

REVUE DE PRESSE
NICOLAS
2019

Omnicom
Public
Relations
Group

NICOLAS



JANVIER 2019

Omnicom
Public
Relations
Group

NICOLAS



SAINT-VALENTIN

-

PRODUITS

Omnicom Public Relations Group

NICOLAS



http://thedreamteam.fr/cedric/coups-de-coeur-pour-la-saint-valentin/

Coups de cœur pour la Saint Valentin

- 4 heures ago
- CEDRIC
-
  - ART DE VIVRE
  - CEDRIC
- 0



-

Le jour de la **Saint-Valentin**, le 14 février, est considéré dans de nombreux pays comme la fête des amoureux. Les couples en profitent pour échanger des mots doux et des cadeaux comme preuves d'amour ainsi que des roses rouges qui sont l'emblème de la passion. L'origine réelle de cette fête est attestée au xive siècle dans la Grande-Bretagne encore catholique où le jour de la Saint-Valentin du 14 février était fêté comme une fête des amoureux car l'on pensait que les oiseaux choisissaient ce jour pour se reproduire. Restée vivace dans le monde anglo-saxon, cette fête s'est ensuite répandue à travers le continent à une époque récente. Au xxe et xxie siècles, la Saint-Valentin reste une fête commerciale pour certains, une occasion de célébrer l'amour pour d'autres (source Wikipédia).



DIPTYQUE – Bougie 190g Centifolia édition limitée – 60€



CAMILLE FOURNET – Sac 32.04 besace taurillon – 1 300 €



HUGO & VICTOR – Carnet de 12 chocolats – 22€



ACQUA DI PARMA – Eau de toilette Rosa Nobile 100ml – 141€



LAURENT PERRIER chez NICOLAS – Champagne Rosé – 60.75€



HOM – Valentin Boxer édition limitée – 35€



ESTEBAN – Bouquet décoratif 100ml – 32€



ISSEY MIYAKE – Sac Hiker Bag – 1 430€



POMELLATO – Boucles d'oreilles Nudo Obsidienne – 1 500€



MAISON POURCHET – Porte clés bijoux de sacs – 55€



NICOLAS THEIL – Bracelet Pomme Pyramide d'exception – 1 190€



MAISON LE ROUX – Coffret de chocolats Ensemble 11 pièces au choix – 12.20€

tagged in **ACQUA DI PARMA, CAMILLE FOURNET, DIPTYQUE, ESTEBAN, HOM, HUGO & VICTOR, ISSEY MIYAKE, LAURENT-PERRIER, MAISON LE ROUX, MAISON POURCHET, NICOLAS, NICOLAS THEIL, POMELLATO**

SHARE:

- FACEBOOK
- TWITTER
- PINTEREST
- GOOGLE+

CEDRIC

Travaillant dans la communication au sens large du terme, les relations presse sont mon domaine de prédilection, mais je me plais aussi dans les univers plus marketing et image. Le monde du luxe, de l'art de vivre, de la mode et de la beauté sont mes terrains de jeux, mais je peux aussi voguer vers la culture. TheDreamTeam.fr est pour moi une plateforme où je peux mettre en avant mes coups de cœur et mes envies.



CONSIGNE

-

CORPORATE

Omnicom Public Relations Group

NICOLAS

avantages

Pays : FR
Périodicité : Mensuel
OJD : 404990





Date : Fevrier 2019
Page de l'article : p.16
Journaliste : FLAVIE DEGRAVE

PLANÈTE FOOD

par FLAVIE DEGRAVE



La charcut' NOUS FAIT TRIPER

SAUCISSES, BOUDINS ET ICONIQUE PÂTÉ EN CROÛTE : LA COCHONNAILLE DE QUALITÉ FAIT SON COME-BACK.

Sans cochonneries. Le retour en grâce de la charcuterie s'accompagne d'exigences de qualité. On en mange moins et moins souvent, mais de source sûre : on se fie aux artisans, aux filières de terroir, aux éleveurs et producteurs certifiés. À l'image de l'enseigne Cul de cochon (4 boutiques à Paris), qui propose du 100 % français fait maison, dont un super jambon à l'os sans nitrites et un bœuf séché au poivre épatant. *culdecochon.com*

Artisans de renom. La charcuterie, ça s'achète mais ça se cuisine aussi ! On s'inspire des recettes fraîches et conviviales partagées par 2 charcutiers de talent : le célèbre Stéphanois Gilles Vérot (*« Un charcutier dans ma cuisine », photos L. Sassiat, 24,95 €, éd. Tana, maisonverot.fr*) et le Basque Eric Ospital (*« Copains comme cochons », photos L-L. Grandadam, 24,95 €, éd. Tana, louis-ospital.com*).

Pâté en croûte superstar. L'emblématique création charcutière a des aficionados et un championnat du monde, dont la 10e édition, en décembre, a couronné Daniel Gobet, traiteur dans l'Ain. Un de ses prédécesseurs, Yohan Lastre, cartonne à Paris (*Lastre Sans Apostrophe, 188, rue de Grenelle, 7e*) et dévoile les techniques de ses somptueux pâtés – dont un 100 % légumier – dans un livre splendide (*« Pâté en croûte », photos D. Japy, 29 €, éd. Marabout*). Avis aux amateurs : il faut trois jours au moins pour en confectionner un…



31 %

DES INTERNAUTES* CUISINENT DE NOUVEAUX PLATS APRÈS LES AVOIR DÉCOUVERTS SUR FACEBOOK. ET L'OFFRE N'EST PAS PRÈS DE SE TARIR PUISQUE 69 %* DES « MILLENIALS » (NÉS APRÈS 1980) PARTAGENT UNE PHOTO DE LEUR PLAT (SURTOUT SUR INSTAGRAM) AVANT D'Y GOÛTER ! * *Source : Digimind*

LE TUBE DE L'ANNÉE

Voilà celui qu'il faut (aussi) dans son sac ! Dans son bel écrin bleu ciel, une délicieuse crème de marrons venue d'Ardèche sélectionnée par le maître confiseur Boissier. Le meilleur des remèdes anti-coup de pompe au cœur de l'hiver ! *4,50 € le tube de 80 g, Maison Boissier, en boutiques et sur etregourmand.com*





Le célèbre caviste Nicolas relance le vieux principe de la bouteille consignée, avec un flacon en verre allégé et une seule cuvée pour commencer (*côtes-du-rhône-villages 2017 bio, 6,75 €*). En la rapportant, on récupère 0,20 € ou on déduit cette somme d'un nouvel achat. L'opération débute chez 46 cavistes parisiens mais, attention, inutile d'apporter vos autres bouteilles (à recycler dans les conteneurs habituels). *laconsigne.nicolas.com*

PHOTOS D. JAPY/MARABOUT ET DR

Tous droits réservés à l'éditeur

REGAL
Pays : FR
Périodicité : Bimestriel
OJD : 165218





Date : Janvier - fevrier 2019
Page de l'article : p.12,13,14,...,23
Journaliste : FRANÇOISE DABADIE, HÉLÈNE PIOT, EVE-MARIE ZIZZA-LALU

2019 passe au vert...

Nouveaux aliments naturels, emballages anti-gaspi et sites solidaires annoncent un changement de cap. La planète food vire au vert pour que la Terre arrête de voir rouge. Tour d'horizon des initiatives à suivre.

TEXTE FRANÇOISE DABADIE, HÉLÈNE PIOT, EVE-MARIE ZIZZA-LALU



La forêt des Vosges inspire bonbons aux résineux et limonade de sapin.

2









1

Chocolats en herbe

Moins sucré et plus nature, le chocolat n'échappe pas à la folie veggie empruntant aux cuisiniers leurs aromates et aux herboristes les bienfaits des plantes. Avec son divin praliné aux câpres, **Jacques Genin** avait ouvert la voie... Grand Manitou des fèves, entières ou à râper sur une tomate-mozza. **Edwart Chocolatier** joue l'exotisme dans ses boutiques parisiennes, en aromatisant ses ganaches aux feuilles de combawa. **L'Atelier du Chocolat**, lui, mise sur la verveine relaxante pour ses plaques de chocolat fabriquées à Bayonne. Même les pâtes à tartiner s'entichent de bulbes et légumineuses. **Tartin'ail** de la **Maison Boutarin** marie ail noir et cacao tandis que **Tartimouss** des **Chocolats du Croisé** est conçue à base de féveroles (cousines des fèves). À quand le chocolat au lichen séché dont se délectent les Estoniens?

© DR

L'appel de la forêt

La mode de la sylvothérapie gagne la planète food. Enlacer un arbre pour évacuer le stress vous laisse perplexe? Buvez du bois! La nouvelle eau gazéifiée **Ogam** (en cours de développement) est élaborée à base de macération de copeaux de chêne et châtaignier torréfiés. Elle met en valeur la richesse des tannins sans leur astringence. Dans les Vosges, les bonbons au suc de sapin ont été rejoints par la gamme de produits **FORê**: des limonades, confitures et tisanes résineuses laissant flotter une sensation de fraîcheur. Faire corps avec la nature se pratique depuis toujours dans les Pyrénées. Les bourgeons de sapin séchés sont broyés en un "poivre" fruité et odorant. **Abies Lagrimus** propose même un vinaigre de sirop de pommes de pin fermenté, élevé en barriques de chêne. Dans son restaurant de Lausanne, **Anne-Sophie Pic** a parfumé le dernier-né de sa collection de thés verts de bourgeons de conifères...



Tous droits réservés à l'éditeur



Goûtez le méshil coréen, un délicieux jus de prunes vertes, miellé-acidulé.

© DR

5



© DR

3 La boisson santé de l'hiver

Envie d'un coup de boost ? Énergisant, sain et sans caféine, le **healthy latte** a tout pour plaire. Cette potion gourmande part à la conquête des *coffee shops* et se prépare aussi, en un rien de temps, à la maison. Un mélange de lait végétal et d'épices qui se décline à volonté, à colorer en vert matcha, jaune curcuma ou mauve avec des fleurs d'hibiscus. La recette du Pink Latte ? Tout simple, il suffit de mixer 30 cl de boisson riz-amande (Markal) avec 40 g de betterave cuite et ½ c. à café de gingembre. Sucrez avec du miel ou du sirop d'agave.



4 Les super pailles en paille

À BAS LES PAILLES EN PLASTIQUE QUI POLLUENT LES OCÉANS ET SONT NOCIVES POUR LES ANIMAUX MARINS. LA PARADE POUR SIROTER UN COCKTAIL TOUT EN PRÉSERVANT LA PLANÈTE ? LES PAILLES EN PAILLE QUE VIENT DE LANCER **COMATEC**, DYNAMIQUE ENTREPRISE DE CARCASSONNE, À DESTINATION DES BARMEN ET DES RESTAURATEURS. FABRIQUÉES ARTISANALEMENT SANS TRAITEMENT CHIMIQUE, ELLES PROVIENNENT DE CÉRÉALES CULTIVÉES EN MODE BIOLOGIQUE. UNE SOLUTION 100 % NATURELLE QUI S'AJOUTE AUX PRODUITS ALTERNATIFS DÉJÀ EXISTANTS SUR LE MARCHÉ : EN VERRE, PAPIER OU AMIDON DE MAÏS.

La Corée ne compte pas pour des prunes

Du Pays du Matin calme, on connaît le **kimchi**, chou fermenté aux épices, une sorte de cousin de notre choucroute qui aurait fricoté avec de la harissa. La K-food – abrégé de korean food – a le vent en poupe. À Lyon, le chef étoilé **Younghoon Lee** du **Passe Temps** en est l'ambassadeur, mariant foie gras, bouillon de soja et algues nori en une envolée de parfums. Au café parisien **Plus82**, on peut prendre en dessert un **bingsu**, un bloc de glace (oui, celui de la glacière) râpé en paillettes et sucré au lait concentré ou au sirop de matcha. Mais le nouveau must coréen à découvrir est le **méshil**, déjà vendu sur internet et bientôt en épiceries fines. Il est fabriqué à partir d'une variété de prunes vertes qui fermentent avec du sucre pendant trois ans, dans des jarres en terre cuite. Ce jus miellé-acidulé et très aromatique, se boit avec de l'eau ou s'utilise tel quel en cocktail, marinade ou vinaigrette.



Tous droits réservés à l'éditeur

6 La farine met le paquet

Exit les moutures industrielles standardisées, place aux poudres qui nous en font voir de toutes les couleurs. Jaune d'or comme la farine de lupin (**Priméal**) dont le pouvoir liant permet de zapper les œufs du gâteau. Rose-mauve comme celle de maïs violet du Pérou (**Ecoidées**), bourrée d'antioxydants et parfaite pour les tortillas. Bistre comme la farine de banane verte (**Direct Producteurs Fruits secs**) qui rend moelleux smoothies et pancakes. Ou encore brune comme l'étonnante farine de merisier (**Altaiga**) au goût miellé, qui devrait bientôt débarquer chez nous depuis les rives du Lac Baïkal sibérien. Un restaurant-minoterie sicilien, **Mulino Mulè**, vient même d'ouvrir à Paris pour faire provision de blé ancien frais moulu.



© DR

7 Les Cube Cakes font fureur

Parce que les affamés aux yeux plus gros que l'estomac calent souvent avant de finir leur part, le nouveau moule anti-gaspi conçu par **Pixcake** permet de confectionner un gâteau-cube divisé en bouchées. Plus de gâchis, chacun picore selon son appétit ! On peut enfin s'inspirer à la maison des fabuleux Rubik's Cake géométriques vendus au Meurice, le dessert iconique de **Cédric Grolet**, élu meilleur pâtissier du monde par le World's 50 best restaurants, en 2017.



8 L'année de la chèvre

À DÉFAUT D'ÊTRE LA VEDETTE DU ZODIAQUE CHINOIS, LA CHÈVRE VA SE TAILLER LA PART DU LION EN 2019. PARMI LES LAITAGES D'ABORD, AVEC SA CRÈME FRAÎCHE DOUCE ET ÉPAISSE LANCÉE PAR **CHAVROUX**, UTILISABLE À CHAUD COMME À FROID. SUR LES ÉTALS DES FROMAGERS, OÙ LA CROÛTE FLEURIE DE SON CABRIOL BIO **(FROMAGERIE DE LA LÉMANCE)** FAIT CONCURRENCE À CELLE DU BRIE. À L'HEURE DU GOÛTER AVEC SES CONFITURES DE LAIT, À LA NOISETTE OU À LA VANILLE, QUI ONT VU LE JOUR SOUS LA JEUNE MARQUE **SOCHÈVRE** EN TOURAINE. ET MÊME AU RAYON SNACKING AVEC SES **ENCAPRI**, DES BARRES COMPOSÉES DE LAIT DE CHÈVRE DÉSHYDRATÉ, CÉRÉALES ET FRUITS SECS. RAS LES CORNES DE SE FAIRE DOUBLER PAR CES CONSŒURS VACHARDES ! VAS-Y BIQUETTE...

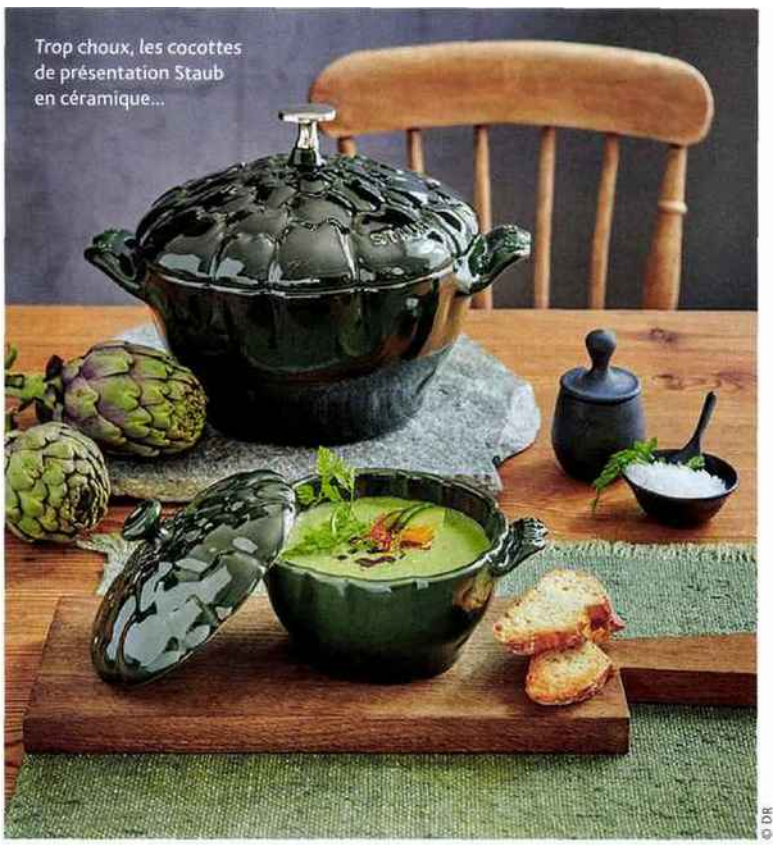


Tous droits réservés à l'éditeur

9 La vaisselle se prend le chou

C'EST LA TENDANCE DÉCO DU MOMENT ! PARCE QU'ILS SONT BEAUX, BONS ET APPÉTISSANTS, LES LÉGUMES DU POTAGER FRAÎCHEMENT CUEILLIS S'INVITENT DANS L'ASSIETTE MAIS ILS SE DÉVORENT ÉGALEMENT AVEC LES YEUX. JOUFFLUS, NERVURÉS ET COLORÉS, ILS INSPIRENT LES ARTS DE LA TABLE ET SÉDUISENT LES CRÉATEURS DE VAISSELLE ET LES FABRICANTS DE CASSEROLES. LA NOUVELLE COCOTTE EN CÉRAMIQUE **STAUB** REND HOMMAGE À L'ARTICHAUT, TANDIS QUE LES ASSIETTES DE PRÉSENTATION D'**URBAN NATURE CULTURE** (CHEZ HOME AUTOUR DU MONDE) IMITENT EN TROMPE-L'ŒIL DES FEUILLES DE CHOU ROUGE.
EN MATIÈRE DE FAITOUT, ALAIN PASSARD NE JURE QUE PAR LE **MAHO NABÉ** JAPONAIS DE CHEZ TIGER. UNE COCOTTE HAUTE PRÉCISION À DOUBLE PAROI, QUI GARDE LES ALIMENTS À TEMPÉRATURE 40 MIN APRÈS LA CUISSON. LE CHEF L'UTILISE POUR MITONNER LES BLANQUETTES DE POTIRON ET AUTRES COMPOSITIONS VÉGÉTALES. ALORS, ON EN FAIT TOUT UN PLAT ?



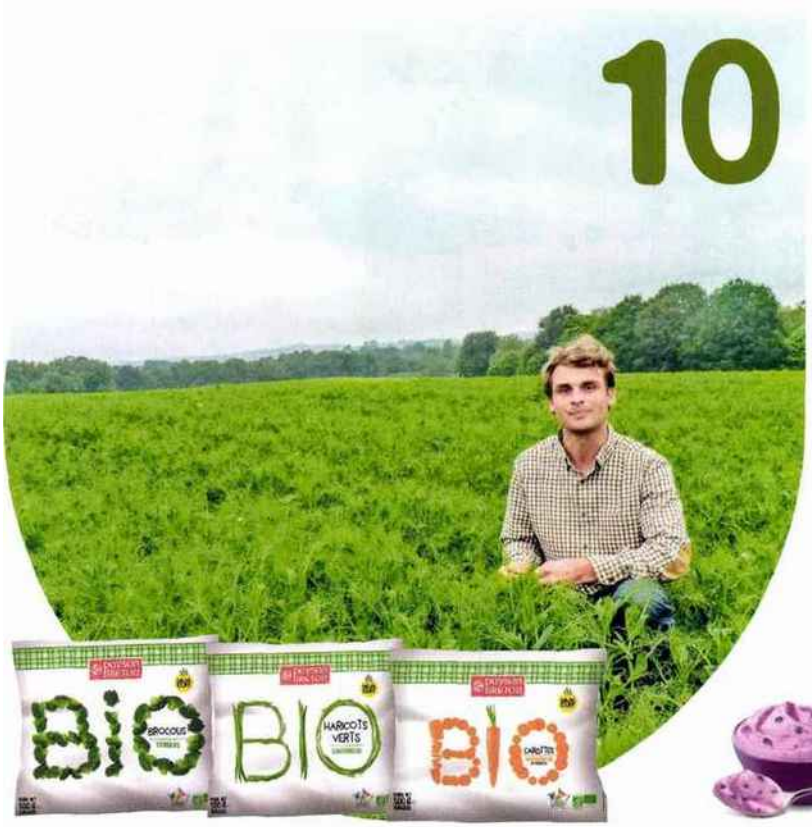


Trop choux, les cocottes de présentation Staub en céramique...

© DR

10 Le doux chant des champs

L'agroécologie ? Un terme barbare qui n'est autre qu'une incitation à se convertir à une agriculture durable si on ne veut pas scier la branche sur laquelle on est assis. **Casino** mise sur les fruits et légumes **« zéro résidu de pesticides »**, bons pour la santé mais qui autorisent des cultures « hors-sol » et non en pleine terre comme le bio. Grands groupes et entreprises coopératives s'y mettent. **Paysan Breton** a créé une cagnotte pour les producteurs en conversion vers le bio. À l'achat de légumes surgelés, on peut choisir de subventionner le projet plutôt que de recevoir un bon de réduction. **Eurial** lance les yaourts Les **300&bio**, regroupant 300 laitiers de l'ouest de la France. **Les Prés Rient Bio** (Danone) entendent consacrer 5 % du chiffre d'affaires de leurs yaourts **Faire Bien** à une nouvelle génération d'éleveurs bio, et se chargent de le faire savoir sur les étiquettes.







Tous droits réservés à l'éditeur

11 La choucroute d'Alsace se réinvente


© DR

PICKLES, KÉFIRS ET KOMBUCHAS SÉDUISENT PAR LEURS VERTUS STIMULANTES ET DÉTOXIFIANTES. ON L'OUBLIE SOUVENT MAIS LA CHOUCROUTE D'ALSACE – LITTÉRALEMENT CHOU AIGRE – AVAIT DEVANCÉ LA MODE DE LA LACTO-FERMENTATION. CETTE CHAMPIONNE DE LA VITAMINE C, TOUT JUSTE AURÉOLÉE D'UNE IGP, S'OFFRE UNE SECONDE JEUNESSE. À L'AISE DANS UN BUDDHA BOWL AUTANT QUE DANS DES SAMOUSSAS, ELLE SE GLISSE DANS NOS HOT-DOG. POUR L'APÉRITIF, **BIOSAINE CUISINE** LA DÉSHYDRATE EN STICKS AUX GRAINES DE LIN. POURQUOI NE PAS LA SERVIR EN DESSERT, ALANGUIE DANS DU LAIT DE COCO ET PIMPÉE DE RAISINS BLONDS TELLE QUE LA PRÉPARE LE CHEF ALSACIEN **ROGER BOUHASSOUN** À LA CHENEAUDIÈRE ?



12 Bon buzzzzzz !

Il y a urgence à préserver les abeilles, essentielles au maintien de la biodiversité. Chacun a son rôle à jouer : freiner sur la tonte du gazon, acheter des fruits labellisés "Bee Friendly", parrainer une ruche ou égayer son balcon de fleurs mellifères. L'ancien ministre du redressement productif, Arnaud Montebourg, vient de lancer **Bleu Blanc Ruche** pour voler dare-dare au secours des butineuses. La marque s'engage à acheter à des apiculteurs français leur miel à un prix supérieur aux cours. En échange, ceux-ci s'engagent à investir dans leurs fermes pour accroître leur nombre de ruches. Quatre miels d'acacia, de fleurs d'été, de lavande et de châtaignier sont distribués chez Franprix, ainsi que d'autres variétés sur le site **Bleu-blanc-ruche.fr**







13 À en rester glögi !

La vague viking continue. Après la recette du hygge (le bonheur à la danoise), vient le tour de la Finlande d'exporter en mode *slow food* la richesse de son terroir, où la nature demeure intacte. Des baies sauvages, des céréales oubliées, du grog aux fruits sans alcool (**Glögi**, prononcez gleu-guy), autant de produits qui font chavirer les chefs français. Mais le vrai secret des Finnois (hormis le plongeon en lac glacé après sauna), c'est leur soleil de minuit qui booste en arômes les fleurs, les fruits et les légumes. Preuve en est la fabuleuse confiture de pétales de rose **Finnish Plant**, dispo en épiceries fines courant 2019.

Tous droits réservés à l'éditeur



© DR

14 Emballer, c'est pesant !

Limiter les emballages, c'est moins de plastique pour la nature ! Mission impossible ? Le réseau **day by day** enchaîne les ouvertures d'épiceries en vrac. Les capsules de café biodégradables fleurissent chez **Terramoka** et **Araku** pour reverdir la planète. Celles lancées par **Cosy** (en canne à sucre et pâte à papier) promettent de se désintégrer en quatre semaines au pied du ficus du salon. Une fois l'arabica siroté, engloutir son gobelet reste le plus sûr moyen anti-gaspi. Une solution gourmande adoptée par **Les Petites Françaises** avec leurs tasses en biscuit vernies de chocolat qui se croquent sans fondre dans la main. Côté tablettes de chocolat justement, **Le Petit Atelier à Nancy** les enveloppe de papier de cacao écolo, fabriqué à base d'écorces de cabosses séchées. Verra-t-on enfin s'envoler films et barquettes inutiles grâce au marquage au laser (natural branding) des fruits et légumes ? Après la Suède et l'Allemagne, le distributeur néerlandais **Nature & More** est en négociation pour le développer dans les supermarchés français en 2019.





15 Cosse, une seconde peau

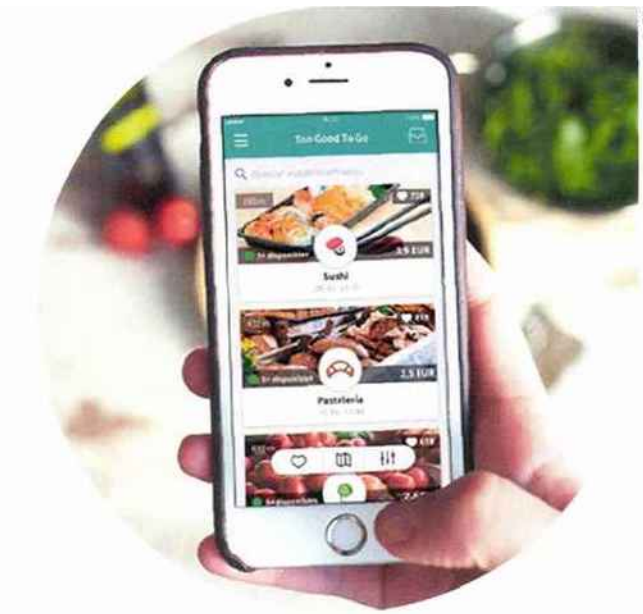
Ras-le-bol d'emballer les aliments dans du plastique ou de l'aluminium jetable ? **Cosse** va vous emballer… avec ses feuilles thermoformables, réutilisables, respirantes et 100 % végétales créées à partir de matières premières bio. Clémence Maurel, diplômée de l'Edhec et créatrice de la jeune entreprise Cosse Nature, a mis au point un papier en coton à la cire de carnauba et à l'huile de tournesol qui prend la forme des aliments au contact de la chaleur des mains. Et pour leur donner un look sympa, elle a créé des motifs avec des encres conçues pour le contact alimentaire. Les emballages sont déclinés en trois thèmes graphiques et en trois tailles. L'investissement n'est pas négligeable (25 € les 3), mais les feuilles sont lavables au savon écologique et réutilisables pendant dix-huit mois ! En vente sur le site **www.cosse-nature.com**



16 Que j'aime ta couleur corail

Pantone a désigné le « living coral » comme couleur de l'année. Un ton *« rassurant et chaleureux qui incarne notre désir inné d'optimisme et de joie »*. Si vous voulez mettre vos assiettes au diapason de cette nuance chatoyante, cuisinez des lentilles corail. Dépourvues de peau et très digestes, elles cuisent aussi plus vite que les lentilles vertes, sans rien perdre de leurs vertus. Purée, dhal, boulettes, salades ? Vous avez toute l'année pour vous décider…

Tous droits réservés à l'éditeur



© DR

17 Non au gaspillage

Saint-Malo, Pau, Châteauroux… **Too Good To Go** gagne du terrain. L'appli qui permet d'acheter à prix réduits les invendus alimentaires (de la boulangerie de quartier au supermarché) s'appuie désormais sur un réseau de 3 500 magasins. Elle a ainsi sauvé 1,3 million de repas en 2018. Fière de ce premier combat, elle en lance un deuxième: une pétition pour changer la dénomination des dates de péremption, responsables de 20 % du gaspillage alimentaire dans les foyers. Sur les denrées non périssables, pourquoi ne pas mentionner "à consommer de préférence avant... mais toujours bon après", afin d'inciter les consommateurs à juger par eux-mêmes de la durée de vie d'un aliment ? On signe les yeux fermés.

18 Plus belle la cantine

"PLUS BELLE LA VIE" ÉTAIT DÉJÀ UNE SÉRIE À SUCCÈS, C'EST MAINTENANT UNE SÉRIE ZÉRO DÉCHET ! LE TRAITEUR QUI PRÉPARE LES REPAS DE L'ÉQUIPE A SIGNÉ UN CONTRAT AVEC L'APPLI PRÉDICTIVE **MEAL CANTEEN**. LA VEILLE DE CHAQUE TOURNAGE, COMÉDIENS ET TECHNICIENS INDIQUENT LEUR PRÉSENCE AUX REPAS DU LENDEMAIN ET CHOISISSENT LEUR MENU. RÉSULTAT : FINI LE GÂCHIS EN CUISINE. PARTANT DU PRINCIPE QUE « LE MEILLEUR DÉCHET EST CELUI QU'ON NE PRODUIT PAS », MEAL CANTEEN A AUSSI SÉDUIT LES CANTINES DU GRAND LYON, DU DÉPARTEMENT DE LA LOIRE, DE LA RÉGION AUVERGNE-RHÔNE-ALPES… À QUAND UNE DÉMO AU BAR DU MISTRAL ?



© DR


© DR

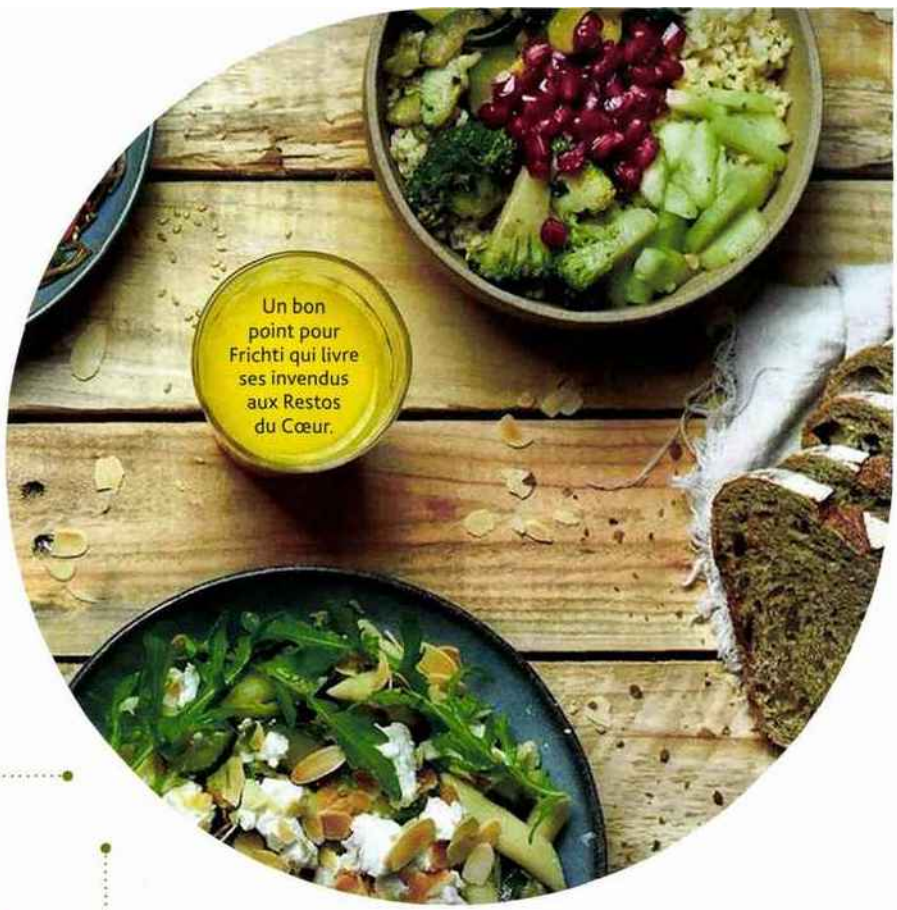
19 Par ici les fruits !

UN NOISETIER AU COIN DE LA RUE, UN POMMIER QUI VOUS TEND LES BRAS AUX ABORDS D'UN RUISSEAU, **FALLING FRUIT** (LE FRUIT QUI TOMBE) RÉPERTORIE SUR UNE CARTE COLLABORATIVE OÙ GLANER DES FRUITS ET BAIES COMESTIBLES EN LIBRE ACCÈS DANS LE DOMAINE PUBLIC. CE SITE INTERNET, QUI COUVRE L'EUROPE, LES ÉTATS-UNIS, ET UNE GRANDE PARTIE DU MONDE EST GÉRÉ PAR DES BÉNÉVOLES DANS LE COLORADO. À CHACUN DES FLÂNEURS ÉCLAIRÉS ET DES CUEILLEURS BIENVEILLANTS D'APPORTER SA CONTRIBUTION, EN ENRICHISSANT LES DONNÉES PAR LE SIGNALEMENT D'UN MÛRIER REPÉRÉ SUR UN MURET DE PIERRES SÈCHES OU D'UN PLANT DE FRAISIER SUBMERGÉ DE MAUVAISES HERBES À L'ABANDON DERRIÈRE UN HANGAR.

Tous droits réservés à l'éditeur

20 Les frichtis du cœur

FRICHTI, L'APPLI DE LIVRAISON DE REPAS À DOMICILE (OU AILLEURS !), DONNE TOUS LES JOURS SES INVENDUS AUX RESTOS DU CŒUR. ET NOUS ? ON LES AIDE EN VERSANT 1 € AUX RESTOS À CHAQUE FOIS QU'ON PASSE COMMANDE, JUSQU'AU 30 MARS. L'AN DERNIER, CE SONT 12 000 REPAS QUI ONT AINSI ÉTÉ OFFERTS. ON RELÈVE LE DÉFI DE FAIRE MIEUX CETTE ANNÉE ? ON PEUT MÊME EN PROFITER POUR FAIRE NOS COURSES. DEPUIS LE MOIS DE SEPTEMBRE, L'ENTREPRISE PROPOSE AUSSI LA LIVRAISON DE PRODUITS SECS ET FRAIS : FROMAGES DE PASCAL BEILLEVAIRE, VIANDES DES BOUCHERIES NIVERNAISES…

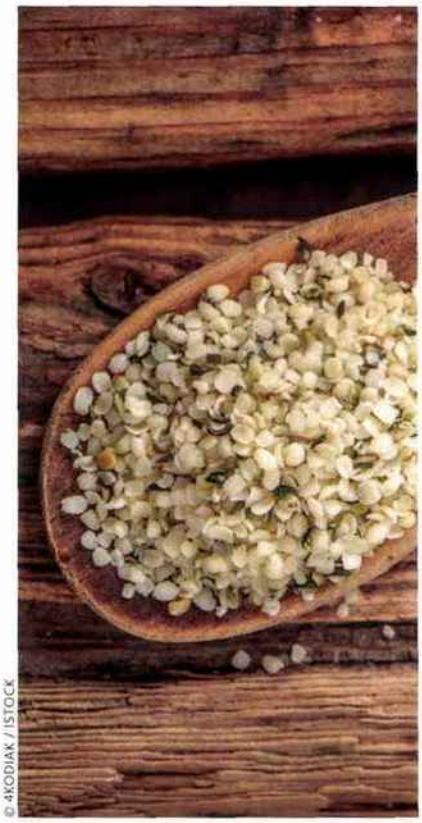


© DR



21 Bio à bon marché !

Vendre en ligne des produits bio de 25 à 50 % moins cher que dans le commerce ? C'est le défi que se sont lancés les militants du goût de **La Fourche**. Le site fonctionne sur un système d'adhésion (70 €/an) sans prendre de marge sur les denrées et il livre dans toute la France. À chaque abonnement enregistré, ces épiciers solidaires s'engagent à en offrir un autre à une famille dans le besoin, qui peut venir se ravitailler directement dans l'entrepôt, situé au pied de la Cité des 4 000 à La Courneuve. Tout le monde y gagne : si les économies réalisées n'atteignent pas 70 € dans l'année, La Fourche s'engage à rembourser la différence. L'idée a fait son chemin, **Aurore Market** vient de lancer son site depuis l'Aveyron avec un modèle très ressemblant.

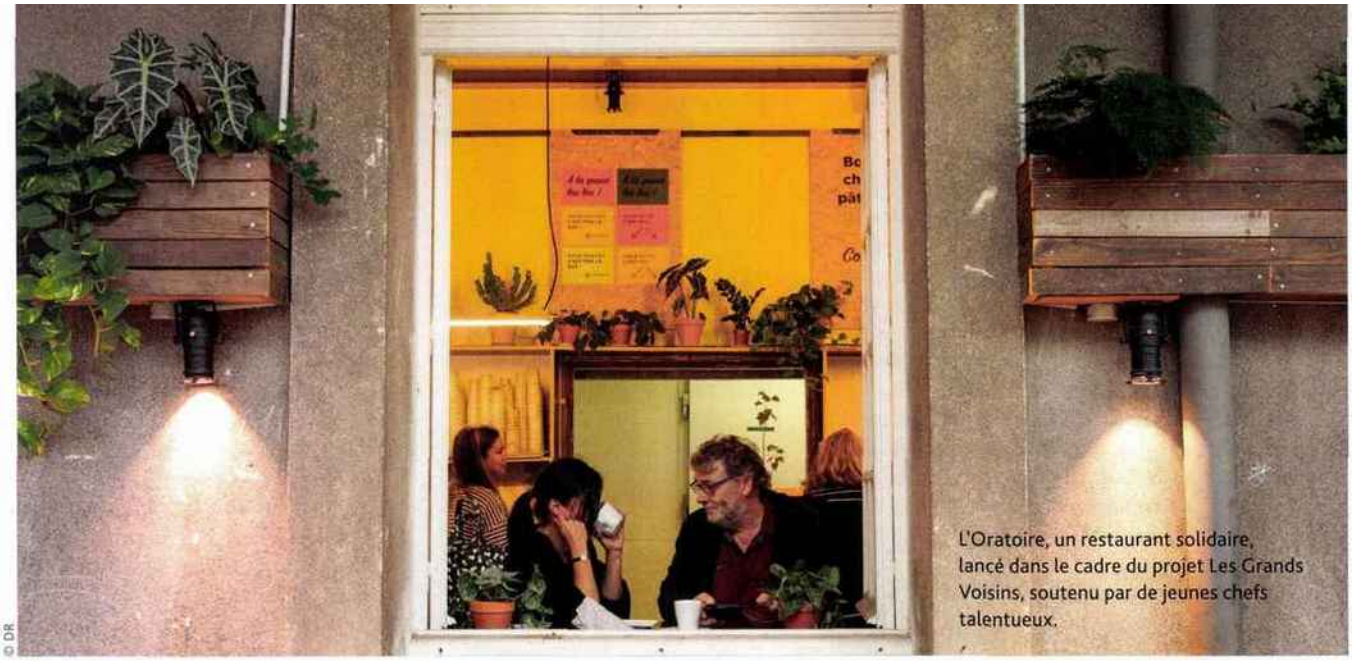


© 4KODIAK / ISTOCK

22 Stupéfiant chanvre

Le chanvre est un cousin du cannabis, mais ce n'est pas ce qui fait son succès auprès des foodistas… Son huile est excellente. Ses graines (ou chènevis) sont très riches en protéines. Elles fournissent 8 acides aminés essentiels, du fer, des vitamines B et E. Entières, elles ressemblent à des fruits à coque bruns de quelques millimètres de diamètre. Elles sont croquantes, avec un goût de fruits secs et s'utilisent comme des graines de sésame. Décortiquées, elles sont très tendres, presque fondantes. À saupoudrer sur des préparations salées ou sucrées ou à mélanger directement dans la pâte à pain.

Tous droits réservés à l'éditeur



© DR

L'Oratoire, un restaurant solidaire, lancé dans le cadre du projet Les Grands Voisins, soutenu par de jeunes chefs talentueux.



23 Des desserts doublement bons

Les bonnes résolutions, d'accord. Mais si elles riment avec bonne action et délectation, on préfère. Avanti ! **Le panettone Solidale** (solidaire) de la marque milanaise **Chiostro di Saronno** est vendu au Lafayette Gourmet et dans les bonnes épiceries italiennes jusqu'à fin janvier (15 € les 500 g). Une partie des bénéfices sera reversée à l'association d'épiceries solidaires ANDES. Autre dessert généreux, **Le Fraternel**, créé par le **Chef Damien**. Ce kit pour gâteau marbré au chocolat et aux épices (cannelle et gingembre) est vendu 7 € au profit du Secours Catholique, dans les 75 délégations régionales et sur **www.epicery.com** (livraison offerte).



© DR

24 Question d'étiquette

LES APPLIS QUI NOUS AIDENT À DÉCRYPTER LA COMPOSITION DES PRODUITS DE SUPERMARCHÉS SE MULTIPLIENT. **YUKA** (LA PLUS TÉLÉCHARGÉE) RÉFÉRENCE 300 000 PRODUITS ALIMENTAIRES, **YAQUOIDEDANS** (LANCÉE PAR SYSTÈME U) PROPOSE DES FICHES PÉDAGOGIQUES SUR CERTAINES SUBSTANCES CONTROVERSÉES, **SCANUP** INFORME DU DEGRÉ DE TRANSFORMATION DES ALIMENTS (ARÔMES, TEXTURANTS). **BUYORNOT**, ELLE, VA PLUS LOIN : NON SEULEMENT ELLE JUGE DE LA QUALITÉ DES DENRÉES, MAIS ELLE INFORME AUSSI SUR LEUR IMPACT ENVIRONNEMENTAL ET APPELLE LES USAGERS À BOYCOTTER LES ENTREPRISES LES PLUS LAXISTES.

25 Fête des (grands) voisins

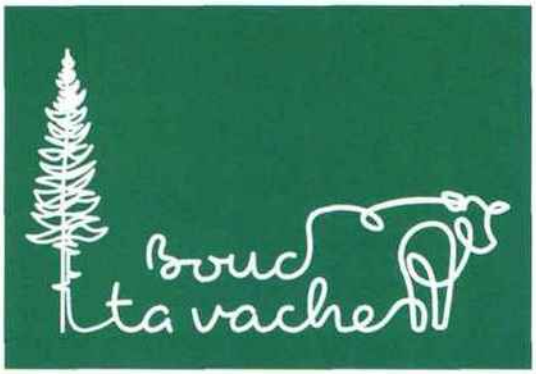
Une assiette de saint-jacques et topinambours snackés, chips de panais et noix torréfiées, ça vous tente ? Ce plat, et beaucoup d'autres, sont à la carte des **Grands Voisins**, situé dans l'ancien hôpital Saint-Vincent de Paul, à Paris. Un restaurant tenu par des jeunes chefs d'anciens grands restaurants : Mélanie a travaillé au Rech (groupe Alain Ducasse), Gaby chez Septime, Emma chez Agapé et Agapé Substance… Leur pari ? Former à la cuisine les résidents des centres d'hébergements alentour, qui cessent d'être des « accueillis » pour devenir des « accueillants ». Quand ils nous servent, au brunch du dimanche à 15 €, une purée de pois chiche à l'huile de sésame torréfié, déclinaison de courges et faisselle de brebis aux herbes, on dit « vive le voisinage » !



Tous droits réservés à l'éditeur

26 Pas bêtes !

Le logo stylisé du site **Culinaries.fr** évoque à la fois un oiseau et une fourchette. Un symbole de l'attention que prêtent ces dénicheurs de produits rares au bien manger, mais aussi au respect de l'environnement, au temps d'élevage ou à la sauvegarde des races anciennes autochtones. On y trouve de vraies pépites : des tellines de Méditerranée quand on n'habite pas la Camargue, de la féra du lac Léman quand on vit loin des Alpes. Des vaches, chèvres ou abeilles qui méritent notre intérêt, il y en a pléthore aussi sur **Bouc Ta Vache**. Pour soutenir une agriculture locale et familiale, le site propose de parrainer un animal d'élevage et de le suivre au fil des saisons pendant un an.





27 La maca vous promet le Pérou !

Arrivée en France sous l'étiquette « superaliment », la maca se fait une place dans les magasins bio aux côté du moringa et d'autres plantes du bout du monde… Cette racine péruvienne ressemble à un navet de couleur jaune pâle à pourpre et appartient à la famille des radis. Utilisée surtout en poudre, elle est intéressante pour sa haute valeur nutritionnelle. Tempérez son amertume, diluez-la dans un jus de fruit. Ajoutez-en une cuillerée dans la farine de vos gâteaux ou biscuits, glissez-la dans une vinaigrette à l'huile de noix.





© DR

28 Court-circuit dans l'assiette

De la graine à la fourchette ! Sur **mesproducteursmescuisiniers.com**, on fait ses courses sans intermédiaires pour manger local et de saison. Ce site lyonnais parrainé par le chef étoilé Christian Têtedoie ne prend pas de commission : chaque euro dépensé va dans la poche des producteurs. Piments de Bresse ou très bons vin en biodynamie (ceux d'André et Mireille Tissot dans le Jura, par exemple), plein de chouettes produits sont proposés. Mais le site va plus loin en proposant de réserver une table dans les restaurants qui se fournissent chez les cultivateurs répertoriés sur le site. Et ça, c'est vraiment nouveau.

29 La consigne reprend de la bouteille

Et si on arrêtait la casse ! La consigne fait son retour chez une quarantaine de cavistes **Nicolas**. En Alsace, les brasseries **Meteor** et **Kronenbourg** en ont toujours fait perdurer l'usage. Le réemploi des bouteilles en verre est moins énergivore que leur recyclage, avec un bilan carbone divisé par quatre. Nettoyées, elles sont réutilisables plus de vingt fois. Ici ou là, des militants font circuler l'idée. À Nantes, **Bout' à Bout'** a vu son nombre de magasins adhérents monter en flèche tandis que **La Consigne de Provence** œuvre auprès des viticulteurs. En Ardèche, la start-up **Ma bouteille s'appelle Reviens** entre à son tour dans la ronde. Les designers de **Q de bouteilles**, eux, bouclent la boucle en retaillant les bouteilles de vin en verres de table. Et glou et glou et glou…



Tous droits réservés à l'éditeur

30 La planète se «réchoffe»

CRÉÉ EN 2016 PAR UN COLLECTIF DE CUISINIÈRES, **LE RÉCHO** (POUR REFUGE, CHALEUR, OPTIMISME) RÉUNIT RÉFUGIÉS ET BÉNÉVOLES DERRIÈRE LES FOURNEAUX, DANS UN FOODTRUCK ITINÉRANT. UN PREMIER RESTAURANT ÉPHÉMÈRE, OUVERT À ARRAS EN OCTOBRE, A VU MICHEL TROISGROS, OLIVIER ROELLINGER, AMANDINE CHAIGNOT ET FLORENT LADEYN APPRENDRE À CUISINER DES PLATS SOUDANAIS, KURDES OU ÉRYTHRÉENS CÔTE À CÔTE AVEC DES ARRAGEOIS. L'ASSOCIATION LANCE EN CE MOIS DE JANVIER SON PREMIER PROJET SÉDENTAIRE, DANS LE CENTRE D'HÉBERGEMENT POUR DEMANDEURS D'ASILE OUVERT EN SEPTEMBRE DANS LE 16E ARRONDISSEMENT DE PARIS. ET L'ASSO FOURMILLE D'AUTRES PROJETS POUR 2019, DANS SON FIEF D'ORIGINE DE GRANDE-SYNTHE ET AILLEURS. ÉCHANGER NOS CULTURES EN ÉCHANGEANT NOS ASSIETTES, QUELLE BELLE RECETTE !



© ALICE BARBOSA

Tous droits réservés à l'éditeur

EMBALLAGES MAGAZINE HORS SERIE
Pays : FR
Périodicité : Irrgulier





Date : Janvier 2019
Page de l'article : p.39

L'ESSENTIEL **I DÉCRYPTER**



30 OCTOBRE 2018

NICOLAS REINTRODUIT 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



CORPORATE

Omnicom Public Relations Group

NICOLAS

Pays : FR
Périodicité : Hebdomadaire





Date : 03 janvier 2019
Page de l'article : p.38-43
Journaliste : Bertrand VIET

HISTOIRE > Véhicules de livraison Nicolas

178 ans de livraisons

Après avoir inventé le concept de la vente du vin en bouteille en 1822, la maison Nicolas met en place en 1840 la livraison à domicile. C'est alors une multitude de véhicules, badgés Nicolas, qui sillonnent les rues de Paris, puis les routes de France. Retour en images sur près de 180 ans d'utilisation de véhicules...

Corr. Bertrand VIET



QUELQUES CHIFFRES

42 magasins à l'étranger
159 magasins à Paris
510 boutiques en France
750 cavistes
1 200 références en vins, champagne et spiritueux en national
500 références en vins, champagne et spiritueux en régional

Le stockage des vins de table est assuré dans l'entrepôt de Charenton, par une cuverie de 350 000 hectolitres. ▼

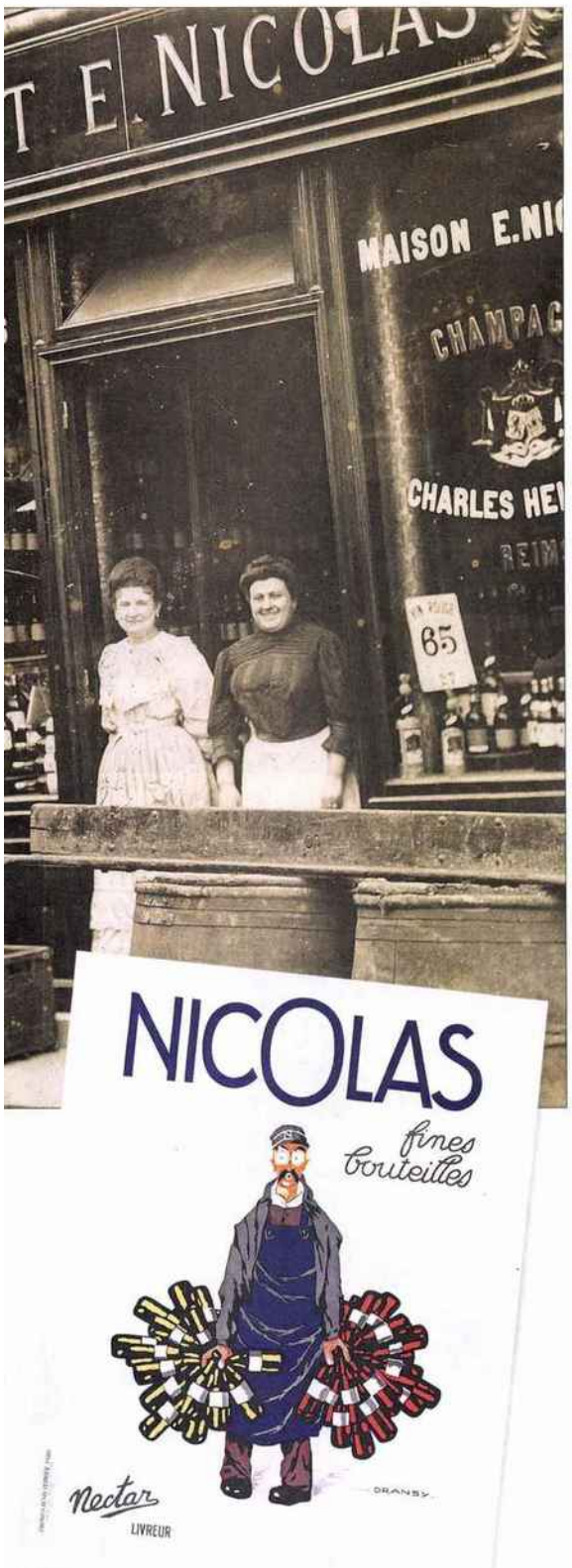


Quelques dates clés

1822 : L'histoire commence à l'époque de Louis XVIII. Pour consommer du vin, il fallait se rendre chez un marchand de vin ou directement chez le producteur pour acheter un fût. Fort de ce constat, Louis Nicolas invente un nouveau concept de vente du vin : le vin en bouteille. La maison Nicolas est alors fondée à Paris avec l'ouverture d'une boutique au 53, rue Sainte-Anne et de trois dépôts, dans Paris.
1840 : Nicolas met en place la livraison à domicile, qui marque un tournant dans l'histoire du vin.
1922 : La notoriété de Nicolas s'affirme grâce à sa communication d'affichage publicitaire, en particulier avec l'apparition du personnage Nectar en 1922. Né du crayon de dessinateur Dransy (1883-1945), le livreur moustachu (affiche), chargé de bouteilles dans chaque main, a connu un succès populaire immédiat.

Tous droits réservés à l'éditeur

La maison Nicolas, une aventure qui a débuté en 1822 et qui s'est poursuivie par la livraison à domicile, une vision encore très contemporaine ! ▼



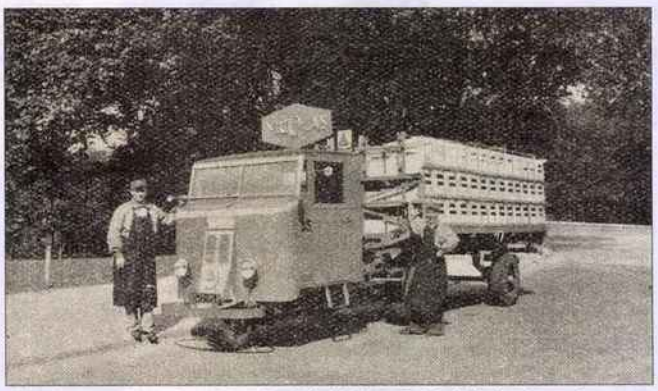
Cheval mécanique

En 1938, Nicolas met en service des nouveaux tracteurs de livraison FAR. Appelé "cheval mécanique", ce 3-roues possède deux roues arrière motrices et une roue avant directrice pouvant être braquée à 75° ! Cette disposition particulière permet au véhicule de manœuvrer facilement aux abords des trottoirs. Attelée à celui-ci, sa remorque est équipée d'une béquille, munie de deux petites roues, qui lui permet de rester horizontale lors d'un dételage.



La société des vins Nicolas possédait 125 tracteurs légers et 350 remorques. Ces "chevaux mécaniques" s'attelaient et se dételaient facilement de leur remorque, laissant leur chargement devant chaque point de vente ou un entrepôt. À l'époque, Nicolas estimait que le ratio idéal d'utilisation de ces engins était de trois remorques par tracteur (une qui roule, une en chargement, la dernière en livraison). Ainsi, 20 tracteurs, associés à 60 remorques, rendaient pratiquement le même service que 60 camions, réduisant, de ce fait, leur nombre dans la capitale... ▶





▲ La remorque peut transporter quatre caisses de front, lui permettant de limiter les chargements à trois rangs en hauteur, ce qui facilite la manutention des caisses.



▲ Ce "cheval mécanique" est un tracteur FAR (initiales des trois prénoms des pilotes de la marque : Fritz Glaszmann, André Lagache et Raymond Glaszmann) à trois roues, attelé à une semi-remorque à col-de-cygne.

Tous droits réservés à l'éditeur

Pays : FR
Périodicité : Hebdomadaire

Date : 03 janvier 2019
Page de l'article : p.38-43
Journaliste : Bertrand VIET

Convoi exceptionnel

En 1962, après avoir créé un réseau de correspondants dans le centre de la France, Nicolas investit un nouveau secteur dans la région de Mulhouse. En une journée, l'entreprise a approvisionné 67 concessionnaires ! Cette livraison express a nécessité l'utilisation de 12 camions qui ont effectué le trajet Paris-Mulhouse.



◀ Après avoir franchi le col du Bonhomme, arrivée des camions Unic aux caves Saint-Morans.





◀ Dans les années 1920-1930, des camions-citernes stationnés dans un dépôt.

Utilisant toujours le véhicule utilitaire le plus adapté pour chaque livraison, Nicolas avait déjà recours à des fourgonnettes dans les années 1920-1930. ▶



Maintenance et réparation

Pour assurer la maintenance et la réparation de ses véhicules, Nicolas disposait d'un garage spécifique. Employant une soixantaine de personnes, ce Service Garage était composé de plusieurs sections : tracteurs et camions, camionnettes, tri-porteurs et véhicules de tourisme. Tous les corps de métiers étaient représentés comme la menuiserie, la serrurerie, l'électricité, la tôlerie, la peinture, la sellerie, les pneumatiques... Ce service avait en charge la gestion de plus de 280 camionnettes, de 250 tris à moteur, d'une centaine de tracteurs, de 50 chariots élévateurs et d'une vingtaine de voitures (et 220 remorques).



◀ Devant le garage, le changement des pneumatiques de ce Citroën Type H est effectué par les techniciens.

Les carrossiers s'activent autour de cette Citroën 2 CV fourgonnette. ▼







Nécessitant l'utilisation d'agrès et de ponts élévateurs, l'entretien mécanique des tracteurs FAR est réalisé dans l'atelier par les techniciens du Service Garage maison. ▼

▲ Dédiées aux commerciaux, les voitures de tourisme, ici des Peugeot 404, ont aussi le droit d'être bien entretenues !



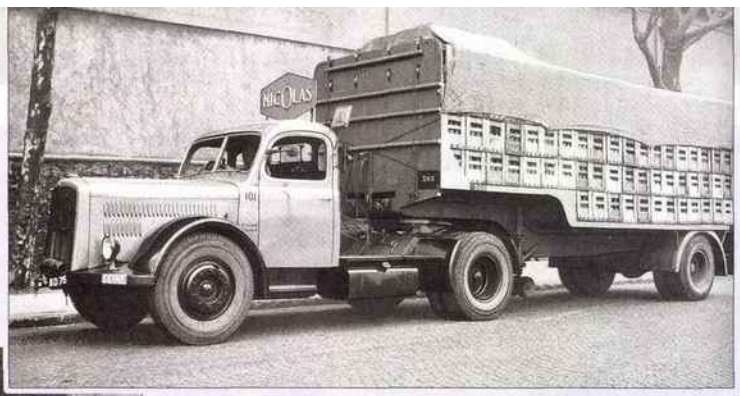
Tous droits réservés à l'éditeur

Pays : FR
Périodicité : Hebdomadaire

Date : 03 janvier 2019
Page de l'article : p.38-43
Journaliste : Bertrand VIET

Du lourd selon l'utilisation

Peu à peu, la semi-remorque a supplanté la remorque. Allégée de ses deux roues avant, celle-ci fait corps avec le tracteur grâce à une attache autoporteuse, un système améliorant à la fois la maniabilité et le freinage. Peu à peu, les mécaniques diesel remplaceront les moteurs à essence, ce qui permettra, à puissance égale, de réaliser une économie de l'ordre de 50 % sur les frais de traction.







▲ Un tracteur Bernard de 150 ch tractant une remorque de 600 caisses pour l'approvisionnement des dépôts de Rouen et d'Amiens.

Ce Tracteur FAR de 70 ch, accouplé à une boîte 8 vitesses, tracte une remorque Lagache de 160 caisses, à destination des dépôts parisiens. ▶





▲ Un Saurer en cours de chargement dans un entrepôt.

◀ C'est ici un Volvo N88 qui reçoit son chargement.

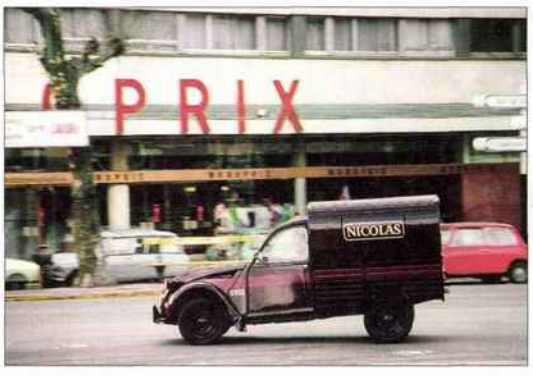


▲ Même si les organes mécaniques sont moins imposants que sur un camion, la maintenance des triporteurs est effectuée dans un atelier.



▲ Pour réparer la tôle froissée, conséquence d'une utilisation urbaine, ce triporteur et ce Citroën Type H bénéficient d'une nouvelle couche de peinture.





▲ En 1962, un camion Unic transporte une Citroën ID, qualifiée de "1er Lot" d'un jeu Nicolas.

◀ Cette Citroën 2 CV fourgonnette offrait une charge utile de 400 kg.

Tous droits réservés à l'éditeur

Pays : FR
Périodicité : Hebdomadaire

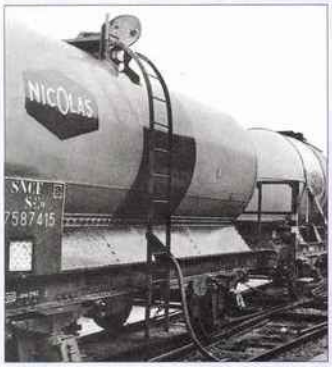
Date : 03 janvier 2019
Page de l'article : p.38-43
Journaliste : Bertrand VIET

HISTOIRE > Véhicules de livraison Nicolas

Par voie fluviale, rail et route

C'est par trains complets que sont acheminés les vins de table dans l'entrepôt Nicolas de Charenton. Provenant du vignoble méridional, chaque train comprend environ 40 wagons, ce qui représente plus d'un million de litres (1 500 t). Ensuite, les correspondants Nicolas utilisent des camions-citernes d'une capacité de 20 000 l pour transporter le vin.





▲ En gare de Bercy-Conflans, grâce à des tuyauteries souples en caoutchouc se raccordant sur un pipe-line souterrain, on procède au chargement d'un train complet et au "dépotage" d'un autre train sur un embranchement particulier.



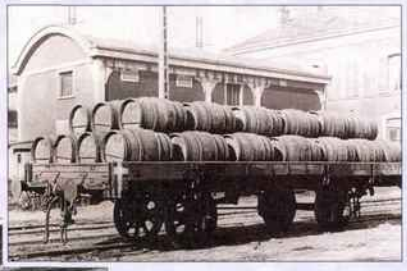
▲ Wagon-citerne pouvant contenir jusqu'à 20 000 l de vin.

Wagon pouvant transporter 20 t de fûts. ▼



▲ Un tracteur FAR arrivant devant un entrepôt.

La route permet d'accéder aux vignobles peu éloignés et de recevoir, en fûts, les vins de cru. Ici, un gerbage de fûts devant un entrepôt. ▼

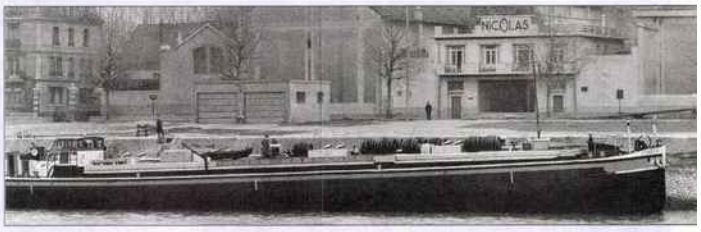




▲ Arrivée d'un camion-citerne Berliet pouvant transporter environ 20 000 l.

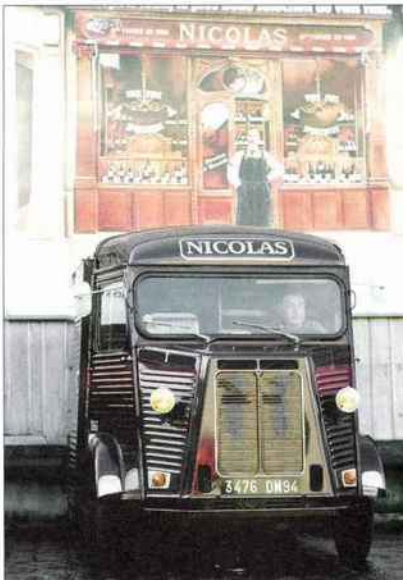


En provenance de Rouen, les péniches-citernes transportent les vins d'Afrique du Nord. Le vin est ensuite vidé à la cadence de 60 000 l/h. ▼





▲ Pour transporter des palettes à la fin des années 1970, Nicolas a utilisé des camions Saviem-Renault, tractant une remorque de 8,6 t.



Ce Citroën Type H, aux couleurs de Nicolas, bénéficiait d'une charge utile d'environ 1 t. ▶

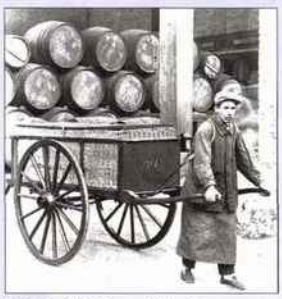
Tous droits réservés à l'éditeur

Pays : FR
Périodicité : Hebdomadaire

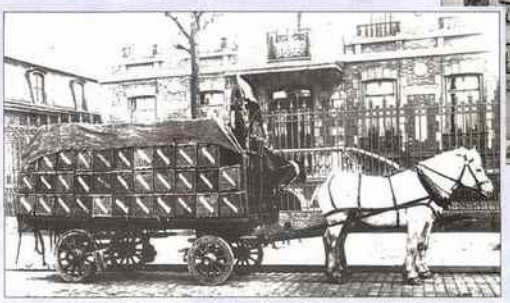
Date : 03 janvier 2019
Page de l'article : p.38-43
Journaliste : Bertrand VIET

Tournée d'adieux aux triporteurs

En 1985, les triporteurs font leur tournée d'adieu. Une utilisation parisienne historique qui avait commencé en 1935. À droite, un tri-scooter Lambretta, dans les années 1960.



▲ 1900 : la livraison se fait à pied, au moyen d'une charrette à bras.



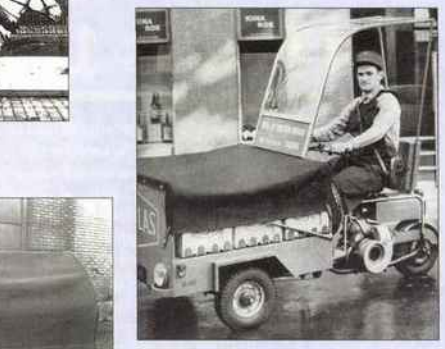
▲ 1925 : certaines livraisons des gros tonnages sont encore effectuées par traction animale. Ainsi, 180 casiers étaient acheminés à Versailles en deux jours...



▲ Le tri à moteur fait son apparition : la cadence et la quantité des livraisons s'accélèrent.

1950 : le légendaire livreur Nicolas (surnommée Nectar) traverse Paris au guidon de triporteurs-scooters, lesquels feront partie intégrante du paysage parisien. ▶





▲ Le tri-scooter Vallée remplace les tris à pédales. À terme, 168 exemplaires de ce véhicule seront attribués aux 68 dépôts de la région parisienne. Pouvant transporter 200 kg de charge utile, le tri-scooter s'avère rapide et économique à l'usage, et un excellent support publicitaire !



◀ Les triporteurs dans les années 1970.



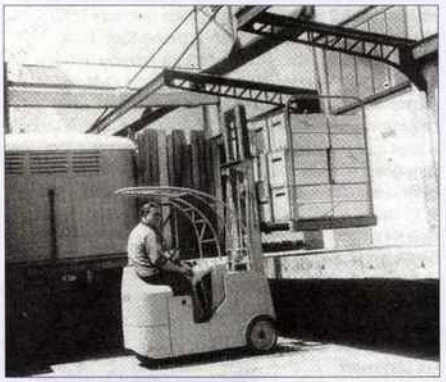
En 1985, le dernier "cru" du triporteur Nicolas, au service des Parisiens. ▶

Rationalisation de la livraison

Organisée de manière rationnelle, la manutention utilise des véhicules adaptés permettant le chargement, le déchargement et le transport de palettes dans les meilleures conditions. À l'époque, Nicolas indique qu'une remorque de six palettes, totalisant 176 caisses (soit 2 640 bouteilles), peut être déchargée et rechargée par des chariots élévateurs en six minutes. Les livraisons aux magasins et au domicile des clients sont assurées par un parc de près de 1 000 véhicules allant des remorques tractées (6 t, 8 t et 18 t) aux camions de 5 t, en passant par des camionnettes et des triporteurs.







◀ Pour déplacer et charger ses caisses de vin, Nicolas utilise aussi des chariots élévateurs Fenwick.

▲ Un chariot élévateur français Saiev, équipé d'un moteur de Renault 4 CV.

Tous droits réservés à l'éditeur

Pays : France
Périodicité : Hebdomadaire
OJD : 13095





Date : 03 janvier 2019
Page de l'article : p.31
Journaliste : SYLVIE LEBOULENGER

cavistes

Prime aux concepts mixant vin et bière

Les circuits courts sont à la mode. Tout comme les magasins de spécialistes, où l'on trouve du conseil et des bonnes affaires. C'est ainsi que les cavistes chaînés – ici représentés par les 19 enseignes qui comptent dans le paysage hexagonal – se développent gentiment. Au total, ce réseau a ouvert cinquante caves supplémentaires et règne sur 13 % de surfaces de plus que voici un an, lors du précédent classement de LSA Expert.

Cependant, le rythme des ouvertures et des fermetures diverge fortement selon les enseignes. Ainsi, c'est Comptoir des Vignes, créé en 2009 par un spécialiste de la distribution de boissons en CHR, C10, qui détient la palme du plus grand nombre d'ouvertures de points de vente : 17 en un an.

Artisanat et franchise

Autre forte progression, La Cervoiserie, née à La Rochelle en 2004 et proposée en franchise depuis 2010, qui augmente de 50 % son nombre de points de vente, encore modeste (18). L'atout de La Cervoiserie, un concept périurbain ? Une offre de 500 bières artisanales, un créneau très porteur.

Le site My Beers se décline aussi autour de magasins proposant un large choix de bières artisanales (428). Il n'existait pas de magasins voici un an, alors qu'il y en a déjà 13 en franchise aujourd'hui. C'est d'ailleurs le mix vins et bières qui porte également le concept V & B, avec 40 magasins de plus qu'en 2017. Une année où nous avions noté la forte progression de Bibovino. Ce concept urbain, dédié au seul format de la fontaine à vin, marque le pas en 2018. Doit-il proposer de la bière en Bag-in-box ?

SYLVIE LEBOULENGER

LE PARC

Nombre de magasins : **1 158**
Surfaces cumulées : **142 124 m²**
Surface moyenne : **123 m²**

LES DENSITÉS

2,16 m² pour 1 000 habitants, la densité commerciale moyenne
Gironde : 5,77 m² pour 1 000 habitants, le département à la plus forte densité
Eure : 0,23 m² pour 1 000 habitants, le département à la plus faible densité

LE TOP 19 DES ENSEIGNES

ENSEIGNES DE CAVISTES	Nombre de m² en 2018	Évolution 2017-2018	Nombre de points de vente	Évolution 2017-2018
V & B	49 429	+32 %	170	+31 %
Nicolas	27 862	0 %	497	0 %
Cavavin	11 086	-6 %	142	-1 %
Inter Caves	9 450	-19 %	78	-15 %
Cash Vin	7 285	+12 %	10	+11 %
Comptoir des Vignes	5 615	+50 %	48	+55 %
La Vignery	5 160	+23 %	18	+20 %
La Cervoiserie	5 110	+42 %	18	+50 %
Cave du Val D'Or	4 835	+3 %	22	+5 %
My Beers	3 250	NS	13	NS
Les Domaines qui montent	2 365	+9 %	29	+7 %
Le Repaire de Bacchus	1 827	0 %	38	0 %
Vins sur 20	1 620	-10 %	8	-11 %
Les Caves de Régusse	1 610	+8 %	20	+5 %
Les Celliers de Grand Lieu	1 420	-5 %	16	-6 %
Lavinia	1 380	0 %	2	0 %
Les Chais du Savour	1 180	-47 %	4	-43 %
Bibovino	1 100	-15 %	23	-18 %
L'Alambic	540	0 %	2	0 %

Tous droits réservés à l'éditeur





Cavistes : prime aux concepts mixant vin et bière



Mon caviste à la Maison ADVini 1200x800© Mon caviste à la Maison

Sommaire du dossier

- Hypermarchés : une inflation des mètres carrés maîtrisée
- Supermarchés : de grands remaniements en cours
- Hard-discount : Lidl s'impose encore largement
- Proximité : la croissance se poursuit
- Drive : Le modèle accolé en grande forme
- Bio : un développement exponentiel
- Autres catégories : un équilibre certain des forces

Le parc

- Nombre de magasins : 1 158
- Surfaces cumulées : 142 124 m2
- Surface moyenne : 123 m2

Les densités

- 2,16 m² pour 1 000 habitants, la densité commerciale moyenne
- Gironde : 5,77 m² pour 1 000 habitants, le département à la plus forte densité

Tous droits réservés à l'éditeur

- Eure : 0,23 m² pour 1 000 habitants, le département à la plus faible densité

Les circuits courts sont à la mode. Tout comme les magasins de spécialistes, où l'on trouve du conseil et des bonnes affaires. C'est ainsi que les cavistes chaînés – ici représentés par les 19 enseignes qui comptent dans le paysage hexagonal – se développent gentiment. Au total, ce réseau a ouvert cinquante caves supplémentaires et règne sur 13 % de surfaces de plus que voici un an, lors du précédent classement de LSA Expert.

Cependant, le rythme des ouvertures et des fermetures diverge fortement selon les enseignes. Ainsi, c'est Comptoir des Vignes, créé en 2009 par un spécialiste de la distribution de boissons en CHR, C10, qui détient la palme du plus grand nombre d'ouvertures de points de vente : 17 en un an.

Artisanat et franchise

Autre forte progression, La Cervoiserie, née à La Rochelle en 2004 et proposée en franchise depuis 2010, qui augmente de 50 % son nombre de points de vente, encore modeste (18). L'atout de La Cervoiserie, un concept périurbain ? Une offre de 500 bières artisanales, un créneau très porteur.

Le site My Beers se décline aussi autour de magasins proposant un large choix de bières artisanales (428). Il n'existait pas de magasins voici un an, alors qu'il y en a déjà 13 en franchise aujourd'hui. C'est d'ailleurs le mix vins et bières qui porte également le concept V & B, avec 40 magasins de plus qu'en 2017. Une année où nous avions noté la forte progression de Bibovino. Ce concept urbain, dédié au seul format de la fontaine à vin, marque le pas en 2018. Doit-il proposer de la bière en Bag-in-box ?

Le Top 19 des enseignes

ENSEIGNES DE CAVISTES	Nombre de m² en 2018	Évolution 2017-2018	Nombre de points de vente	Évolution 2017-2018
V&B	49429	+32%	170	+31%
Nicolas	27862	0%	497	0%
Cavavin	11086	-6%	142	-1%
Inter Caves	9450	-19%	78	-15%
Cash Vin	7285	+12%	10	+11%
Comptoir des Vignes	5615	+50%	48	+55%
La Vignery	5160	+23%	18	+20%
La Cervoiserie	5110	+42%	18	+50%
Cave du Val D'Or	4835	+3%	22	+5%
My Beers	3250	NS	13	NS
Les Domaines qui montent	2365	+9%	29	+7%
Le Repaire de Bacchus	1827	0%	38	0%
Vins sur 20	1620	-10%	8	-11%
Les Caves de Régusse	1610	+8%	20	+5%
Les Celliers de Grand Lieu	1420	-5%	16	-6%
Lavinia	1380	0%	2	0%
Les Chais du Savour	1180	-47%	4	-43%
Bibovino	1100	-15%	23	-18%
L'Alambic	540	0%	2	0%

Tous droits réservés à l'éditeur

PHR
PAYSAN DU HAUT-RHIN
Pays : France
Périodicité : Hebdomadaire
OJD : 3003

Date : 11 janvier 2019
Journaliste : Christophe Reibel

Vigne

côté VITI CULTURE

Commerce

Carte blanche aux cavistes de France



Plus les Alsace sont vendus loin de leur région, plus leur déficit de notoriété semble augmenter.
© Julien Kauffmann

Tous droits réservés à l'éditeur

PHR
PAYSAN DU HAUT-RHIN
Pays : France
Périodicité : Hebdomadaire
OJD : 3003

Date : 11 janvier 2019
Journaliste : Christophe Reibel

Les boutiques des cavistes sont un débouché pour un peu plus de 2 % des vins d'Alsace. Ces professionnels sont attachés à des Alsace typés sec. Cinq d'entre eux expriment ici leurs attentes.

A Strasbourg, l'Art du vin ne peut décemment se priver de vins d'Alsace. « Beaucoup de touristes nous en demandent » déclare Xavier Iung, en poste depuis dix ans chez ce caviste indépendant. Les grands crus forment la colonne vertébrale de l'offre. « Nous ne voulons pas de vin standardisé. La diversité des terroirs est une richesse que nous voulons mettre en avant, comme le millésime. Chaque année donne des vins différents et c'est tant mieux » poursuit Xavier. Il sélectionne les vins lors de portes ouvertes ou mieux, lors de salons. « Le caractère sec est un critère. Mais en fonction de l'acidité, j'accepte qu'un riesling présente de 5 à 10 g de sucre résiduel ». Le prix est un garde-fou. « Les Alsace retenus ne dépassent pas les 30 €/col sauf pour les fêtes ». D'année en année, le magasin conserve environ 60 % de sa gamme. « Les clients qui veulent de la nouveauté, le

Les cavistes

L'Art du vin à Strasbourg
Surface de vente : 50 m²
Total références vins : 1 000 de 4,30 (1) à 1 500 €/75 cl (2)
Références Alsace : 33 vins (11 producteurs) de 5,60 à 50 €/75 cl hors VT/SGN

Les Domaines à Nancy
Surface de vente : 350 m²
Total références vins : 800 de 4,50 à plusieurs milliers €/75 cl
Références Alsace : 45 vins (10 producteurs) de 8 à 55 €/75 cl hors VT/SGN

Le Pressoir à Lyon
Surface de vente : 85 m²
Total références vins: 800 de 5,20 (1) à 742 €/75 cl (2)
Références Alsace : 11 vins (1 producteur) de 10,50 à 19,60 €/75 cl hors VT/SGN

Les vins Gourmands à Lille
Surface de vente : 275 m²
Total références vins : 1 000 de 4,30 (1) à 3 400 €/75 cl (2)
Références Alsace : environ 50 vins (3 producteurs) de 8,65 à 130,50 €/75 cl hors VT/SGN

(1) Languedoc-Roussillon - (2) Bordeaux.

Tous droits réservés à l'éditeur

PHR
PAYSAN DU HAUT-RHIN
Pays : France
Périodicité : Hebdomadaire
OJD : 3003

Date : 11 janvier 2019
Journaliste : Christophe Reibel

viticulteur qui monte ou le domaine qui vient d'être repris par la nouvelle génération sont les éléments qui peuvent ouvrir un chemin vers une place en rayon forcément limitée. En fin de circuit, une rotation de deux à trois semaines est idéale : elle permet d'avoir une recette avant le paiement légal à trente jours !

« Je connais bien les Alsace. J'ai obtenu mon BTA à Rouffach et j'ai passé les diplômes de dégustation du Civa » enchaîne Johan Valleton, de la cave Les Domaines à Nancy. Ce fan de riesling recherche des Alsace « minéraux », « tendus », « gustativement secs ». « L'Alsace a beaucoup progressé dans ses pratiques viticoles. La culture bio ou biodynamique magnifie les terroirs. A 30-40 €/col on peut s'offrir ce qui se fait de mieux » estime Johan. Cela dit, « dans la tête des gens, l'Alsace reste un vignoble très compliqué. Sans pictogramme, ils sont encore davantage perdus. Chaque producteur devrait indiquer la sucrosité de son vin sur l'étiquette. La dose de sulfites peut être un renseignement complémentaire. Les consommateurs deviennent demandeurs ». Les Domaines privilégient le partenariat avec des vignerons indépendants. « Notre relation de confiance nous engage sur un volume non contractuel et nous y restons fidèles » résume Johan. Depuis 2012, il ne manque aucune édition du salon Millésime Alsace qui lui permet de découvrir « un maximum d'opérateurs ». Les Domaines les invitent aussi en Lorraine chaque troisième week-end d'octobre aux Rencontres œnologiques à Pont-à-Mousson. Trois milles personne défilent en deux jours et demi devant une cinquantaine de viticulteurs venus présenter leur propre vin. La différence est qu'il est sélectionné par le caviste (et non le producteur). « Le client décide d'acheter ou non en sortant » précise Johan. Chaque édition accueille deux ou trois domaines alsaciens.

> « Chaque producteur devrait indiquer la sucrosité de son vin sur l'étiquette »

Rosé d'Alsace contre côte de Provence

A Lyon, Le pressoir n'a pas changé un iota à la formule qu'il a inauguré à son ouverture en 2004. « Je travaille avec un seul fournisseur alsacien, toujours le même. Son tarif est compétitif » indique le sommelier, Nicolas Gerbe. « Je mets régulièrement ces vins en avant, été comme hiver. Le rosé fait joliment contrepoids à un côte de Provence. Avec lui, j'ai créé l'étonnement. Sa rotation est bonne. Le pinot noir léger vinifié en cuve inox passe bien sur les raclettes, le saumon ou le thon. On revient en racheter ». Son partenaire ne l'a « jamais déçu », mais en y réfléchissant, « il y a un travail à faire sur la sucrosité, entrées de gamme comprises. Je vends plus de riesling et de pinot blanc que de pinot gris, qu'il faudrait passer de demi-sec en sec, et de gewurztraminer qui gagnerait à descendre de moelleux à demi-sec. Mais je ne veux pas m'immiscer dans les choix de vinification, sinon je contribue à uniformiser l'offre ». Il apprécie l'apparition depuis peu d'une échelle de sucrosité sur l'étiquette de son fournisseur. En revanche, rentrer une bouteille d'Alsace dans un carton cadeau à plat de six cols, reste un problème. « L'Alsace est la seule à dépasser. Je dois donc proposer une autre origine. De l'Alsace en BIB ne me dérangerait pas. Bien d'autres vignobles prestigieux conditionnent leur vin comme ça ».

« L'Alsace possède de beaux terroirs et produit de beaux vins. Mais nous en vendons au compte-gouttes toute l'année, un peu plus pour les fêtes. La région doit faire un effort de notoriété » souligne Thomas Allaria, de l'enseigne les Vins gourmands à Lille, avant de poursuivre. « Nous écoulons dix fois plus de vins de Loire. Il est vrai que nous en référençons plus de dix domaines contre deux réguliers en Alsace. Les accords en Loire paraissent plus faciles à notre clientèle. Ce sont aussi des vins un peu moins cher. Un sauvignon démarre à 5 € ». Pour l'Alsace, la demande spontanée est « rare ». Thomas doit donc « l'accompagner ». Les clients recherchent des vins secs. Il y a deux ans environ, l'enseigne a cessé de travailler avec un viticulteur bas-rhinois. « Son riesling était trop sucré. En fait, c'est toute sa gamme qui n'allait plus » glisse Thomas. Un domaine haut-rhinois l'a remplacé. « Seul l'un de mes deux fournisseurs principaux fait figurer une échelle de sucrosité sur l'étiquette. Ce serait bien que le second s'y mette aussi ». Un peu curieusement, le gewurztraminer constitue la première vente d'Alsace en grillant assez fréquemment, aux dires de Thomas, la politesse pour l'apéritif à un côte de Gascogne. Le crémant vendu en carton de six, est aussi sur une bonne dynamique. Installé en centre-ville, fréquenté en permanence, le magasin n'invite pas ses fournisseurs à animer ses rayons. « Mais si quelqu'un se propose, il est le bienvenu » rigole Thomas.

Christophe Reibel

« Mettre en œuvre une politique forte de promotion »

Les 500 succursales des Vins Nicolas en France disposent de quinze à vingt références suivies à l'année pour l'Alsace. « Nos œnologues sélectionnent des vins de terroir, secs, à boire de suite » énumère Gilles Pollet, responsable des achats vins de l'entreprise. « Le prix moyen consommateur tourne autour des 12 € au col. Mais la ligne Alsace pèse moins de 5 % de notre chiffre d'affaires. C'est la part la plus faible, juste avant les vins étrangers. Le vignoble souffre d'un énorme déficit de communication et d'image de marque. Il doit mettre en œuvre une politique de promotion forte, ciblée sur deux ou trois cépages emblématiques, proposer ponctuellement une offre qualitative à moins de 10 € avec un habillage moderne et non ringard des bouteilles ».

Tous droits réservés à l'éditeur

L'EST agricole et viticole
Pays : FR
Périodicité : Hebdomadaire





Date : 11 janvier 2019
Page de l'article : p.27
Journaliste : Christophe Reibel

Commerce

Carte blanche aux cavistes de France



Marlenheim 03 88 87 00 56 · Dambach-la-Ville 03 88 92 40 51 · St Hippolyte 03 89 73 00 98
Molsheim 03 88 38 05 51 · Scherwiller 03 88 82 34 89 · Sigolsheim 03 89 78 44 31
Andlau 03 88 08 44 79 · Seebach 03 88 94 74 68 · Pfaffenheim 03 89 49 65 18

Les boutiques des cavistes sont un débouché pour un peu plus de 2 % des vins d'Alsace. Ces professionnels sont attachés à des Alsace typés sec. Cinq d'entre eux expriment ici leurs attentes.



Plus les Alsace sont vendus loin de leur région, plus leur déficit de notoriété semble augmenter. © Julien Kauffmann

A Strasbourg, l'Art du vin ne peut décemment se priver de vins d'Alsace. « Beaucoup de touristes nous en demandent » déclare Xavier Iung, en poste depuis dix ans chez ce caviste indépendant. Les grands crus forment la colonne vertébrale de l'offre. « Nous ne voulons pas de vin standardisé. La diversité des terroirs est une richesse que nous voulons mettre en avant, comme le millésime. Chaque année donne des vins différents et c'est tant mieux » poursuit Xavier. Il sélectionne les vins lors de portes ouvertes ou mieux, lors de salons. « Le caractère sec est un critère. Mais en fonction de l'acidité, j'accepte qu'un riesling présente de 5 à 10 g de sucre résiduel ». Le prix est un garde-fou. « Les Alsace retenus ne dépassent pas les 30 €/col sauf pour les fêtes ». D'année en année, le magasin conserve environ 60 % de sa gamme. « Les clients qui veulent de la nouveauté, le viticulteur qui monte ou le domaine qui vient d'être repris par la nouvelle génération sont les éléments qui peuvent ouvrir un chemin vers une place en rayon forcément limitée. En fin de circuit, une rotation de deux à trois semaines est idéale : elle permet d'avoir une recette avant le paiement légal à trente jours !

« Je connais bien les Alsace. J'ai obtenu mon BTA à Rouffach et j'ai passé les diplômes de dégustation du Civa » enchaîne Johan Valleton, de la cave Les Domaines à Nancy. Ce fan de riesling recherche des Alsace « minéraux », « tendus », « gustativement secs ». « L'Alsace a beaucoup progressé dans ses pratiques viticoles. La culture bio ou biodynamique magnifie les terroirs. A 30-40 €/col on peut s'offrir ce qui se fait de mieux » estime Johan. Cela dit, « dans la tête des gens, l'Alsace reste un vignoble très compliqué. Sans pictogramme, ils sont encore davantage perdus. Chaque producteur devrait indiquer la sucrosité de son vin sur l'étiquette. La dose de sulfites peut être un renseignement complémentaire. Les consommateurs deviennent demandeurs ». Les Domaines privilégient le partenariat avec des vignerons indépendants. « Notre relation de confiance nous engage sur un volume non contractuel et nous y restons fidèles » résume Johan. Depuis 2012, il ne manque aucune édition du salon Millésime Alsace qui lui permet de découvrir « un maximum d'opérateurs ». Les Domaines les invitent aussi en Lorraine chaque troisième week-end d'octobre aux Rencontres œnologiques à Pont-à-Mousson. Trois milles personne défilent en deux jours et demi devant une cinquantaine de viticulteurs venus présenter leur propre vin. La différence est qu'il est sélectionné par le caviste (et non le producteur). « Le client décide d'acheter ou non en sortant » précise Johan. Chaque édition accueille deux ou trois domaines alsaciens.

> « Chaque producteur devrait indiquer la sucrosité de son vin sur l'étiquette »

Rosé d'Alsace contre côte de Provence

A Lyon, Le pressoir n'a pas changé un iota à la formule qu'il a inauguré à son ouverture en 2004. « Je travaille avec un seul fournisseur alsacien, toujours le même. Son tarif est compétitif » indique le sommelier, Nicolas Gerbe. « Je mets régulièrement ces vins en avant, été comme hiver. Le rosé fait joliment contrepoids à un côte de Provence. Avec lui, j'ai créé l'étonnement. Sa rotation est bonne. Le pinot noir léger vinifié en cuve inox passe bien sur les raclettes, le saumon ou le thon. On revient en racheter ». Son partenaire ne l'a « jamais déçu », mais en y réfléchissant, « il y a un travail à faire sur la sucrosité, entrées de gamme comprises. Je vends plus de riesling et de pinot blanc que de pinot gris, qu'il faudrait passer de demi-sec en sec, et de gewurztraminer qui gagnerait à descendre de moelleux à demi-sec. Mais je ne veux pas m'immiscer dans les choix de vinification, sinon je contribue à uniformiser l'offre ». Il apprécie l'apparition depuis peu d'une échelle de sucrosité sur l'étiquette de son fournisseur. En revanche, rentrer une bouteille d'Alsace dans un carton cadeau à plat de six cols, reste un problème. « L'Alsace est la seule à dépasser. Je dois donc proposer une autre origine. De l'Alsace en BIB ne me dérangerait pas. Bien d'autres vignobles prestigieux conditionnent leur vin comme ça ».

« L'Alsace possède de beaux terroirs et produit de beaux vins. Mais nous en vendons au compte-gouttes toute l'année, un peu plus pour les fêtes. La région doit faire un effort de notoriété » souligne Thomas Allaria, de l'enseigne les Vins gourmands à Lille, avant de poursuivre. « Nous écoulons dix fois plus de vins de Loire. Il est vrai que nous en référençons plus de dix domaines contre deux réguliers en Alsace. Les accords en Loire paraissent plus faciles à notre clientèle. Ce sont aussi des vins un peu moins cher. Un sauvignon démarre à 5 € ». Pour l'Alsace, la demande spontanée est « rare ». Thomas doit donc « l'accompagner ». Les clients recherchent des vins secs. Il y a deux ans environ, l'enseigne a cessé de travailler avec un viticulteur bas-rhinois. « Son riesling était trop sucré. En fait, c'est toute sa gamme qui n'allait plus » glisse Thomas. Un domaine haut-rhinois l'a remplacé. « Seul l'un de mes deux fournisseurs principaux fait figurer une échelle de sucrosité sur l'étiquette. Ce serait bien que le second s'y mette aussi ». Un peu curieusement, le gewurztraminer constitue la première vente d'Alsace en grillant assez fréquemment, aux dires de Thomas, la politesse pour l'apéritif à un côte de Gascogne. Le crémant vendu en carton de six, est aussi sur une bonne dynamique. Installé en centre-ville, fréquenté en permanence, le magasin n'invite pas ses fournisseurs à animer ses rayons. « Mais si quelqu'un se propose, il est le bienvenu » rigole Thomas.

Christophe Reibel

« Mettre en œuvre une politique forte de promotion »

Les 500 succursales des Vins Nicolas en France disposent de quinze à vingt références suivies à l'année pour l'Alsace. « Nos œnologues sélectionnent des vins de terroir, secs, à boire de suite » énumère Gilles Pollet, responsable des achats vins de l'entreprise. « Le prix moyen consommateur tourne autour des 12 € au col. Mais la ligne Alsace pèse moins de 5 % de notre chiffre d'affaires. C'est la part la plus faible, juste avant les vins étrangers. Le vignoble souffre d'un énorme déficit de communication et d'image de marque. Il doit mettre en œuvre une politique de promotion forte, ciblée sur deux ou trois cépages emblématiques, proposer ponctuellement une offre qualitative à moins de 10 € avec un habillage moderne et non ringard des bouteilles ».

Les cavistes

L'Art du vin à Strasbourg
Surface de vente : 50 m²
Total références vins : 1 000 de 4,30 [1] à 1 500 €/75 cl [2]
Références Alsace : 33 vins (11 producteurs) de 5,60 à 50 €/75 cl hors VT/SGN

Les Domaines à Nancy
Surface de vente : 350 m²
Total références vins : 800 de 4,50 à plusieurs milliers €/75 cl
Références Alsace : 45 vins (10 producteurs) de 8 à 55 €/75 cl hors VT/SGN

Le Pressoir à Lyon
Surface de vente : 85 m²
Total références vins: 800 de 5,20 [1] à 742 €/75 cl [2]
Références Alsace : 11 vins (1 producteur) de 10,50 à 19,60 €/75 cl hors VT/SGN

Les vins Gourmands à Lille
Surface de vente : 275 m²
Total références vins : 1 000 de 4,30 [1] à 3 400 €/75 cl [2]
Références Alsace : environ 50 vins (3 producteurs) de 8,65 à 130,50 €/75 cl hors VT/SGN

[1] Languedoc-Roussillon - [2] Bordeaux.

Tous droits réservés à l'éditeur

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

Pays : FR
Périodicité : Hebdomadaire





Date : Du 18 au 24 janvier 2019
Page de l'article : p.11
Journaliste : G.L.

& PEOPLE

Nicolas engage un « chief marketing officer » FRANCE

Christopher Hermelin, 52 ans, est depuis la fin 2018 en poste chez Nicolas où il occupe les fonctions de CMO de transition. « De transition » car c'est, dans un premier temps, une mission d'un an qu'**Eudes Morgan**, directeur général du réseau cavistes, a confiée à cet expert du marketing digital qui occupait hier encore le poste de directeur exécutif France de Share'n'go - CS, plate-forme européenne multi-canale de location de véhicules électriques. Objectif : définir une nouvelle stratégie marketing et de communication, accompagner en ce sens les équipes en place et redynamiser parallèlement la politique de relations publiques de Nicolas. Le lancement de l'enseigne « Savour Histoires de Gourmet », un modèle original de *concept store* lancé à la mi-décembre à Vichy aux côtés de l'entreprise gersoise Comtesse du Barry et du chocolatier De Neuville, s'inscrit dans cette logique. ■ ***G.L.***

Tous droits réservés à l'éditeur

Antiquités Brocante
Pays : FR
Périodicité : Mensuel





Date : Fevrier 2019
Page de l'article : p.36-39
Journaliste : Mélanie Vassart

Décoration

Par Mélanie Vassart (photos DR)



▲ Plus la série de pots à épices est en bon état et complète (en général cinq voire six pièces), plus elle a de valeur.

L'émail

Un classique dans nos maisons

Il y a presque 100 ans, l'émail faisait son entrée dans les intérieurs européens. D'abord star dans nos cuisines, il est aujourd'hui érigé au rang des indispensables. À tel point que tasses, assiettes, théières et ustensiles font partie des graals à dénicher au pas de course sur les brocantes.

Côté cuisine

L'émail, si populaire en déco, est le résultat de la porcelaine fondue sur de l'acier épais. Ce procédé lui confère bon nombre de qualités : durabilité, résistance à la chaleur, douceur et, bien sûr, cet aspect glacé unique. Pas étonnant que ce soit d'abord dans la cuisine qu'il démontre toutes ses facultés.

Apparu dans les années 1920-1930, il adopte cette pièce en deux temps, trois mouvements. Passoires, casseroles, pots à lait, théières et cafetières, porte-ustensiles, louches… tous se parent de cette finition émaillée tantôt blanche, tantôt teintée de couleurs vives ou pastel.

La vaisselle n'est pas en reste. Assiettes plates et creuses, unies ou habillées de motifs fleuris, s'invitent à table à tous les repas. Pratiques, esthétiques et surtout incassables, elles deviennent rapidement les partenaires fidèles des cantines scolaires.



▲ Passoire des années 1950.

Tous droits réservés à l'éditeur

Antiquités BROCANTE
Pays : FR
Périodicité : Mensuel

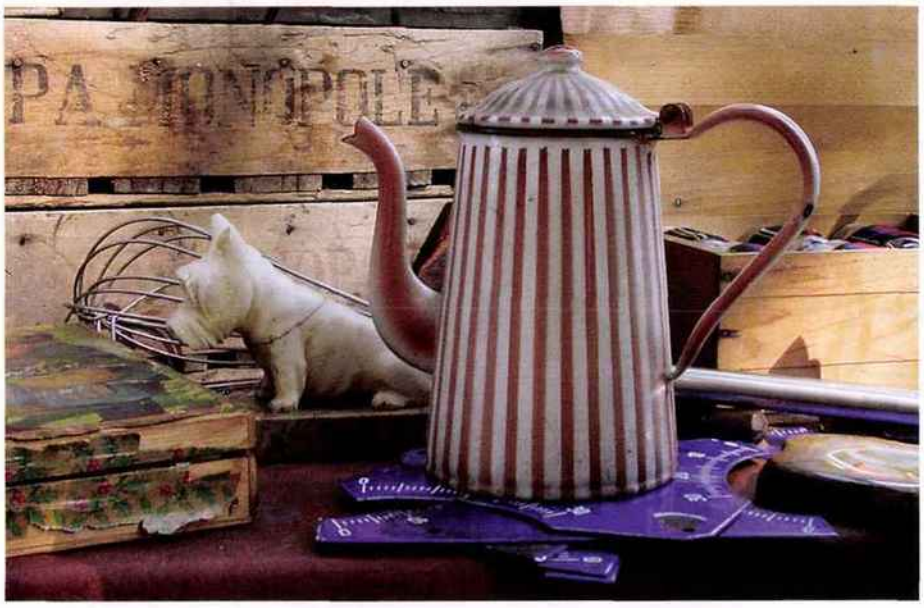
Date : Fevrier 2019
Page de l'article : p.36-39
Journaliste : Mélanie Vassart



▲ Mug de 350 ml disponible en cinq coloris sur www.falconenamelware.com

FALCON ENAMELWARE, L'INTEMPOREL

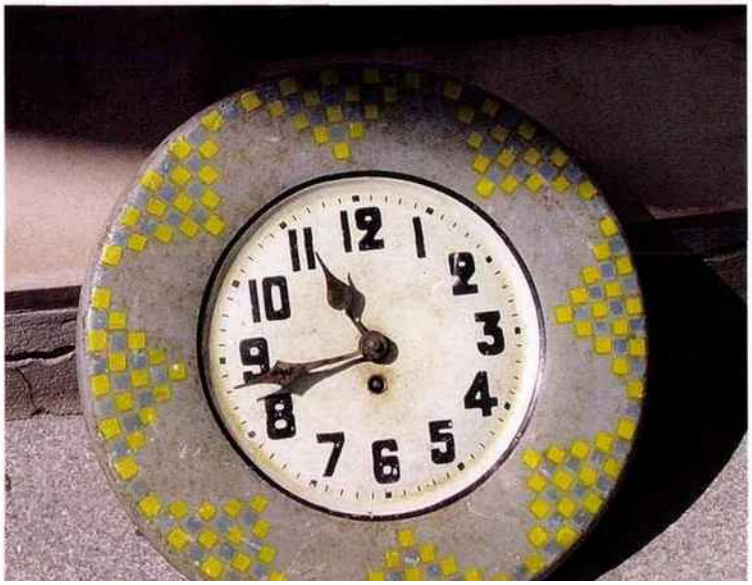
S'il y a une référence à retenir en matière d'émail, c'est bien Falcon Enamelware. Quasi centenaire, la manufacture made in Grande-Bretagne a traversé les décennies sans perdre une once de son charme originel. C'est dans la région de Black Country, près de Birmingham, que Joe Kleiner & Sons a créé la marque en 1920. Mugs, assiettes et plats prennent alors place dans tous les foyers britanniques. En 2011, porté par le regain d'intérêt pour cette matière facile à vivre, Falcon choisit d'élargir sa gamme en proposant de nouveaux coloris et en développant d'autres ustensiles de cuisine. Ces derniers, ainsi que les modèles phares, sont aujourd'hui distribués dans plus de 50 pays !



◀ Cafetière de la marque Japy, des années 1930.



▲ Pot à lait à motifs réalisés au pochoir. Époque Art déco.



◀ Pendule mécanique de cuisine non signée, des années 1930.

À QUELS PRIX ?

- En brocante, comptez en moyenne 3 à 15 € pour une **plaque numérotée** ; 5 à 10 € pour une **assiette** ; une quinzaine d'euros environ pour une **théière** ; entre 25 et 50 € pour une **série de casseroles** ; autour de 85 € pour une **suspension restaurée** et parfois plusieurs centaines d'euros pour des **plaques publicitaires recherchées.**
- Chez **Falcon Enamelware**, comptez 65 € environ pour un set de **cinq plats à four** ; 6 à 12 € pour un **mug** ; autour de 50 € pour un ensemble de **quatre assiettes**…

Tous droits réservés à l'éditeur

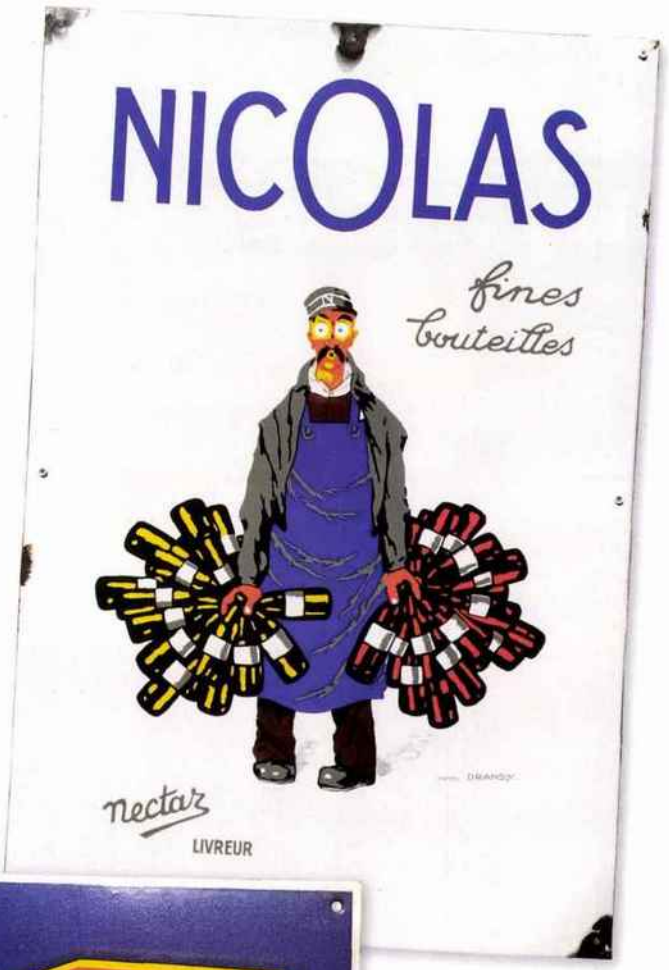
Antiquités BROCANTE
Pays : FR
Périodicité : Mensuel

Date : Fevrier 2019
Page de l'article : p.36-39
Journaliste : Mélanie Vassart

Plaques et tôles

Indications de rues, boutons numérotés de chambres d'hôtel, grandes lettres ou thermomètres… la plaque émaillée connaît un essor dans la première partie du 20e siècle. Mais celle qui intéresse les chineurs les plus aguerris, c'est bien sûr la plaque publicitaire, qui voit le jour dans les années 1950-1960.

Solide et résistante aux agressions, elle devient l'alliée des plus grandes maisons qui en usent aussi bien à l'intérieur qu'à l'extérieur des magasins. Si le célèbre Bouillon KUB évoque des souvenirs à certains, d'autres marques alimentaires ou automobiles ont elles aussi fait fabriquer, à l'époque, des plaques. Et certaines s'arrachent parfois à prix d'or !



▲ Plaque émaillée éditée par les vins Nicolas au milieu des années 1920, illustrée du célèbre personnage Nectar dessiné par Dransy.



◀ Cette plaque émaillée Bouillon KUB fait partie des plus célèbres. Un tel modèle, sans défaut sur le lettrage et le dessin, se vend entre 100 et 200 €.



◀ Thermomètre illustré du personnage Jean d'Ylen (1886-1939) pour le chocolat Pupier. H. 110 cm.



Plaques émaillées de portes de chambres d'hôtel. ▶

Tous droits réservés à l'éditeur

Antiquités BROCANTE
Pays : FR
Périodicité : Mensuel

Date : Fevrier 2019
Page de l'article : p.36-39
Journaliste : Mélanie Vassart



▲ Ces suspensions d'atelier des années 1950 ont été restaurées et réélectrifiées aux normes actuelles.

Suspensions industrielles

Venues du monde entier, les suspensions (aussi appelées gamelles) en émail sont les témoins de l'ère industrielle. Anciennement fixées aux plafonds des usines et des ateliers, elles prennent place aujourd'hui au-dessus de nos tables ou dans nos cuisines. Restaurées ou laissées dans leur jus, elles ont l'avantage d'exister dans un joli panel de coloris.



▲ Suspension originaire de l'Union soviétique.



Vaisselle de la gamme Marble Rose par Bornn. Fabrication à la main.

ET AUJOURD'HUI ?

Sans l'ombre d'un doute, l'émail est au cœur des tendances déco. Présenté en *must have* dans le concept-store Merci, utilisé par la franchise PNY pour dresser ses burgers branchés, le matériau est omniprésent dans les catalogues et les restaurants. Si la version classique est incontestablement un incontournable, l'émail version 2019 s'offre une nouvelle allure, moins sage : esprit moucheté en noir et blanc chez Serax, façon marbré punchy chez Bornn ou illustré avec humour chez Lolita Picco…



▲ Collection *Pasta Pasta* de la créatrice Paola Navone, pour Serax.

Tous droits réservés à l'éditeur



NOUVEAU CONCEPT STORE

-

MAGASIN

Omnicom Public Relations Group

NICOLAS

Pays : France
Périodicité : Hebdomadaire





Date : 02 janvier 2019
Page de l'article : p.5

COMMERCE

Savour Histoires de Gourmets ouvre son premier magasin. C'est à

Vichy que ce nouveau concept de boutique, réunissant les marques Nicolas, Comtesse du Barry et de Neuville, a été lancé. L'enseigne cible les centres des villes moyennes, les retail parks et les centres commerciaux. Agence RP : Monet+Associés.

Tous droits réservés à l'éditeur

Date : 03/01/2019
Heure : 09:29:35
Journaliste : Henri Yadan

www.vinsetgastronomie.com
Pays : France
Dynamisme : 0

Visualiser l'article

Savour Histoires de Gourmets, la nouvelle enseigne de Nicolas, Comtesse du Barry et de Neuville



Quand 3 marques réputées s'associent dans un projet inédit, ça donne un concept de boutique où les savoir-faire reconnus des trois acteurs de la gastronomie du terroir sont à l'affiche. Fruit d'une rencontre entre un caviste emblématique, un fleuron de la gastronomie et un chocolatier français, l'objectif de cette nouvelle marque est d'apporter une offre premium au plus près des consommateurs en investissant les centres des villes de taille moyenne et les centres commerciaux pour y booster l'offre d'épiceries fines, de chocolatiers et de cavistes. La première ouverture a eu lieu à Vichy, en hissant haut le pavillon français.

Tous droits réservés à l'éditeur



NICOLAS, DE NEUVILLE ET COMTESSE DU BARRY : MÉNAGE À TROIS

L'union fait la force ! Nicolas, De Neuville et Comtesse du Barry créent Histoires de Gourmets : un concept mettant en valeur leurs offres complémentaires sous une identité commune. Le but : aller là où c'est trop compliqué tout seul. Le premier magasin a vu le jour mi-décembre à Vichy, sur 120 m². Quatre à 6 tests sont prévus dans les dix-huit mois, glisse Jérôme Fourest, directeur général de Comtesse du Barry qui a mené le projet avec ses homologues Gilles Gommendy (De Neuville) et Eudes Morgan (Nicolas). Les trois sont vite tombés d'accord sur les villes moyennes (80 à 100 sont ciblées), les retail park et le travel retail.

Tous droits réservés à l'éditeur





Nicolas, Comtesse du Barry et de Neuville font boutique commune

Philippe Beaulieu 27 décembre 2018

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 m^2) un corner dédié aux cadeaux et bientôt des offres couplées. Les trois univers de chaque marque y cohabitent donc avec un espace central d'alliance unique.

Tous droits réservés à l'éditeur

VSB
Pays : FR
Périodicité : Hebdomadaire





Date : 11 janvier 2019
Page de l'article : p.7
Journaliste : IB

■ DISTRIBUTION

Nicolas, Comtesse du Barry et de Neuville ouvrent une boutique

Le 15 décembre a ouvert à Vichy un concept store « Savour Histoires de Gourmets », fruit de l'alliance de trois enseignes françaises plus que centenaires, Nicolas, l'épicerie fine Comtesse du Barry et le chocolat français de Neuville. L'objectif de cette ouverture est de tester sur un an la nouvelle marque, où les trois enseignes cohabitent avec un espace dédié à chaque spécialité et un espace commun.

La nouvelle enseigne veut profiter du retour du commerce de proximité, réinvestir les centre-villes et accéder à un foncier important, 300 m^2 plutôt que 50 m^2 ou 100 m2. Nicolas y propose une petite moitié de ses 1 200 références. La vente est assurée par deux cavistes qui ont été formés aux autres spécialités. Il n'y a pas de lien capitalistique entre les trois enseignes, Nicolas (551 points de vente dont 500 en France, 300 M € de CA, Castel), Comtesse du Barry (219 points de vente dans le monde, 24 M € de CA, Maïsadour) et De Neuville (150 points de vente, 34 M € de CA, Savencia). *(IB)*

Tous droits réservés à l'éditeur

Le Manager de l'alimentaire
Pays : FR
Périodicité : Toutes les deux semaines





Date : Du 11 au 24 janvier 2019
Page de l'article : p.7

Gastronomie

Nicolas, Comtesse du Barry et de Neuville s'allient

L. Nicolas, Comtesse du Barry et de Neuville ont ouvert à Vichy (03) leur 1er "Savour Histoires de Gourmets", un concept de boutique dans laquelle cohabiteront leurs 3 univers : vin, épicerie fine, chocolat.

Cibles : les villes moyennes et les centres commerciaux

- **Nicolas** : 300 M€, 498 boutiques, DG Eudes Morgan
- **De Neuville** : 40 M€, 150 boutiques, DG Giles Gommendy
- **Comtesse du Barry** : 30 M€, 60 boutiques, DG Jérôme Fourest



Eudes Morgan, Giles Gommendy et Jérôme Fourest

Tous droits réservés à l'éditeur

Designfax

Pays : FR
Périodicité : Hebdomadaire





Date : 14 janvier 2019
Page de l'article : p.5

Savour Histoires de Gourmet, c'est une nouvelle enseigne cocréée par le caviste Nicolas (groupe Castel), le spécialiste de la gastronomie Comtesse du Barry et le chocolatier de Neuville. Offrant la complémentarité dans une offre premium, Savour Histoire de Gourmets est ensuite voué à s'installer au cœur des centres-villes de taille moyenne dans une optique de redynamisation de ces espaces, mais aussi dans les retail parks et centres commerciaux où l'offre chocolatiers, épiceries fines et cavistes est encore trop peu présente. Le premier Savour Histoires de Gourmets a ouvert ses portes à Vichy (Allier) le 18 décembre dernier. Outre un espace dédié à chaque marque, on y trouve un corner spécial cadeaux et bientôt des offres couplées. Les partenaires visent 80 boutiques. Un combistore gourmand pour réinventer l'espace de vente et la relation client dans une expérience enrichie !

Tous droits réservés à l'éditeur

Les Echos EXECUTIVES

Date : 15/01/2019
Heure : 10:44:47
Journaliste : CLOTILDE BRIARD

business.lesechos.fr
Pays : France
Dynamisme : 0

Visualiser l'article

Les enseignes font cause commune



Ouvert à Vichy, le premier magasin Savour Histoires de Gourmet associe l'offre de marques bien distinctes : le caviste Nicolas, le spécialiste de l'épicerie fine Comtesse du Barry et le chocolatier De Neuville.

Phénomène émergent du commerce, les magasins associant plusieurs marques complémentaires, connues séparément, sont en plein développement.

Rassembler différentes enseignes sous un seul toit n'est plus l'apanage des grands magasins. Cela devient une nouvelle piste pour le commerce de proximité. Partant du principe que l'union fait la force, les acteurs associant leurs noms et leurs produits dans certains lieux, tout en continuant en parallèle à avoir une vie séparée, se font plus nombreux. Un signe de l'évolution du commerce.

La naissance de Savour Histoires de Gourmet symbolise bien le mouvement. La nouvelle enseigne réunit trois maisons, appartenant à des groupes différents et bien installées, chacune, dans leur spécialité. Le caviste Nicolas, le spécialiste de l'épicerie fine Comtesse du Barry et le chocolatier De Neuville viennent d'ouvrir à Vichy dans l'Allier le premier magasin du genre proposant une sélection de leurs produits. L'objectif est d'être présent dans des localités où les marques n'auraient pas vocation à être seules. Et d'animer les centres-villes.

Dans le concept-store, chaque griffe a sa zone identifiée. Mais des ponts sont faits entre les produits, un vin pouvant s'associer à un foie gras ou à des chocolats. Au centre sont réalisées des corbeilles à offrir en piochant dans les différents univers. Ce magasin vichyssois a valeur de test et permettra d'ajuster le concept. D'autres suivront, à un rythme encore non défini.

Visuel indisponible

Ouvert à Vichy, le premier magasin Savour Histoires de Gourmet associe l'offre de marques bien distinctes : le caviste Nicolas, le spécialiste de l'épicerie fine Comtesse du Barry et le chocolatier De Neuville.

Décloisonner les magasins

Tous droits réservés à l'éditeur

« Partant des styles de vie des consommateurs, les enseignes veulent décloisonner les magasins et proposer de nouveaux formats. La mutualisation permet de contrer l'érosion du trafic et de retrouver des clés pour émerger face à la concurrence » , note Cédric Ducrocq, PDG fondateur du cabinet Diamart Consulting dédié au commerce.

L'alliance de noms facilite la découverte. C'est ce sur quoi table La Manufacture Cluizel. Le chocolatier a fait des ponts avec la maison de thé Betjeman & Barton , entrée dans le giron du groupe familial à la rentrée, et avec le pâtissier Philippe Conticini, qui a récemment ouvert la boutique Gâteaux d'Emotions et en prévoit vite d'autres. La concrétisation la plus visible a lieu dans La Petite Manufacture Cluizel rue des Rosiers à Paris. L'espace salon de thé présente une sélection des produits Betjeman & Barton et des gâteaux de voyage signés par Philippe Conticini.

Déployer des synergies

« On est toujours plus fort à plusieurs. La clientèle pour le thé est très proche de celle du chocolat. Et l'univers de la pâtisserie se montre complémentaire » , détaille Marc Cluizel, directeur général. De son côté, Philippe Conticini commercialise les chocolats Michel Cluizel tout comme le fait Betjeman & Barton. « Lorsqu'un consommateur fait confiance à une maison, il s'intéressera aussi à ce qu'elle a sélectionné par ailleurs. Il s'agit de faire croître mutuellement la notoriété des marques » , ajoute Marc Cluizel.

C'est ce même type de synergie qui transparaît dans la nouvelle adresse que la chocolaterie A la Mère de famille et le pâtissier Stohrer ont ouvert en commun rue Cler à Paris. Une concrétisation du rachat en 2017 du second par la famille Dolfi , propriétaire du premier. Les deux noms sont associés aussi bien en vitrine que sur les sacs. Et une pâtisserie spéciale a été créée pour le lieu.

Miser sur des thématiques

L'alimentaire est l'une des pistes les plus explorées, l'offre étant facilement complémentaire. Mais il existe d'autres terrains favorables. « Les formats communs se développent aussi dans le textile, avec la création de « market places » physiques. Les acteurs ont conscience qu'il faut donner envie aux clients de sortir de leur canapé d'où ils commandent en ligne » , constate Cédric Ducrocq. A l'instar de Vib's, enseigne du groupe Beaumanoir qui rassemble les offres de Cache Cache, Bréal et Bonobo.

Il est également symptomatique que l'un des projets de reprise de Toys'R'Us France , celui d'Orchestra, ait proposé d'associer aux jouets du textile pour enfants et de la puériculture. Même s'il n'a finalement pas été retenu. « Construire, on-line et off-line, des destinations thématiques en mettant ses forces en commun fait sens » , estime Cédric Ducroq. Cette piste donne aussi le sentiment d'une offre élargie sans pour autant démultiplier les surfaces.

Tous droits réservés à l'éditeur

Les Echos

Pays : France
Périodicité : Quotidien
OJD : 122744

Date : 15 janvier 2019
Page de l'article : p.20
Journaliste : Clotilde Briard

INDUSTRIE & SERVICES

marketing

Les enseignes font cause commune

CONCEPT-STORE

Phénomène émergent du commerce, les magasins associant plusieurs marques complémentaires, connues séparément, sont en plein développement.

Clotilde Briard
@ClotildeBriard

Rassembler différentes enseignes sous un seul toit n'est plus l'apanage des grands magasins. Cela devient une nouvelle piste pour le commerce de proximité. Partant du principe que l'union fait la force, les acteurs associant leurs noms et leurs produits dans certains lieux, tout en continuant en parallèle à avoir une vie séparée, se font plus nombreux. Un signe de l'évolution du commerce.

La naissance de Savour Histoires de Gourmets symbolise bien le mouvement. La nouvelle enseigne réunit trois maisons, appartenant à des groupes différents et bien installées, chacune, dans leur spécialité. Le caviste Nicolas, le spécialiste de l'épicerie fine Comtesse du Barry et le chocolatier De Neuville viennent d'ouvrir à Vichy, dans l'Allier, le premier magasin du genre proposant une sélection de leurs produits. L'objectif est d'être présent dans des localités où les marques n'auraient pas vocation à être seules. Et d'animer les centres-villes.

Dans le concept-store, chaque griffe a sa zone identifiée. Mais des ponts sont faits entre les produits, un vin pouvant s'associer à un foie gras ou à des chocolats. Au centre sont réalisées des corbeilles à offrir en piochant dans les différents univers. Ce magasin vichyssois a valeur de test et permettra d'ajuster le concept. D'autres suivront, à un rythme encore non défini.

« *Partant des styles de vie des consommateurs, les enseignes veulent décloisonner les magasins et proposer de nouveaux formats. La mutualisation permet de contrer l'érosion du trafic et de retrouver des clefs pour émerger face à la concurrence* », note Cédric Ducrocq, PDG fondateur du cabinet Diamart Consulting dédié au commerce.

L'alliance de noms facilite la découverte. C'est ce sur quoi table la Manufacture Cluizel. Le chocolatier a établi des ponts avec la maison de thé Betjeman & Barton, entrée dans le giron du groupe familial à la rentrée, et avec le pâtissier Philippe Conticini, qui a récemment ouvert la boutique Gâteaux d'Emotions et en prévoit vite d'autres. La concrétisation la plus visible a lieu dans Petite Manufacture Cluizel rue des Rosiers à Paris. L'espace salon de thé présente une sélection des produits Betjeman & Barton et des gâteaux de voyage signés par Philippe Conticini.

Déployer des synergies

« *On est toujours plus fort à plusieurs. La clientèle pour le thé est très proche de celle du chocolat. Et l'univers de la pâtisserie se montre complémentaire* », détaille Marc Cluizel, directeur général. De son côté, Philippe Conticini commercialise les chocolats Michel Cluizel, tout comme le fait Betjeman & Barton. « *Lorsqu'un consommateur fait confiance à une maison, il s'intéressera aussi à ce qu'elle a sélectionné par ailleurs. Il s'agit de faire croître mutuellement la notoriété des marques* », ajoute Marc Cluizel.

C'est ce même type de synergie qui transparaît dans la nouvelle adresse que la chocolaterie A la Mère de famille et le pâtissier Stohrer ont ouvert en commun rue Cler à Paris. Une concrétisation du rachat en 2017 du second par la famille Dolfi, propriétaire du premier. Les deux noms sont associés aussi bien en vitrine que sur les sacs. Et une pâtisserie spéciale a été créée pour le lieu.

L'alimentaire est l'une des pistes les plus explorées, l'offre étant facilement complémentaire. Mais il existe d'autres terrains favorables. « *Les formats*

Tous droits réservés à l'éditeur

Les Echos

Pays : France
Périodicité : Quotidien
OJD : 122744

Date : 15 janvier 2019
Page de l'article : p.20
Journaliste : Clotilde Briard

communs se développent aussi dans le textile, avec la création de "market places" physiques. Les acteurs ont conscience qu'il faut donner envie aux clients de sortir de leur canapé d'où ils commandent en ligne », constate Cédric Ducrocq. A l'instar de Vib's, enseigne du groupe Beaumanoir, qui rassemble les offres de Cache Cache, Bréal et Bonobo.

Il est également symptomatique que l'un des projets de reprise de Toys'R'Us France, celui d'Orchestra, ait proposé d'associer aux jouets du textile pour enfants et de la puériculture. Même s'il n'a finalement pas été retenu. *« Construire, online et offline, des destinations thématiques en mettant ses forces en commun fait sens »*, estime Cédric Ducroq. Cette piste donne aussi le sentiment d'une offre élargie sans pour autant démultiplier les surfaces. ■



Michel Cluizel

Chez le chocolatier Michel Cluizel, rue des Rosiers à Paris, le client trouve aussi un espace salon de thé avec des produits Betjeman & Barton et des gâteaux de Philippe Conticini.

Tous droits réservés à l'éditeur

Date : 16/01/2019
Heure : 00:01:55
Journaliste : SYLVIE LEBOULENGER

www.lsa-conso.fr
Pays : France
Dynamisme : 0

Visualiser l'article

Naissance d'un combistore gourmand

Le chocolatier de Neuville, le caviste Nicolas et le spécialiste de l'épicerie fine Comtesse du Barry mènent un test intéressant à Vichy, dans l'Allier. Ils ont en effet ouvert Savour Histoires de Gourmets, un magasin qui propose les produits des trois enseignes.



Inspiration scandinave : Le mobilier est inspiré de l'esthétique scandinave pour une ambiance contemporaine et lumineuse dont rend compte cette image de synthèse.

Chiffres

120 m2 : la surface
1 140 : le nombre de références :
800 pour Nicolas,
250 pour Comtesse du Barry et
90 pour de Neuville
L'objectif : 800 000 € de chiffre d'affaires en 2019
2 salariés
Source : Nicolas, De Neuville, Comtesse du Barry

«Un tiers du chiffre d'affaires vient de la nature des commerces alentour. » Cet adage, les commerçants l'ont bien en tête lorsqu'ils cherchent un nouvel emplacement. Notamment Gilles Gommendy, directeur général du chocolatier de Neuville (150 boutiques, groupe Savencia), qui a contacté Comtesse du Barry (60 boutiques, Maïsadour) et Nicolas (498 caves, groupe Castel) pour tenter une aventure : ouvrir un magasin qui proposerait

Tous droits réservés à l'éditeur

les produits des trois enseignes (chocolats, produits du Sud-Ouest et vins), et cela sur un emplacement où il serait difficile d'amortir seul ses frais fixes : les cœurs de villes de 30 000 à 80 000 habitants.

C'est à Vichy (25 000 habitants), dans l'Allier, que ce trio a décidé d'ouvrir son premier Savour Histoires de Gourmets, le 18 décembre 2018. Le nom de cette boutique s'appuie sur Savour, un nom qui appartient à Nicolas, le porteur du projet, et « se comprendra à l'international », et Histoires de Gourmets car « les trois enseignes ont chacune plus d'un siècle et proposent des produits gourmands », poursuit Gilles Gommendy.

D'autres ouvertures prévues dans les deux ans

Le magasin de Vichy a valeur de test, lequel sera achevé dans deux ans. « Les premiers résultats nous laissent penser que nous pourrons atteindre notre objectif de 800 000 € de chiffre d'affaires dès la première année », apprécie le directeur général de de Neuville, filiale depuis 1996 du fromager Savencia. D'ici à la fin du test, d'autres adresses verront le jour, dans des centres de villes équivalentes à Vichy, des centres commerciaux de taille moyenne, des retail-parks ou des gares de province.

Comme les produits vendus sont typiquement français, la devanture de Savour Histoires de Gourmets reprend le drapeau tricolore, avec toutefois les couleurs de chacune des enseignes (bordeaux, bleu et rose). « Nous voulions une identité graphique qui interpelle », précise Gilles Gommendy qui, avec Eudes Morgan, directeur général de Nicolas et Jérôme Fourest, directeur général de Comtesse du Barry, a fait appel aux agences Carré Basset et Big Five pour le côté architectural du projet. « Les trois univers cohabitent avec des espaces d'expression de chaque savoir-faire et des tables de partage qui croisent toutes les offres », décrit Gilles Gommendy.

Chaque enseigne a sélectionné les 20 % de références qui marchent le mieux. Ainsi, de Neuville propose ici 90 références contre 300 dans une boutique « classique ». Avec certains des best-sellers de chaque enseigne : bouquets de fleurs en chocolat pour de Neuville, le meuble Le Colorama qui présente toutes les petites boîtes de pâtés de Comtesse du Barry, ainsi que des coffrets cadeaux mêlant les trois univers gourmands. « Plus que jamais, les marques se doivent de réinventer leur espace de vente et leur relation client pour offrir une expérience enrichie », assure Jérôme Fourest pour expliquer le lancement de cette enseigne gourmande.



Au Frais

Un meuble réfrigéré propose les saumons et foies gras signés Comtesse du Barry. Le meuble d'à côté est rempli des petites boîtes colorées de pâtés, best-sellers de la marque de la coopérative Maïsadour.

Tous droits réservés à l'éditeur



Trois directeurs

De gauche à droite : Eudes Morgan, directeur général de Nicolas, Gilles Gommendy (de Neuville) et Jérôme Fourest (Comtesse du Barry), les trois initiateurs de ce projet.



Tricolore

La devanture arbore les trois couleurs des trois enseignes, un peu à la manière du drapeau français. Sauf qu'ici, les couleurs sont le bleu, le bordeaux et le rose.



Espaces dégustations

Au centre de la boutique, de petites tables permettent de proposer aux clients des dégustations de vin.

Tous droits réservés à l'éditeur

AGRA alimentation
Pays : FR
Périodicité : Hebdomadaire





Date : 17 janvier 2019
Page de l'article : p.18-19
Journaliste : Cyril Bonnel

EPICERIE FINE > Trois enseignes spécialisées dans les plats cuisinés, le vin et le chocolat lancent Savour, un concept de boutiques de produits d'épicerie fine. Enjeu : s'installer dans les centres de villes moyennes, les zones commerciales en périphérie et les lieux à flux élevés.

Comtesse du Barry, Nicolas et de Neuville s'associent pour conquérir de nouvelles zones de chalandise

Comment conquérir de nouveaux clients, partager les coûts et les risques, et augmenter le chiffre d'affaires grâce aux achats complémentaires ? Pour répondre à cette question, trois enseignes – Comtesse du Barry, Nicolas et de Neuville – se sont regroupées pour créer une marque commune capable de porter une offre complémentaire de produits. Nommée Savour, histoires de gourmets, la nouvelle enseigne propose l'offre de vins et spiritueux de Nicolas, les conserves et plats cuisinés de Comtesse du Barry et les chocolats de Neuville.

« *Avec ce nouveau concept, nous pouvons nous installer dans des zones où nous ne serions pas allés seuls comme les centres de villes de taille moyenne, les zones commerciales en périphérie ou encore les gares et aéroports* », explique Jérôme Fourest, directeur général de Comtesse du Barry (Maïsadour), co-pilote de l'initiative aux côtés d'Eudes Morgan de Rivery, DG de Nicolas (Castel) et de Gilles Gommendy, DG de Neuville (Savencia). La première boutique a ouvert mi-décembre dans le centre de Vichy, une zone de chalandise peu attractive sur laquelle les initiateurs du concept veulent parier. Ces zones proposent des loyers bon marché, mais le risque représenté par le faible flux de clients empêche chaque enseigne de s'y installer seul.

« *Grâce à l'offre d'épicerie fine de Savour, histoires de gourmets, les clients qui venaient pour un produit spécifique vont compléter leur achat avec d'autres produits, comme ils le feraient s'ils avaient dans la même rue chacune de nos enseignes* », espère Jérôme Fourest.

TOUCHER DE NOUVEAUX CLIENTS

L'alliance des trois commerçants va aussi permettre de s'installer dans des zones à flux élevé de clients comme les gares et les aéroports où les loyers sont particulièrement onéreux, qui exigent de proposer une offre étoffée et des horaires d'ouverture étendues. Autre zone à explorer : les retails parks qui demandent des surfaces de vente d'environ 200 m^2, une taille qui peut être atteinte avec les offres combinées des trois enseignes.

Pour formaliser leur collaboration, Nicolas, Comtesse du Barry et de Neuville n'ont pas créé de structure juridique spécifique, mais ont décidé de partager l'investissement de départ. Le premier magasin est porté juridiquement par Nicolas à qui les deux autres partenaires ont cédé la distribution de leurs produits. Mais ce schéma

Tous droits réservés à l'éditeur

AGRA alimentation
Pays : FR
Périodicité : Hebdomadaire

Date : 17 janvier 2019
Page de l'article : p.18-19
Journaliste : Cyril Bonnel

pourra évoluer. Les prochains magasins pourraient ainsi être portés par Comtesse du Barry ou de Neuville.

« *Notre phase de test va durer deux ans, une période au cours de laquelle nous souhaitons ouvrir entre 4 et 6 magasins dans les différentes zones que nous avons identifiées* », précise le directeur général de Comtesse du Barry. Celui-ci tient à se donner du temps pour valider les zones d'installation, le concept de magasin, et pour observer les comportements d'achat des clients. Ceux-ci seront scrutés par les vendeurs qui reçoivent pour l'occasion une formation spécifique de 7 semaines. Le premier magasin de Vichy est animé par des salariés de Nicolas qui ont été formés aux trois familles de produits, et surtout aux associations possibles entre eux. **Cyril Bonnel**

Tous droits réservés à l'éditeur

Pays : France
Périodicité : Hebdomadaire
OJD : 13095





Date : 17 janvier 2019
Page de l'article : p.24
Journaliste : SYLVIE LEBOULENGER

Les magasins

Le chocolatier de Neuville, le caviste Nicolas et le spécialiste de l'épicerie fine Comtesse du Barry mènent un test intéressant à Vichy, dans l'Allier. Ils ont en effet ouvert Savour Histoires de Gourmets, un magasin qui propose les produits des trois enseignes.

Naissance d'un « combistore » gourmand

120 m²
La surface

1140
Le nombre de références :
800 pour Nicolas,
250 pour Comtesse du Barry et
90 pour de Neuville
L'objectif : **800000 €** de chiffre d'affaires en 2019
2 salariés
Source : Nicolas, De Neuville, Comtesse du Barry

« Un tiers du chiffre d'affaires vient de la nature des commerces alentour. » Cet adage, les commerçants l'ont bien en tête lorsqu'ils cherchent un nouvel emplacement. Notamment Gilles Gommendy, directeur général du chocolatier de Neuville (150 boutiques, groupe Savencia), qui a contacté Comtesse du Barry (60 boutiques, Maïsadour) et Nicolas (498 caves, groupe Castel) pour tenter une aventure : ouvrir un magasin qui proposerait les produits des trois enseignes (chocolats, produits du Sud-Ouest et vins), et cela sur un emplacement où il serait difficile d'amortir seul ses frais fixes : les cœurs de villes de 30000 à 80000 habitants.

C'est à Vichy (25000 habitants), dans l'Allier, que ce trio a décidé d'ouvrir son premier Savour Histoires de Gourmets, le 18 décembre 2018. Le nom de cette boutique s'appuie sur Savour, un nom qui appartient à Nicolas, le porteur du projet, et *« se comprendra à l'international »*, et Histoires de Gourmets car *« les trois enseignes ont chacune plus d'un siècle et proposent des produits gourmands »*, poursuit Gilles Gommendy.

D'autres ouvertures prévues dans les deux ans

Le magasin de Vichy a valeur de test, lequel sera achevé dans deux ans. *« Les premiers résultats nous laissent penser que nous pourrons atteindre notre objectif de 800000 € de chiffre d'affaires dès la première année »*, apprécie le directeur général de de Neuville, filiale depuis 1996 du fromager Savencia. D'ici à la fin du test, d'autres adresses verront le jour, dans des centres de villes équivalentes à Vichy, des centres commerciaux de taille moyenne, des retail-parks ou des gares de province.

Comme les produits vendus sont typiquement français, la devanture de Savour Histoires de Gourmets reprend le drapeau tricolore, avec toutefois les couleurs de chacune des enseignes (bordeaux, bleu et rose). *« Nous voulions une identité graphique qui interpelle »*, précise Gilles Gommendy qui, avec Eudes Morgan, directeur général de Nicolas et Jérôme Fourest, directeur général de Comtesse du Barry, a fait appel aux agences Carré Basset et Big Five pour le côté architectural du projet. *« Les trois univers cohabitent avec des espaces d'expression de chaque savoir-faire et des tables de partage qui croisent toutes les offres »*, décrit Gilles Gommendy.

Chaque enseigne a sélectionné les 20 % de références qui marchent le mieux. Ainsi, de Neuville propose ici 90 références contre 300 dans une boutique « classique ». Avec certains des best-sellers de chaque enseigne : bouquets de fleurs en chocolat pour de Neuville, le meuble Le Colorama qui présente toutes les petites boîtes de pâtés de Comtesse du Barry, ainsi que des coffrets cadeaux mêlant les trois univers gourmands. *« Plus que jamais, les marques se doivent de réinventer leur espace de vente et leur relation client pour offrir une expérience enrichie »*, assure Jérôme Fourest pour expliquer le lancement de cette enseigne gourmande.

SYLVIE LEBOULENGER

Tous droits réservés à l'éditeur

Pays : France
Périodicité : Hebdomadaire
OJD : 13095

Date : 17 janvier 2019
Page de l'article : p.24
Journaliste : SYLVIE LEBOU-LENGER



© SAVOUR HISTOIRES DE GOURMETS

AU FRAIS
Un meuble réfrigéré propose les saumons et foies gras signés Comtesse du Barry. Le meuble d'à côté est rempli des petites boîtes colorées de pâtés, best-sellers de la marque de la coopérative Maïsadour.



INSPIRATION SCANDINAVE
Le mobilier est inspiré de l'esthétique scandinave pour une ambiance contemporaine et lumineuse dont rend compte cette image de synthèse.



TROIS DIRECTEURS
De gauche à droite : Eudes Morgan, directeur général de Nicolas, Gilles Gommendy (de Neuville) et Jérôme Fourest (Comtesse du Barry), les trois initiateurs de ce projet.



TRICOLORE
La devanture arbore les trois couleurs des trois enseignes, un peu à la manière du drapeau français. Sauf qu'ici, les couleurs sont le bleu, le bordeaux et le rose.



ESPACES DÉGUSTATIONS
Au centre de la boutique, de petites tables permettent de proposer aux clients des dégustations de vin.

Tous droits réservés à l'éditeur

www.businessimmo.com
Pays : France
Dynamisme : 0

Visualiser l'article

S’allier pour mieux séduire et (re)conquérir les territoires

À l’heure du commerce omnicanal, être physiquement proche du consommateur reste un avantage concurrentiel majeur pour les enseignes. Des stratégies d’alliance leur permettent de maîtriser leur coûts de développement ou d’exploitation de leurs réseaux, et d’aller plus vite.



© BillionPhotos.com / Fotolia

On connaît la tendance aux alliances dans la distribution, visant à rationaliser les achats mais aussi à mutualiser des actifs ou des savoir-faire complémentaires en matière de distribution, comme le montrent les rapprochements entre Auchan et Alibaba , Monoprix et Amazon , Fnac et Darty .

Plus modeste mais néanmoins significatif est le premier “combistore gourmand” que le caviste Nicolas , le spécialiste de l’épicerie fine Comtesse du Barry et le chocolatier De Neuville viennent d’ouvrir ensemble à Vichy sous le nom de Savour Histoire de Gourmets.

Les trois associés ont choisi cette formule pour investir notamment les centres des villes moyennes, où leur offre est encore faiblement représentée.

Cet exemple est révélateur de la créativité des enseignes, qui inventent de nouveaux concepts pour continuer à faire ce qu’elles font depuis toujours : aller à la rencontre de leurs clients en maillant le territoire de points de vente.

Un tel investissement, qui s’inscrit désormais dans des stratégies omnicanales, reste essentiel pour au moins quatre raisons :
Dans une zone de chalandise donnée, être physiquement présent est le meilleur moyen de maintenir ou développer sa part de marché.
Le point de vente physique est celui qui permet d’offrir l’expérience client la plus valorisante.
Cette présence physique accroît aussi les ventes online dans la même zone.

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

La livraison coûte moins cher si elle peut passer par des retraits en magasin.
Mutualiser des points de vente, entre marques de produits complémentaires ciblant les mêmes profils de clientèle, est une manière habile de rationaliser les coûts du réseau et d'optimiser leur visibilité.

Cette démarche permet d'aller sur des emplacements plus intéressants que ceux auxquels chaque associé aurait pu prétendre individuellement et génère un service supplémentaire en proposant au consommateur un le regroupement cohérent d'offres.

On ne peut pas ne pas voir un parallèle entre ce concept de combistore et celui du centre commercial, fondé lui aussi sur le regroupement d'enseignes dans un même lieu. Sauf que ce sont ici les enseignes qui choisissent avec qui s'associer, et qu'elles peuvent ainsi, en le faisant par affinité de clientèles, créer des offres ciblées, adaptées à des contextes spécifiques.

Cette innovation *low tech* démontre l'intérêt toujours vif des enseignes pour le maillage fin du territoire et adresse ainsi également aux villes moyennes un signal encourageant : non, les enseignes ne les ont pas délibérément abandonnées ; oui, elles sont prêtes à revenir.

Voilà qui confirme, s'il en était besoin, le bien fondé des projets de revitalisation des cœurs de ville, conçus notamment pour créer les conditions urbaines, sine qua non, de leur retour.

Tous droits réservés à l'éditeur

FRANCHISE MAGAZINE
Pays : FR
Périodicité : Bimestriel





Date : Fevrier - mars 2019
Page de l'article : p.24

RÉSEAUX
Développement

Savour Histoire de Gourmets : trois concepts en un

Le caviste *Nicolas*, le chocolatier *De Neuville* et l'épicerie fine *Comtesse du Barry* ont ouvert, mi-décembre, sous le nom de *Savour Histoire de Gourmets*, une boutique commune dans le centre-ville de Vichy (Allier). Outre un espace dédié à chaque marque, on trouve un corner proposant cadeaux et offres couplées. Ce premier magasin original est un test, pour vérifier s'il est pertinent dans des villes de taille moyenne, où aucune des enseignes ne pourrait s'implanter de façon autonome. À terme, près de 80 villes pourraient être éligibles au format. Sont également visés certains retail parks et centres commerciaux. 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.



Tous droits réservés à l'éditeur



FRANCHISE

-

MAGASIN

Omnicom Public Relations Group

NICOLAS

Date : 10/01/2019
Heure : 11:19:23
Journaliste : Philippe Beaulieu

www.franchise-magazine.com
Pays : France
Dynamisme : 0

Visualiser l'article

Nicolas s'implante en franchise à Chamonix

Le réseau **caviste Nicolas** confirme son ouverture à la franchise en ouvrant un **point** de **vente** à Chamonix.



Confirmant sa nouvelle stratégie de développement en franchise, l'enseigne **caviste** historique ***Nicolas*** a ouvert, en décembre, une unité **franchisée** à Chamonix (Haute-Savoie). Le **magasin** est ouvert tous les jours de la semaine ainsi que le dimanche matin.

« *Enfin un **Nicolas** à Chamonix ! » : une phrase qui revient très souvent et qui fait plaisir à entendre* », se réjouissent Emily et Thomas, nouveaux partenaires de la marque, dont la clientèle se compose déjà de Chamoniards et de nombreux vacanciers attirés par la proximité du Mont-Blanc.

Premier réseau **caviste** de France, ***Nicolas*** compte aujourd'hui 551 boutiques dans le monde et propose plus de 1 500 références. Chaque point de vente propose un conseil personnalisé et une proximité de service à ses clients. Le réseau a annoncé, il y a quelques mois , vouloir donner un nouvel élan à son développement en région, en ouvrant son réseau à des **franchisés** locaux, marquant ainsi la volonté de la marque de s'implanter et de s'impliquer en région avec des acteurs locaux – des commerçants-entrepreneurs – qui connaissent parfaitement leur zone de chalandise.

Tous droits réservés à l'éditeur

Date : 15/01/2019
Heure : 05:14:40
Journaliste : Vladimir Kauffmann

larvi.com
Pays : France
Dynamisme : 0

Visualiser l'article

Nouvel stratégie chez Nicolas qui développe des franchises

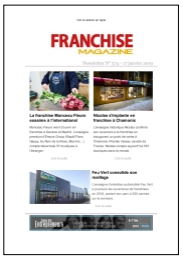
Le distributeur du groupe Castel, Nicolas compte sur la franchise pour développer son réseau (aujourd'hui 510 magasins). En 2020, il pense travailler avec une centaine de franchisés. Avec près de 500 magasins en propre en France, NICOLAS souhaite aujourd'hui donner un nouvel élan à son développement en région. Pionnier dans l'implantation de caves de proximité, NICOLAS représente avec ces 500 magasins en propre, le premier réseau de cavistes de l'hexagone.



Pour pouvoir garantir une expérience unique de dégustation, un conseil personnalisé et une proximité de service optimal à chacun de ses clients partout en France, l'enseigne NICOLAS mise sur une nouvelle stratégie de développement : ouvrir son réseau aux franchisés locaux. Ce nouvel enjeu de développement résonne avec la volonté de la marque de s'implanter et de s'impliquer en région avec des acteurs locaux – des commerçants – entrepreneurs – qui connaissent parfaitement leur zone de chalandise …

Lire la suite de l'article dans la RVI N°3945 de janvier-février 2019

Tous droits réservés à l'éditeur





Nicolas s'implante en franchise à Chamonix

Philippe Beaulieu

10 janvier 2019



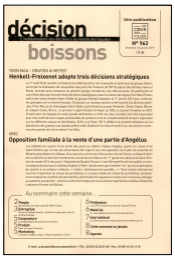
Confirmant sa nouvelle stratégie de **développement en franchise**, l'**enseigne caviste** historique ***Nicolas*** a ouvert, en décembre, une **unité franchisée** à Chamonix (Haute-Savoie). Le magasin est ouvert tous les jours de la semaine ainsi que le dimanche matin.

« *Enfin un **Nicolas** à Chamonix ! » : une phrase qui revient très souvent et qui fait plaisir à entendre* », se réjouissent Emily et Thomas, nouveaux partenaires de la marque, dont la clientèle se compose déjà de Chamoniards et de nombreux vacanciers attirés par la proximité du Mont-Blanc.

Premier réseau caviste de France, *Nicolas* compte aujourd'hui 551 boutiques dans le monde et propose plus de 1 500 références. Chaque point de vente propose un conseil personnalisé et une proximité de service à ses clients. Le réseau a annoncé, il y a quelques mois, vouloir donner un nouvel élan à son développement en région, en ouvrant son réseau à des **franchisés**, marquant ainsi la volonté de la marque de s'implanter et de s'impliquer en région avec des acteurs locaux – des **commerçants-entrepreneurs** – qui connaissent parfaitement leur zone de chalandise.

Tous droits réservés à l'éditeur

DÉCISION boissons
L'hebdomadaire des décideurs du monde des liquides
Pays : FR
Périodicité : Hebdomadaire





Date : 18 janvier 2019
Page de l'article : p.3

ENTREPRISE

L'enseigne Nicolas s'ouvre à la franchise

Nicolas, premier réseau de cavistes français de l'hexagone avec 500 magasins en propre, a décidé d'ouvrir son tissu de magasins aux franchisés locaux, a-t-il annoncé le 9 janvier dernier. Cette évolution répond à une volonté de la marque de s'implanter en région *« avec des acteurs locaux qui connaissent parfaitement leur zone de chalandise »*, mais aussi de répondre à la demande d'un plus grand nombre de clients. Un premier magasin en franchise a d'ores et déjà ouvert ses portes en décembre à Chamonix, en Haute-Savoie.

Tous droits réservés à l'éditeur

L'Officiel de la Franchise.fr

Date : 21/01/2019
Heure : 12:48:27
Journaliste : Camille Boulate

officieldelafranchise.fr
Pays : France
Dynamisme : 0

Visualiser l'article

Nicolas se relance en franchise



Le point de vente de Chamonix (74) est le premier magasin du réseau à avoir ouvert ses portes.

L'enseigne de cavistes avait déjà amorcé un développement en franchise dans les années 1990 pour l'abandonner quelques temps plus tard. Aujourd'hui, Nicolas compte près de 500 magasins tenus en propre en France et souhaite accentuer sa présence en région. Pour cela, le réseau compte sur la franchise.

La fin d'année fut riche pour Nicolas. Après avoir annoncé fin décembre son association avec les réseaux De Neuville et Comtesse du Barry pour la création d'une nouvelle enseigne de proximité, Nicolas a inauguré seulement quelques jours plus tard son premier point de vente franchisé, situé à Chamonix (74). Une stratégie de développement que l'enseigne nous avait annoncée en 2017 et qu'elle souhaite accentuer dans les prochains mois. *“Nous avons eu une réflexion très pragmatique*, concède Christopher Hermelin, chief marketing officer de transition au sein de l'enseigne. *Nous savions qu'en région nous avions une visibilité médiocre et nous savions que la meilleure solution pour se développer était la franchise, mais il faut qu'elle soit bien menée.”*

Entrepreneurs locaux

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

En effet, Nicolas s'était déjà lancé en franchise dans les années 1990. Mais l'enseigne a rapidement stoppé cette stratégie, faute d'un développement bien maîtrisé selon Christopher Hermelin.

“À l'époque, l'enseigne s'est éloignée de son ADN qui est d'être présente en hyper centre-ville et a ouvert des points de vente tous azimuts en périphérie ou dans des centres commerciaux. Or, pour qu'un Nicolas fonctionne il doit être placé dans des quartiers centraux, près des autres métiers de bouche.”

Ainsi, avec ses futurs franchisés, Nicolas ne compte pas reproduire cette erreur et souhaite investir des centres-villes plus petits, à l'instar de Chamonix où la première boutique franchisée a ouvert ses portes le 20 décembre dernier. *“Naturellement, ce n'était pas une ville où nous serions allés seuls. Mais nous avons pris conscience qu'à quelques kilomètres de nos implantations habituelles existaient des bassins de consommation pertinents avec une clientèle demandeuse”,* insiste Christopher Hermelin.

Cap vers les 200 franchises

Pour Nicolas, la volonté est donc de s'associer à des entrepreneurs qui ont une réelle connaissance du local. *“Les candidats doivent donc être issus du territoire sur lequel ils souhaitent s'implanter. Car pour nous, il est essentiel qu'il nous apporte leur expertise et leur vision du marché”*, précise Christopher Hermelin. Autre point essentiel : les futurs franchisés doivent être opérationnels et pas uniquement des investisseurs. *“Nous souhaitons des personnes qui soient impliquées dans leur projet et dans leur magasin”*, insiste Christopher Hermelin. Grâce à cette nouvelle stratégie, Nicolas a de fortes ambitions et souhaite atteindre les 200 franchises d'ici trois ans. *“En revanche, nous ne souhaitons pas l'ouverture à tout prix et voulons prendre le temps de déterminer les zones pertinentes où s'implanter et les profils adéquats*, nuance-t-il. *À ce jour, nous avons pas mal de dossiers à l'étude avec des projets est très avancés. En 2019, nous espérons intégrer entre 40 et 50 franchises.”*

Tous droits réservés à l'éditeur

www.vitisphere.com
Pays : France
Dynamisme : 0

Visualiser l'article

Les cavistes Nicolas s'ouvrent aux franchisés



Les nouveaux franchisés du Nicolas de Chamonix ont ouvert leurs portes ce 20 décembre 2018. - crédit photo : Cavistes Nicolas

Le premier réseau de cavistes français veut se développer dans les territoires où il est très peu présent. Ses enseignes étant essentiellement citadines, pour ne pas dire parisiennes.
Sans y aller tout schuss, le réseau de cavistes Nicolas explore de nouvelles pistes en acceptant désormais les franchisés sur des territoires qu'il ne travaillait pas. Pour la saison des sports d'hiver, un nouveau caviste Nicolas vient ainsi d'ouvrir ses portes à Chamonix sous le statut de franchise. Spontanément, *« Nicolas ne serait jamais allé implanter un caviste dans les montagnes. Nous n'en aurions pas eu l'idée sans rencontrer un commerçant-entrepreneur pour nous convaincre »* reconnaît Christopher Hermelin, le directeur de la communication et du marketing de transition du réseau Nicolas.

A LIRE AUSSI

Visibilité et valorisation
Les cavistes indépendants veulent un label distinctif
Ancré dans le Rhône
Cyril Coniglio est le meilleur caviste de France 2018
Diversification territoriale

Pour la filiale de distribution du groupe Castel frères, tout l'intérêt de s'ouvrir à la franchise est de d'implanter de petites et moyennes structures* dans des territoires qui lui étaient jusque là inconnus. Si les 500 magasins en propre de Nicolas forment actuellement le premier réseau de cavistes en France, ils sont surreprésentés dans les grands centres urbains. Pour ne pas dire franciliens (avec 320 enseignes en région parisienne, dont 180 dans Paris intramuros). La chaîne vise désormais les villes moyennes et touristiques pour se développer via des franchises. *« Nous n'allons pas densifier notre réseau, mais l'élargir »* précise Christopher Hermelin, qui appuie sur la volonté du réseau de redynamiser les centre-villes.

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

Ayant testé son nouveau concept au dernier salon parisien de la franchise, Nicolas a déjà reçu des dizaines de candidatures et en finalise actuellement une dizaine. Pour ne pas être débordé, le réseau a décidé d'accepter au maximum 200 franchises dans les trois années à venir. Ce qui *« répond à notre capacité d'absorption et à notre maillage »* estime Christopher Hermelin.

"Nicolas reste un généraliste"
Si cette stratégie d'expansion peut inquiéter les cavistes indépendants, le directeur marketing souligne que *« Nicolas reste un généraliste quand la plupart des cavistes se sont ultra-spécialisés. Nous sommes une grande maison, mais les mastodontes restent dans la grande distribution. »*

En cours de structuration, la franchisation de Nicolas devrait prendre de l'ampleur dans les prochains mois, et continuer de baliser le territoire français… Au-delà du domaine skiable.

* : Soit des cavistes de 50 à 70 mètres carrés.



Chiffres clés
Avec 551 magasins dans le monde, le réseau Nicolas a un chiffre d'affaires de 300 millions d'euros. Son fond de rayon recense 1 200 références de vins, spiritueux et bières. Les magasins emploient 765 cavistes et 900 collaborateurs. La carte de fidélité du réseau est utilisé par 700 000 clients.

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article



Tous droits réservés à l'éditeur

Vin & Cie

www.berthomeau.com
Pays : France
Dynamisme : 0

Visualiser l'article

Pourquoi Nicolas tout court est-il dans le viseur des adorateurs des vins nu ? Parce que c'était mieux avant quand il était caviste !



11 novembre 2009 Le temps heureux des mécènes du vin tel Étienne Nicolas et des grands affichistes comme Paul Colin ...

L'un des hérauts médiatique des adorateurs des vins nu, **Antonin Iommi-Amunategui**, se fait snipper dès que **Mouton Cadet** pointe son nez sur la Toile, que **Nicolas** tout court se dit marchand de vins, que le **grand Gérard** prétend vendre des vins nature.

Moi, comme disait un coopérateur audois à propos des vins de sa coopé vendu à la buvette en cubi « moi ça ne me dérange pas, j'en bois pas ! »

Laissons de côté le **petit Cadet** inventé par le baron Philippe qui vaut un bras et les **Naturae** du Grand Gégé pour nous pencher sur le cas Nicolas.

Nicolas depuis son rachat au groupe **Rémy-Cointreau** est la propriété de **Pierre Castel**.

C'est **le premier réseau de cavistes français** qui se définit comme un généraliste, ce qui veut dire en clair que Nicolas en une petite surface dans le style de la GD.

Tous droits réservés à l'éditeur

Nicolas c'est le conformisme, l'ennui, un marketing de grand-papa pour seniors amortis ou parigot pressé qui achète à la volée.

En effet c'est aussi essentiellement **un réseau parigot têtes de veau** : les 500 magasins en propre de Nicolas sont surreprésentés dans les grands centres urbains. Pour ne pas dire franciliens avec 320 enseignes en région parisienne, dont 180 dans Paris intramuros.

Chiffres clés

Avec 551 magasins dans le monde, le réseau Nicolas a un chiffre d'affaires de 300 millions d'euros. Son fond de rayon recense 1 200 références de vins, spiritueux et bières. Les magasins emploient 765 cavistes et 900 collaborateurs. La carte de fidélité du réseau est utilisée par 700 000 clients.

Alexandre Abellan dans Vitisphère nous informe que Nicolas, sensible au mouvement des **gilets jaunes** (la saillie est de moi) veut se développer dans les territoires où il est très peu présent.

« Nicolas explore de nouvelles pistes en acceptant désormais les franchisés sur des territoires qu'il ne travaillait pas. Pour la saison des sports d'hiver, un nouveau caviste Nicolas vient ainsi d'ouvrir ses portes à **Chamonix** sous le statut de franchise. »

Vous me direz, Chamonix ce n'est pas le prototype du patelin abandonné de tous, **le père Pierre** veut bien revitaliser les centres-ville, créer de petites et moyennes structures, soit des cavistes de 50 à 70 mètres carrés, s'implanter dans des territoires qui lui étaient jusque-là inconnus de lui, mais ce n'est pas la **mère Thérésa du jaja à deux balles**.

« Ayant testé son nouveau concept au dernier salon parisien de la franchise, Nicolas a déjà reçu des dizaines de candidatures et en finalise actuellement une dizaine. Pour ne pas être débordé, le réseau a décidé d'accepter au maximum 200 franchises dans les trois années à venir. Ce qui « répond à notre capacité d'absorption et à notre maillage » estime **Christopher Hermelin**, le directeur de la communication et du marketing de transition du réseau Nicolas.

Je sens qu'Antonin, et ses frères cavistes insoumis, va sortir sa sulfateuse : cette stratégie d'expansion est une menace pour l'expansion des beaux vins qui ont du poil aux pattes !

Tous droits réservés à l'éditeur

Moi, comme le disait le grand Jacques, pas notre Dupont bien sûr, « *Cela m'en touche une sans faire bouger l'autre…* »

Pourquoi ?

Ben parce que je ne vais pas chez Nicolas, je n'achète jamais du Mouton-Cadet et, bien sûr, je ne gobe le faux-nez nature du Grand Gégé.

Faut pas crier au loup quand le loup n'est pas dans la bergerie…

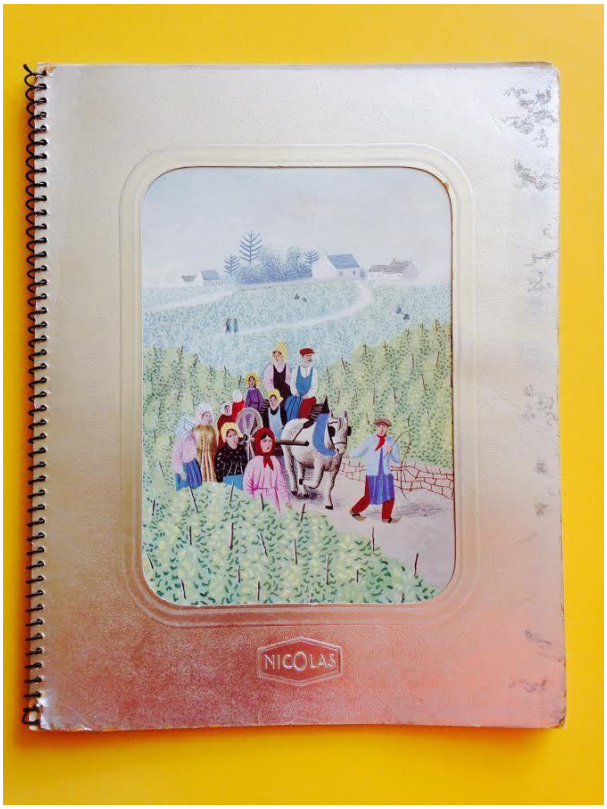
Les adorateurs de vins nu ne pousseront jamais la porte d'un Nicolas pour acheter un Mouton Cadet ou un Naturae ils auraient trop peur d'être excommuniés.

Ce dont je suis sûr c'est que Nicolas c'était mieux avant !

Quand il était caviste.

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article



Étienne Nicolas, de la maison éponyme qui « fut l'un des rares capitaines d'industrie qui surent mettre autant de talent dans leurs affaires que dans le choix des artistes à qui ils confièrent leur publicité. Il fit plusieurs fois appel à **Cassandre** pour réaliser ses tarifs de luxe et pour une affiche où, en 1935, il redessine *Nectar* dans un environnement cinétique. Le projet reproduit ici date de la même année et est resté bizarrement inédit. Rarement une image a évoqué plus sensuellement la richesse du bordeaux. À partir d'une mise en pages rigoureuse, Cassandre arrive par sa maîtrise de l'aérographe à faire ressortir tout le rubis du vin versé dans le verre. Une irrésistible invitation à la dégustation dans l'esprit de la peinture « puriste » d'Ozenfant.

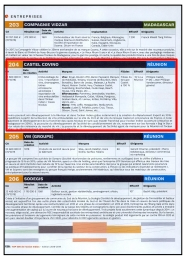
Tous droits réservés à l'éditeur



ENSEIGNES

Omnicom
Public
Relations
Group

NICOLAS



204 CASTEL COVINO — RÉUNION

CA	Date de création	Activité	Marques	Filiales	Effectif	Dirigeants
23 600 000 € (31/12/16)	1954	Embouteillage de vins / Importation vins, champagnes, bières et boissons alcoolisées / exportation de vins embouteillés dans l'Océan Indien / Caves Nicolas	**Vins :** Royal, Bouton d'Or, Baron Peyssard, Marquis de Robitaille, Teriana, Vicomte de Bourbon, Marc Bonadieu, Baron de Lestac, Malesan, La Roche Mazet, Maison Castel, Very, Chateaux Castel, Culemborg, Boschendael, Oude Kaap, Beach House, Vina Maipo, etc ... **Effervescents :** Pommery, Demoiselle, Vranken, Heideseick Monopole, Collet, Villiera, Pongcraz, Graham Beck, JC. Leroux, Kritter, Pol Rémy, Villa Véroni, etc... **Bières :** THB, Leffe, Hoegaarden, Stella Artois. **Alcools :** Label 5, Poliakov, porto Cruz, Tiscaz, Gibson, Duval, Saint James, etc...	Filiale du Groupe Castel à 100 %	52 à La Réunion	Philippe Castel, P-DG ; Jean Philippe Vandercamer, directeur général

Covino poursuit son développement à la Réunion et dans l'océan Indien grâce notamment à la création du département Export en 2015 : expéditions à partir de la Réunion de vins embouteillés sur le site du Port et de vins du Groupe Castel en provenance de France. À noter également le développement de la franchise des caves Nicolas en tant que master franchisé pour l'océan Indien (ouverture à Maurice et Madagascar en 2016) ; la poursuite du développement de l'activité de conditionnement de vin, notamment sur les formats « Bag In Box » futur relais de croissance du marché du vin ; la poursuite et le développement de l'activité agent de marques pour la Réunion et l'océan Indien ; le développement des caves Nicolas à La Réunion.

Tous droits réservés à l'éditeur

www.francebleu.fr
Pays : France
Dynamisme : 0

Visualiser l'article

Manifestation gilets jaunes : les commerçants de Valence se barricadent

Une manifestation régionale des gilets jaunes est prévue pour l'acte XII à Valence (Drôme). Le centre-ville sera bouclé car le préfet s'attend à la présence de casseurs, il recommande aux commerçants de fermer, se barricader.



Cette partie de l'avenue Victor Hugo n'est pas sur le parcours de la manifestation des gilets jaunes à Valence : pourtant plusieurs commerçant seront fermés samedi. © Radio France - Alexandre Berthaud

La grande majorité des commerçants du centre ville n'a pas le sourire. Le samedi c'est une grosse journée côté chiffre d'affaire, là ça sera plutôt ville morte à Valence. Encore plus dans l'hypercentre, bouclé dès le matin, le marché est annulé et le chocolatier Maxime Lacroix fataliste : *"on va fermer, comme beaucoup de collègues, de toute façon avec la manifestation il n'y aura personne, ça ne sert à rien de prendre des risques"* . **Le préfet a recommandé aux boutiques de fermer, de ranger tout ce qui pourrait servir de projectile** . Il prévoit "10% de casseurs" dans une manifestation qui pourrait réunir 6000 à 10 000 personnes venues de toute la région.

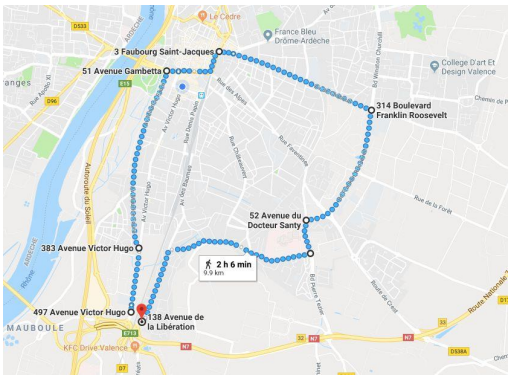
Certains ouvriront le matin
À quelques dizaines de mètres une bijouterie : Arnaud Rozanes sait qu'il pourrait être une cible s'il y a débordement, mais pour le symbole il va peut être ouvrir jusqu'à la manifestation à 13 heures, car cela l'embête

Tous droits réservés à l'éditeur

de céder face à *"une poignée de je-ne-sais-quoi"* comme dit le poissonnier Philippe Bouvier, qui désigne là les éventuels casseurs cachées parmi les membres d'un mouvement *"dont certaines revendications sont légitimes"* .

C'est d'ailleurs le sentiment général de beaucoup de commerçants, **ils regrettent la présence possible de casseurs** , beaucoup vont se calfeutrer comme Florentin Chapelle, gérant de la boutique Nicolas, un caviste. *"On sait que plusieurs de nos enseignes ont déjà été ciblées"* , regrette-t-il. Ils espèrent peu de casse samedi lors de la manifestation régionale. La ville a fait le maximum pour que cela n'arrive pas.

Le parcours de la manifestation



Le parcours de la manifestation du 2 février à Valence. - Capture d'écran Google Maps

La manifestation partira à 13 heures de Valence Sud et y reviendra à l'issue de la marche. Le parcours passe par l'avenue Victor Hugo, l'avenue Maurice Faure jusqu'à l'avenue Gambetta, l'avenue de Chabeuil jusqu'au boulvard Franklin Roosevelt, pour revenir à Valence Sud via l'avenue du Dr Santy et le boulevard Marechal Juin. En tout près de 10 kilomètres, l **a manifestation n'est pas et ne sera pas déclarée officiellement en préfecture**

Tous droits réservés à l'éditeur

Réf. Alerte : 1564-69050

ALERTE STREAM

MOT-CLE(S)	NICOLAS
CHAINE / STATION	**FRANCE BLEU DROME ARDECHE**
DIFFUSION	**31/01/2019 - 07:02**
DUREE	00:01:32
EMISSION	JOURNAL DE 07H00 - 07:00
PRESENTATEUR(S)	PHILIPPE COSTA
INDEXATION	
RUBRIQUE	



Impossible de regarder ou d'écouter ? Cliquer ici



MENTIONS

Omnicom Public Relations Group

NICOLAS

Une idée toute simple à réutiliser Noël prochain



A moins que ayez des boutiques physiques ou que vous soyez Amazon, il est fort probable que votre activité s'arrête aux alentours du 20 décembre, date à laquelle les internautes pensent ne plus être en mesure d'être livrés à temps.

Cela fait 8 années que je travaille en e-commerce et à chaque fois, c'est la même chose: les belles journées de chiffre d'affaires s'arrêtent tout net aux alentours du 20 décembre. Cela permet de souffler un peu mais c'est tout de même frustrant: on s'habitue vite aux belles journées de chiffre d'affaires !

Pour tenter de poursuivre un peu cette embellie, il peut être intéressant de trouver une idée qui vous permette de vous affranchir des délais de livraison, véritable frein pour les consommateurs. Et cette idée, elle est peut être plus simple que vous ne pourriez l'imaginer: la carte cadeau !

Pourquoi la carte cadeau en e-commerce ?
Cette année, sur les dizaines de sites sur lesquels je suis inscrits à la newsletter, un seul m'a envoyé un e-mail me proposant ce cadeau de dernière minute… Et pourtant… C'est la carte cadeau offre plusieurs avantages non négligeables pour un e-commerçant:

Elle permet d'éviter les délais de livraison
C'est un cadeau très apprécié par les consommateurs ce qui leur permet d'avoir le choix de leur cadeau
80% des utilisateurs d'une carte cadeau d'un site e-commerce sont des nouveaux acheteurs
45% des sites américains disposent déjà de cette fonctionnalité contre seulement 10% en France
Une fois que vous avez intégré cette fonctionnalité sur votre site, plus besoin d'y toucher

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

Dans ma famille, 4 personnes (dont moi) ont reçu une carte cadeau à utiliser dans une enseigne. Pour moi, c'était chez Nicolas, le caviste. Les autres, c'était des cartes dans des enseignes plus généralistes. Nouvelle preuve que les cartes cadeaux sont de véritables cadeaux à imaginer pour votre site.

C'est simple, pour moi, la carte cadeau est une outil très puissant d'acquisition et de fidélisation d'un site e-commerce. Et à la période de Noël, il faut que vous pensiez à la mettre en avant dans vos différentes opérations commerciales.

Comment la mettre en avant ?
Il existe de nombreuses techniques pour mettre en avant votre carte cadeau à la période de Noël. Par exemple, le 22 décembre dernier, j'ai reçu un e-mail du site allemand Olymp proposant cette carte cadeau. Et comme j'ai trouvé cet e-mail plutôt valorisant pour leur carte cadeau, je me suis dit qu'il fallait que je vous le partage:

Tous droits réservés à l'éditeur

OLYMP

Promos Chemises Maille & Sweat Polos & T-shirts Cravates & Accessoires



Cher Monsieur BLERIOT,

Nous vous remercions de votre fidélité à notre marque en cette fin d'année et vous souhaitons ainsi qu'à votre famille un Joyeux Noël et une Bonne Année 2019.

L'équipe OLYMP

Pas encore trouvé de cadeau approprié pour Noël ? Avec le bon cadeau PDF intelligent OLYMP, vous êtes toujours sûr de faire le bon choix de cadeau. Car on ne peut jamais avoir assez de chemises, de tricots, d'articles de bonneterie et d'accessoires de grande qualité OLYMP dans sa garde-robe.

ALLER AUX BONS CADEAU

IDÉE CADEAU DE DERNIÈRE MINUTE



Le bon cadeau OLYMP, d'une valeur de 25, 50 ou 100 euros peut être échangé dans un délai de cinq ans à partir de la date d'achat dans l'un des nombreux magasins OLYMP ou à la boutique en ligne OLYMP sur OLYMP.COM.

Le bon cadeau vous est envoyé par e-mail sous forme de fichier PDF. Vous pouvez l'imprimer confortablement vous-même et le plier en une jolie carte en quelques gestes.

ALLER AUX BONS CADEAU



VOS AVANTAGES

LIVRAISON EN 3 À 5 JOURS OUVRABLES

RETOUR SANS FRAIS

LARGE ASSORTIMENT

Prix TTC et frais d'envoi en sus.

Vous obtenez ce courriel attendu que vous avez souscrit la newsletter OLYMP INSIDER avec l'adresse email sebastien.bleriot@gmail.com auprès d'OLYMP Digital KG. Vous pouvez vous inscrire à tout moment et gratuitement ici.

Veuillez ne pas répondre à ce courriel.
Si vous avez des questions, contactez-nous à l'adresse électronique shop@olymp.com.

Tous droits réservés à l'éditeur

Bien entendu, ce n’est qu’un levier parmi tant d’autres pour mettre en avant votre carte cadeau. A vous d’imaginer toutes les mises en avant que vous pourriez inventer pour valoriser ce nouveau produit !

Une idée toute simple à réutiliser Noël prochain

Tous droits réservés à l'éditeur

www.lechorepublicain.fr
Pays : France
Dynamisme : 0

Visualiser l'article

Retour sur les infos publiées dans L'Écho Républicain, pour le Nouvel An, depuis cinquante ans


Ils vous présentent leurs meilleurs vœux en dernière page

DREUX — SAMEDI 31 DECEMBRE 1988 DIMANCHE 1er JANVIER 1989

L'Écho Républicain présente à ses lecteurs et à ses annonceurs...

l'écho républicain

...tous ses Meilleurs Vœux pour l'année 1989

1789 1989

À l'occasion de la nouvelle année 2019, tour d'horizon des unes et informations publiées dans votre journal *L'Écho Républicain* , tous les dix ans, depuis 1969, dans chaque première édition de l'année. Une plongée dans l'histoire locale.
Bilan de l'année écoulée, vœux, palmarès des personnalités ou actualité chaude… Tour d'horizon des informations mises à la Une de votre quotidien, tous les dix ans, depuis 1969, dans chaque première édition de l'année.

1968-1969

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article


DEUX VOITURES : 1er ET 2e PRIX DE NOTRE CONCOURS

BONNE ANNÉE

l'écho républicain DE LA BEAUCE ET DU PERCHE

L'O. N. U. CONDAMNE ISRAËL

• Les U.S.A. s'opposent à des sanctions.
• L'U. R. S. S. approuve la position française.

EDGAR FAURE SUR LES PLANCHES

1er prix : une Austin-Cooper
2e prix : une Renault 6
...et 150 000 F au premier 100 000 F au second offerts par SUNIL, la lessive-soleil.
Collectionnez dès aujourd'hui les banquettes d'ouvertures de paquets SUNIL.

Ce soir, à 20 heures : Message de vœux (télévisé) de de Gaulle

DANS CE NUMÉRO

S. S. : PLAFOND RELEVÉ à 1.360 fr. par mois au 1er janvier

LA LUNE SERAIT VERTE

L'AIGLE ALLEMAND DÉPLOIE SES AILES

VERGLAS A NICE : 40 blessés

Champagne Blanc de Blancs Canard-Duchêne

DEMAIN : TIERCÉ A VINCENNES

Une du journal *L'Echo Républicain* daté des 31 décembre 1968 et 1er janvier 1969.

L'Écho Républicain daté des 31 décembre 1968 et 1er janvier 1969, souhaite une bonne année à ses lecteurs dans un édito où il revient sur l'année écoulée : « Dans l'ère de profondes transformations où gravite notre monde, à demi-inquiet et à demi-enthousiaste, l'année qui expirera ce soir restera sans doute dans l'histoire comme une année importante. »

En page 3, *L'Écho* donne la parole à différentes personnalités, qui livrent leurs vœux pour 1969. Daniel Bonjean, directeur des cinémas le Rex et l'ABC, à Chartres, souligne : « Il y a dix ans, nous posions la première

Tous droits réservés à l'éditeur

pierre de l'ABC et à cette époque, le quartier de la gare n'était pas aussi vivant qu'aujourd'hui. Mes projets pour 1969 ? À l'ABC, nous passerons prochainement des films comme *La prisonnière* ou *Le Livre de la jungle* . »

Le journal relate enfin, dans plusieurs pages, la neige abondante tombée dans les derniers jours de l'année.

1978-1979


l'écho
samedi 30 — dimanche 31 décembre 1978 lundi 1er janvier 1979
républicain
79
Salut l'an neuf !
Dreux autour du Beffroi
Chartres à fleur de rue
Sports: un grand cru 78
Les vœux de Rambouillet, Châteaudun et Nogent-le-Rotrou en dernière page
Les détails des rétrospectives en rubriques locales et sportive

Une du journal L'Echo Républicain daté des 31 décembre 1978 et 1er janvier 1979.

Dans l'édition datée des dimanche 31 décembre 1978 et 1er janvier 1979, *L'Écho Républicain* titre à sa une : « 79 Salut l'an neuf ! » Mais c'est aussi l'heure du bilan. Le journal évoque les nouveautés observées dans la région et à Chartres, durant l'année 1978 :

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

« Un nouveau préfet, un nouveau député, un nouvel évêque, un nouveau colonel, beaucoup de têtes ont changé dans l'arrondissement de Chartres. Que retiendra-t-on de 78 ? Après la vague de l'élection législative de mars, l'arrondissement a retrouvé un calme relatif. Comme l'ensemble du département et du pays, la région chartraine a été durement frappée par la crise de l'emploi. Plusieurs entreprises, à Chartres et Janville notamment, ont licencié du personnel. Les agriculteurs, par contre, ont vécu une bonne année. La récolte du blé a été particulièrement remarquable. »

L'Écho conclut en évoquant l'urbanisme chartrain : « A Chartres, on circule à pied autour de la cathédrale, presque libérée, et dans les rues du centre-ville. Le magnifique cellier de Loëns, enfin restauré, abritera bientôt le Centre international du vitrail. »

1988-1989


Ils vous présentent leurs meilleurs vœux en dernière page

DREUX — SAMEDI 31 DECEMBRE 1988 DIMANCHE 1er JANVIER 1989

L'Écho Républicain présente à ses lecteurs et à ses annonceurs...

l'écho républicain

...tous ses Meilleurs Vœux pour l'année 1989

1789 - 1989

Baisser de rideau sur 88. Dans les principaux rôles :

La France entre dans l'année 1989 avec un certain enthousiasme. Les festivités liées au bicentenaire de la Révolution française sont prévues en juillet. Une perspective qui enchante Alain Bouzy. Le rédacteur en chef de *L'Écho Républicain* écrit, dans l'édition datée des 31 décembre 1988 et 1er janvier 1989 : « L'année qui arrive sera exceptionnelle. […] 1989 sera l'occasion de nous interroger sur une période phare de notre histoire. La question est d'importance : "Pouvait-on faire l'économie de cette Révolution ?" Chacun répondra en fonction de ses convictions. » L'article est accompagné d'une belle fresque dessinée sur la Révolution, signée Caussanel.

Au-delà du bilan de 1988, cette édition de *L'Écho* propose à ses lecteurs retardataires « un réveillon de Saint-Sylvestre hors de prix ». Au menu, divers mets de choix : « Le traditionnel caviar de chez "Hédiard", place du Cygne à Chartres, connaît toujours son succès annuel. Pour deux personnes, 370 F *(environ 91 €, NDLR)* . » Le menu comprend aussi les vins : « Chez "Nicolas", rue de la Pie, le sauternes est la vedette des fêtes en sa qualité de complice du foie gras. Les crus à 250 F *(61 €, NDLR)* sont les plus prisés des connaisseurs, mais les plus avertis d'entre eux salivent encore devant la bouteille château d'yquem 1976 à 1.400 F *(343 €, NDLR)* . »

1998-1999

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article


A l'heure...
...de l'euro
Au Carrousel du Louvre
La rétrospective de James Mercurin
l'écho républicain
COUP DE FOLIE DU JOUR
HUITRES
58F50
INTERMARCHE ILLIERS BROU
- 0,2% de demandeurs d'emploi
Chômage : l'embellie de novembre
La Chaussée-d'Ivry
Une ivresse dévastatrice
Dreux
Vacances réussies au Chêne St-Louis
Activités pour tous aux Bergeronnettes
Les bons contes aux Bas-Buissons
Un avion perd une roue au décollage
Tennis : finales du tournoi " Bonne Année "
Hénin et Freitas : deux beaux lauréats
ROLEX
BESNIER
Médecine : la grève touche à sa fin
Dakar 99
Réveillon à Grenade avant le désert
VOTRE AGENCE EST OUVERTE
Samedi 2 Janvier 1999
VAL DE FRANCE
Venez fêter avec nous la Nouvelle Année... et l'EURO !
DREUX

Une du journal *L'Echo Républicain* daté des 31 décembre 1998 et 1er janvier 1999.

L'Écho Républicain , daté des 31 décembre 1998 et 1er janvier 1999, propose, parmi ses principaux titres à la une : « Hénin et Freitas : deux beaux lauréats ».

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

Le journal précise : « Le stade de ligue de La Madeleine, à Chartres, accueillait, hier, les finales du tournoi “Bonne Année”. Elles ont tenu toutes leurs promesses et donné deux beaux vainqueurs avec la Belge Justine Hénin et le Dijonnais Paulo Freitas. »

Cette édition propose également une rétrospective politique, qui évoque le départ de Maurice Dousset, maire de Lutz-en-Dunois, de la présidence du Conseil régional du Centre. Le journal rappelle enfin que la « droite départementale, conduite par Martial Taugourdeau, a été sauvée de 21 voix », lors des élections cantonales de mars 1998.

2008-2009



LA FERTÉ-VIDAME
Un enfant disparaît en Touraine

LE + DU JOUR
Ce qui vous attend en 2009

l'écho
REPUBLICAIN
Mercredi 31 décembre 2008
Jeudi 1er janvier 2009
n° 20.081 a.ese

DÉSIGNEZ
→ LE SUCCÈS
→ LE FLOP
→ LE SPORTIF
DE L'ANNÉE 2008
sur lechorepublicain.fr

Des éthylotests gratuits au rayon alcool

Eure-et-Loir 12 000 éthylotests sont distribués gratuitement ce mercredi au rayon alcool de plusieurs grandes surfaces. En parallèle, de nombreux contrôles d'alcoolémie sont prévus sur les routes.

EURE-ET-LOIR
Les événements qui ont marqué l'année 2008

DREUX
Dreux Injection va mettre la clé sous la porte

TENNIS
Montcourt du premier coup

Bon réveillon !

Un réveillon pas cher à Marboué, des produits de premier choix à Rambouillet ou au marché de Nogent-le-Rotrou, les souhaits des Drouais pour la nouvelle année, des idées de sortie à Chartres le 1er janvier... la Saint-Sylvestre s'installe dans *l'écho*.

PRATIQUE

Vos concessionnaires FORD et MAZDA vous présentent leurs meilleurs vœux pour l'année 2009

CHARTRES - LUCÉ
PARIS-BREST SAS
28110 LUCÉ
02 37 88 02 50

VERNOUILLET - DREUX
PROGEDA AUTOMOBILES
02 37 38 09 80

Tous droits réservés à l'éditeur

www.lechorepublicain.fr
Pays : France
Dynamisme : 0

Visualiser l'article

Une du journal *L'Echo Républicain* daté des 31 décembre 2008 et 1er janvier 2009.

Dans son édition des 31 décembre 2008 et 1er janvier 2009, *L'Écho* titre : « Des éthylotests gratuits au rayon alcool ». 12.000 éthylotests ont en effet été distribués dans plusieurs grandes surfaces euréliennes, ce 31 décembre 2008.

Dans une page dédiée aux « souhaits pour 2009 », le maire de Dreux, Gérard Hamel, confie : « Je vais tout faire pour que la crise soit la moins dure possible pour les Drouais. »

Tous droits réservés à l'éditeur

l'union

Date : 04 janvier 2019

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

La jeunesse sage de Chantal Duraffourd, la fille de Sainte-Thérèse

Quand on lui demande quels étaient ses loisirs, quels lieux elle fréquentait enfant, Chantal Duraffourd répond qu'elle ne sortait pas souvent de l'épicerie de ses parents, sauf pour aller à l'école. «Mes frères et d'autres enfants jouaient autour du marché, en trottinette, à vélo... mais pas moi, raconte-t-elle. Il n'y avait qu'une chose qui me plaisait, c'était la vente. Une passion.» On est rue des Minimes (à la place des vins Nicolas) à l'Alimentation Sainte-Thérèse, un nom bien connu des Soissonnais de plus de 40ans. La boutique a fermé en 1987. C'était un lieu incontournable dans le centre-ville, puisqu'il n'y avait pas de grandes surfaces à l'époque. «Plusieurs années, on m'appelait encore la fille de Sainte-Thérèse. Ma belle-mère m'a dit une fois qu'elle se souvenait de moi dans ma chaise haute, dans l'épicerie.» Le marché, le square (transformé en parking depuis) de la place du Dr Bonnenfant, les commerces voisins: son enfance est concentrée là, dans ce bout du centre-ville entre la place Marquigny et l'école d'à côté. C'est dans le square qu'elle a fait ses premiers pas, et où elle s'est autorisée, tout de même, quelques batailles de boules de neige. «On est allés quelques fois sur la colline de Pasly avec des enfants du quartier. Mais il fallait que ma mère puisse voir les choses de loin, raconte la guide touristique. On a eu une éducation très rigoureuse. On était très connus à Soissons, ma mère disait à mes frères: Tenez-vous bien, parce qu'il y aura toujours un client qui vous verra.» Il lui revient des odeurs: «Au café Normandie, sur la place Bonnenfant, ils torréfiaient leur café eux-mêmes, en grande quantité.» C'est aussi à l'épicerie qu'elle s'autorisait quelques plaisirs gustatifs, des chocolats ou des gâteaux que ses parents la laissaient prendre dans les rayons. «On n'avait pas d'argent de poche. Mais on n'était pas très gourmands.» On était très connus, ma mère disait à mes frères: Tenez-vous bien, il y aura toujours un client qui vous verra Comme pour beaucoup de Soissonnais, la foire Saint-Martin était un événement-phare dans son enfance. «Il y avait moins de manèges qu'aujourd'hui, mais plus d'attractions: des spectacles, des démonstrations... J'étais très impressionnée.» Mais pour elle, «l'événement le plus important était la quinzaine commerciale, avec des animations, une sonorisation». «Sacro-saint» aussi, le marché: «On y allait beaucoup. Un boucher venait avec une voiture tirée par un cheval. Les gamins allaient l'attendre, ils avaient le droit de monter dessus.» Adolescente non plus, pas beaucoup de loisirs, de lieux où écouter de la musique. Là encore, c'est le travail à l'épicerie qui a marqué ces années. «On était obligés de participer au travail, mes frères et moi.» Et plus tard? «Je ne me suis pas posé la question de quitter Soissons.» Elle a passé un diplôme pour être guide, a fondé une famille ici, et y habite toujours. Sa passion pour la ville transparaît dans ses visites: «Les gens me disent parfois On sent que vous aimez votre ville.» Anaïs Gerbaud À lire demain: rencontre avec Lionel Tordeux, ancien inspecteur de l'Éducation nationale.

0d-Wakr3z_1BWyS5f_3jGcJy0hOhCSgKnNY7g6CKTlKAaxaA7mYL2mkG8ObK1bBkuZTU1

Tous droits réservés à l'éditeur

larvi.com
Pays : France
Dynamisme : 0

Visualiser l'article

In vino célébrere sa 800ème émission – Revue Vinicole Internationale – RVI

Samedi 26 janvier 2019 à 12h30, In vino célébrera sur Sud Radio sa 800e émission en compagnie de la comédienne Macha Méril, de Pierre Hermé, meilleur pâtissier du monde 2016, du chef Eric Briffard, de David Cobbold, co-fondateur de l'Académie du vin de Paris et de Philippe Faure-Brac, meilleur sommelier du monde 1992.



In vino, la seule émission de radio en France à 100 % consacrée aux vins et spiritueux, part chaque semaine, depuis 2004, à la découverte des vignobles français et du monde entier. Partager la passion des femmes et des hommes du vin et de la gastronomie et rester informé sur l'actualité des vins & spiritueux et des grands événements est son crédo depuis 15 ans.

Bien charpentée, pétillante en bouche et à l'oreille, l'émission est diffusée le samedi et le dimanche à 12 h 30 sur Sud Radio (99.9 à Paris et en Ile-de-France). Suivie par près de 2 millions d'auditeurs en France, elle est à retrouver sans modération sur InVinoRadio.fm (143 000 auditeurs).

C'est Alain Marty, président-fondateur du Wine & Business Club, qui depuis sa création en 2004, produit et présente In vino en compagnie de ses deux acolytes Philippe Faure-Brac et David Cobbold. Ces trois amoureux du vin au ton unique et décalé reçoivent chaque semaine des personnalités partageant la même passion et abordent différents sujets autour de l'actualité brûlante, des conseils pratico-pratiques et tant d'autres choses…

A l'occasion de sa 800e émission en compagnie d'Hélène Piot, co-animatrice, l'équipe célébrera l'événement avec des invités prestigieux : Pierre Hermé, meilleur pâtissier du monde 2016, la comédienne Macha Méril qui vient de terminer sa superbe prestation au théâtre du Montparnasse dans La Légende d'une vie de Stefan Zweig, et le chef Eric Briffard, meilleur ouvrier de France 1994 et chef d'établissement de l'institut Le Cordon Bleu Paris.

Sur le site invinoradio.fm, on peut ré-écouter les émissions diffusées sur Sud Radio, découvrir l'actualité des vins & spiritueux, l'agenda des grands événements et de nombreux conseils avisés de nos experts : quel vin servir avec la galette des rois, les dernières innovations du domaine du vin, les plus grands vignerons…

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

Une équipe de 45 chroniqueurs-experts entoure Alain Marty, parmi lesquels : Bernard Burtschy, Philippe Bidalon de L'Express, Laure Gasparotto du (Le) Monde, Vladimir Kauffmann de la RVI, Gérard Muteaud, Hélène Piot de Régal, Eric Riewer, Patrick Mahé, Pierre Guigui, Sylvie Tonnaire de Terre de vins …

Indépendamment de 4 à 6 émissions délocalisées dans les vignobles de France chaque année (par exemple : Fête des vendanges de Banyuls-sur-Mer, direct des caves Ruinart), In vino Sud Radio est traditionnellement enregistrée en public et délocalisée au restaurant/bar à vins Nicolas au 31 Place de la Madeleine à Paris 8e.

Tous droits réservés à l'éditeur

Lyon Presqu'Ile

Date : 11/01/2019
Heure : 09:08:16

lyonpresquile.com
Pays : France
Dynamisme : 0

Visualiser l'article

Grande inquiétude

Au bout de huit semaines, le mouvement des Gilets Jaunes commence à exaspérer les commerçants du centre-ville, car un impact certain se fait sentir, certaines boutiques ayant perdu trente à 50% de leur chiffre d'affaire, à une période qui se veut la meilleure de l'année ! Un certain nombre d'entreprises ont eu des problèmes d'approvisionnement quand d'autres ont été victimes de dégradations. « Nous sommes très inquiets assure Emmanuel Imberton président de la CCI, le commerce est un des secteurs les plus touchés par cette crise ».



Nombre de commerçants assurent que cela représente une grande nuisance pour eux qui leur fait forcément du tort. « Cela fait deux samedis que nous devons être très vigilants avec la clé sur la porte, c'est éprouvant, précise la patronne d'Oliver Grant rue Victor Hugo, et bien sûr notre chiffre s'en ressent ». Les passants viennent parfois se réfugier dans les magasins, ces hordes de Gilets Jaunes et de policiers armés créent la panique ! De ce fait la clientèle s'est raréfiée, et certaines enseignes telle les Vins Nicolas au Terreaux ont dû fermer une partie de l'après-midi.

La période des soldes qui commence demain, samedi 12 février, leur permettra-t-elle de se reprendre un peu, rien n'est moins sûr, car cette mini révolution ne s'est pas terminée avec la fin de l'année, les Gilet Jaunes veulent aller jusqu'au bout, mais au bout de quoi, nul ne le sait pas !

contact: lyon-presquile@orange.fr

Tous droits réservés à l'éditeur

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



Date : 13 janvier 2019

HV. En la tradition 2016

En la tradition, 2016. On pourrait très bien imaginer accompagner une assiette de bourguignon avec ce vin de l'appellation saint-mont choisi par Vincent, le caviste de la boutique Nicolas, place des Bancs à Limoges.

Appellation gersoise s'étendant sur les premiers coteaux du piedmont pyrénéen, ce vignoble se déploie sur des sols constitués de sables fauves, d'argiles et de galets maucors. Ses cépages sont ancestraux et autochtones, tels le pinenc, l'arrufiac ou le petit-courbu.

Baptisé En la tradition, ce vin rouge est réalisé à partir d'un assemblage de tannat, cabernet sauvignon et Pinenc. Ce millésime 2016 à la robe d'un élégant grenat sombre et profond possède un nez flatteur avec de jolies notes de fruits noirs, de réglisse et d'épices. En bouche, on retrouve un bel équilibre avec ces mêmes notes aromatiques avec une belle longueur qui fait la part belle aux saveurs de réglisse.

Au final, une belle découverte.

Tous droits réservés à l'éditeur

Centre France
LE POPULAIRE

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



Date : 13 janvier 2019

LE VIN

EN LA TRADITION, 2016. On pourrait très bien imaginer accompagner une assiette de bourguignon avec ce vin de l'appellation saint-mont choisi par Vincent, le caviste de la boutique Nicolas, place des Bancs à Limoges.

Appellation gersoise s'étendant sur les premiers coteaux du piedmont pyrénéen, ce vignoble se déploie sur des sols constitués de sables fauves, d'argiles et de galets maucors. Ses cépages sont ancestraux et autochtones, tels le pinenc, l'arrufiac ou le petit-courbu.

Baptisé En la tradition, ce vin rouge est réalisé à partir d'un assemblage de tannat, cabernet sauvignon et Pinenc. Ce millésime 2016 à la robe d'un élégant grenat sombre et profond possède un nez flatteur avec de jolies notes de fruits noirs, de réglisse et d'épices. En bouche, on retrouve un bel équilibre avec ces mêmes notes aromatiques avec une belle longueur qui fait la part belle aux saveurs de réglisse.

Au final, une belle découverte. ■

Tous droits réservés à l'éditeur

Le Parisien

Date : 15/01/2019
Heure : 14:55:24
Journaliste : LAURENT PRUNETA

www.leparisien.fr
Pays : France
Dynamisme : 0

Visualiser l'article

Coupe de France : chauffeur livreur et gardien de but



Pierre Petit-Homme se déplace essentiellement en Ile-de-France dans le cadre de son travail. LP/Icon Sport/ Sandra Ruhaut

Pierre Petit-Homme, qui a multiplié les exploits dans le but de Noisy-le-Grand aux tours précédents, livre des caisses de vin toute la journée.
Pierre Petit-Homme, 29 ans, fait souvent sa tournée de livraison avec sa parka de Noisy-le-Grand sur le dos. « Depuis la qualification contre le Gazélec Ajaccio , des clients m'ont reconnu plusieurs fois », s'amuse le gardien de but du club de Régional 1. J'ai aussi été interpellé quand je marchais seul chez moi à Neuilly-Plaisance. C'est bizarre, mais je garde les pieds sur terre. Même si on vit un truc fort, notre quotidien n'a pas changé. Le réveil sonne toujours à la même heure le matin pour partir bosser. Mais ça fait chaud au cœur de sentir qu'on a donné du plaisir aux gens et à nos proches. »

Depuis deux ans, le portier de Noisy-le-Grand est chauffeur-livreur dans une société prestataire pour Nicolas, l'enseigne spécialisée en vin, et d'autres cavistes. Auparavant, il avait touché à plusieurs métiers : assistant prothésiste dentaire, contrôleur à la RATP, monteur de structures dans les marchés parisiens ou chauffeur

Tous droits réservés à l'éditeur

VTC . « C'est assez physique, je dois charger puis décharger les caisses de vin toute la journée, explique-t-il. Je me déplace en Ile-de-France mais aussi parfois dans le Nord ou dans le Sud. Ce n'est pas toujours facile. Mais il faut bien gagner sa vie. On s'accroche. Le foot, c'est ma passion et j'aurais bien aimé en vivre. Mais il faut regarder la réalité en face. Si je ne suis qu'un joueur de Régional 1, c'est que quelque part, je le mérite. Je ne suis pas envieux des professionnels et je ne me compare pas à eux. »

Lors des tours précédents de Coupe de France, le gardien qui évolue depuis huit ans au club - hormis une parenthèse à Torcy et Villemomble —, a souvent écœuré les attaquants de Lège-Cap-Ferret (N 3) puis du Gazélec Ajaccio (L 2). Grâce notamment à une grosse présence sur sa ligne. « J'ai un style pas très académique », sourit celui qui n'a commencé le foot qu'à l'âge de 15 ans. « J'adorais ça mais mes parents ont longtemps refusé que je m'inscrive dans un club. J'ai donc longtemps joué au hand. J'étais déjà gardien. Bien sûr que j'aurais préféré commencer le foot plus tôt pour avoir davantage de bases. Mais on ne saura jamais. Peut-être que je serais monté plus haut ou au contraire, j'aurais arrêté en cours de route. Dans la vie, ça ne sert à rien d'avoir des regrets Le hand m'a beaucoup aidé pour le foot au niveau des réflexes, dans ma façon de sortir ou de boucher les angles. Grâce au staff, j'ai vraiment repris confiance en moi depuis mon retour à Noisy-le-Grand. Cette Coupe de France, c'est d'abord une belle aventure humaine entre nous. »

En plus de ses grosses performances dans les buts, le gardien de 1, 87 m s'est aussi retrouvé sous les projecteurs en raison de son nom de famille, Petit-Homme. « Je sais que ça interpelle, dit-il. Depuis le début de l'aventure, plusieurs médias ont fait des jeux de mots avec mon nom. J'y suis habitué depuis que je suis enfant. Tant que cela reste respectueux, cela ne me dérange pas. » Le nom Petit-Homme reste en effet lié à une sombre partie de l'histoire. « Je suis originaire d'Haïti où vit encore une partie de ma famille. Mes ancêtres étaient certainement des esclaves. Je suis très attaché à mes racines haïtiennes. J'espère pouvoir y retourner très vite »

Sports en Ile-de-France Noisy-le-Grand Coupe de France

Tous droits réservés à l'éditeur

Le Parisien
Pays : France
Périodicité : Quotidien
OJD : 274892





Date : 16 janvier 2019

Chauffeur-livreur et gardien de but

Pierre Petit-Homme, qui a multiplié les exploits dans le but de Noisy-le-Grand (Régional 1) aux tours précédents, livre des caisses de vin toute la journée.



LP/JEAN SPORT/SANDRA RUHAUT

Thiais (Val-de-Marne), lundi. Pierre Petit-Homme livre des bouteilles dans toute la France. Ereintant, mais « il faut bien gagner sa vie ».

PIERRE PETIT-HOMME, 29 ans, fait souvent sa tournée avec sa parka de Noisy-le-Grand sur le dos « Depuis la qualification contre le Gazélec Ajaccio *(NDLR . 2-1)*, des clients m'ont reconnu plusieurs fois », s'amuse le gardien de but du club de Régional 1, qui affronte le SC Bastia (N3) jeudi en Corse « J'ai aussi été interpellé quand je marchais seul chez moi à Neuilly-Plaisance C'est bizarre, mais je garde les pieds sur terre Même si on vit un truc fort, notre quotidien n'a pas changé Le réveil sonne toujours à la même heure le matin pour partir bosser »

Depuis deux ans, le portier de Noisy-le-Grand est chauffeur-livreur dans une société prestataire de Nicolas, l'enseigne spécialisée en vin, et d'autres cavistes. Avant, il avait touché à plusieurs métiers : assistant prothésiste dentaire, contrôleur à la RATP, monteur de structures sur les marchés ou chauffeur VTC. « C'est assez physique, je dois charger puis décharger les caisses de vin toute la journée. Je me déplace en Ile-de-France, mais aussi dans le Nord ou dans le Sud. Ce n'est pas toujours facile. Mais il faut bien gagner sa vie. Le foot, c'est ma passion et j'aurais bien aimé en vivre. Après, il faut regarder la réalité en face. Si je ne suis qu'un joueur de Régional 1, c'est que, quelque part, je le mérite. Je ne suis pas envieux des professionnels. »

Lors des tours précédents de Coupe de France, le gardien qui évolue depuis huit ans au club

Tous droits réservés à l'éditeur

Le Parisien
Pays : France
Périodicité : Quotidien
OJD : 274892
Date : 16 janvier 2019

– hormis une parenthèse à Torcy et Villemomble –, a souvent écœuré les attaquants de Lège-Cap-Ferret (N 3) puis du Gazélec Ajaccio (L 2)

FIER DE SES ORIGINES HAÏTIENNES

Grâce, notamment, à une grosse présence sur sa ligne « J'ai un style pas très académique », sourit celui qui n'a commencé le foot qu'à 15 ans « Mes parents ont longtemps refusé que je m'inscrive dans un club J'ai donc d'abord joué au hand J'étais déjà gardien Bien sûr que j'aurais préféré commencer le foot plus tôt pour avoir plus de bases Le hand m'a beaucoup aidé pour le foot au niveau des réflexes, dans ma façon de sortir ou de boucher les angles Grâce au staff, j'ai vraiment repris confiance en moi depuis mon retour à Noisy Cette Coupe de France, c'est d'abord une belle aventure humaine » En plus de ses grosses performances dans les buts, le gardien de 1,87 m s'est aussi retrouvé sous les projecteurs en raison de son nom de famille, Petit-Homme « Depuis le début de l'aventure, plusieurs médias ont fait des jeux de mots avec mon nom J'y suis habitué depuis que je suis enfant Tant que cela reste respectueux » Ce nom reste, en effet, lié à une sombre partie de l'histoire « Je suis originaire d'Haïti, où vit encore une partie de ma famille Mes ancêtres étaient certainement des esclaves Je suis très attaché à mes racines haïtiennes J'espère pouvoir y retourner vite »

« SI JE NE SUIS QU'UN JOUEUR DE RÉGIONAL 1, C'EST QUE JE LE MÉRITE. JE NE SUIS PAS ENVIEUX DES PROFESSIONNELS. »
PIERRE PETIT-HOMME

Tous droits réservés à l'éditeur

Europe 1
Emission : Votre grand journal du soir

Résumé :
Le ministre de l'Agriculture et de l'Alimentation Didier Guillaume défend la consommation de vin. Reportage. Itw notamment de celui-ci. Il a déclaré n'avoir jamais vu un jeune qui sort de boîte de nuit et qui est saoul parce qu'il a bu du vin. Dans un cadre humoristique, une personne a affirmé sur Franceinfo qu'un endroit avec un peu de musique et du vin s'appelle "Chez Nicolas ".

Tous droits réservés à l'éditeur

franceinfo
Emission : Le 5|7

Résumé :
Vous le partagerez aujourd'hui - Sur le plateau de RMC, hier, Didier Guillaume, le ministre de l'Agriculture et de l'Alimentation a affirmé que le vin n'est pas un alcool comme les autres. Reportage. Un extrait des propos du ministre est diffusé. Ces propos ont suscité de nombreuses réactions. De façon humoristique, il est indiqué qu'un endroit avec un peu de musique et du vin s'appelle "Chez Nicolas".

Tous droits réservés à l'éditeur

Sud Radio
Emission : In vino

Résumé :
L'émission est délocalisée au restaurant Bar à Vins Nicolas. Itw notamment de Louis de Montille, directeur général de Nysa. Il explique que le vin est un concept qui fonctionne bien. Il affirme également que Nysa est le nom d'une montagne par laquelle est plantée le premier vin.

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

In vino fête son 800e millésime



Samedi 26 janvier 2019 à 12h30, In vino célébrera sur Sud Radio sa 800e émission
In vino, émission de radio 100 % consacrée aux vins et spiritueux, part chaque semaine, depuis 2004, à la découverte des vignobles français et du monde entier. Partager la passion des femmes et des hommes du vin et de la gastronomie et rester informé sur l'actualité des vins & spiritueux et des grands événements est son crédo depuis 15 ans. Bien charpentée, pétillante en bouche et à l'oreille, l'émission est diffusée le samedi et le dimanche à 12h30 sur Sud Radio (99.9 à Paris et en Ile-de-France). Suivie par près de 2 millions d'auditeurs en France, elle est à retrouver sans modérations ur InVinoRadio.fm (143 000 auditeurs).

C'est Alain Marty, président-fondateur du Wine & Business Club, qui depuis sa création en 2004, produit et présente In vino en compagniede ses deux acolytes Philippe Faure-Brac et David Cobbold. Ces trois amoureux du vin au ton unique et décalé reçoivent chaque semaine des personnalités partageant la même passion et abordent différents sujets autour de l'actualité brûlante, des conseils praticopratiques et tant d'autres choses…

A l'occasion de sa 800e émission en compagnie d'Hélène Piot, co-animatrice, l'équipe célébrera l'événement avec des invités prestigieux : Pierre Hermé, meilleur pâtissier du monde 2016, la comédienne Macha Méril qui vient de terminer sa superbe prestation au théâtre du Montparnasse dans La Légende d'une vie de Stefan Zweig, et le chef Eric Briffard, meilleur ouvrier de France 1994 et chef d'établissement de l'institut Le Cordon Bleu Paris.

Sur le site invinoradio.fm, on peut ré-écouter les émissions diffusées sur Sud Radio, découvrir l'actualité des vins & spiritueux, l'agenda des grands événements et de nombreux conseils avisés d'experts : quel vin servir avec la galette des rois, les dernières innovations du domaine du vin, les plus grands vignerons…

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

Indépendamment de 4 à 6 émissions délocalisées dans les vignobles de France chaque année, In vino Sud Radio est traditionnellement enregistrée en public et délocalisée au restaurant/bar à vins Nicolas au 31 Place de la Madeleine à Paris 8e. Toutes les informations sont à retrouver sur la page Facebook In vino.

Tous droits réservés à l'éditeur

LA REVUE DU Vin DE FRANCE

Date : 25/01/2019
Heure : 16:20:42
Journaliste : Baptiste Charbonnel

www.larvf.com
Pays : France
Dynamisme : 0

Visualiser l'article

Radio : In Vino fête sa 800ème émission !



De gauche à droite : Philippe Faure-Brac, Alain Marty, Macha Méril, Eric Briffard et Hélène Piot.

Samedi 26 janvier, à 12h30, Sud Radio diffuse le 800ème numéro de "In Vino". Producteur et présentateur de ce rendez-vous bihebdomadaire entièrement dédié au vin, Alain Marty se souvient de ses fous rires les plus marquants.

La RVF : Depuis la création de "In Vino" en 2004, des podcasts consacrés au vin ont vu le jour, mais pas d'autre émission de radio régulière.
Alain Marty : Et c'est dommage, il faudrait qu'il y en ait d'autres. Nous tordons le cou à l'idée reçue selon laquelle le vin serait muselé à la radio. En réalité, avec un discours de modération sur la consommation de vin, on peut tout à fait consacrer un programme au vin.

Comment est née l'émission ?
Après la parution de mon livre polémique *Ils vont tuer le vin français* (éditions Ramsay, 2004), j'ai été contacté par Alain Weill, qui dirigeait la radio BFM (via son groupe Nextradio). Il m'a proposé de créer un rendez-vous autour du vin le week-end sur BFM Business. Je le connaissais bien puisqu'il était membre du Wine & Business Club (dont Alan Marty est le président-fondateur). Je lui ai dit banco ! Nous avons dès le début commencé à trois avec Philippe Faure-Brac (meilleur sommelier du monde 1992) et David Cobbold (co-fondateur de l'Académie du vin de Paris). C'est une histoire de fidélité car nous sommes toujours tous les trois à la barre de l'émission.

Pourquoi être passé en 2007 de BFM Business à Sud Radio ?
Depuis le rachat de BFM Business par Patrick Drahi en 2015, l'ambiance s'était dégradée. En outre, Sud Radio nous permettait de toucher une audience beaucoup plus large et de nous rapprocher des bassins de production viticoles.

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

En quoi l'émission a-t-elle changé en 15 ans ?
On a enlevé une petite partie business pour étoffer la partie terroir. Nous avons constamment de nouvelles voix, 40 chroniqueurs font aujourd'hui partie de l'équipe. Nous avons aussi fait une place aux femmes, notamment aux journalistes Laure Gasparotto et Hélène Piot. Et aux vins étrangers.

Quelle est l'audience de l'émission ?
Une partie des 1 800 000 auditeurs hebdomadaires revendiqués par la station. Et les 143 000 auditeurs du site invinoradio.fm , où vous pouvez retrouver In Vino en podcast.

En 800 émissions, vous avez dû avoir quelques fous rires...
Je me souviens avoir beaucoup ri en voyant Philippe Faure-Brac ne pas oser dire à l'antenne devant un invité que son vin était vraiment horrible alors que c'était bel et bien le cas ! Une autre fois, David Cobbold avait décidé de parler de cépages croates, mais on ne comprenait rien à ce qu'il articulait et on avait l'impression d'être sur une radio croate, c'était très drôle. Autre souvenir, lors d'une émission délocalisée dans le vignoble du Roussillon, un maire que nous avions invité est arrivé complètement saoul entouré de deux gendarmes. J'ai eu la honte de ma vie et on a dû couper son micro !

Où est enregistrée l'émission ?
Chez le caviste Nicolas, place de la Madeleine à Paris. Le public est le bienvenu. L'enregistrement a lieu le mercredi tous les 15 jours. Et nous enregistrons dans le vignoble entre 4 et 8 émissions par an.

Quels sont les projets pour In Vino ?
Développer des éditions à l'étranger. Nous cherchons des partenaires dans 5 pays francophones : Canada (Québec), Belgique, Suisse, Côte d'Ivoire et Sénégal. Et nous cherchons les « Marty » chinois et anglais pour présenter l'émission dans ces langues.

> In vino est diffusé le samedi et le dimanche à 12h30 (durée : 30 minutes) sur Sud Radio
L'émission célèbre son 800e numéro samedi 26 janvier 2019 à 12h30, en compagnie de la comédienne Macha Méril, du pâtissier Pierre Hermé, du chef Eric Briffard, de David Cobbold et de Philippe Faure-Brac.

Tous droits réservés à l'éditeur

www.mybettanedesseauve.fr
Pays : France
Dynamisme : 0

Visualiser l'article

La 800e, c'est demain



Seule émission de radio en France consacrée aux vins et aux spiritueux, In Vino offre chaque semaine à l'amateur – en l'espèce, deux millions d'auditeurs – une plongée dans le *mondovino* et ses actualités, à la rencontre de ses personnalités et de ses passionnés. Présentée par Alain Marty, président-fondateur du Wine & Business Club et producteur de cette émission qu'il a lancée en 2004, Philippe Faure-Brac (meilleur sommelier du monde 1992) et David Cobbold (co-fondateur de l'Académie du vin de Paris) et animée par une équipe de quarante-cinq chroniqueurs et experts, In Vino proposera ce week-end sa 800e édition :

« En compagnie d'Hélène Piot, co-animatrice, l'équipe célébrera l'événement avec des invités prestigieux : Pierre Hermé, meilleur pâtissier du monde 2016, la comédienne Macha Méril qui vient de terminer sa superbe prestation au théâtre du Montparnasse dans La Légende d'une vie *de Stefan Zweig, et le chef Eric Briffard, meilleur ouvrier de France 1994 et chef d'établissement de l'institut Le Cordon Bleu Paris. »* Pour écouter

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

cette émission anniversaire, enregistrée en public au bar à vins Nicolas de la place de la Madeleine à Paris, rendez-vous samedi et dimanche à 12 h 30 sur Sud Radio .



Au centre, la comédienne Macha Méril a participé à la 800e édition d'In Vino, qui sera disponible en podcast sur le site de l'émission, c'est par là .

Tous droits réservés à l'éditeur

France Bleu Bourgogne
Emission : La matinale de France Bleu Bourgogne

Résumé :
Journal - 25 000 visiteurs sont venus ce week-end pour la Saint-Vincent tournante 2019 à Vézelay afin de déguster les différents vins blancs du vignoble vézelien. Reportage. Itw croisée des quatre touristes belges, amateurs de vins Nicolas. Ils préfèrent le millésime 2015.

Tous droits réservés à l'éditeur

Réf. Alerte : 1564-68407

ALERTE STREAM

MOT-CLE(S)	NICOLAS
CHAINE / STATION	**EUROPE 1**
DIFFUSION	**17/01/2019 - 19:26**
DUREE	00:03:27
EMISSION	LE DEBAT DES GRANDES VOIX - 19:20
PRESENTATEUR(S)	MATTHIEU BELLIARD
INDEXATION	
RUBRIQUE	



Impossible de regarder ou d'écouter ? Cliquer ici

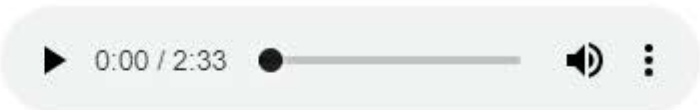
Service clients
Tel. +33 (0)1 47 67 18 00 | Fax +33 (0)1 47 67 18 01
ServiceClients.RI@kantarmedia.com | www.kantarmedia.com
60, av. du Gal de Gaulle | 92046 Paris La Défense Cedex

Reproduction et diffusion interdites. Le contenu et les liens de cet e-mail sont réservés à un usage strictement privé.

Réf. Alerte : 1564-68373

ALERTE STREAM

MOT-CLE(S)	NICOLAS
CHAINE / STATION	**FRANCE INFO**
DIFFUSION	**17/01/2019 - 08:26**
DUREE	00:02:24
EMISSION	LE 07H00-09H30 - 08:12
PRESENTATEUR(S)	MARC FAUVELLE
INDEXATION	
RUBRIQUE	



Impossible de regarder ou d'écouter ? Cliquer ici

Service clients
Tel. +33 (0)1 47 67 18 00 | Fax +33 (0)1 47 67 18 01
ServiceClients.RI@kantarmedia.com | www.kantarmedia.com
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.



FEVRIER 2019

Omnicom
Public
Relations
Group

NICOLAS
DEPUIS 1822
Nous prenons soin de vos vins



SAINT-VALENTIN

-

PRODUITS

Omnicom Public Relations Group

NICOLAS DEPUIS 1822
Nous prenons soin de vos vins

VIVRE AUTREMENT VOS LOISIRS AVEC CLODELLE

www.clodelle45autrement.fr
Pays : France
Dynamisme : 0

Visualiser l'article

Orléans fête la SAINT VELENTIN du 9 au 20 février 2019 : déclarations, love race, concours, exposition, photo et parcours amoureux



Orléans fêtera la Saint-Valentin du samedi 9 au mercredi 20 février, découvrez les multiples animations proposées en centre ville:

Tous droits réservés à l'éditeur

Concours de la plus jolie déclaration d'amour, ***Love Race***, jeu concours "Les couples célèbres", **exposition** *"Le cœur d'Orléans bat pour vous",* **studio photo** éphémère, **décors pour des selfies** hors du commun, **parcours amoureux** parsemé d'**offres spéciales** dans de nombreux commerces.

PLUS D'INFOS...
Déclarations d'amour - Jusqu'au 14 février
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, espaces compris)

Love Race - 15 février à 18h, place de Loire.
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 15 obstacles. Course payante sur inscription : www.teamorganisation.com

Jeu concours « Les couples célèbres » - Du 9 février 10h au 14 février 14h
La Mairie d'Orléans et les commerces partenaires organisent un jeu concours gratuit sans obligation d'achat Pour jouer, il suffit de déposer le bulletin de participation (voir sur le site www.orleans-metropole.fr) préalablement rempli dans les urnes situées : - Place d'Arc, 2 Rue Nicolas Copernic - Les Halles Châtelet, place du Châtelet - Charline Pritscaloff, 14 rue Bannier - Salon de coiffure Hair Land, 63 rue Eugène Turbat - Empreinte Hôtel Boutique et Spa, 80 quai du Châtelet

- L'accès aux urnes se fera pendant les heures d'ouverture des lieux et commerces.

- Un tirage au sort sera effectué le 14 février 2019 à 17h30 aux Halles Châtelet. Tout bulletin de participation incomplet ne sera pas pris en considération pour le tirage au sort. Un seul bulletin de participation par foyer. La remise des prix aux gagnants se fera sur présentation d'une pièce d'identité.

- Le 1er prix est 1 nuit en suite UNIK offerte par Empreinte Hôtel avec petit déjeuner et accès spa pour deux personnes, d'une valeur de 550€.

Exposition le cœur d'Orléans bat pour vous - Du 9 au 20 février
Cette exposition photo ouverte à tous les photographes amateurs est à découvrir dans différents lieux du centre-ville d'Orléans, au détour d'une balade shopping.

Studio photo éphémère - Samedi 9 février de 13h à 19h
Un studio photo éphémère au décor de Saint-Valentin sera installé dans la galerie des Halles Châtelet. Le photographe Ludovic Letot proposera à tous les couples d'immortaliser leur amour. Ils pourront emporter gratuitement et directement leur photo.

Tous droits réservés à l'éditeur

Décors pour des selfies hors du commun - Du 9 au 19 février 2019
Dans un LOVE géant sur la Place du Martroi ou au "cœur" des arbres places du Temple et du Cheval Rouge.

Les commerces du centre-ville proposent un parcours amoureux

Le 9 février: Organisation d'un jeu avec tickets *Gagné/Perdu!* 5 jolis lots sont mis en jeu.
Atelier Ilu Du 9 au 14 février, un cadeau surprise offert pour tout achat.
Au Comptoir Malgache Dégustation gratuite du cocktail de l'Amour au parfum d'Ylang Ylang et une fleur offerte à toutes les clientes du 12 au 16 février.
Au Mil Et Une Fleur Estimez le coût du bouquet de la Saint-Valentin présenté en boutique du 9 au 13 février. Le/la client(e) qui trouve ou s'approche le plus du prix gagne le bouquet le 14 février.
Authentic de Foussier Un bracelet Saint-James offert pour tout achat du 8 au 14 février.
Bagatelle Corsetterie Du 9 au 14 février : Offre un bon d'achat de 10 euros pour l'achat d'une parure.
Bateau Lavoir Une coupe de champagne offerte à tous les clients en couple du 15 au 17 février.
Big Fernand On change tout ! Soirée spéciale Saint-Valentin avec service à table, décoration romantique et possibilité de réservation le 14 février.
Bioform Offre une coupe de champagne à tous les couples pour un soin en duo, du 1er au 14 février (les soins peuvent être effectués plus tard)
Cabinet Mincéa Pour un rituel sensoriel, massage, soin du visage, en solo ou en duo, offert pour la Saint-Valentin, un cadeau de la maison Matis, ou un miel de massage ou un plateau de dégustation vous sera offert du 11 au 15 février.
Cafés Jeanne d'Arc Ateliers sur les méthodes d'extraction douce du café, le 9 février. Du 9 au 14 février, dégustation du thé « Ode à l'amour », de l'infusion « Infinie passion » et du café « Déclaration ».
Centre Commercial Place d'Arc Du 1er au 14 février, 10 000€ en cartes cadeaux et un voyage à Venise à gagner sur les bornes de jeux dans le Centre Commercial.
Charline Pritscaloff Fleuriste MOF, organise un jeu concours du 1er au 12 février. Un bouquet Saint-Valentin de 12 roses à gagner sur l'ensemble des deux boutiques. Tirage au sort le 12 février au soir.
Droguerie Morette Un petit vaporisateur « Maison Berger » sera offert aux 10 premiers clients, le 14 février.
Eden Park Du 9 au 14 février : Un savon en forme de nœud papillon sera offert pour tout achat.
Empreinte Hôtel Soirée St-Valentin les 14, 15 et 16 février de 19h30 à 21h avec ambiance piano bar et cuvée de champagne d'exception à la coupe.
Epicerie Fine Rose et Léon Du 9 au 16 février : Un sachet de fleurs cristallisées (violettes et roses) offert pour l'achat d'une bouteille de champagne.
Howen Venez offrir un sac Belts ! Il vous sera offert pour cet achat un bijou de sac Burberry (d'une valeur de 190€).
Iphigénie Paris Du 9 au 14 février, un porte clé en cuir, fabrication Iphigénie-Paris, sera offert pour tout achat d'un cadeau de Saint-Valentin.
La Fée Maraboutée Du 8 au 14 février, un bijou sera offert pour tout achat sur la nouvelle collection
Lacoste Le 14 février, dégustation de boissons et petits gâteaux pour tous les clients
Le Kiosque LN Le 14 février, un porte-monnaie sera offert à tous les clients.
Liger Homme Pour l'achat d'un cadeau St-Valentin, jeu concours du 28 janvier au 15 février avec tirage au sort en boutique le samedi 16 février pour gagner un brunch à l'Empreinte Hôtel.

Tous droits réservés à l'éditeur

Link Organise une tombola avec les tickets de caisse du 9 au 14 février. Tirage au sort le 14, avec deux lots à gagner : un stylo Cacharel pour femme et un stylo LEXON pour homme.
Mojito's Bar Propose le Mojito St-Valentin (champagne et framboise et offre une rose à toutes les femmes le 14 février.
Niñas Beauty Le 14 février, une rose offerte à toutes les clientes, et massage à prix réduit
Nouveau magasin Dédicace de l'artiste GRINGE le 14 février (renseignements horaires– 02 38 24 02 28)
Paul Marius Du samedi 9 au jeudi 14 février, un porte-clés sera offert pour tout achat d'un sac.
Royale Optique Un ballon en forme de cœur offert à tous les clients, dans la limite des stocks disponibles, du 12 au 14 février.
Sushi Shop Dégustations devant le Shop les 9 et 16 février de 11h30 à 13h et de 17h30 à 19h, le 14 de 11h30 à 13h.
Ver Di Vin Le 14 février : Dîner en présence de Marcel GOUDEAU, slameur. Un livre dédicacé sera offert à chaque couple/duo et une remise faite sur les ateliers dégustations balade culti-linaire Orléans Wine Tour (conditions et réservations sur http://orleanswinetour.fr/reservations/ entrer dans le panier le code : STVALENTIN2019)
Victorine Un petit cœur en chocolat à déguster offert pour chaque client(e) le 14 février.
Vitrail&Co Une coupe de champagne offerte aux clients le 9 février avec démonstrations en boutique et création de cœurs personnalisables.
Mon coursier de quartier Pour la réservation d'une balade romantique au cœur d'Orléans au plus tard la semaine précédant la Saint Valentin, une rose sera offerte. Réservations au 06.83.12.82.17.
Les Halles Châtelet au cœur de la Saint-Valentin
B. Glacier Fabrication de pommes d'amour glacées ! Pour les "prévoyants", pour toute commande ou achat le 9 février de deux pommes d'amour, il vous sera offert deux "mises en bouche" glacées.
Charline Pritscaloff La fleuriste MOF organise un jeu concours du 1er au 12 février. Un bouquet Saint-Valentin de 12 roses est à gagner sur les deux boutiques. Tirage au sort le 12 février au soir.
Les vins Nicolas Une étiquette avec un QR code offerte pour enregistrer son message d'amour à coller sur la bouteille.
Délices Hassana Offre un thé à la menthe à tous ses clients.
La Brûlerie Organise une dégustation de thé.
La Tissandière Offre une broderie pour tout achat d'un drap de bain ou d'un peignoir.
Balades Gourmandes Menu pour deux personnes à emporter dans un panier à offrir, le "Panier de Cupidon". Organisation d'un tirage au sort pour faire gagner un chèque cadeau de 20€ valable dans toute la boutique. Pour jouer, les amoureux devront publier une photo de couple avec le "panier de Cupidon" de Balades Gourmandes sur la page Facebook du magasin.
Les Cafés d'Eric Création thé spécial Saint-Valentin.

Tous droits réservés à l'éditeur

https://homactu.com/archives/107948

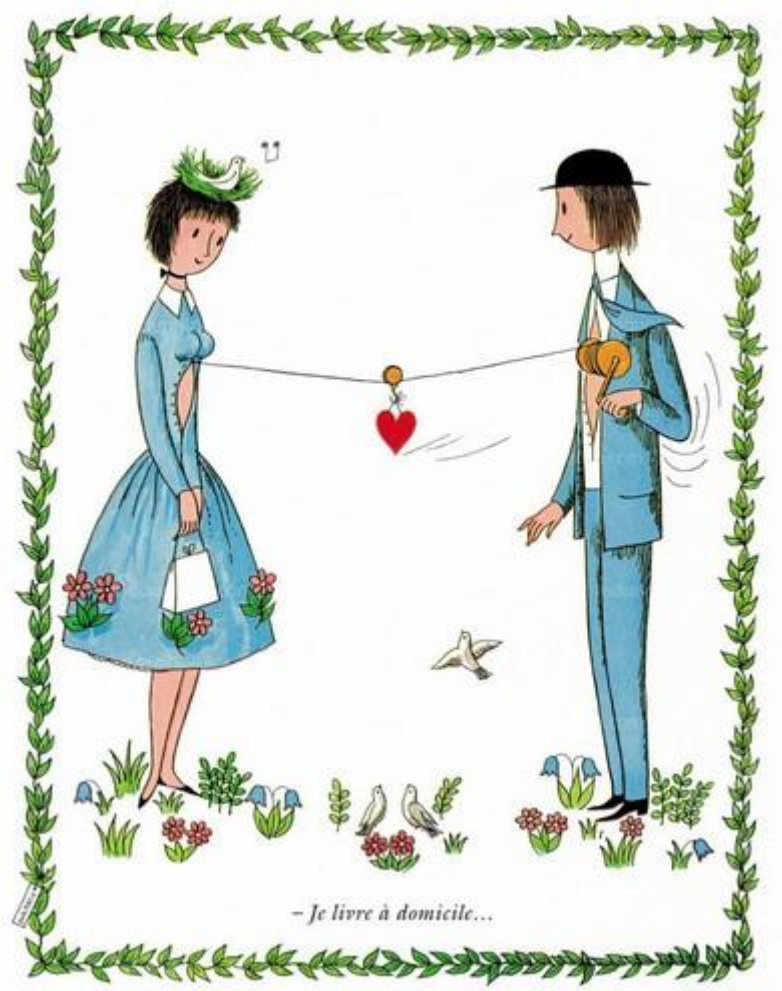
Mardi 14 février, la Saint-Valentin revient !

Posté par: **Dominique ragazzon** Posté le: **février 03, 2019** Dans: **Suggestion** | Commentaire : **0**



La fête des amoureux par excellence arrive à grands pas, voilà une belle occasion de déclarer sa flamme, de réitérer ses vœux ou, simplement, de faire plaisir à votre amoureux(e). En tête-à-tête, quoi de mieux, que de montrer son amour en partageant de délicieuses saveurs, une escapade sur la Côte Normande, dormir dans une cabane nichée dans les arbres ou passer une soirée haut en couleur dans un cabaret parisien.

Fête commerciale ou has been pour les uns, une soirée romantique les yeux dans les yeux à ne pas rater pour les autres. Certaines personnes diront encore que l'amour se fête tous les jours. En France, un peu plus d'un couple sur deux fête la Saint-Valentin. Et comme le chantait si bien Edith Piaf « Que l'on soit riche ou sans un sou/Sans amour on n'est rien du tout ». Valentine's Day ou San Valentino !



La Saint-Valentin est célébrée aux quatre coins du monde mais pas à la même date dans chaque pays. Au Pérou, le 14 février, jour de la Saint-Valentin, est férié, les hommes offrent des orchidées à leur bien-aimée et la tradition japonaise veut que ce sont les femmes qui présentent des cadeaux aux Valentins, tandis qu'en Afrique du Sud, il est coutume d'épingler le nom de son amoureux sur sa manche. Les tourtereaux Gallois s'offrent des cuillères en bois sur lesquelles sont creusées des cœurs, cadenas ou clefs et en Catalogne, c'est une rose à leur compagne qui en échange leur donne un livre. Quant au Danois, ils ont pour habitude d'offrir un bouquet de fleurs blanches avec un petit message poétique. Surprenant aux Philippines, des centaines de personnes se disent « oui » dans une même cérémonie organisée gratuitement par le gouvernement. Au pays de Roméo et Juliette ce sont les traditionnels chocolats enrobés dans un message d'amour, appelé : Baci Perugini.

Côte de Provence, Château Les Valentines



Avec sa belle robe pâle aux reflets saumonés, ce vin bio offre un nez ouvert sur des notes gourmandes de pêche blanche et de guimauve. Une vivacité en bouche amplifie l'impression de fraîcheur tout en restant équilibrée. Sa palette aromatique aux accents du Sud va séduire tous les amoureux. On entend les cigales…
Chez Nicolas 14,20 € les 75 cl

Coffret de chocolats Ensemble, Maison Le Roux



Spécialement créé pour la Saint-Valentin, ce coffret rouge passion noué par un ruban de velours renferme onze bonbons en chocolat à déguster avec l'élu(e) de son cœur. De savoureux chocolat noirs au cacao intense et des chocolats au lait tout en douceur. De quoi ravir les papilles et le cœur de l'être aimé(e).
12,20 € les 11 chocolats
Site : Chocolat Leroux

Kit Cocktail Mojito, Destination Cocktails



Pour la Saint Valentin, que diriez vous de lui préparer son cocktail préféré ? Le kit Mojito, c'est la solution clé en main pour réaliser facilement un Mojito savoureux dans les règles de l'art ! Que vous soyez amateur ou expert, épatez votre dulcinée et transformez-vous en barman le temps d'un soir… et Cupidon va bien opérer !
32,95 €
Site : Boutique Destination Cocktails

Champagne Brut Rosé Red Kiss, Maison Cattier



La cuvée Brut Rosé Red Kiss est la plus séductrice de la maison Cattier avec son philtre d'amour pour accompagner les élans de séduction. Parfaite à l'apéritif, elle fera une très belle escorte à toutes les étapes d'un tendre repas, de l'entrée jusqu'au dessert. Trop difficile de résister à ce moment de plaisir partagé.
55 € les 75 cl
Site : Cattier

Coffret Coeur pop n°1, Cluizel



Un assortiment de pralinés à l'ancienne, ganaches chocolat, chocolats noir et lait et une nouvelle création : le bonbon cœur fourré au praliné mêlé à des notes fruitées et recouvert d'une délicate couverture de fruits rouges mixés. Un coffret irrésistible qui fera chavirer le cœur de votre bien aimé(e). A croquer délicatement !
14,90 € les 120 g
Site : Cluizel

Rosa Pouchkine, Café Pouchkine



Posé sur son sablé breton ce bouquet renferme un biscuit citron, un confit et une gelée de cassis. Une ganache montée au thé vient apporter toute l'originalité à ce dessert de Saint-Valentin. Doux, frais et léger la « Rosa Pouchkine » est un véritable hymne à la féminité. Des roses à partager en toute gourmandise !
18 € pour 2 personnes
Site : Café Pouchkine

L'Instant croquant 2016, O. & H. Bour



L’Instant croquant… ce millésime très séduisant, plein de charme est fait pour des amoureux. Un vin AOP parfaitement équilibré entre son fruité gourmand, les fruits rouges se mêlent aux fruits noirs et aux épices, et sa structure aux tanins soyeux et élégant. Laissez vous charmer par sa longue fraîcheur en bouche !
8 € les 75 cl
Site : Domaines Bour et Cavistes

Boîte à aimer, Thiriet



Un menu romantique tout prêt réunissant amour et gastronomie concocté par leur Meilleur Ouvrier de France. D'abord un amuse-bouche malicieux, le plat tout en saveurs marines fraîches et légères et le dessert en forme de déclaration l'amuse-cœur clonera la soiré en beauté. Et profitez de votre en tête-à-tête.
39,99 €
Site : Thiriet

Collection Romeo e Giuletta, Basta Bianca



La bougie parfumée Romeo e Giuletta est un hymne à l'Amour, à son histoire et à l'Italie ! Dans les effluves du duo amoureux tourbillonnent des notes de myrte, de poivre noir explosif, de résine de ciste avec des notes douces de vanille et envoûtantes de rose, fleur emblématique de l'Amour. Cire végétale 100 % naturel.
50 € les 180 g
Site : Bastabianco

Rose éternelle, Lachaume



Nichée dans sa boîte écrin estampillée Lachaume en or, à chaud, la rose éternelle incarne le romantisme à la française. Spécialement créé pour la Saint-Valentin par le maître-fleuriste parisien, cette rose naturelle est immortalisée par lyophilisation. Incontournable, la rose rouge pour éblouir ses yeux et émouvoir ses sens.
50 € la boîte
Site : Lachaume-fleurs

Une escapade romantique pour la Saint-Valentin



Sur la Côte Normande, le groupe Barrière propose à tous les amoureux une offre « Romance » très raffinée pour célébrer Cupidon de la plus douce des façons. Dîner aux chandelles, champagne en chambre et coucher de soleil sur la mer… petites attentions et cadres de rêve seront au rendez-vous de ce week-end romantique. Des biscuits personnalisés le petit biscuit français seront également l'occasion de déclarations gourmandes pour surprendre votre moitié dès son arrivée en chambre. Un dîner d'exception vous attend : délicieux foie gras, suivi de Saint-Jacques exceptionnelles et d'un dessert délicat « Rose Amour ». Un moment de gastronomie à ne pas manquer !

Hôtel du Golf, Deauville, « Escapade Romance », à partir de 225 € (la nuit en chambre double, les petits-déjeuners, la bouteille de Champagne dans la chambre)
Site : Hotel Barriere

Le cabaret glamour, Crazy Horse



@CrazyHorse-YannCouvreur

Pour donner envie d'associer le plaisir des yeux et des papilles, le plus envoûtant des cabarets, le Crazy Horse, dévoile son coup de cœur gourmand et s'associe en exclusivité avec l'étoile montante de la pâtisserie, Yann Couvreur. Une collaboration chic et parisienne qui marie gourmandise et glamour, deux entremets inédits aux parfums de saison, tout spécialement créés pour… fondre de plaisir devant le spectacle « Totally Crazy » ! Et que les sensuelles Grazy Girls commencent leur show !
165 € par personne (½ bouteille de champagne Laurent Perrier Rosé et l'entremet Crazy du Yann Couvreur).
Crazy Horse, 12, avenue George V, Paris (8e)

Une pause bien-être pour deux



Aux portes de Montpellier, l'Hôtel Spa**** de Fontcaude met les amoureux à l'honneur avec un forfait spécial Saint-Valentin. Ce week-end romantique et relaxant leur permettra de décompresser dans ce cocon de verdure. Le personnel du Spa seront aux petits soins des amoureux en leur proposant un massage de 50 minutes spécial duo pour un moment de plénitude. L'élégance des chambres et l'intimité de l'espace Spa offre un confort très agréable. Pour vous faire saliver, le menu du dîner comprend en entrées : Céviche de Saint Jacques au gingembre et coriandre frais ou des ravioles au foie gras bouillon thai, en plat : côtelettes d'agneau au romarin pommes Anna et caviar d'aubergine ou filet de turbot en sabayon au citron et son nid de tagliatelles à l'encre de seiche. Le dessert à deux, un moelleux au chocolat aux griottes, glace vanille.

Hôtel Spa** de Fontcaude, Montpellier, Formule « Amour » 449 € pour 2 personnes (bouquet de roses, bouteille de Champagne, massage duo, dîner Saint-Valentin, accès illimité au Spa)**
Site : Hotel-spa-Fontcaude

Une cabane perchée dans des arbres centenaires



A deux heures de Paris se trouve l'élégant Château de L'Enclos à Brûlon (Sarthe) qui abrite trois chambres d'hôtes (4 épis), une roulotte et une cabane perchée à huit mètres du sol, de quoi observer en amoureux la flore

et la faune (lamas, chèvres, ânes, moutons…) en liberté. Véritable nid pour les tourtereaux, on accède à la « Kota Cabana » par un escalier en bois en colimaçon de 40 marches dans le plus grand respect de l'environnement. Vous prendrez un grand bol d'air et d'amour seuls au monde loin de l'agitation urbaine et vous passerez une nuit mémorable et inoubliable.

Château de L'Enclos, Brûlon, à partir de 170 € la nuitée, petits-déjeuners compris
Site : Gites de France

L'alcool est à consommer avec modération



VINISSIMES

-

PRODUITS

Omnicom Public Relations Group

NICOLAS DEPUIS 1822
Nous prenons soin de vos vins

LA REVUE DU Vin DE FRANCE

Date : 11/02/2019
Heure : 11:28:18

www.larvf.com
Pays : France
Dynamisme : 0

Visualiser l'article

L'agenda du vin de mars 2019





Parmi les évènements vin du mois de mars, le Salon des vins d'abbayes et Les Vinissimes.

Le salon international de l'Agriculture à Paris, les Vinissimes de Nicolas et le salon des vins d'abbayes à Paris... Les rendez-vous du vin à ne pas manquer ce mois-ci.

Salon international de l'agriculture à Paris
Du 23 février au 3 mars
Le Concours général agricole des vins accueille les AOP et IGP issues des régions viticoles françaises.
Site : salon-agriculture.com

Salon du Club des vignerons lauréats à La Chapelle-sur-Erdre (44)
Du 1er au 3 mars
L'association, qui regroupe des vignerons références dans chacune de leur AOP, met à l'honneur différentes régions à l'occasion de dégustations et de rencontres.
Site : club-vignerons-laureats.com

Les Vinissimes de Nicolas à Paris
Le 7 mars
Le caviste offre l'opportunité de déguster et d'acheter les crus les plus prestigieux lors d'une journée exceptionnelle à l'Hôtel d'Évreux.
Site : lesvinissimes.com

Salon Délissime à Dijon
Du 8 au 10 mars
Cet événement accueille de nombreux exposants de toute la France venus présenter leurs produits sucrés et salés, leurs vins, leurs liqueurs et leurs savoir-faire au Parc des Expositions.

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

Site : delissime.fr

Le Salon des vins d'abbayes à Paris
Les 29 et 30 mars
L'occasion pour les producteurs-propriétaires d'abbayes et de chartreuses de faire découvrir leurs dernières cuvées et leur patrimoine œnotouristique.
Site : lesvinsdabbayes.com

Tous droits réservés à l'éditeur


VAL DE LOIRE
VINS DU MONDE
ESPACE CADEAUX
NICOLAS
4 bouteilles = 22€

PRODUITS

Centre France
LE POPULAIRE

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



Date : 03 fevrier 2019

LE VIN

PMG ANJOU BLANC 2017.

PMG. Derrière cet acronyme ne se cache pas un club de foot, mais un couple. Un couple de vignerons, Philippe et Marie Germain, installés en Anjou.

Et c'est Dominique Lapeyre, le caviste de la boutique Nicolas de la place Fournier à Limoges qui nous a dégoté cette belle découverte venue donc des Coteaux du Layon.

Monocépage, 100 % Chenin Blanc, ce vin blanc capte d'emblée le regard par cette belle robe jaune paille aux reflets intense et brillants. Cette élégance, on la retrouve dans son nez délicat d'où se dégage une jolie minéralité teintée de notes de fleur blanches.

En bouche, ce millésime 2017 joue toujours de subtilité et de légèreté, avec un sens inné de l'équilibre : à la fois fruité et frais, doté d'une acidité agréable, tout en restant convivial.

Au final, un vin honnête (moins de 10 euros) qui mettra un peu de soleil dans vos apéros hivernaux. ■

Tous droits réservés à l'éditeur

Date : 04/02/2019
Heure : 21:22:37
Journaliste : Christelle Zamora

bonbecboheme.fr
Pays : France
Dynamisme : 4

Visualiser l'article

Enchères de la Percée du vin jaune * Bon Bec Bohème

Un bon moyen de découvrir la côte des vins peut être de se rendre à une vente aux enchères. L'édition 2019 de la Percée du vin jaune s'est déroulée à Poligny le 2 février. Pas moins de 250 lots ont été présentés, parmi lesquels une bouteille de 245 ans !

120 lots de vin jaune
79 lots de vin blanc dont 2 magnums
34 lots de vin rouge dont 7 magnums
13 lots de vin de paille
2 lots de Macvin
3 lots de marc de Jura
Parmi les exceptionnels :

un vin jaune d'Arbois de Jules Vercel daté du millésime 1774 (époque de Louis XVI)
4 bouteilles de vin de paille d'Arbois 1893
4 bouteilles du début du XXe siècle (un vin blanc de 1926, un vin jaune de 1933, un vin jaune Château-Chalon 1937 et un autre de 1938
Pour la petite histoire, cette bouteille d'anthologie a été vendue au prix de 29 000 euros. Anatoile Vercel (1725-1786) est un vigneron arboisien. Ce vin aurait été mis en bouteille sous la Révolution française par le fils de ce vigneron. Jean-Claude Vercel était député du Jura et ces fils Altin et Jules à qui il donna ces lots de bouteilles étaient amis de Louis Pasteur. La bouteille date donc de 245 ans !

Trois autres lots de Jules Vercel ont été mis à la vente :

un vin de paille d'Arbois de 1893 a été vendu au prix de 1400 euros.
un vin de paille d'Arbois de 1810 a été vendu 2000 euros.
un vin jaune d'Arbois de 1857 a été vendu 2 200 euros.
Une bouteille très ancienne dont l'étiquette a été faite à la main a été cédée au prix de 2900 euros à un collectionneur.

Parmi les domaines actuels les plus côtés, on a remarqué :

Les vins jaunes et blancs des caves Jean Bourdy, vendus entre 290 et 480 euros.
Un vin jaune de 1928 de la maison Nicolas vendu au prix de 580 euros.
Un vin jaune de 1947 de René Guyenet vendu au prix de 450 euros.
Un vin jaune de 1948 de Joseph Richard vendu au prix de 400 euros.
Les vins jaunes de la belle maison R. Jeannin se sont vendus aux alentours de 200 euros pour les vins jaunes de 1964 (160€), 1969 (230€)
Un vin jaune de côtes-du-jura du Château d'Arlay a atteint la somme de 470 euros.
4 vins jaunes d'Arbois 1945, 1949, 1961 de Marcel Bouilleret se sont négociés de 160 à 420 euros.
De belles sommes ont été engagées sur les vins jaunes de Château l'Etoile, Jean Macle, notamment.

Tous droits réservés à l'éditeur

Cuisine Actuelle

Pays : France
Périodicité : Mensuel
OJD : 143070





Date : Mars 2019
Page de l'article : p.61

Dossier

Le fromage

LES VINS QUI LUI VONT BIEN

On les choisit blancs de préférence, ou rouges pour les inconditionnels, mais **assez frais et vifs pour raviver le palais** sur la saveur intense du fromage.

Des bulles légères et bio

Élaboré à Bordeaux avec des raisins bio, un vin blanc effervescent très léger (seulement 11,5°), avec des bulles fines, une robe d'or pâle et un nez de fleurs blanches. Sa bouche fraîche offre une finale longue aux notes d'agrumes. On le boit frais pour un apéro dînatoire avec la tourte étoile au mont d'or ou le cake des cimes.

Les Charmettes, blanc de blancs brut bio, 5,90 €, *magasins Système U et site Drinks & Co.*



Un blanc expressif

Une majorité de gros manseng accompagnée de 20 % de petit courbu confère à ce vin blanc du Sud-Ouest une jolie personnalité. Une robe dorée, un nez expressif d'agrumes et de fruits jaunes, une bouche ample, riche, fruitée et épicée, à la finale fraîche. À servir frais à l'heure de l'apéritif avec la tourte étoile au mont d'or ou des petits roulés au fromage, puis sur le poulet à la parmesane.

Pacherenc-du-vic-bilh sec 2017, Domaine Capmartin, 6 €, *départ cave et cavistes.*



Un rouge nature

Un sol granitique sur une faille de la croûte terrestre (un rift) produit un gamay élaboré sans sulfites. Un vin intense, puissant et fruité, avec un nez de cerise et de mûre et une bouche très gourmande finissant sur les épices et la fraîcheur. On le sert à 14-15 °C en accompagnement du poulet à la parmesane, du veau Orloff aux pommes ou encore avec une escalope de veau à la bolognaise.

Beaujolais-villages 2017, Rift 69, Maison Jean Loron, 9 €, *départ cave et cavistes.*



Un savoyard tout jeune

Cépage typique de la Savoie, la jacquère donne un vin blanc très léger (seulement 11,5° d'alcool) et fruité, avec des arômes d'agrumes et de fleurs blanches, une bouche acidulée aux notes minérales et à la finale rafraîchissante. Un vin idéal pour un mariage régional avec la tartiflette de poireaux à la crème ou une raclette, mais aussi pour un brunch avec le cake des cimes.

Savoie 2018, Chignin, Jean-François Quénard, 9 €, *cavistes Nicolas.*



Un rouge poivré

Élaboré par une jeune vigneronne à partir de deux cépages typiques de Gaillac (duras et braucol), un vin rouge au nez intense d'épices et de petits fruits noirs, à la bouche puissante mais fraîche et à la finale poivrée. À découvrir sur le poulet à la parmesane, le veau Orloff aux pommes ou le cake des cimes.

Gaillac rouge 2017, Domaine Les Petits Jardins, 6,50 €, *départ cave et chez les cavistes.*



Un chardonnay de Bourgogne

Un chardonnay, le cépage que préfèrent les fromages, en toute simplicité et à prix sage, né dans une célèbre propriété de Chablis. Un vin facile, aux notes de fleurs blanches et de fruits secs et à la bouche tendue et ciselée avec une finale minérale. On l'apprécie avec la tartiflette de poireaux à la crème, sur le poulet à la parmesane ou avec un simple gratin de pommes de terre.

Vin de France 2017, Margote, Famille Brocard, 5 €, *Monoprix et chez les cavistes.*



Adresses en fin de numéro

TEXTES : ÉLISABETH DE MEURVILLE

Tous droits réservés à l'éditeur

Pays : France
Périodicité : Hebdomadaire
OJD : 216624





Date : Du 05 au 11 fevrier 2019
Page de l'article : p.55

Nos adresses

Mode, p. 22

Besson : Besson-chaussures.com
C&A : C-and-a.com
Fuchsia : Fuchsiaparis.com/
Hexagona Paris : Hexagona.com/fr
Kiabi : Kiabi.com
Mango : Shop.mango.com/
Monoprix : Monoprix.fr
Nature & Découvertes : Natureetdecouvertes.com
Pull&Bear : Pullandbear.com
Tamaris : Tamaris.com
U Collection : dans les magasins U
Violetta by Mango : Shop.mango.com/fr/violeta
Zara : Zara.com

Mode tendances, pp. 20-21

Armonia : Laboratoire-phytoceutic.fr/
Baïja : Baijashop.com/
Labello : en grande surface
Ladrôme Laboratoire : en pharmacie, parapharmacie et magasins bio
La Provençale : en grande surface
Mlle Agathe : Mlle-agathe.fr
Royer Cosmétique : Maisonroyer.fr
Schwarzkopf Professionnal : en salons dépositaires
Sephora : Sephora.fr
Spartoo : Spartoo.com/
Thalgo : Thalgo.fr
Yves Rocher : Yves-rocher.fr/

Cuisine pratique p. 60

Cauvin : en grande surface
Freixenet : chez les cavistes ou sur les sites de vin Macave.leclerc, Mondovino.com, Nicolas.com/fr/
Jaillance : Jaillance.com
Kikkoman : Kimchi-passion.fr
Suzi Wan : en grande surface
Tanoshi : en grande surface
Zak! Designs : Zak-designs.fr ; points de vente au 05.56.42.11.93.

Boîte à idées, p. 63

Casa : Casashops.com
Isotoner : 0800.29.42.42 ; Isotoner.fr
Kiabi : 09.69.32.00.23 ; Kiabi.com
Pylones : Pylones.com

Tous droits réservés à l'éditeur

MAXI (HORS SERIE)
Pays : FR
Périodicité : Irrgulier





Date : Fevrier - mars 2019
Page de l'article : p.98
Journaliste : Lucie Boireau

Infos & adresses

par ***Lucie Boireau***

Les adresses

P. 36 Saveurs de printemps/ Fête de la transhumance à Aubrac
Association Traditions en Aubrac : www.traditionaubrac.fr

P. 60 Côté vins
Saumur blanc Les Pouches : cavistes
Saint-Albert AOC pacherenc-du-vic-bilh : caviste Nicolas et plaimont.com
Crémant «Catharsis», cave de Sainchargny : 03 85 33 22 85
Château de Chantegrive : chantegrive.com
Domaine St-Patrice : caveau des Grandes Serres /04 90 65 86 55 et cavistes
Château de Saint Martin : chateaudesaintmartin.com et cavistes
Alchimie, Sauvignon blanc : domainedeterres blanches.com
Grain de Glace, Le rosé de l'hiver : vignerons-saint-tropez.com
Quincy, Jean-michel Sorbe : cavistes
Trebogad : grande distribution et cave-dagobert.com
Viognier Ardèche IGP : cavistes

P. 80 Sur un plateau
Gourmet Cheese : 05 55 33 60 79
Hema : hema.com
Natives : natives-deco.com
Kyocera : kyocera.fr
Microplane : microplaneintl.com
Zwilling : zwilling-shop.com / 01 40 05 69 42
Coucke : coucke.com
Staub : staub-online.com
e.zichef : e-zicom.com et distributeurs (Darty, Boulanger, AliceDelice...)
Tefal : tefal.fr
Lagrange : lagrange.fr
Pebbly : pebbly.fr

Tous droits réservés à l'éditeur

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





Date : Mars 2019
Page de l'article : p.21
Journaliste : CLAUDINE ABITBOL

5 DATES DANS VOTRE AGENDA

PAR CLAUDINE ABITBOL

Du 23 février au 3 mars
Salon international de l'agriculture à Paris
Le Concours général agricole des vins accueille les AOP et IGP issues des régions viticoles françaises.
Site : salon-agriculture.com

Du 1er au 3 mars
Salon du Club des vignerons lauréats à La Chapelle-sur-Erdre (44)
L'association, qui regroupe des vignerons références dans chacune de leur AOP, met à l'honneur différentes régions à l'occasion de dégustations et de rencontres.
Site : club-vignerons-laureats.com

Le 7 mars
Les Vinissimes de Nicolas à Paris
Le caviste offre l'opportunité de déguster et d'acheter les crus les plus prestigieux lors d'une journée exceptionnelle à l'Hôtel d'Évreux.
Site : lesvinissimes.com

Du 8 au 10 mars
Salon Délissime à Dijon
Cet événement accueille de nombreux exposants de toute la France venus présenter leurs produits sucrés et salés, leurs vins, leurs liqueurs et leurs savoir-faire au Parc des Expositions.
Site : delissime.fr

Les 29 et 30 mars
Le Salon des vins d'abbayes à Paris
L'occasion pour les producteurs-propriétaires d'abbayes et de chartreuses de faire découvrir leurs dernières cuvées et leur patrimoine œnotouristique.
Site : lesvinsdabbayes.com

Tous droits réservés à l'éditeur

www.luxe-magazine.com
Pays : France
Dynamisme : 0

Visualiser l'article

La carte des vins de Luxe Magazine

Un grand millésime, une cuvée limitée, des vins de grande qualité et de superbes terroirs en général : voici notre sélection ! Avec un gros coup de coeur pour le Clos des Epeneaux 2015 !
Domaine Courbis : Saint-Joseph Les Royes 2016 : une valeur sûre



Domaine Courbis 2016 - Saint Joseph Les Royes
Ce Saint Joseph est une cuvée parcellaire issu des Royes, un terroir argilo-calcaire, en coteaux très pentus, **exposé plein sud**, où les vignes sont âgées d'environ 30 ans. Les Royes interpelle par sa **complexité aromatique** et sa **puissance**. Les arômes de fruits rouges et noirs (cassis) sont soutenus par des notes fumées et épicées. La bouche est ample, avec une belle longueur sur des tanins élégants et soyeux. Idéal sur des gibiers et des viandes rouges ! A carafe 1 à 2 heures avant de servir.
Tarif 30 € TTC, vendu chez les cavistes

Domaine de la Clapière : la cuvée anniversaire

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article



Domaine de La Clapière
A l'occasion du dixième millésime au Domaine de la Clapière, **1000 exemplaires** seulement de cette cuvée a été produite. Cette dernière est l'expression d'un grand terroir argilo-calcaire de milieu de coteau et de son adéquation exceptionnelle avec un grand cépage. Chaque année en effet, la **syrah** y développe une concentration, une fraîcheur et une profondeur remarquables. La cuvée est proposée dans un packaging unique, mettant en avant la coquille Saint Jacques symbole de la propriété, passage connu des pèlerins.
Tarif : 29,90 € vendu au Domaine et dans une sélection de cavistes Nicolas

Domaine du Comte Armand : Clos des Epeneaux 2015

Tous droits réservés à l'éditeur



Clos des Epeneaux 2015
Le Clos des Epeneaux est l'un des dix plus importants monopoles de la **Côte de Beaune**. Ce Pommard Premier Cru est un très **grand millésime**. Ce vin possède un très grand potentiel de garde. Il possède des **tannins fins**, mûrs et puissants. La **suavité** est préservée. Le millésime 2015 est dense avec une belle complexité aromatique.
Tarif : 158 €

Château de Cérons : La Quille 2016

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article



Château Revelette Grand Rouge
La Quille 2016 à la couleur rubis et aux arômes fondus, mêle la fraicheur tannique du **Cabernet Sauvignon** au soyeux du **Merlot**. Il présente de belles notes de petits fruits rouges et de fraises des bois. Ses saveurs fruitées sont soyeuses et fraîches. Il est décliné en Graves rouge et en Graves blanc.
Tarif : env. 13 €
Domaine La Réaltière Cante Gau blanc 2017

Tous droits réservés à l'éditeur

www.luxe-magazine.com
Pays : France
Dynamisme : 0

Visualiser l'article



La Réaltière

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article



La Réaltière Cante Gau blanc

Tous droits réservés à l'éditeur

www.luxe-magazine.com
Pays : France
Dynamisme : 0

Visualiser l'article



Pierre Michelland - La Réaltière
Situées à 450 m d'alt., sur le terroir froid de l'appellation, les vignes de **Carignan blanc** (70%) de Cante Gau sont presque centenaires. La cuvée est complétée par 20% de **Sémillon** (vignes âgées de 71 ans) et 10% d' **Ugni-blanc**. Recommandé en accompagnement avec un carpaccio de noix Saint Jacques, un filet de turbot grillé ou encore une côte de veau rôtie et légumes en barigoule !
Tarif : 25 € départ cave
Château Revelette Grand Rouge 2015

Tous droits réservés à l'éditeur

www.luxe-magazine.com
Pays : France
Dynamisme : 0

Visualiser l'article



Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

Château Revelette Grand Rouge



Château Revelette

Composé à 40 % de **Syrah**, 38% de **cabernet-sauvignon**, 16% de **grenache** et 6% de **pinot noir**, les cépages du Grand Rouge ont été vinifiés séparément en cuve durant 30 jours environ. Quels accords ? Un mariage élégant avec des gibiers et les viandes rouges mijotées ou en sauce.
Tarif : 28 € départ cave

Château Romanin rouge 2011 et 2013

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article



Château Romanin - la cathédrale
Un sol limono-argileux et sablo-limono argileux, peu à très caillouteux, en **contrefort des Alpilles**, offre un terroir idéal à Château Romanin. Les cépages - **Syrah**, **Mourvèdre**, **Cabernet Sauvignon** et **Grenache** - confèrent **caractère et finesse** à ce vin élevé au minimum pendant 18 mois en foudres et barriques dans la "cathédrale". Ce vin de grande qualité est en totale résonance avec le cœur de la terre de Provence.
Tarif : Château Romanin rouge 2011 : 24 € (75cl) – 54 € (150cl) / Château Romanin rouge 2013 : 27 € (75cl) – 59 € (150cl)
r mesure"

Tous droits réservés à l'éditeur

Cuisine Actuelle Hors-Série
Pays : FR
Périodicité : Bimestriel
OJD : 112806





Date : Fevrier - mars 2019
Page de l'article : p.46-47
Journaliste : Marie Grézard

EN CAVE

Voyage enivrant

Pour donner un petit air globe-trotter à notre table, rien de tel que des vins du Nouveau Monde ou d'Europe. Partons sur la route des vins !

Avec l'Espagne qui possède la plus grande surface de vignobles et l'Italie qui détient le record de volumes produits, la Vieille Europe assure toujours plus de la moitié de la production mondiale. Car on produit du vin partout dans le monde, même dans les pays les plus inhabituels. C'est le cas de la Chine, qui devrait bouleverser le classement d'ici quelques années tant elle plante à tour de bras. Elle devrait donc dépasser la surface du vignoble espagnol dans le but, non pas d'exporter ses vins, mais de satisfaire à la demande gigantesque de son marché intérieur. Mais, même si elle devient un acteur incontournable de la filière mondiale, ses bouteilles sont loin d'inonder nos rayons. En attendant, l'amateur curieux pourra trouver beaucoup de plaisir à musarder le long d'une route des vins qui le mènera jusque dans l'Hémisphère Sud. Tant il est vrai qu'il est bon de ne pas toujours "boire" midi à sa porte !

ORIGINAL

Le merlot, cépage bordelais, domine cette cuvée à laquelle la syrah apporte des notes florales bienvenues. Complexe et d'une belle puissance, elle séduit par ses saveurs de framboise, de cerise et de groseille soulignées par des notes très légèrement boisées. Cette jolie découverte escorte parfaitement un onglet de bœuf à l'échalote.

Petit Enira 2015, plaine de Thrace, Domaine Bessa Valley, 12,50 €, chez les cavistes *Le Repaire de Bacchus.*



BULGARE



ESPAGNOL

BIO

L'appellation jumilla est reconnue pour ses grands vins rouges. Dans cette version plus accessible, elle ne déçoit pas : on a craqué pour ses saveurs de fruits rouges, ses notes florales et sa texture veloutée. La bouche étonnamment fraîche balance entre l'acidité et la maturité avec un bel équilibre jusqu'à sa finale longue et épicée. Un vin à proposer sur du jambon ibérique ou avec une paella.

Jumilla, Verdecillo 2016, Bodegas Luzón, 7 €, *magasins Monoprix.*



FRANCO-ALLEMAND

TOUT EN FINESSE

Quand Michel Chapoutier, l'un de nos meilleurs vignerons rhodaniens, se penche sur un très beau terroir allemand, cela ne peut donner qu'un vin à recommander chaudement. Toute la minéralité du riesling s'exprime avec élégance et grande finesse : il file en ligne droite vers une impeccable finale fraîche et citronnée. À proposer pour l'apéritif ou à servir avec des crustacés.

Schieferkopf riesling 2017, Michel Chapoutier, 11,50 €, *sur le site Vinatis.*



ARGENTIN

ÉPANOUI

Bien typique du malbec, le grand cépage français importé en Argentine, cette cuvée fait la part belle aux saveurs de framboise, de cerise noire et de quetsche, dans un registre très mûr. La bouche souple et savoureuse est incontestablement solaire. Un vin qui enrobera à merveille une côte de bœuf grillée, son alliée naturelle.

Mendoza, La Linda 2016, malbec, 6,60 €, *magasins Auchan.*

Tous droits réservés à l'éditeur

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

Date : Fevrier - mars 2019
Page de l'article : p.46-47
Journaliste : Marie Grézard

EXOTIQUE

Ce chardonnay provient de la région de Murray Darling, dans le Victoria, en Australie, réputé pour ses vins. Puissant, bien mûr, il offre un visage très différent de celui qu'on lui connaît en France : plus ensoleillé, il prend des accents intenses de nectarine et de melon. Boisé, il se montre ample et riche. À déguster avec une lotte en sauce.

Barramundi, Crisp 2017, chardonnay, 9,90 €, *chez les cavistes Le Repaire de Bacchus.*

AUSTRALIEN



CHALEUREUX

Un assemblage de nombreux cépages, ça peut être compliqué. Mais ici, le résultat fonctionne à merveille ! Les notes épicées du pinot se mêlent à celles des fruits noirs et rouges du cabernet et du merlot. Une joyeuse bande de saveurs déboule sur le palais. Charnu et souple, il se boira avec une selle d'agneau rôtie.

Kanonkop 2016, Kadette Cape Blend, 14,50 €, *site Vinatis.*

SUD AFRICAIN



EFFERVESCENT

Avec une robe jaune brillante, un nez de fruits blancs, de fleur de sureau et de pomme, ces bulles désaltérantes font des merveilles en bouche dès la première gorgée. Le prosecco, tendre effervescent italien, est devenu aujourd'hui un classique en France et on ne se lasse pas de son goût fruité, de sa douceur et de sa légèreté. Il est parfait à l'apéritif ou pour escorter une farandole de sushis.

Prosecco extra-dry, Signore Giuseppe, 5,90 €, *dans les magasins E.Leclerc.*

ITALIEN





URUGUAYEN

CHARNU

À base de tannat, le cépage rouge que l'on trouve au Pays basque, par exemple, cette cuvée élaborée dans les règles de l'art sait arrondir ses angles rustiques au profit d'une texture veloutée. Bien charpentée, avec des rondeurs, elle évolue avec de l'allant vers une finale légèrement acidulée de fruits noirs et rouges. On a envie de la marier avec un confit de canard.

Bouza, Tannat 2016, Sin Barrica, 12,20 €, *magasins Auchan.*



MAROCAIN

SOLAIRE

Les vins marocains ont fait de bons progrès. Pour en témoigner, ce vin à l'assemblage classique merlot, cabernet-sauvignon. Parfumé aux fruits rouges et noirs, à la réglisse, aux épices, il honore l'appellation guerrouane, célèbre du Maroc. Un digne héritier de la longue tradition vinicole phénicienne. On le sert sur un tajine d'agneau ou un couscous pour un accord qui fonctionne toujours très bien.

Guerrouane 2016, Domaine de Sahari, 5,90 €, *cavistes Nicolas.*



PORTUGAIS

REVIGORANT

Si vous avez déjà eu de mauvais souvenirs avec le vinho verde, un blanc "vert", donc acide, cette cuvée vous les fera oublier. Sans rien renier de son style sec et acidulé, elle montre de la rondeur et des parfums délicats de poire, de pêche et d'agrumes. Un vrai vin d'apéritif qui sera aussi parfait sur une brandade de morue.

Vinho verde, Espigueiro 2017, Casa de Compostela, 6,75 €, *chez Nicolas.*

ADRESSES EN FIN DE NUMÉRO

Par Marie Grézard

Tous droits réservés à l'éditeur

Forbes

www.forbes.fr
Pays : France
Dynamisme : 0

Date : 20/02/2019
Heure : 13:37:09
Journaliste : Katya Pellegrino

Visualiser l'article

In Vino Veritas

visuel indisponible

Un grand millésime, une cuvée limitée, des vins de grande qualité et de superbes terroirs en général : voici notre sélection ! Avec un gros coup de coeur pour le Clos des Epeneaux 2015 !

Domaine Courbis : Saint-Joseph Les Royes 2016 : une valeur sûre

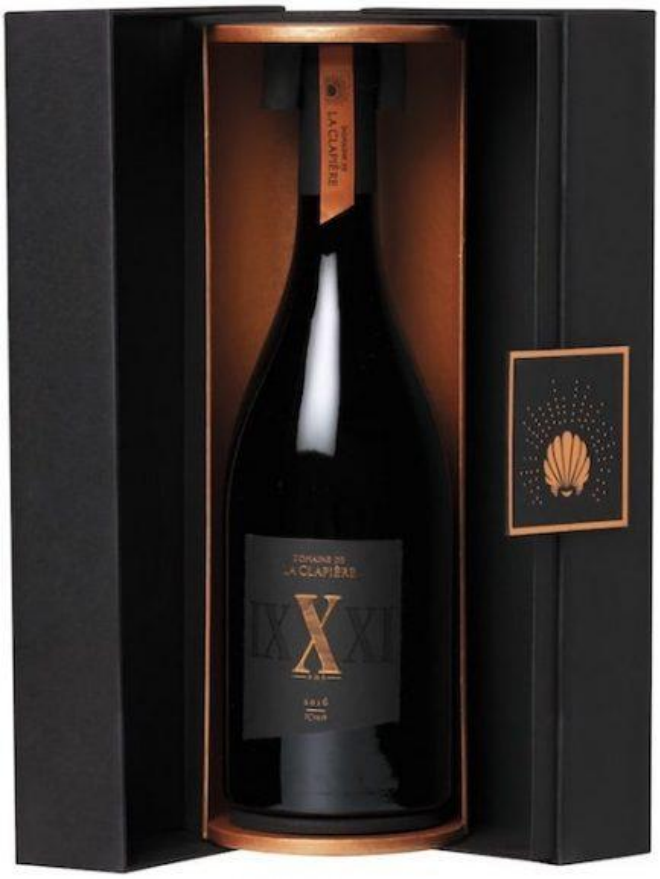


Domaine Courbis 2016 – Saint Joseph Les Royes

Ce Saint Joseph est une cuvée parcellaire issu des Royes, un terroir argilo-calcaire, en coteaux très pentus, exposé plein sud , où les vignes sont âgées d'environ 30 ans. Les Royes interpelle par sa complexité aromatique et sa puissance . Les arômes de fruits rouges et noirs (cassis) sont soutenus par des notes fumées et épicées. La bouche est ample, avec une belle longueur sur des tanins élégants et soyeux. Idéal sur des gibiers et des viandes rouges ! À carafe 1 à 2 heures avant de servir.
Tarif 30 € TTC, vendu chez les cavistes

Domaine de la Clapière : la cuvée anniversaire

Tous droits réservés à l'éditeur



Domaine de La Clapière

À l'occasion du dixième millésime au Domaine de la Clapière, **1000 exemplaires** seulement de cette cuvée a été produite. Cette dernière est l'expression d'un grand terroir argilo-calcaire de milieu de coteau et de son adéquation exceptionnelle avec un grand cépage. Chaque année en effet, la **syrah** y développe une concentration, une fraîcheur et une profondeur remarquables. La cuvée est proposée dans un packaging unique, mettant en avant la coquille Saint Jacques symbole de la propriété, passage connu des pèlerins.

Tarif : 29,90 € vendu au Domaine et dans une sélection de cavistes Nicolas

Domaine du Comte Armand : Clos des Epeneaux 2015

Tous droits réservés à l'éditeur



Clos des Epeneaux 2015

Le Clos des Epeneaux est l'un des dix plus importants monopoles de la Côte de Beaune . Ce Pommard Premier Cru est un très grand millésime . Ce vin possède un très grand potentiel de garde. Il possède des tannins fins , mûrs et puissants. La suavité est préservée. Le millésime 2015 est dense avec une belle complexité aromatique.

Tarif : 158 €

Château de Cérons : La Quille 2016

Tous droits réservés à l'éditeur



La Quille 2016

La Quille 2016 à la couleur rubis et aux arômes fondus, mêle la fraicheur tannique du **Cabernet Sauvignon** au soyeux du **Merlot** . Il présente de belles notes de petits fruits rouges et de fraises des bois. Ses saveurs fruitées sont soyeuses et fraîches. Il est décliné en Graves rouge et en Graves blanc.

Tarif : environ 13 €

Domaine La Réaltière Cante Gau blanc 2017

Tous droits réservés à l'éditeur



Tous droits réservés à l'éditeur

La Réaltière Cante Gau blanc

Situées à 450 m d'alt., sur le terroir froid de l'appellation, les vignes de Carignan blanc (70%) de Cante Gau sont presque centenaires. La cuvée est complétée par 20% de Sémillon (vignes âgées de 71 ans) et 10% d' Ugni-blanc . Recommandé en accompagnement avec un carpaccio de noix Saint Jacques, un filet de turbot grillé ou encore une côte de veau rôtie et légumes en barigoule !

Tarif : 25 € départ cave

Château Revelette Grand Rouge 2015



Château Revelette

Composé à 40 % de Syrah , 38% de cabernet-sauvignon , 16% de grenache et 6% de pinot noir , les cépages du Grand Rouge ont été vinifiés séparément en cuve durant 30 jours environ. Quels accords ? Un mariage élégant avec des gibiers et les viandes rouges mijotées ou en sauce.

Tarif : 28 € départ cave

Château Romanin rouge 2011 et 2013

Tous droits réservés à l'éditeur



Château Romanin – la cathédrale

Un sol limono-argileux et sablo-limono argileux, peu à très caillouteux, en contrefort des Alpilles , offre un terroir idéal à Château Romanin. Les cépages – Syrah , Mourvèdre , Cabernet Sauvignon et Grenache – confèrent caractère et finesse à ce vin élevé au minimum pendant 18 mois en foudres et barriques dans la “cathédrale”. Ce vin de grande qualité est en totale résonance avec le cœur de la terre de Provence.

Tarif : Château Romanin rouge 2011 : 24 € (75cl) – 54 € (150cl) / Château Romanin rouge 2013 : 27 € (75cl) – 59 € (150cl)

Tous droits réservés à l'éditeur



CONSIGNE

-

CORPORATE

Omnicom
Public
Relations
Group

NICOLAS
DEPUIS 1822
Nous prenons soin de vos vins

France Bleu Belfort Montbéliard
Emission : France Bleu Belfort-Montbéliard Matin

Résumé :
La minute conso - La plateforme "Loop" va vendre des produits de grandes marques dans des emballages consignés et réutilisables. Le fonctionnement de ce site de commerce en ligne est expliqué. Le système de consigne fait également son retour chez le caviste Nicolas. L'opération porte sur une seule référence pour le moment.

Tous droits réservés à l'éditeur

France Bleu Champagne-Ardenne
Emission : France Bleu Champagne-Ardenne Matin

Résumé :
La minute conso - Un supermarché en ligne propose des produits dans des emballages recyclables. Des détails sur le fonctionnement du supermarché sont évoqués. Le caviste Nicolas relance la consigne pour une cuvée de vin.

Tous droits réservés à l'éditeur

France Bleu Limousin
Emission : La matinale sur France Bleu Limousin

Résumé :
La minute conso - Un supermarché en ligne propose des produits dans des emballages recyclables. Des détails sur le fonctionnement du supermarché sont évoqués. Il est notamment indiqué que le caviste Nicolas relance la consigne pour une cuvée de vin.

Tous droits réservés à l'éditeur

France Bleu Maine
Emission : France Bleu Maine Matin

Résumé :
La minute conso - Un supermarché en ligne va bientôt vendre des produits dont tous les emballages seront consignés. Des détails sur le fonctionnement du supermarché sont évoqués. Le caviste Nicolas relance aussi la consigne, pour une seule cuvée pour le moment.

Tous droits réservés à l'éditeur

France Bleu Normandie (Caen)
Emission : France Bleu Normandie Matin (Calvados-Orne)

Résumé :
La minute conso - Un supermarché en ligne propose des produits dans des emballages recyclables. Des détails sur le fonctionnement du supermarché sont évoqués. Il est notamment indiqué que le caviste Nicolas relance la consigne pour une seule cuvée de vin pour le moment.

Tous droits réservés à l'éditeur

France Bleu Réseau
Emission : France Bleu Petit Matin

Résumé :
La minute conso - Un supermarché en ligne propose des produits dans des emballages recyclables. Des détails sur le fonctionnement du supermarché sont évoqués. Il est notamment indiqué que le caviste Nicolas relance la consigne pour une cuvée de vin.

Tous droits réservés à l'éditeur

Date : 08/02/2019
Heure : 05:28:30
Journaliste : Dominique Esway

www.francebleu.fr
Pays : France
Dynamisme : 0

Visualiser l'article

Le retour de la consigne



Quand la bouteille est consignée, on ne paye que le produit, pas l'emballage © Maxppp - Etienne Charles

Nombreux sont les consommateurs qui cherchent à réduire leurs déchets. Une des méthodes qui facilite le zéro déchet c'est la consigne. Un supermarché en ligne va bientôt vendre des produits dont tous les emballages seront consignés

Le site s'appelle **Loop** , la boucle en anglais. Un nom qui fait référence à **l'économie circulaire** qu'il veut promouvoir. Pour créer ce site de commerce en ligne, la société TerraCycle qui est spécialisée dans le **recyclage des déchets** s'est associée avec Carrefour, et ils ont rallié à cette cause du zéro déchet Nestlé, Danone, Coca Cola, Lesieur, Bic, Milka et Procter et Gamble qui fabrique notamment les rasoirs Gillette, Ariel, Dash, Mr. Propre, et les couches Pampers, les dentifrices fluocaril. Mais il y a aussi des marques plus confidentielles et militantes comme les cosmétiques Cozy. Qui ont tous du plancher pour **rendre leurs emballages réutilisables** . Sont également dans la boucle le groupe Suez pour le recyclage et UPS pour les livraisons.

Comment va-t-on faire ses courses sur ce site ?
Comme sur n'importe quel site marchand et Loop précise que ce sera **aux mêmes prix que dans la grande distribution classique** . Sauf que les articles sont présentés dans des emballages durables. Vous ne payerez que le produit qui est dedans, plus le prix de l'emballage, lors de votre premier achat. Vous recevez les produits dans **un container réutilisable** qui contient aussi un grand **sac pour collecter vos emballages** . Vous appelez le livreur et il passe prendre vos emballages qui sont tirés, nettoyés, désinfectés ou recyclés. Et les produits sales comme les couches sont aussi collectées et recyclées. La livraison est gratuite à partir de 12 produits.

C'est donc le grand retour de la consigne

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

On peut l'espérer. C'est l'entreprise nordiste **Jean Bouteille** qui a relancé cette idée. Elle fournit **des produits liquides en vrac, des huiles au vin en passant par les jus de fruits et la lessive** . Dans ses boutiques mais aussi à tous les commerçants qui veulent se convertir au zéro déchet. On achète l'emballage une seule fois. Et on ne paye que le produit. Le caviste Nicolas relance aussi la consigne, pour une seule cuvée pour le moment. Si vous rapportez la bouteille vide vous recevez 20 centimes. Les producteurs de vin de Loire avec l'aide du Réseau consigne essayent aussi de convertir leurs clients. En sachant qu' **une bouteille en verre peut être réutilisée 50 fois** ...

Tous droits réservés à l'éditeur

France Bleu Alsace
Emission : France Bleu Alsace Matin

Résumé :
La minute conso - Plusieurs entreprises relancent la consigne pour réduire les déchets. Le caviste Nicolas relance notamment cette idée, pour une seule cuvée pour le moment.

Tous droits réservés à l'éditeur

France Bleu Poitou
Emission : France Bleu Poitou Matin

Résumé :
Dans le cadre de l'écologie, une méthode qui facilite le zéro déchet est présentée. Il est entre autres indiqué que Le Caviste Nicolas relance aussi la consigne pour une seule cuvée pour le moment. Il est également affirmé que si le client rapporte la bouteille vide, il reçoit 20 centimes. D'autres détails sur le thème sont donnés.

Tous droits réservés à l'éditeur

France Bleu Saint-Étienne Loire
Emission : France Bleu Saint-Étienne Loire Matin

Résumé :
L'entreprise de recyclage TerraCycle annonce le lancement d'une nouvelle boutique en ligne en partenariat avec 25 multinationales. Le magasin s'appelle "Loop". Il s'engage à lutter contre les emballages jetables. Il est indiqué que le caviste Nicolas relance aussi la consigne pour une seule cuvée.

Tous droits réservés à l'éditeur



BOUCHONS DE LIEGE

-

CORPORATE

Omnicom
Public
Relations
Group

NICOLAS
DEPUIS 1822
Nous prenons soin de vos vins

LE MONDE L'EPOQUE
Pays : France
Périodicité : Hebdomadaire

Date : Du 03 au 04 fevrier 2019
Page de l'article : p.6-7
Journaliste : Clara Georges

Quinze gestes à adopter pour bien trier

Carton à pizzas, fourchette en plastique, pot à moutarde... Les trois quarts des Français doutent sur au moins un emballage. Guide pratique du tri des déchets

Clara Georges

Niveau débutant

Vous n'êtes pas seul face à vos poubelles. Vous allez devenir un pro du tri

Suivre les règles

Bientôt, en 2022, toute la France sera à la même enseigne: consignes identiques, bacs de même couleur. C'est déjà le cas pour 24 millions d'habitants, dont les Parisiens depuis le 1er janvier. Ceux-là peuvent mettre tous les emballages dans le bac recyclable (jaune). Oui, tous. Emballages en carton, en métal, en aluminium, en plastique: boîtes de sushi, films du jambon, barquettes de kebabs, pots de yaourts... Et au passage, oui, les cartons de pizza souillés aussi. Pas la peine de tout nettoyer frénétiquement. Il suffit qu'ils soient vides et jetés en vrac (pas dans un sac ni imbriqués les uns dans les autres). Pour ceux qui devront encore attendre la simplification, pas besoin d'une organisation martiale: respecter les consignes de sa commune, c'est déjà faire une différence. Comment les connaître? Les sites des municipalités ou intercommunalités ont toujours une page sur le sujet. Certains proposent une affichette à imprimer Il suffit

Tous droits réservés à l'éditeur

d'en coller une à côté de ses poubelles et une sur le couvercle de chaque bac. Attention à une confusion fréquente: les objets en plastique – fourchettes, gobelets, assiettes... – ne se recyclent pas. *« Ce ne sont pas des emballages, donc on les met dans les poubelles ordinaires »*, explique Stéphanie Foucard, directrice de la sensibilisation chez Citeo, entreprise chargée du recyclage des emballages ménagers en France.

S'équiper
Pour se faciliter la vie, et éviter d'être envahi de réceptacles en tout genre dans sa cuisine, le mieux est d'investir dans une poubelle de tri, qui comporte trois compartiments. L'occasion d'apprendre aux enfants à faire eux-mêmes le tri. Dès 4 ans, ils sont capables de retenir les règles – et, généralement, adorent les poubelles. S'ils y parviennent, cela devrait être à notre portée...

Se faire aider
Un doute subsiste sur le devenir d'un déchet? Il suffit de télécharger l'application gratuite Guidedutri pour avoir une réponse claire et documentée. Taper « pot de yaourt » ou « bouteille de shampoing », par exemple. Autre option: vérifier les consignes de tri sur les emballages. *« Aujourd'hui, environ la moitié des emballages en comportent une »*, souligne Stéphanie Foucard.

Regarder
Citeo a réalisé une série de clips sur YouTube, sous le hashtag #Suivez-Moi. En moins de deux minutes, on suit le périple d'une canette de soda, équipée d'une balise GPS, jusqu'à sa nouvelle vie de... canette de soda, ou de jantes de voiture. Idem pour le film plastique, la bouteille en verre, la conserve en acier.

Niveau intermédiaire

Il existe des solutions pour – presque – tout ce qu'on jette

Les déchets organiques
Plusieurs options existent. Certains ont la possibilité d'installer à domicile un compost ou un lombricomposteur. Pour les autres, il existe des composts partagés (bibliothèques, jardins publics, déchèteries...).

Les produits dans la salle de bains
Elle est la grande oubliée des Français. Pourquoi? *« C'est le lieu de l'hygiène, du temps pour soi,* explique Stéphanie Foucard. *Et souvent, on n'a pas la place d'y mettre plusieurs poubelles.»* Penser, donc, à jeter ses bouteilles de shampoing et flacons au tri.

Les appareils électriques et électroniques
Qui n'a pas, dans ses placards, un vieux smartphone à l'écran brisé?

Tous droits réservés à l'éditeur

Qui n'a pas jeté avec le tout-venant une brosse à dents électrique en fin de vie, des écouteurs ou une Barbie qui parle ? Tous se recyclent. Les équipements, petits et grands, sont accueillis dans les très nombreux points de collecte Eco-systèmes : en déchèterie et dans des magasins, supermarchés... Il est aussi possible de les confier au service des encombrants de sa ville. Penser simplement à retirer les piles, les cartouches d'encre et les sacs d'aspirateur.

Les bouchons
L'association Bouchons d'amour récupère les capsules de boissons en plastique, les vend à un recycleur et finance des bonnes œuvres avec la recette. En 2018, 1100 tonnes de bouchons ont été collectées. Les bouchons de liège, eux aussi, sont recyclables. Des points de collecte existent partout en France, dans toutes les boutiques Nicolas mais aussi dans des associations, mairies, collèges, etc.

Les médicaments
Cela tient en une phrase : rapporter les boîtes entamées ou périmées à la pharmacie. Une démarche qui demande un petit effort, mais qui comporte un avantage inestimable, celui de vider une armoire à pharmacie souvent pleine à craquer. D'ailleurs, les Français prennent le pli : ils conservaient chez eux 323 grammes de médicaments inutilisés en 2016, soit un tiers de moins qu'en 2010 (477 grammes), selon l'association Cyclamed.

Les vêtements
Un pull troué, des baskets usées, un jean taché. Quel que soit leur état, ne les jetez pas, emmenez-les à la benne. Car s'ils ne sont plus utilisables, ils seront recyclés. « *Les habits doivent être propres. Mais propres, cela veut juste dire lavés. Un bavoir taché, ce n'est pas un problème, du moment qu'il ne reste pas tout le dîner dessus !* », explique Jean-Charles Caudron, à la Direction économie circulaire de l'Ademe. Il existe des bornes Le Relais partout en France.

Mails et photos
Une boîte de réception qui affiche 13 054 mails. Une application qui recense 11 234 photos de la petite dernière. Il est temps de faire le tri. Non, les mails et photos ne seront pas recyclés, mais ils seront détruits, et c'est une bonne chose : les serveurs nécessaires au stockage de ces données consomment énormément d'électricité.

Tous droits réservés à l'éditeur

Niveau confirmé

Pour les aguerris du tri, les domaines auxquels s'attaquer

A l'extérieur
Son ticket de caisse au supermarché, son gobelet de bière en festival, ses assiettes de pique-nique: « *Les habitudes de tri hors de chez soi sont très mauvaises* », confirme Jean-Charles Caudron. Comment y remédier? Conserver ses déchets dans un sac et les rapporter à la maison, où l'on pourra les trier correctement. Vous trouvez cela un peu light? Participez au défi Un déchet par jour, qui consiste à ramasser une ordure trouvée dehors et à la jeter (dans la bonne poubelle!).

Dans son immeuble
Si les collectivités ne peuvent pas obliger les bailleurs et copropriétés à s'équiper, les habitants des immeubles, eux, ont une marge d'action. Un copropriétaire peut faire inscrire à l'ordre du jour de son assemblée générale un vote pour installer des bacs de tri. A défaut, les villes développent des offres de proximité, comme à Paris, où quarante stations Trilib ont été installées dans quatre arrondissements.

Au bureau
Bien souvent, la bouteille d'eau, le trognon de pomme et le journal finissent tous dans la petite corbeille de bureau. En tant que salarié, on peut tenter de faire bouger les lignes de son entreprise. « *Le mieux, c'est sans doute de parler aux RH, d'en appeler à la responsabilité sociétale des entreprises (RSE)*, dit Jean-Charles Caudron, de l'Ademe. *Proposer d'organiser des ateliers, ou aller voir son gestionnaire de restauration pour savoir si le tri des restes de repas est fait. Pour la société, cela comporte des bénéfices, à la fois en termes d'image et de coûts.* » Depuis 2016, les entreprises ont l'obligation de trier le papier, le métal, le plastique, le verre et le bois – une règle qui n'est pas appliquée partout, loin de là. Autre option, « *rappeler à l'entreprise ses obligations légales de façon formelle, en saisissant le CHSCT ou le CE* ».

En vacances
J'oublie tout, sauf le tri.

Tous droits réservés à l'éditeur

Rvi
Le premier magazine économique professionnel du vin
Pays : FR
Périodicité : Bimestriel



Date : Janvier - fevrier 2019
Page de l'article : p.1,20,21

Toutes les terrasses du Larzac

Effervescents, encore plus de bulles

Nouvelle carte mondiale du vin

Nouvelle stratégie chez Nicolas qui développe des franchises

Cognac : des expéditions toujours en croissance

Des bouchons toujours plus verts

Asie
Nouveau succès pour la 11ème Hong Kong Wine & Spirits Fair

Tous droits réservés à l'éditeur

Rvi Le premier magazine économique professionnel du vin
Pays : FR
Périodicité : Bimestriel
Date : Janvier - fevrier 2019
Page de l'article : p.1,20,21

Des bouchons toujours plus verts

Les fabricants de bouchons en liège ou "technologiques" multiplient ces derniers mois les initiatives en vue de réduire leur impact environnemental, en particulier en favorisant la collecte et le recyclage.



Bruno Carlhian



La question du recyclage est passée au premier plan des préoccupations des fabricants de bouchon en liège ou agglomérés. Dans un contexte de tension sur les matières premières et d'exigence croissante de la part des clients, les industriels multiplient les initiatives visant à valoriser au mieux le liège et à limiter le plus possible la mise en décharge de déchets non valorisés. Un enjeu également important dans la différenciation avec le bouchage en capsule qui a beau jeu de faire valoir qu'au moins 40 % des bouchons en aluminium consommés en Europe sont d'ores et déjà recyclés.

Précurseur en matière de recyclage avec son programme ÉcoBouchon lancé en 2009, Amorim France, filiale du leader mondial du liège, a accéléré le rythme en 2018 avec un partenariat spectaculaire contracté avec Auchan Retail France. L'été dernier, l'ensemble des points de vente de l'enseigne (hypermarchés, supermarchés et drives) ont proposé à leurs clients de conserver leurs bouchons de liège usagés durant tout l'été pour leur offrir une seconde vie dès la rentrée. Une collecte de grande ampleur, réalisée au profit d'une association caritative, a été effectuée lors de la Foire aux Vins d'Automne, du 21 septembre au 9 octobre 2018.



« *Les opérations de collecte, notamment celle organisée avec Auchan, ont permis de recycler en 2018 61 millions de bouchons, soit 243 tonnes de matière première* » détaille Franck Autard, DG Amorim France. « *L'objectif est de progresser encore dans les années qui viennent en élargissant les possibilités de collecte à d'autres partenaires* » poursuit Franck Autard. La part du recyclage est désormais loin d'être anecdotique au sein du groupe qui se charge, via ÉcoBouchon de faire renaître les bouchons en liège sous de multiples formes (semelles de chaussures, produits d'isolation, parquets…). « *Entre 2010 et 2018, nos programmes de collecte ont permis de recycler 1 400 tonnes de matière première, soit 350 millions de bouchons.* »

Conformément au souhait d'une part croissante de la clientèle française, le groupe, premier fournisseur d'emballage au monde à avoir été accrédité par le FSC® (Forest Stewardship Council), promeut la certification de systèmes de gestion responsable des forêts. « *La France est le plus gros marché au monde pour les produits répondant à cette certification* », souligne Carlos de Jesus, directeur communication et marketing d'Amorim groupe.

La vogue du biosourcé

Soucieux de favoriser l'approvisionnement de proximité, Amorim joue également la carte des lièges d'origine. « *Nous répondons actuellement à la demande d'un grand distributeur français qui souhaite embouteiller ses marques propres et réservées avec du liège français. C'est une vraie tendance de fond* » indique Franck Autard. Un mouvement que son concurrent Diam a anticipé en développant plusieurs filières locales en France: Corse, Provence et Roussillon. Environ 2,5 millions de bouchons Diam sont fabriqués en liège français.

La participation au développement durable est un argument également mis en avant par les fabricants

Tous droits réservés à l'éditeur

Rvi Le premier magazine économique professionnel du vin
Pays : FR
Périodicité : Bimestriel
Date : Janvier - fevrier 2019
Page de l'article : p.1,20,21

de bouchons "technologiques". « *Nous poursuivons plusieurs objectifs en matière de développement durable* » indique Michael Blaise, vice-président en charge du développement durable de Vinventions (Nomacorc, Ohlinger, Syntek, etc.). « *Le premier, c'est l'utilisation responsable des ressources naturelles. La Green line, vers laquelle la gamme Nomacorc Green line, est en train d'évoluer, est fabriqué à base de canne à sucre et présente une empreinte faible, voire nulle.* »

Autre ambition poursuivie: la suppression de l'usage des produits chimiques. La gamme Sübr d'Ohlinger, lancée l'année dernière avec le M50, répond à cette attente. Fabriqué avec de l'huile de graines de ricin, ce bouchon microagglomeré en liège portugais constitue une alternative aux bouchons agglomérés à partir de polyuréthane. À la rentrée 2018, Vinventions a présenté une



nouvelle version du Sübr, le F70, dont l'aspect le rapproche d'un bouchon de liège traditionnel. « *L'accueil des clients est très bon* » assure Michael Blaise.

Du bouchon pour refaire du bouchon?

Autre producteur de bouchons "technologiques", Diam a décroché en décembre dernier une récompense aux WINovation Awards de Californie pour son bouchon Origine. Celui-ci résulte de la mise au point d'un liant composé de polyols 100 % bio-sourcés, totalement renouvelables. « *La cire d'abeille utilisée dans les bouchons Origine by Diam® est 100 % naturelle. Elle assure une excellente hydrophobie qui protège nos bouchons d'éventuelles remontées capillaires, et permet de contrôler leurs durées de vie* » argumente-t-on chez Diam.

La réduction du nombre de bouchons non recyclés est aussi une priorité pour Vinventions. Le groupe aux 7 marques va engager cette année un programme de collecte de ses bouchons en partenariat avec Nicolas, dont 500 magasins en France, Suisse et Belgique seront dotés de bac de collecte à partir de mars. La remise sur le marché des bouchons servira à financer des actions caritatives.

Lors du récent Forum économique de Davos, le président de Vinventions Heino Freudenberg a annoncé que son entreprise allait piloter la première initiative de recyclage de bouchons



à vins "vraiment circulaire", en partenariat avec l'industriel Sabic, mais aussi des géants de l'alimentaire comme Unilever. Tandis que la filière de "recyclage" consiste aujourd'hui à transformer les bouchons collectés en d'autres produits comme des seaux à Champagne ou des revêtements de piscine, le projet vise à transformer perpétuellement les bouchons recyclés en de nouveaux bouchons. « *Nous allons créer ces cycles de vie répétés pour le plus grand nombre possible de bouchons* » promet Heino Freudenberg. ■

Capsule, liège et autres: la bataille des chiffres



La concurrence entre les différents matériaux de bouchage continue à battre son plein, chacun mettant en avant l'accueil favorable du marché. Le Groupe Aluminium Closures, qui réunit les principaux fabricants de capsules, de bandes et de feuilles d'aluminium d'obturation, a ainsi mis en avant l'année dernière une étude récente d'Euromonitor indiquant que les capsules en aluminium atteignent quasiment 30 % du marché total des vins tranquilles en bouteille dans le monde. Avec 30 milliards de bouteilles vendues dans le monde entier en 2016, le marché des capsules en aluminium représenterait quelque 9 milliards d'unités par an. Une évolution particulièrement notable « *sur les plus grands marchés de vins tranquilles, c'est-à-dire en Europe et aux États-Unis* », relève un communiqué du Groupe. En Europe, les capsules en aluminium auraient enregistré une progression de 14,5 % et un taux de croissance annuel composé de 5,2 % entre 2012 et 2016.



Du côté des producteurs de liège, on préfère considérer l'assise remarquable du bouchage "traditionnel" sur le marché français. Selon une étude réalisée par Nielsen, 86 % des bouteilles commercialisées entre 5 € et 15 € en France seraient en effet bouchées en liège. Une proportion qui atteint même 98 % sur les vins rouges de cette catégorie. Le bouchage en liège constituerait un facteur de valorisation sur des marchés export comme les États-Unis ou la Chine où le bouchage en liège constitue une exigence.

Sources : Nielsen

Tous droits réservés à l'éditeur



SALON DE LA FRANCHISE

-

CORPORATE

Omnicom Public Relations Group

NICOLAS DEPUIS 1822
Nous prenons soin de vos vins

https://www.hello-franchise.com/actualite-franchise/nicolas/nicolas-present-au-salon-de-la-franchise-2019/727



Nicolas présent au salon de la franchise 2019

Le 26 Février 2019

NICOLAS FIGURE PARMI LES EXPOSANTS ATTENDUS AU SALON DE LA FRANCHISE DE PARIS, DU 17 AU 20 MARS 2019

Avec près de 500 magasins en propre en France, NICOLAS souhaite aujourd'hui donner un nouvel élan à son développement et ambitionne d'ouvrir 200 nouveaux magasins franchisés en région.

Pionnier dans l'implantation de caves de proximité, NICOLAS représente avec ces 500 magasins en propre, le premier réseau de cavistes de l'hexagone.

Pour pouvoir garantir une expérience unique de dégustation, un conseil personnalisé et une proximité de service optimal à chacun de ses clients partout en France, l'enseigne NICOLAS ambitionne d'ouvrir 200 nouveaux magasins franchisés dans des villes moyennes, sous 3 ans.

Cette stratégie de développement résonne avec la volonté de la marque de s’implanter et de s’impliquer dans le dynamisme régional avec des acteurs locaux – des commerçants-entrepreneurs - qui connaissent parfaitement leur zone de chalandise.

Le Salon de la Franchise de Paris 2019 se déroulera Porte de Versailles à Paris du 17 au 20 mars prochain. NICOLAS sera situé Hall 3 - Stand N73-M74



CONCOURS MEILLEURS CAVISTES - CORPORATE

Omnicom Public Relations Group

NICOLAS DEPUIS 1822
Nous prenons soin de vos vins

Vœux aux commerçants



Joëlle Ceccaldi-Raynaud, Maire de Puteaux et Brigitte Palat, adjointe au Maire déléguée au Commerce et à l'Artisanat aux côtés de Patrick Ponthier, président de la Chambre de Commerce et d'Industrie des Hauts-de-Seine, Daniel Goupillat, président de la Chambre de Métiers et de l'Artisanat des Hauts de Seine, Johan Brunet, président de l'UCMP et Christian Capdevielle, président de l'Association putéolienne des artisans et commerçants (APAC) entourent les médaillés.

Vœux de l'APAC aux commerçants

Ces acteurs majeurs de votre quotidien vous rendent de multiples services. Vous connaissez leur visage, leur nom, parfois même leur prénom. Ce sont vos commerçants de quartier qui vous servent selon vos habitudes et vous conseillent au quotidien. Acteurs essentiels de la vie d'une commune, ils ont été mis à l'honneur le 14 janvier dernier.

Les commerçants et artisans de Puteaux ont été reçus à l'Hôtel de Ville pour la traditionnelle cérémonie des vœux, en présence de Madame le Maire et des élus, Patrick Ponthier, président de la Chambre de Commerce et d'Industrie des Hauts-de-Seine, Daniel Goupillat, président de la Chambre de Métiers et de l'Artisanat des Hauts de Seine, Johan Brunet, président de l'UCMP et Christian Capdevielle, président de l'Association putéolienne des artisans et commerçants (APAC).

Ce fut l'occasion de rappeler le rôle essentiel que jouent les commerces de proximité en termes de dynamisme économique et de lien social.
C'est en ce sens qu'a été organisée pour la deuxième année consécutive la Journée nationale du commerce de proximité qui a mobilisé 258 commerces et qui a permis de mettre en valeur la qualité et la diversité des commerces de la ville. En 2018, Puteaux a obtenu le label « Commerces de proximité dans la ville», un label qui récompense une politique volontaire en matière de maintien et de développement des activités économiques de proximité au sein de la ville. En mai, les marchés Chantecoq et Bergères ont participé à l'opération nationale « J'aime mon marché ».
L'Union des commerçants des marchés de Puteaux (UCMP), en organisant diverses animations au rythme des saisons ou des fêtes traditionnelles (Fête du Mimosa, Fête des Mères, Fête de l'Automne, Noël), contribue à la convivialité de ces rendez-vous de saveurs et de partage.

Le professionnalisme, le sens de l'accueil et le savoir-faire sont chaque année récompensés au travers de la Charte qualité confiance délivrée par la Chambre de métiers et de l'artisanat des Hauts-de-Seine. En 2018, 51 commerces ont été sélectionnés sur 54 candidats.

L'Association putéolienne des artisans et commerçants (APAC) crée depuis plus de 15 ans une dynamique de proximité et des liens essentiels avec les artisans et les habitants, avec notamment des rendez-vous devenus incontournables comme la Grande Braderie, le Loto ou le Grand Jeu de Noël. Chaque année, de nouveaux commerces ouvrent leurs portes, ce qui témoigne de l'attractivité de notre ville. En 2018, ont ainsi été inaugurés le bar à salades By Day, la sandwicherie artisanale Picto Sandwich, le salon de coiffure Inspiration Coiffure, le restaurant Le Petit Ruisseau, l'épicerie fine Atelier Joe & Avrel.

> *Le pays où le commerce est le plus libre sera toujours le plus riche et le plus florissant.*
> Voltaire

Tous droits réservés à l'éditeur

Meilleurs vœux 2019

Les Médaillés


MÉDAILLE D'ARGENT
Romain Roger
Charcuterie
Marché Chantecoq


MÉDAILLE D'ARGENT
Sandrine Dos Santos
Fromager
Marché Chantecoq


MÉDAILLE D'ARGENT
Cyril Bisson
Volailler
Marché Chantecoq


MÉDAILLE D'ARGENT
Maryline De Freitas
Pause gourmande
Marché Chantecoq


MÉDAILLE D'ARGENT
Sofiane Benouddane
Spécialités orientales
Marché Chantecoq


MÉDAILLE D'ARGENT
Marie-Louise Floret
Spécialités antillaises
Marché Chantecoq


MÉDAILLE D'ARGENT
Annie Brunet
Charcuterie
Marché Chantecoq


MÉDAILLE D'ARGENT
Nathalie Achouri
Pâtisserie
Marché Chantecoq


MÉDAILLE D'ARGENT
Fernando Rocholl
Spécialités ibériques
Marché Chantecoq


MÉDAILLE D'ARGENT
Djema Kaci
Fruits et légumes
La Maison du fruit


MÉDAILLE D'ARGENT
Valérie Launay
Boucherie Cartault


MÉDAILLE D'ARGENT
Bruno Plucinsky
Vins Nicolas


MÉDAILLE D'ARGENT
Pierre Sebbah
Mobilier de bureau
Entrée Principale


MÉDAILLE D'ARGENT
Fabrice Lefebvre
Restaurant italien
Avellino Caffé


MÉDAILLE VERMEIL
Mohammed Djehbari
Fruits et légumes
Marché Chantecoq


MÉDAILLE D'OR
Éliane Durieux

Éliane Durieux, médaille d'or

Pendant plus de 7 ans, Éliane Durieux a été en charge de la gestion des marchés forains. Désormais à la retraite, elle continue à s'occuper du recensement de la population.

Le commerce à Puteaux

485 commerces putéoliens

250 commerces adhérents à l'APAC

258 commerces ont participé à la Journée nationale du Commerce de Proximité (JNCP) en 2018 (134 en 2017), **5** prix au lieu des 3 prévus en raison de la qualité des animations

51 entreprises sélectionnées sur 54 pour la Charte Qualité Confiance 2018



Le Guide Puteaux Gourmand
recense les bonnes tables de Puteaux
Bientôt disponible sur puteaux.fr

SAVE THE DATE
Retrouvez « La boutique connectée » en centre-ville en mars
30 solutions digitales à destination des commerçants
En partenariat avec la CCI des Hauts-de-Seine

Tous droits réservés à l'éditeur



CORPORATE

Omnicom
Public
Relations
Group

NICOLAS
DEPUIS 1822
Nous prenons soin de vos vins

Date : 13/02/2019
Heure : 08:50:00
Journaliste : Alexandre Abellan

www.vitisphere.com
Pays : France
Dynamisme : 0

Visualiser l'article

Comment les cavistes Nicolas simplifient le maquis des labels environnementaux



Le premier réseau français de caves à vin a opté pour une approche schématique des vins « engagés », ce qui ne l'empêche pas de demander un appui pédagogique pour transmettre les bonnes informations à la clientèle. Ce contenu Comment les cavistes Nicolas simplifient le maquis des labels environnementaux est réservé aux abonnés payants Vitisphere et La Vigne . Pour y accéder :
article avec accès abonnés https://www.vitisphere.com/actualite-89012-Comment-les-cavistes-Nicolas-simplifient-le-maquis-des-labels-environnementaux.htm

Tous droits réservés à l'éditeur

France Inter
Emission : Secrets d'info

Résumé :
Leslie Fauvel, réalisatrice d'un documentaire sur Pierre Castel, est l'invitée de l'émission. Itw de celle-ci. Elle présente Pierre Castel et indique que c'est le numéro un du vin en France. Elle indique également que le caviste Nicolas est le plus grand caviste de France avec 500 points de vente dans le pays.

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

Qui est Pierre Castel, le numéro un du vin en France ?

Âgé de 92 ans, il est à la tête de nombreuses marques de vin à bas prix, mais aussi derrière les boutiques Nicolas. Numéro deux de la bière en Afrique, Pierre Castel est également la huitième fortune de France. Un personnage secret auquel France 2 consacre un reportage jeudi 28 février.



Pierre Castel, le 20 avril 2015 © Maxppp / Claude Petit / PHOTOPQR / SUD OUEST

C'est la huitième fortune de France, un homme qui pèse 12 milliards d'euros. Pierre Castel, à la tête du Groupe Castel, fait l'objet d'un reportage de Leslie Fauvel et Pierrick Morel, *Le Baron du rouge,* diffusé jeudi 28 févier 2019 à 22h50 sur France 2. Leslie Fauvel nous dresse son portrait dans Secrets d'info.

Le roi du vin de table

Tout le monde le connait sans vraiment le savoir. " *Pierre Castel, c'est le numéro un du vin en France* , explique Leslie Fauvel. *C'est aussi le patron français le plus secrets du pays, il refuse toutes les interviews.* " Il possède de nombreuses marques de vin à bas prix, que l'on retrouve dans les grandes surfaces : Baron de l'Estac, La Villageoise, Roche Mazet, Vieux Pape... Pierre Castel est aussi à la tête du plus grand caviste de France, Nicolas (500 points de vente).

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

Né en 1926 dans la région de Bordeaux, il quitte l'école à 12 ans pour aller travailler dans les vignes. " *Avec ses huit frères et sœurs, il monte en 1949 une affaire de négoce de vin,* raconte la journaliste *. Très vite, il s'impose comme le leader de la famille dans les affaires.* " Il devient le roi du vin de table à la fin des années 70, et fait travailler des milliers de vignerons. " *La force de Pierre Castel, c'est d'avoir profité de l'essor des supermarchés, qui ont besoin, durant l'après-guerre, d'être approvisionnés en gros volumes.* "

Au début des 90, il rachète la chaîne de cavistes Nicolas, pour s'adapter au marché. " *En rachetant cette vieille enseigne qui est un peu endormie, il relance la machine,* analyse Leslie Fauvel *. Cela lui permet non seulement d'écouler ses propres produits, mais aussi d'avoir une image de marque un peu plus prestigieuse que les vins de supermarchés.* "

Dans le vin, son chiffre d'affaires avoisine un milliard d'euros.

Roi de l'optimisation fiscale ?
Pierre Castel a aussi conquis l'Afrique, dès l'âge de 20 ans. Aujourd'hui numéro deux de la bière sur le continent, implanté dans 23 pays, il est bien connu des Africains à travers sa marque Castel Beer. " *Depuis les années 60, il cultive aussi des amitiés personnelles avec des chefs d'États africains,* affirme la journaliste *. Il s'est créé un véritable réseau.* "

Pierre Castel serait aussi un roi de l'optimisation fiscale. Ses fonds transiteraient via des filiales au Luxembourg, Malte, etc. " *L'empire Castel est une nébuleuse de près de 240 sociétés, en France et en Afrique, chapeautées par une société-mère à Gibraltar, gérée par un fond situé à Singapour,* énumère Leslie Fauvel. *Lui-même s'est installé en Suisse."*

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

En poursuivant votre navigation sur ce site, vous acceptez l'utilisation de cookies pour vous permettre de partager du contenu via les boutons de partage de réseaux sociaux, pour vous proposer des publicités ciblées adaptées à vos centres d'intérêts et pour nous permettre de mesurer l'audience.



"Moi, je bois du vin le midi et le soir", a confié Emmanuel Macron à des vignerons. *"J'aime le vin",* a renchéri le Premier ministre. Et le ministre de l'Agriculture d'en reverser une goutte : *"Le vin n'est pas un alcool comme les autres."* Seule voix discordante au milieu de ces déclarations d'amour, la ministre de la Santé, Agnès Buzyn, qui rappelle que l'alcool est la deuxième cause de mortalité prématurée en France. Le vin ferait-il tourner la tête de nos politiques ?

En France, le vin est une machine à cash : deuxième secteur d'exportation, il rapporte 13 milliards d'euros de chiffre d'affaires par an. "Complément d'enquête" sur les "rois du pinard" et leurs réseaux aussi discrets que puissants. Des chais de Bordeaux à l'Elysée, comment le lobby viticole joue-il de son influence pour vendre le précieux nectar ?

Au sommaire Lobby du vin : l'ivresse du pouvoir
Ils ont baptisé leur association Vin et Société. Derrière ce nom sibyllin se cachent de redoutables lobbyistes au service d'une cause : défendre le vin comme art de vivre à la française. Dégustations à l'Assemblée,

Tous droits réservés à l'éditeur

œnotourisme, kits éducatifs sur le vignoble dès la maternelle… Les ravages de l'alcool ? Circulez, il n'y a rien à voir !

Comment le lobby viticole a-t-il réussi à détricoter la loi Evin qui encadre la publicité sur les boissons alcoolisées en France ? Quelles sont ses connexions avec le pouvoir politique ? Enquête sur l'ex-présidente de Vin et Société… aujourd'hui conseillère agriculture d'Emmanuel Macron.

Une enquête d'Alexandra Colineau.

Le Baron du rouge
Vous ne le connaissez pas mais vous buvez sans doute ses bouteilles. La Villageoise, Vieux Papes, c'est lui. Le Baron de Lestac, c'est lui. La chaîne de cavistes Nicolas, c'est encore lui. Pierre Castel, 92 ans, a fui la lumière toute sa vie pour mieux faire fructifier ses affaires. Comment ce fils d'ouvrier agricole est-il devenu le numéro 1 du vin dans l'Hexagone ?

Reportage dans le Bordelais mais aussi en Côte d'Ivoire où ce patron très secret, qu'on dit plus influent que Vincent Bolloré, règne en maître dans son secteur. Portrait du très discret millionnaire Pierre Castel, huitième fortune de France, à la tête d'un empire mondial de l'alcool.

Un reportage de Pierrick Morel et Leslie Fauvel.

Invités : Laurence Cottet , ancienne alcoolique, **Pierre-Louis Bersan** , vigneron en Bourgogne, **Olivier Poels** , rédacteur en chef de La Revue du vin de France.

La rédaction de "Complément d'enquête" vous invite à commenter l'émission sur sa page Facebook ou sur Twitter avec le hashtag #Cdenquete .

Tous droits réservés à l'éditeur

Europe 1
Emission : Debout les copains !

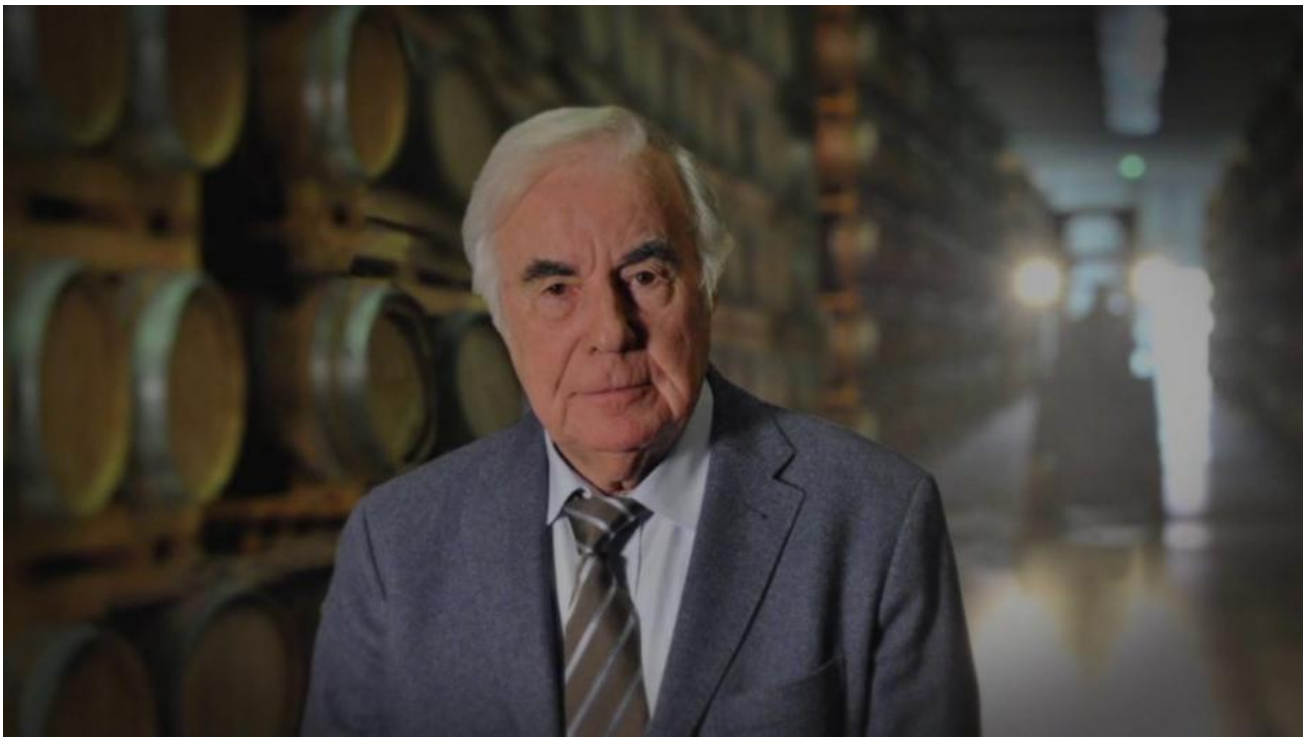
Résumé :
Le profil de Pierre Castel, 8e fortune de France, est présenté. Il est le baron de L'Estaque et il est également derrière le réseau de cavistes Nicolas. Reportage. Il a fait fortune en Afrique. Itw de plusieurs personnes. Elles expliquent que Pierre Castel est le chef.

Tous droits réservés à l'éditeur

portail.free.fr
Pays : France
Dynamisme : 0

Visualiser l'article

VIDEO. Qui est Pierre Castel, le numéro un du vin en France, le plus secret de nos grands patrons ?



Franceinfo - Il y a 20 min

Vous ne connaissez pas son visage, mais vous buvez sans doute ses bouteilles. Sa marque Baron de Lestac contient l'anagramme de son nom. "Complément d'enquête" dans le Bordelais mais aussi en Côte d'Ivoire, pour le portrait d'un patron très secret, qui serait encore plus influent en Afrique de l'Ouest que Vincent Bolloré... Extrait.

Baron de Lestac, c'est lui. Roche Mazet, Vieux Papes, La Villageoise... c'est encore lui. Vous ne connaissez pas son visage, mais vous buvez sans doute ses bouteilles. Du gros rouge, mais pas seulement, puisqu'il possède aussi la chaîne de cavistes Nicolas. A 92 ans, Pierre Castel, à la tête d'un empire qui pèse 12 milliards d'euros, est la 8e fortune de France.

Vidéo : http://portail.free.fr/actualites/monde/8026250_20190228_video-qui-est-pierre-castel-le-numero-un-du-vin-en-france-le-plus-secret-de-nos-grands-patrons.html

" *Un type hors du commun"* pour son meilleur ami, l'homme d'affaires Bernard Magrez. Un taiseux qui flaire les bonnes affaires comme le bon vin - doublé d'un négociateur impitoyable . *"On n'est pas chez les Bisounours, avec Pierre Castel. C'est un chien, il ne laisse rien",* dit Jean Huillet, un vigneron qui a osé le défier. Ces

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

témoignages et les interventions de journalistes spécialisés (Jacques Dupont, César Compadre) éclairent les multiples facettes d'un patron discret qui, dans ses rares apparitions, se campe en homme du terroir.

Roi du vin en France, empereur de la bière en Afrique
Ce portrait que propose "Complément d'enquête" le 28 février 2019 dévoile une autre facette, plus (...)

Tous droits réservés à l'éditeur

Actualites du Jour France

www.actualites-du-jour.eu
Pays : France
Dynamisme : 3051

Visualiser l'article

VIDEO. Qui est Pierre Castel, le numéro un du vin en France, le plus secret de nos grands patrons ?

Roi du vin en France, empereur de la bière en Afrique

Baron de Lestac, c'est lui. Roche Mazet, Vieux Papes, La Villageoise... c'est encore lui. Vous ne connaissez pas son visage, mais vous buvez sans doute ses bouteilles. Du gros rouge, mais pas seulement, puisqu'il possède aussi la chaîne de cavistes Nicolas. A 92 ans, Pierre Castel, à la tête d'un empire qui pèse 12 milliards d'euros, est la 8e fortune de France.

"Un type hors du commun" pour son meilleur ami, l'homme d'affaires Bernard Magrez. Un taiseux qui flaire...
source: France TV Info

Tous droits réservés à l'éditeur

www.francetvinfo.fr
Pays : France
Dynamisme : 0

Visualiser l'article

VIDEO. Qui est Pierre Castel, le numéro un du vin en France, le plus secret de nos grands patrons ?

Vous ne connaissez pas son visage, mais vous buvez sans doute ses bouteilles. Sa marque Baron de Lestac contient l'anagramme de son nom. "Complément d'enquête" dans le Bordelais mais aussi en Côte d'Ivoire, pour le portrait d'un patron très secret, qui serait encore plus influent en Afrique de l'Ouest que Vincent Bolloré... Extrait.

Vidéo : https://www.francetvinfo.fr/sante/alimentation/video-qui-est-pierre-castel-le-numero-un-du-vin-en-france-le-plus-secret-de-nos-grands-patrons_3210147.html

COMPLÉMENT D'ENQUÊTE / FRANCE 2

Baron de Lestac, c'est lui. Roche Mazet, Vieux Papes, La Villageoise... c'est encore lui. Vous ne connaissez pas son visage, mais vous buvez sans doute ses bouteilles. Du gros rouge, mais pas seulement, puisqu'il possède aussi la chaîne de cavistes Nicolas. A 92 ans, Pierre Castel, à la tête d'un empire qui pèse 12 milliards d'euros, est la 8e fortune de France.

" *Un type hors du commun"* pour son meilleur ami, l'homme d'affaires Bernard Magrez. Un taiseux qui flaire les bonnes affaires comme le bon vin – doublé d'un négociateur impitoyable . *"On n'est pas chez les Bisounours, avec Pierre Castel. C'est un chien, il ne laisse rien",* dit Jean Huillet, un vigneron qui a osé le défier. Ces témoignages et les interventions de journalistes spécialisés (Jacques Dupont, César Compadre) éclairent les multiples facettes d'un patron discret qui, dans ses rares apparitions, se campe en homme du terroir.

Roi du vin en France, empereur de la bière en Afrique

Ce portrait que propose "Complément d'enquête" le 28 février 2019 dévoile une autre facette, plus surprenante : ce n'est pas en France que le roi du vin a fait fortune, mais en Afrique. Pierre Castel y est l'empereur de la bière. Ici, *"tout le monde connaît la Castel Beer"* (Antoine Glaser, journaliste) ; *"c'est sans doute le plus juteux des marchés au monde"* (Olivier Blamangin, spécialiste de l'Afrique).

Ce quasi-monopole, Pierre Castel l'a bâti grâce à ses relations privilégiées avec les chefs d'Etat africains. Il serait intime avec une dizaine de présidents, et encore plus influent que Martin Bouygues ou Vincent Bolloré... *"Monsieur Castel, c'est le chef !"* – parole de propriétaire d'un "maquis" (restaurant) à Abidjan.

Tous droits réservés à l'éditeur

www.francetvinfo.fr
Pays : France
Dynamisme : 0

Visualiser l'article

Chef de clan, aventurier, milliardaire... Comment ce fils de paysans a-t-il conquis la planète ? Qui est vraiment Pierre Castel, le plus secret des grands patrons français ?

A suivre dans "Le Baron du rouge", un reportage diffusé dans "Complément d'enquête" le 28 février 2019.

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

"Milliardaires, lobbies du vin : vous reprendrez bien un petit verre ?" dans « Complément d'enquête » ce soir sur France 2 - Le Zapping du PAF



Jacques Cardoze (Crédit photo : Nathalie Guyon / FTV)

Ce jeudi à partir de 23h, les téléspectateurs de **France 2** pourront retrouver Jacques Cardoze aux commandes d'un nouveau numéro de "**Complément d'enquête**", le magazine d'investigation créé par Benoît Duquesne et qui aura ce soir pour sujet "**Milliardaires, lobbies du vin : vous reprendrez bien un petit verre ?**".

« Moi, je bois du vin le midi et le soir ! » confie Emmanuel Macron à des vignerons. « J'aime le vin » renchérit le Premier ministre. Et le ministre de l'Agriculture d'en reverser une goutte : « Le vin n'est pas un alcool comme les autres. » Seule voix discordante au milieu de ces déclarations d'amour, la ministre de la Santé, Agnès Buzyn qui rappelle que l'alcool est la deuxième cause de mortalité prématurée en France. Le vin ferait-il tourner la tête de nos politiques ?

Complément d'enquête sur les rois du pinard et leurs réseaux aussi discrets que puissants. Des chais de Bordeaux à l'Elysée, comment le lobby viticole joue-il de son influence pour vendre le précieux nectar ? Le vin est une machine à cash : 2ème secteur d'exportation, il rapporte 13 milliards d'euros de chiffre d'affaire par

Tous droits réservés à l'éditeur

an ! Portrait du très discret millionnaire Pierre Castel, 8ème fortune de France, à la tête d'un empire mondial de l'alcool.

Le Baron du rouge
Un reportage de Pierrick Morel et Leslie Fauvel
Vous ne le connaissez pas mais vous buvez sans doute ses bouteilles. La « Villageoise », « Vieux Papes » c'est lui. Le « Baron de Lestac », c'est lui. La chaîne de cavistes Nicolas, c'est encore lui ! Pierre Castel, 92 ans, a fui la lumière toute sa vie pour mieux faire fructifier ses affaires. Comment ce fils d'ouvrier agricole est-il devenu le numéro 1 du vin dans l'hexagone ? Reportage dans le Bordelais mais aussi en Côte d'Ivoire où ce patron très secret, qu'on dit plus influent que Vincent Bolloré, règne en maitre dans son secteur.

Lobby du vin : l'ivresse du pouvoir
Une enquête de Alexandra Colineau
Ils ont baptisé leur association « Vin et Société ». Derrière ce nom sibyllin se cachent de redoutables lobbyistes au service d'une cause : défendre le vin comme art de vivre à la française. Dégustations à l'Assemblée, œnotourisme, kits éducatifs sur le vignoble dès la maternelle… Les ravages de l'alcool ? Circulez, il n'y a rien à voir ! Comment le lobby viticole a réussi à détricoter la loi Evin qui encadre la publicité sur les boissons alcoolisées en France ? Quelles sont ses connexions avec le pouvoir politique ? Enquête sur l'ex présidente de « Vin et Société » … aujourd'hui conseillère agriculture d'Emmanuel Macron.

Tous droits réservés à l'éditeur

www.linternaute.com
Pays : France
Dynamisme : 0

Visualiser l'article

Complément d'enquête : Milliardaires, lobbies du vin : vous reprendrez bien un petit verre ?



Sur Twitter via @Cdenquete.

Au sommaire :

1/ Lobby du vin : l'ivresse du pouvoir
L'association «Vin et Société» mène des campagnes de lobbying pour défendre le vin comme art de vivre à la française. Dégustations à l'Assemblée nationale, oenotourisme, kits éducatifs sur le vignoble dès la maternelle. L'ex-présidente de cette association est aujourd'hui conseillère agriculture d'Emmanuel Macron.
2/ Le Baron du rouge
Pierre Castel, 92 ans, a fui la lumière toute sa vie, tout en étant le numéro un du vin dans l'Hexagone. Il est le «Baron de Lestac», à la tête de la «Villageoise», de «Vieux Papes» et de la chaîne de cavistes Nicolas. Reportage dans le Bordelais mais aussi en Côte d'Ivoire où ce patron très secret, qu'on dit plus influent que Vincent Bolloré, règne en maitre dans son secteur.

Tous droits réservés à l'éditeur

Date : 28/02/2019
Heure : 09:45:52
Journaliste : Aurélien Gaucher

www.programme-television.org
Pays : France
Dynamisme : 0

Visualiser l'article

Programme TV - Complément d'enquête (France 2) : plongée au coeur du lucratif marché du vin

Ce jeudi 28 février, "Complément d'enquête" (France 2) propose de partir au coeur du marché du vin français, véritable machine à cash. Le magazine s'est intéressé notamment au lobby viticole, mais aussi à Pierre Castel, 8ème fortune de France et leader du secteur avec son groupe.



© Nathalie GUYON - FTV

C'est une boisson incontournable dans l'Hexagone. C'est même plus que ça : on parle ici d'un des symboles de la gastronomie et de notre savoir-faire. Le vin français est un produit mondialement reconnu, que l'on s'arrache parfois à prix d'or pour les plus belles bouteilles. Ce jeudi 28 février, *Complément d'enquête* (France 2) a choisi de s'intéresser à ce marché si lucratif, qui rapporte 13 milliards d'euros de chiffre d'affaire par an.

Le magazine présenté par Jacques Cardoze a allé sur les traces de Pierre Castel. Ce millionnaire, 8ème fortune de France, est a la tête du groupe Castel, leader dans l'Hexagone sur le marché viticole. On retrouve dans son portefeuille des marques comme *La Villageoise* , *Vieux Papes* , le *Baron de Lestac* ou même la chaîne de distribution *Nicolas* . Âgé aujourd'hui de 92 ans, il a fui la lumière toute sa vie pour mieux faire fructifier ses affaires. Comment ce fils d'ouvrier agricole est-il devenu le numéro 1 du vin en France ?

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

Reportage dans le Bordelais mais aussi en Côte d'Ivoire où ce patron très secret, qu'on dit plus influent que Vincent Bolloré, règne en maitre dans son secteur.

Complément d'enquête a aussi souhaité se pencher sur le lobby viticole, et plus particulièrement sur l'association "Vin et Société". Derrière ce nom sibyllin se cachent de redoutables lobbyistes au service d'une cause : défendre le vin comme art de vivre à la française. Dégustations à l'Assemblée, œnotourisme, kits éducatifs sur le vignoble dès la maternelle… Comment le lobby viticole a réussi à détricoter la loi Evin qui encadre la publicité sur les boissons alcoolisées en France ? Quelles sont ses connexions avec le pouvoir politique ? Le magazine de France Télévisions a enquêté sur l'ancienne présidente de "Vin et Société", devenue aujourd'hui conseillère agriculture d'un certain Emmanuel Macron.

Complément d'enquête **, ce jeudi 28 février à partir de 22h50 sur France 2**

Tous droits réservés à l'éditeur



NOUVEAU CONCEPT STORE

-

MAGASIN

Omnicom Public Relations Group

NICOLAS DEPUIS 1822
Nous prenons soin de vos vins

www.lamontagne.fr
Pays : France
Dynamisme : 0

Visualiser l'article

Petit tour d’horizon de l’actualité commerciale sur le secteur de Vichy



La boutique Savour histoires de gourmets propose notammen

t les chocolats De Neuville. © Sylvain Néron

Deux restaurants chinois ont ouvert cette semaine, l’un sous forme de fast-food, l’autre en buffet. Mais les amateurs de gastronomie française ont de quoi se régaler.
Le paysage commercial vichyssois est en mouvement permanent. Découvrez quelques nouveautés.

Lord John

iframe : www.lamontagne.fr

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article



Julien Daverdon (à gauche) et Corentin Riff.
Avenue Thermale, Julien Daverdon a repris la boutique Lord John où il travaillait depuis 8 ans. « Nous en avons discuté il y a longtemps avec Robert Antonioli, qui a créé cette boutique en 1979. J'ai pris mon temps pour être sûr », souligne le nouveau patron.
Après un diplôme de commerce, Julien Daverdon a débuté dans des magasins franchisés de vêtements. « J'étais vendeur, explique cet homme de 27 ans. Ici, avec Robert Antonioli, j'ai appris le métier d'habilleur. C'est avant tout le conseil aux clients selon sa morphologie, ses goûts, ses besoins… je travaille à l'ancienne. » Le nouveau patron, qui emploie Corentin Riff en tant qu'apprenti, travaille avec des fournisseurs européens : « je choisis un maximum de fabricant français. Mais aussi des Italiens pour les costumes, les pulls. »

Savour histoires de gourmets

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article



Mélanie Coquelle et Sylvain Laurent sont les responsables de Savour histoires de gourmets.
La boutique Savour histoires de gourmets a ouvert le 19 décembre, au 2 rue Jean-Jaures. Derrière cette enseigne, on trouve le caviste Nicolas, l'épicerie fine Comtesse du Barry, et le chocolat De Neuville.
« C'est un concept inédit en France, souligne Christopher Hermelin, directeur de la communication et du marketing du réseau Nicolas. Trois réseaux, trois expertises françaises complémentaires au niveau de l'offre qui s'allient pour s'implanter dans les centres villes de taille moyennes. Les trois enseignes croient au cœur de ville. Ensemble, elles s'installent où elles ne seraient pas allées seul, pour offrir une offre qualitative. »

Tous droits réservés à l'éditeur

www.lamontagne.fr
Pays : France
Dynamisme : 0

Visualiser l'article

Mélanie Coquelle et Sylvain Laurent sont les responsables de cette boutique ouverte du lundi au samedi de 9 heures à 19 h 15 et le dimanche de 10 heures à 13 heures et de 15 heures à 18 h 15.

Furious wok

iframe : redir.opoint.com



Meihan Zhang emploie Marie-Alicia et Maxime pour son restaurant Furious wok.
C'est mardi que Meihan Zhang a ouvert son « fast-food chinois ». Déjà propriétaire du restaurant Sushi Hanaki, avenue Gramont, il a ouvert, juste à côté, cette nouvelle enseigne où, avec deux employés, ils serviront 20 plats différents cuits au wok électrique automatique. « La cuisine est ouverte pour les clients puissent voir toutes les étapes de préparation pour manger bon et sain », souligne le patron

Délice wok

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article



Jiang, gérant de Délice wok.
C’est une tout autre dimension pour Jiang qui a ouvert ce mercredi un restaurant de 280 places, allée des Ailes. Avec ses dix salariés, il y sert de la cuisine chinoise, japonaise ou vietnamienne sous forme de buffet de 130 plats différents. La aussi, la cuisine est ouverte sur la salle de restaurant pour que « les clients découvrent notre façon de travailler », souligne le patron qui a particulièrement soigné le décor de son établissement.

Salon TCB

Tous droits réservés à l'éditeur

www.lamontagne.fr
Pays : France
Dynamisme : 0

Visualiser l'article



Pierre “Big-P” Lavisse le barbier.
TCB, ou l’acronyme de tatoueur, coiffeuse et barbier, que sont respectivement Guillaume Cappello, Pauline Delhaye et Pierre “Big-P” Lavisse. Ce nouveau commerce, qui joue la carte du trois en un, a ouvert ses portes au public, au 48, passage Georges-Clemenceau, à Vichy, dans les locaux d’une ancienne épicerie fine. Cette aventure commune se dessine dans « un salon à l’ambiance cosy, rock’n’roll et détendue, où chacun a sa mission et sa zone de travail ». Pendant que Pierre et Pauline s’affairent au rez-de-chaussée, Guillaume reçoit la clientèle à l’étage, en mezzanine ouverte. Les trois associés se connaissent bien pour avoir travaillé ensemble au Salon de Vichy, qui a mis la clef sous la porte au mois d’octobre.

Tous droits réservés à l'éditeur

www.vichy-economie.com
Pays : France
Dynamisme : 7

Visualiser l'article

De nouveaux commerces sur Vichy



Le paysage commercial de Vichy est en mouvement permanent. Découvrez quelques nouveautés, dévoilées par lamontagne.fr
Avenue Thermale, Julien Daverdon a repris la boutique Lord John où il travaillait depuis 8 ans. « Nous en avons discuté il y a longtemps avec Robert Antonioli, qui a créé cette boutique en 1979. J'ai pris mon temps pour être sûr », souligne le nouveau patron.

La boutique Savour histoires de gourmets a ouvert le 19 décembre, au 2 rue Jean-Jaures. Derrière cette enseigne, on trouve le caviste Nicolas, l'épicerie fine Comtesse du Barry, et le chocolat De Neuville.

C'est mardi derneir que Meihan Zhang a ouvert son « fast-food chinois ». Déjà propriétaire du restaurant Sushi Hanaki, avenue Gramont, il a ouvert, juste à côté, cette nouvelle enseigne où, avec deux employés, ils serviront 20 plats différents cuits au wok électrique automatique.

Delices Wok a ouvert ce mercredi un restaurant de 280 places, allée des Ailes. Avec ses dix salariés, on y sert de la cuisine chinoise, japonaise ou vietnamienne sous forme de buffet de 130 plats différents.

TCB, ou l'acronyme de tatoueur, coiffeuse et barbier, que sont respectivement Guillaume Cappello, Pauline Delhaye et Pierre “Big-P” Lavisse. Ce nouveau commerce, qui joue la carte du trois en un, a ouvert ses portes au public, au 48, passage Georges-Clemenceau, à Vichy, dans les locaux d'une ancienne épicerie fine.

Source et article complet : lamontagne.fr

Tous droits réservés à l'éditeur

Points de Vente
Le magazine de la distribution et du commerce
Pays : FR
Périodicité : Toutes les deux semaines
OJD : 2327





Date : 21 janvier 2019
Page de l'article : p.14-15
Journaliste : CÉCILE BUFFARD



Histoires de Gourmets

Le trio gagnant de l'épicerie fine

Les enseignes Nicolas, Comtesse du Barry et de Neuville ont allié leurs savoir-faire pour créer un concept inédit de boutique : Savour, Histoires de Gourmets. Des espaces de vente consacrés à la gastronomie et situés dans les centres-villes et les retail parks. PAR CÉCILE BUFFARD

Trois en un. La nouvelle enseigne signature insolite, Savour Histoires de Gourmets ; réunit en une seule adresse les savoir-faire reconnus des trois acteurs de la gastronomie du terroir : Nicolas, Comtesse du Barry et de Neuville. Ce nouveau concept de boutique est le fruit d'une rencontre entre trois enseignes référentes dans leur spécialité – un caviste emblématique, un fleuron de la gastronomie et un chocolatier français – reconnues pour leur expertise et partageant la valeur de Qualité Française. Les trois Maisons ont choisi de faire de leurs points communs une force dans le retail. Une première sur le marché de l'épicerie fine.

UNE OFFRE PREMIUM ET COMPLÉMENTAIRE

Cette nouvelle boutique a pour objectif d'apporter une offre premium à ses clients et de rapprocher les trois marques emblématiques 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 dans l'optique de participer au réenchantement de ces centres ainsi que les retail parks et centres commerciaux, où à ce jour l'offre d'épiceries fines, de chocolatiers et de cavistes est très faiblement représentée.



Les 3 DG : Jérôme Fourest (Comtesse du Barry), Gilles Gommendy (de Neuville) et Eudes Morgan (Nicolas), à l'initiative de ce beau projet. DR

Complémentarité de l'offre et cross merchandising sont les bases de ce nouveau concept marchand. *"Les trois univers vont cohabiter avec des espaces d'expression de chaque savoir-faire et un espace central d'alliance unique. L'idée est 1+1+1=4"*, explique Eudes Morgan, directeur général de Nicolas. La

Tous droits réservés à l'éditeur

PointsdeVente
Le magazine de la distribution et du commerce
Pays : FR
Périodicité : Toutes les deux semaines
OJD : 2327

Date : 21 janvier 2019
Page de l'article : p.14-15
Journaliste : CÉCILE BUFFARD











première boutique de vichy accueille un espace "cave", "épicerie fine" et "chocolaterie".

UN ESPACE DÉDIÉ AU PLAISIR DES SENS

Porte-étendards d'un certain art de vivre à la française, Nicolas, Comtesse du Barry et de Neuville ont rassemblé dans un même lieu le meilleur de leur offre, des essentiels aux produits plus sophistiqués, sous un socle commun d'exigence de qualité. En plus d'un espace dédié à

> **L'idée est 1+1+1=4**

chaque marque, on y trouve un corner spécial cadeaux et, à l'avenir, des offres couplées. *"Plus que jamais, les marques se doivent de réinventer leur espace de vente et leur relation client pour offrir une expérience enrichie"*, a déclaré Jérôme Fourest, directeur général de Comtesse du Barry. Le client poursuit ainsi un parcours sensoriel et gourmand, pensé pour le faire voyager à travers les différentes saveurs qui font la richesse de la France. *"Ce que l'on veut, dans ce projet, c'est proposer un magasin qui permette au client de se faire plaisir à coup sûr, peu importe la raison pour laquelle il est entré"*, ajoute Gilles Gommendy, directeur général de l'enseigne de Neuville. Une invitation au voyage des sens et à la gastronomie.



Tous droits réservés à l'éditeur

BFM Business TV
Emission : Innover pour le commerce

Résumé :
L'invité - Jérôme Fourest, DG de Comtesse du Barry, fait partie des invités. Ce dernier a ouvert en partenariat avec le caviste Nicolas, la boutique "Savour Histoires de Gourmets". Itw notamment Jérôme Fourest. Il donne des explications sur l'objectif de la création de ce nouveau concept store.

Tous droits réservés à l'éditeur

Le Vigneron du Val de Loire
Périodicité : Bimensuel



Date : 14 fevrier 2019
Page de l'article : p.17

en BREF

COMMERCE : Le caviste Nicolas, les épiceries fines Comtesse du Barry et le chocolatier De Neuville viennent de s'associer pour créer une nouvelle enseigne de boutique : Savour, histoires de gourmets. Les trois associés ont choisi d'investir les centres des villes de taille moyenne, ainsi que les centres commerciaux, où à ce jour l'offre d'épiceries fines, de chocolatiers et de cavistes est très faiblement représentée. Le premier magasin a ouvert à Vichy (Allier) mi-décembre.

Tous droits réservés à l'éditeur



FOCUS

ÉPICERIE FINE
UN MARCHÉ QUI AIGUISE LES APPÉTITS

Dans sa dernière étude, Xerfi précise que le foie gras, saumon fumé, caviar, condiments, chocolat ou encore thé et café haut de gamme sont des achats plaisirs, voire de luxe accessibles, auxquels les Français renoncent difficilement, en particulier pendant les fêtes. La raison pour laquelle l'épicerie fine reste un marché porteur au pays de la bonne chère, estimé entre 7 et 9 milliards d'euros.

Entre l'intérêt des consommateurs pour le bien-manger mais aussi pour le commerce de proximité (avec les valeurs de conseil ou de qualité qui lui sont associées), les stratégies d'extension de l'offre et la bonne orientation de l'activité touristique, les perspectives s'annoncent encourageantes pour le marché français de l'épicerie fine. Le chiffre d'affaires des enseignes leaders devrait ainsi augmenter de 3% par an d'ici 2022 et celui des épiceries indépendantes de 2,5 % sur la période, d'après les prévisions des experts de Xerfi.

Une concurrence accrue

La profession se heurtera toutefois à la concurrence accrue des boutiques mono-produits haut de gamme et des e-commerçants, alors que les grandes surfaces alimentaires (GSA) constituent le premier circuit de distribution d'épicerie fine avec des ventes estimées entre 2,5 et 3 milliards d'euros (hors boissons). Si le poids des GSA reste prépondérant (35 %), leur contribution à la croissance du marché s'essouffle. Les efforts de montée en gamme (MDD premium et terroir, ouverture de quelques supermarchés haut de gamme comme Auchan Gourmand à Marseille en 2018) ne suffisent pas à compenser le manque d'adéquation de ce circuit avec les attentes des consommateurs (conseils, nouveautés, dégustation…). En réalité, les GSA concentrent l'essentiel de leurs efforts d'innovation au marché du bio.

Des boutiques mono-produit plus dynamiques

Les boutiques mono-produit haut de gamme (20 % du marché, soit 1,5 à 2 milliards d'euros hors cavistes) sont en revanche bien plus dynamiques. Une vitalité qui repose sur la croissance rapide de leurs réseaux, notamment grâce à la franchise à l'image de Kusmi Tea et de La Cure Gourmande, mais aussi sur le déploiement de sites marchands en mesure de livrer sur l'ensemble du territoire. Au-delà des stratégies de volume, ces enseignes s'appuient également sur l'innovation dans les produits et les concepts de magasins. C'est ainsi que le chocolatier De Neuville, le caviste Nicolas et l'enseigne Comtesse du Barry ont ouvert un concept store réunissant leurs trois marques à Vichy (Allier) en décembre dernier. En très forte expansion dans la distribution physique, les boutiques mono-produit haut de gamme sont également offensives sur internet. Quant aux pure players généralistes, malgré leur influence dans la distribution, ils ne représentent pas pour l'heure une menace sur le marché de l'alimentaire en général et sur celui de l'épicerie fine en particulier. Après l'ouverture d'une "boutique de producteurs" fin 2018, le géant américain Amazon pourrait bien lancer son supermarché Amazon Fresh en France. Enfin, les audiences des pure players spécialisés dans l'épicerie fine demeurent relativement confidentielles. Les plateformes de circuits courts (comme par exemple Pourdebon), qui valorisent l'excellence des savoir-faire traditionnels et régionaux directement auprès des consommateurs, sont toutefois amenées à se développer rapidement. Pour l'instant, les ventes d'épicerie fine des acteurs du web sont estimées entre 500 millions et 1 milliard d'euros (5 % à 10 % du marché), selon les calculs des experts de Xerfi. Mais c'est bel et bien ce circuit qui semble promis au plus fort développement à moyen terme.

Savour Histoires de Gourmets réunit à une seule adresse les savoir-faire reconnus des trois acteurs de la gastronomie du terroir : Nicolas, Comtesse du Barry et de Neuville.



Tous droits réservés à l'éditeur





par Michel Levivier

Émotions fortes

Au 19e siècle, en faisant du commerce un véritable loisir, les grands magasins parisiens ont bouleversé la distribution. À l'époque, ces cathédrales de verre, d'acier, de mosaïques, de vitraux, d'escaliers d'honneur, de coupoles, d'ascenseurs et autres escalators, font sensation auprès des consommateurs. Encore aujourd'hui, lors des fêtes de Noël, parents et enfants se bousculent devant leurs vitrines, transformées pour l'occasion en contes de fées animés à grand renfort d'automates…

L'objectif poursuivi par leurs dirigeants, n'était-il pas, comme l'avait affirmé le patron des Galeries Lafayette, que le magasin devienne un véritable parc d'attraction ?

Pour résister à la montée en puissance du e-commerce, les magasins doivent se réinventer.

Alors que les experts misaient sur le site Amazon, c'est finalement Walmart, leader mondial de la distribution, qui est devenu le premier vendeur de produits alimentaires en ligne, grâce à ses investissements en logistique et en digital.

Toujours aux USA, le "Mall of America", situé dans la banlieue de Minneapolis, affiche des résultats record. Particularité de ce centre commercial XXL : une superficie de 390 000 m^2, qui abrite 552 boutiques et… un parc d'attraction avec 27 manèges, 50 restaurants, 14 salles de cinéma, un aquarium, un golf miniature, sans oublier la tenue régulière de milliers d'événements ! On pourrait continuer la liste avec des centres commerciaux de 660 000 m^2 en Chine ou de 348 000 m^2 à Istanbul ; ou encore celui de Dubaï, qui dépasse le million de mètre carré, compte 1 150 magasins et voit défiler plus de 50 millions de visiteurs chaque année. Là encore, si nous sommes en présence de concepts démesurés, il s'agit bien de faire rêver les visiteurs, de créer de l'émotion chez les consommateurs.

Mais revenons en France.

Face à la concurrence des sites marchands, les grandes enseignes alimentaires que sont Auchan ou Carrefour, ont choisi de revoir la copie de leurs concepts, avec pour objectif de transformer les hypermarchés en lieux de vie, tout en facilitant les achats au quotidien, avec pour allié le digital. De son côté, la Fnac lance des "shop-in-shop" dans des grandes surfaces, quand Darty développe des points de vente phygital de centre-ville sur 80 m^2.

De même Ikea ouvre-t-il prochainement en plein cœur de Paris avec, à la clé, une offre pour des petits appartements.

Autre particularité de ce début d'année : le caviste Nicolas, l'épicerie fine Comtesse du Barry et le chocolatier De Neuville, font cause commune pour créer une enseigne triptyque dénommée "Savour Histoires de Gourmets". L'objectif est à nouveau de réenchanter les centres-villes, avec une offre complémentaire et une expérience enrichie.

Dernièrement, sur le salon du meuble de Cologne, la marque de sandales Birkenstock a présenté une collection de literies axée sur le naturel, l'artisanat et le bien-être. Son stand représentait une forêt magique et les produits y ont été mis en valeur dans un décor composé d'arbres, de feuillages, de ruisseaux… Nombre de visiteurs ne sont pas restés insensibles à cette théâtralisation.

En matière de décision d'achat, surtout concernant l'habitat, le consommateur réagit plus par besoin émotionnel que par besoin rationnel.

Tous droits réservés à l'éditeur



FRANCHISE

-

MAGASIN

Omnicom Public Relations Group

NICOLAS DEPUIS 1822

Nous prenons soin de vos vins

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

Pays : FR
Périodicité : Hebdomadaire





Date : Du 1er au 07 fevrier 2019
Page de l'article : p.6
Journaliste : H.B.

DISTRIBUTION

Nicolas ouvre un magasin en franchise au pied du Mont-Blanc FRANCE

Les magasins Nicolas poursuivent leur développement en franchise avec une nouvelle ouverture dans la ville de Chamonix (Haute-Savoie). Inaugurée en décembre dernier, cette nouvelle cave devrait accueillir une clientèle aussi cosmopolite que nombreuse, le Mont-Blanc étant le troisième site naturel le plus visité de France. *H.B.*

Tous droits réservés à l'éditeur

L'OFFICIEL DE LA FRANCHISE
LE MENSUEL DE LA FRANCHISE ET DES RÉSEAUX COMMERCIAUX
Pays : France
Périodicité : Mensuel



Date : Fevrier 2019
Page de l'article : p.19

MATURITÉ

Nicolas se relance en franchise

L'enseigne de cavistes avait déjà amorcé un développement en franchise dans les années 1990 pour l'abandonner quelque temps plus tard. Aujourd'hui, Nicolas compte près de 500 magasins tenus en propre en France et souhaite accentuer sa présence en région.

La fin d'année fut riche pour Nicolas. Après avoir annoncé fin décembre son association avec les réseaux De Neuville et Comtesse du Barry pour la création d'une nouvelle enseigne de proximité, Nicolas a inauguré seulement quelques jours plus tard son premier point de vente franchisé, situé à Chamonix (74). Une stratégie de développement que l'enseigne nous avait annoncée dans les colonnes de *L'Officiel de la Franchise* en 2017 et qu'elle souhaite accentuer dans les prochains mois. *"Nous avons eu une réflexion très pragmatique*, concède Christopher Hermelin, chief marketing officer de transition au sein de l'enseigne. *Nous savions qu'en région nous avions une visibilité médiocre et que la meilleure solution pour se développer était la franchise, mais il faut qu'elle soit bien menée."*

ENTREPRENEURS LOCAUX

En effet, Nicolas s'était déjà lancé en franchise dans les années 1990. Mais l'enseigne a rapidement stoppé cette stratégie, faute d'un développement bien maîtrisé selon Christopher Hermelin. *"À l'époque, elle s'est éloignée de son ADN qui est d'être présente en hyper centre-ville et a ouvert des points de vente tous azimuts en périphérie ou dans des centres commerciaux. Or, pour qu'un Nicolas fonctionne il doit être placé dans des quartiers centraux, près des autres métiers de bouche."* Ainsi, avec ses futurs franchisés, Nicolas ne compte pas reproduire cette erreur et souhaite investir des centres-villes plus petits, à l'instar de Chamonix où la première boutique franchisée a ouvert ses portes le 20 décembre dernier. *"Naturellement, ce n'était pas une ville où nous serions allés seuls. Mais nous avons pris conscience qu'à quelques kilomètres de nos implantations habituelles existaient des bassins de consommation pertinents avec une clientèle demandeuse"*, insiste Christopher Hermelin. Grâce à cette nouvelle stratégie, Nicolas a de fortes ambitions et souhaite atteindre les 200 franchises d'ici trois ans. *"En revanche, nous ne souhaitons pas l'ouverture à tout prix et voulons prendre le temps de déterminer les zones pertinentes où s'implanter et les profils adéquats*, nuance-t-il. *À ce jour, nous avons pas mal de dossiers à l'étude avec des projets très avancés. En 2019, nous espérons intégrer entre 40 et 50 franchises."*

Tous droits réservés à l'éditeur

Rvi
Le premier magazine économique professionnel du vin
Pays : FR
Périodicité : Bimestriel





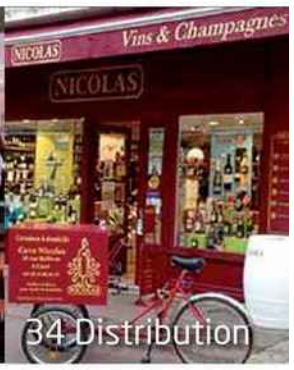
Date : Janvier - fevrier 2019
Page de l'article : p.5

Sommaire









Conjoncture

6 Régions

Toutes les Terrasses... du Larzac

Vignobles Foncalieu
Un conquérant à l'avant-garde

14 Trajectoire

Cave de Ribeauvillé
La plus ancienne coopérative de France

16 Actus

Vinitech Sifel, "Maillot jaune" pour sa 21ème édition

Treasury Wine Estates lance les premières étiquettes en réalité augmentée

L'intervention des Safer dans les cessions de domaines viticoles

Vallée du Rhône : 5 nouvelles appellations et 2 indications géographiques spiritueuses

Vie des entreprises

24 Actus

Château Dauzac, la MAIF en négociation exclusive avec la famille Roulleau

Fusion de Coop de France et Confédération des Coopératives Vinicoles de France

InVivo Wine en passe de devenir un acteur majeur du vin à l'international

Oddo Vins et Domaines entre dans le capital de Diva

Les Bouygues rachètent le Domaine Rebourseau à Gevrey-Chambertin

La famille Helfrich rachète le Château Bastor-Lamontagne

26 Carnet

International

28 Actus

Wine Explorers, 4 ans de tour du monde

10ème route des Vins en Chine pour les vins de Saint-Émilion - Pomerol - Fronsac

Champagne Nicolas Feuillatte Fournisseur Officiel du Cirque du Soleil aux USA et au Canada

30 Marchés

Nouveau succès pour la 11ème Hong Kong Wine & Spirits Fair

Wilson Daniels devient l'importateur exclusif des vins Edmond de Rothschild Heritage aux USA

Sopexa remporte la communication des vins du Vinho Verde au Canada, aux États-Unis et en Russie

Distribution

34 Actus

Les vins du Val de Loire en GD pendant les fêtes

Nouvelle stratégie chez Nicolas qui développe des franchises

36 Spiritueux

Cognac : des expéditions toujours en croissance en 2018

Hennessy annonce un milliard d'investissements

Dugas se renforce sur le segment du rhum en France

38 Notre sélection

40 Agenda

42 People

Dossier



12 Effervescents
Crémant : Encore plus de bulles
Le Val de Loire monte en gamme

Dossier



20 Bouchons
Des bouchons toujours plus verts
Les fabricants de bouchons en liège ou "technologiques" multiplient ces derniers mois les initiatives en vue de réduire leur impact environnemental, en particulier en favorisant la collecte et le recyclage.

Dans notre prochain numéro

Bourgogne, BIB®, Apéritif, Spiritueux, Vinexpo...

Tous droits réservés à l'éditeur

Pays : FR
Périodicité : Bimestriel





Date : Janvier - fevrier 2019
Page de l'article : p.34-35

Distribution | Actus

Nouvelle stratégie chez Nicolas qui développe des 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. Avec près de 500 magasins en propre en France, Nicolas souhaite aujourd'hui donner un nouvel élan à son développement en région. Pionnier dans l'implantation de caves de proximité, Nicolas représente avec ces 500 magasins en propre, le premier réseau de cavistes de l'hexagone. Pour pouvoir garantir une expérience unique de dégustation, un conseil personnalisé et une proximité de service optimal à chacun de ses clients partout en France, l'enseigne Nicolas mise sur une nouvelle stratégie de développement : ouvrir son réseau aux franchisés locaux. Ce nouvel enjeu de développement résonne avec la volonté de la marque de s'implanter et de s'impliquer en région avec des acteurs locaux - des commerçants - entrepreneurs - qui connaissent parfaitement leur zone de chalandise. Dans ce contexte, Nicolas a ouvert en décembre dernier une franchise à Chamonix. « *Enfin un Nicolas à Chamonix !* » : une phrase qui revient très souvent et qui fait plaisir à entendre ! En s'ouvrant à la franchise, les Établissements Nicolas nous permettent d'offrir à nos clients un vrai service de proximité et de proposer une gamme qui ravit Chamoniards comme vacanciers se réjouissent Emily et Thomas, nouveaux franchisés du magasin Nicolas à Chamonix. ■

Tous droits réservés à l'éditeur



MAGASIN

Omnicom Public Relations Group

NICOLAS DEPUIS 1822
Nous prenons soin de vos vins

Le Parisien
Pays : France
Périodicité : Quotidien
OJD : 274892





Date : 08 fevrier 2019
Journaliste : FLORENCE HUBIN

Hauts-de-Seine Nanterre La Défense Ruei

Un nouveau plan pour le commerce

Avec une enseigne pour 107 habitants, la ville bénéficie d'une bonne densité commerciale. Mais il faut optimiser cette richesse.



Courbevoie, rue de Bezons, samedi, Après 18 mois de travaux, le stationnement a été supprimé le long du trottoir pair.

Tous droits réservés à l'éditeur

Le Parisien
Pays : France
Périodicité : Quotidien
OJD : 274892

Date : 08 fevrier 2019
Journaliste : FLORENCE HUBIN

COURBEVOIE

PAR FLORENCE HUBIN

TRENTE-CINQ ACTIONS, quatorze réalisées, dix-sept en cours, trois à venir. C'est le contenu du plan qui vient d'être présenté aux élus de Courbevoie pour promouvoir la diversité et le dynamisme des commerces de proximité dans la ville.

Courbevoie peut se prévaloir d'une bonne densité commerciale. « C'est l'une des plus élevées du département, supérieure à Neuilly ou Puteaux, avec un commerce pour 107 habitants », souligne Albin Tournier, le responsable du service commerce. « Mais c'est moins qu'à Issy-les-Moulineaux, qui bénéficie d'un commerce pour 88 habitants », rétorque l'opposante Maria Cotora, du groupe de gauche « Tous pour Courbevoie ».

UNE MAJORITÉ DE COMMERCES « OCCASIONNELS »

Une étude du tissu fait apparaître les spécificités de Courbevoie, notamment sa proximité avec le quartier d'affaires de La Défense, ses 97 000 salariés mais aussi son centre commercial, Les Quatre Temps, le plus grand d'Europe. L'analyse relève un nombre « modeste » de commerces du quotidien (alimentaires et tabacs, qui ne représentent que 20 % du total) et exceptionnels (loisirs, culture, maison et habillement, 11 %). Et pointe une majorité (69 %) de commerces dits « occasionnels » : services, beauté, restauration et hôtellerie.

STATIONNEMENT RUE DE BEZONS : CE N'EST PAS L'UNANIMITÉ

Parmi les actions déjà réalisées : des aménagements de voirie autour des gares Bécon et Courbevoie. La rue de Bezons a ainsi été totalement refaite entre 2017 et 2018, avec une suppression des places de stationnement le long du trottoir.

Une rénovation qui divise les commerçants. « Les trottoirs sont plus attrayants, plus propres, constate une jeune opticienne satisfaite. On dit à nos clients de se garer dans le parking d'à côté *(NDLR : Medicis)*, ils ont droit à 20 minutes gratuites. » « Nous avons perdu des clientes fidèles qui venaient en voiture de Puteaux ou Colombes et qui n'arrivent plus à se garer, se plaint en revanche la gérante d'une boutique de vêtements. Et les dalles du trottoir sont trop glissantes. » Certains commerces de bouche assurent aussi avoir vu la clientèle chuter. Mais pas le magasin Nicolas : « Mes clients habitent le quartier, ils viennent discuter, ça marche bien », se félicite le nouveau franchisé.

AU FAUBOURG DE L'ARCHE, PICARD ET BOUCHERIE

Au Faubourg de l'Arche, quinze ans après l'arrivée des premiers habitants, un boucher vient enfin de s'installer. Quelques semaines après celle d'un magasin de surgelés Picard, qui avait déjà ouvert un snack. Deux commerces qui étaient très attendus par la population du plus récent quartier de la ville, à l'extrémité nord-ouest, à deux pas du parvis du quartier d'affaires.

La mairie aimerait aussi inciter les commerçants à se former aux langues étrangères, pour « favoriser l'ouverture internationale de la ville », en raison de la proximité de La Défense.

Tous droits réservés à l'éditeur

SUD OUEST
www.sudouest.com
Pays : France
Périodicité : Quotidien
OJD : 280453
Edition : Lot et Garonne



Date : 18 fevrier 2019

Agen

QUATRE BOULEVARDS

Le caviste de Nicolas quitte Agen pour Lyon

COMMERCE Que les fidèles de l'enseigne bouton d'or et lie de vin se rassurent, son patron, Vincent Haroche, quitte le magasin de la place Jean-Baptiste-Durand qu'il tenait depuis six ans et demi, mais il sera remplacé. En attendant, il ne reste plus qu'une petite quinzaine de jours pour profiter des bons conseils de cet ancien comptable, reconverti sur le tard, mais par passion, dans le vin. S'il se plaisait en Lot-et-Garonne, une opportunité professionnelle pour prendre la gérance du magasin Nicolas du VIe arrondissement de Lyon, l'a convaincu de partir vers de nouvelles aventures. À lui désormais, saucissons briochés, pralulines, et bien sûr, les bourgogne, beaujolais et autres nectars de la vallée du Rhône. Une fois qu'il aura évalué les goûts de ses clients lyonnais, Vincent Haroche, qui, quand bien même il est estampillé Nicolas, a toute licence pour constituer son stock, n'exclut pas



Tous droits réservés à l'éditeur

Date : 18/02/2019
Heure : 10:02:52

www.sudouest.fr
Pays : France
Dynamisme : 0

Visualiser l'article

Agen : le caviste Nicolas qui le Marché couvert pour Lyon



L'emblématique vendeur du Marché couvert part, mais sera remplacé.

Suire Thierry © / Suire Thierry
L'historique vendeur de bons crus sera remplacé.
Que les fidèles de l'enseigne bouton d'or et lie de vin se rassurent, son patron, Vincent Haroche, quitte le magasin de la place Jean-Baptiste-Durand, qu'il tenait **depuis six ans et demi** , mais il sera remplacé.

En attendant, il ne reste plus qu'une petite **quinzaine de jours pour profiter des bons conseils** de cet ancien comptable, reconverti sur le tard, mais par passion, dans le vin. S'il se plaisait en Lot-et-Garonne, une opportunité professionnelle pour prendre la gérance du magasin Nicolas du VIe arrondissement de Lyon, l'a convaincu de partir vers **de nouvelles aventures.** A lui désormais, saucissons briochés, pralulines, et bien sûr, les bourgogne, beaujolais et autres nectars de la vallée du Rhône.

Une fois qu'il aura évalué les goûts de ses clients lyonnais, Vincent Haroche, qui, quand bien même il est estampillé nicolas, a toute licence pour constituer son stock, n'exclut pas de proposer dans sa nouvelle cave, des vins du Lot-et-Garonne.

Tous droits réservés à l'éditeur



MENTIONS

Omnicom Public Relations Group

NICOLAS
DEPUIS 1822
Nous prenons soin de vos vins

Sud Radio
Emission : In vino

Résumé :
L'émission est délocalisée au restaurant Bar à Vins Nicolas. Il est indiqué que le monde du vin au niveau international vient de perdre un personnage très important, c'est Gérard Basset, Meilleur Sommelier du Monde 2010.

Tous droits réservés à l'éditeur

Sud Radio
Emission : In vino

Résumé :
L'émission est délocalisée au restaurant Bar à Vins Nicolas, à Paris. Reportage. Il est indiqué que Dominique Destouches vient de créer l'Académie Internationale du Vin, en Alsace.

Tous droits réservés à l'éditeur

REPÉRAGE
RHUM
BUSINESS




François-Xavier Dugas

DUGAS

S'OFFRE LES RHUMS DE CED'

Avec des marques emblématiques à l'instar de Don Papa, d'Angostura, de Diplomatico... la société distributrice de spiritueux haut de gamme renforce son offre. Leader chez les cavistes, l'entreprise vient de compléter son portefeuille avec le spécialiste des rhums arrangés. Rencontre avec le fondateur, François-Xavier Dugas.

AUJOURD'HUI, QUE PÈSE DUGAS SUR LE MARCHÉ DES SPIRITUEUX ?

Dugas est un distributeur spécialisé dans les spiritueux, qui représentent 98% de son portefeuille. Notre entreprise, créée en 1980, travaille principalement à l'importation avec 80% de produits en provenance de l'étranger, dont 55% sont des rhums et 25% des whiskies. Depuis une vingtaine d'années, nous sommes en développement constant. D'ailleurs, et même si ce n'est plus le cas aujourd'hui, nous avons longtemps doublé notre chiffre d'affaires tous les 3 ans. En 2018, nous avons enregistré un CA de 60 millions d'euros.

Notre entreprise rassemble 65 collaborateurs et notre portefeuille est constitué de plus de 120 marques, essentiellement haut de gamme : Don Papa, Angostura, Diplomatico... Notre clientèle est composée d'environ 50% de cavistes indépendants et de 10 à 15% de cavistes de chaîne (Nicolas...).

Nous sommes donc spécialisés sur le marché des prescripteurs avec, depuis 2 ou 3 ans, une forte évolution sur le secteur indirect, que ce soit le cash & carry ou les grossistes. Nous travaillons aussi au développement du marché direct à travers les CHR, les bars qui représentent 8% de notre CA.

QUELLES RAISONS VOUS ONT AMENÉ À ACQUÉRIR LA MARQUE DE RHUMS ARRANGÉS LES RHUMS DE CED' ?

En 2012, j'avais déjà identifié le déploiement des rhums arrangés. À cette époque j'avais rencontré Cédric Brément, le fondateur des Rhums de Ced', en vue de l'accompagner dans cette aventure. À l'époque, il avait préféré poursuivre seul son développement. Les années suivantes, notre réseau commercial ne cessait de m'interpeller : « *Monsieur Dugas, pourquoi n'avons-nous pas de rhum arrangé alors que le segment connaît une forte croissance ?* » Parallèlement, je voyais sur les étagères de nos clients une place de plus en plus prépondérante occupée par ces produits. J'ai vite analysé que pour de nouveaux consommateurs, le rhum arrangé était une entrée en matière. Notamment pour les femmes, au vu de son faible taux d'alcool (de 30 à 32 degrés), qui peuvent par la suite évoluer vers d'autres catégories.

Sur ce segment, les Rhums de Ced' sont les leaders. Cédric Brément est ingénieur agronome. Sa technicité, la qualité et la sélection des rhums et des fruits qui composent son produit, ses assemblages sont à la pointe sur ce segment. De plus, il est l'un des premiers à proposer un rhum arrangé bio. C'est un expert en la matière qui, aujourd'hui dans le cadre de son développement est prêt à être accompagné par Dugas. Il y a là un beau défi à relever ensemble.

QU'EST-CE QUI A CONDUIT CÉDRIC BRÉMENT À ACCEPTER CET ACCOMPAGNEMENT ET QU'ALLEZ-VOUS APPORTER À CE PRODUIT ?

Si Cédric n'avait pas réellement de raison, initialement, de céder son entreprise, sa forte expansion l'a nécessairement conduit à repenser sa stratégie. Quand il s'agit de grandir, tout dirigeant d'une PME familiale rencontre des difficultés liées à son fonds de roulement. Pour franchir un cap, un rapprochement avec une entité plus conséquente, elle-même experte dans sa partie, est à envisager. C'est une gageure, notamment pour l'exportation.

Les Rhums de Ced' vont rapidement prendre un espace important dans notre catégorie rhum. Dans nos activités, ils vont occuper la troisième place après Diplomatico et Don Papa. Nous développerons ensemble ces parts de marché. En outre, cette acquisition qui complète notre portefeuille va nous permettre d'apporter une réponse exhaustive d'un point de vue digital. Il nous manquait ce segment pour proposer un portail en phase avec nos ambitions. Aussi, dès la fin de l'année nous mettrons en ligne un site internet très original qui devrait marquer la profession.

Site internet : *www.dugas.fr*

Tous droits réservés à l'éditeur

pnpapetier.com
Pays : France
Dynamisme : 0

Visualiser l'article

Alain Draeger au Grand Palais : on aime !

Le Grand Palais de Paris accueille du 12 au 14 avril prochain dans le cadre du salon Livres rares & Objets d'art **La collection Alain Draeger** , 100 ans de l'édition française de luxe.



CASSANDRE (A.M.) et CENDRARS (Blaise). Paris, Draeger,1935

Depuis 1886, l'imprimerie Draeger en cinq générations perpétue la passion, l'innovation et la qualité en tant qu'imprimeur, publicitaire et éditeur de livres d'artistes où l'on retrouvent les plus grands artistes (**Dali, Picasso, Cocteau**) mais aussi les plus grands illustrateurs (**Cassandre, Loupiot, Savignac**), mais aussi des publicité des plus grandes marques de luxe (Hermès, Lancôme),celels des produits du quotidien comme Dubonnet , voire le célèbre paquebot Normandie, les catalogues des Vins Nicolas réalisés par Brunhoff, Buffet, Cassandre, Derain,etc.

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article



Bouillon Kub. Affiche de Leonetto Cappiello

Cent œuvres seront ainsi **proposées à la vente** et 400 **catal ogues** de grand luxe réalisés en collaboration avec des illustrateurs renommés parmi lesquels Paul Iribe, Cassandre, Loupot ou Savignac.

Un luxueux ouvrage réalisé par **Alain Draeger,** témoignage de cette famille d'imprimeur.

MATISSE, Jazz. Paris, Teriade, Draeger,1947

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

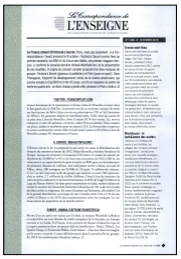


Tous droits réservés à l'éditeur

Sud Radio
Emission : In vino

Résumé :
L'émission est en public et délocalisée au restaurant Bar à Vins Nicolas. Itw notamment de Gérard Samson, fondateur du premier vignoble de Normandie et les Arpents du Soleil. Il souligne qu'ils ont des restaurants, des épiceries et des cavistes, dont les cavistes Nicolas, comme clients privilégiés.

Tous droits réservés à l'éditeur





JURISPRUDENCE

ACTE II : L'ADELECO DEMEURE LÉGITIME

L'Adeleco (Association de défense d'enseignes locataires d'ensembles commerciaux) est une association licite et elle n'entre pas dans le cadre d'une class action qui défend l'ensemble de ses membres contre un seul et même préjudice. Elle assure en effet, précise le jugement rendu le 14 février par le Tgi de Nanterre, la défense des intérêts individuels de ses membres exerçant leur activité dans un ensemble commercial, en particulier dans leurs relations avec leurs bailleurs, sur la base d'un mandat individuel spécial donné par chacun d'eux. Et cela ne confère pas un caractère collectif, quand bien même ces intérêts individuels sont communs. Il s'agit en l'occurrence de réclamer à ItalieDeux le remboursement de 857 000 € de facturation pour restructuration-extension du centre commercial qu'elle considère comme indus par ses membres. La décision complète l'arrêt rendu à Versailles le 5 octobre à l'encontre de Rosny2, auquel l'association réclame 1,6 millions. Une troisième procédure concerne Cap3000. L'Adeleco rassemble une soixantaine d'enseignes (Darty, Franck Provost, Nature&Découvertes, Jeff de Bruges, Bonobo, Nicolas, Claire's…).

Tous droits réservés à l'éditeur

www.terredevins.com
Pays : France
Dynamisme : 0

Visualiser l'article

Édouard Delaunay renait avec le millésime 2018 - Édouard Delaunay renait avec le millésime 2018 - Terre de Vins

visuel indisponible

(Photos F. Hermine)

Après le rachat de la maison familiale Édouard Delaunay au groupe Boisset en 2017, Laurent Delaunay, co-fondateur du groupe Badet-Clément, remet sur le marché une nouvelle gamme de vins de Bourgogne.

« C'est la réalisation d'une vraie histoire familiale et la renaissance d'une maison, évoque Laurent Delaunay avec émotion. Beaucoup de petites maisons qualitatives sont nées en Bourgogne depuis 20 ans mais peu ont été rachetées ». Le co-fondateur de la maison Badet-Clement avec sa femme Catherine lance la nouvelle gamme Édouard Delaunay suite au rachat fin 2017 à Jean-Claude Boisset de la maison de vins bourguignonne qu'il avait du vendre en 1993 et qui avait été fondée un siècle plus tôt par son arrière grand-père. Édouard, fils d'un marchand de vin d'Angers, avait créé la maison éponyme en rachetant son fournisseur bourguignon. Elle avait été basée pendant plus d'un demi-siècle à Dijon qui était alors un pôle fort du négoce. Le grand père de Laurent, Jean, voyageur infatigable pour promouvoir ses vins, l'avait fait prospérer avec comme devise « il faut viser haut et tenir son rang ». « A l'époque, nous avions accès aux plus belles productions de Bourgogne, y compris La Romanée Conti et La Romanée de Liger-Belair. Les vins Delaunay étaient présents dans les plus belles brasseries parisiennes, chez Nicolas, Prunier, La Samaritaine et dans les grandes institutions comme l'Élysée, le Sénat et la Banque de France » raconte Laurent. Les Delaunay faisaient partie des fondateurs en 1934 de la Confrérie des Chevaliers du Taste-vin. La génération suivante, Jean-Bernard et Jean-Marie, les deux fils de Jean, vont expédier leurs bouteilles partout dans le monde et acheter, dans les années 50, le château de Charmont à L'Etang-Vergy (21).

Retisser des liens avec la Bourgogne

Quand la maison a dû être vendue en 1993 suite à la maladie du père de Laurent, elle possédait une quinzaine d'hectares de vignes en Côtes de Beaune et Côtes de Nuits. Laurent et Catherine ont alors préféré changer d'air et s'exiler en Languedoc pour devenir négociants-vinificateurs avec le groupe Badet-Clément et la marque emblématique des Jamelles. Mais rattrapés par leurs racines, ils rachètent dix ans plus tard la discrète société Domaines et Vins de Propriété, devenue le premier distributeur de vins de Bourgogne (140 domaines). « C'est elle qui nous permet aujourd'hui d'obtenir de jolis vins grâce aux liens tissés en Bourgogne et en complément d'une certaine légitimité historique » estime Laurent Delaunay. Elle permet de reprendre pied en Bourgogne et d'installer le siège social de Badet Clément à Nuis Saint Georges, le long de l'autoroute.

Avec le rachat, les Delaunay ont récupéré le château de Charmont qui abritait les bureaux et dans lequel ils habitent désormais, et la marque Édouard Delaunay, qui n'avait plus de stocks ni de vignes et avait été progressivement abandonnée par le groupe Boisset. La cuverie, longtemps louée à Dominique Laurent, était obsolète ; elle a été reconstruite et les caves voûtées réaménagées au printemps dernier.

Une vinification la moins interventionniste possible

Tous droits réservés à l'éditeur

www.terredevins.com
Pays : France
Dynamisme : 0

Visualiser l'article

Il a ensuite fallu acheter du vin pour proposer une gamme qui comporte désormais plus d'une vingtaine d'appellations en Côtes-de-Nuits et Côtes-de-Beaune dont une quinzaine de grands crus et premiers crus mais aussi des Grands Villages, des Villages, une cuvée Septembre en bourgogne générique et deux vins rouge et blanc dans la nouvelle appellation régionale Côte-d'Or. La maison qui a embauché comme œnologue et chef de cave Christophe Briotet défend « une philosophie de vinification avec le moins d'intervention possible pour s'effacer derrière les vins sans qu'ils soient trop marqués par l'élevage, laisser s'exprimer la parcelle et le climat ». En 2018, la maison a vinifié 267 pièces et en a acheté plus d'une centaine avec quelques raretés comme un Griottes-Chambertin et peut-être bientôt une pièce de Montrachet. Elle pré-voit de commercialiser environ 100 000 bouteilles dont plus de 80% à l'international. Dans l'Hexagone, les vins seront présents dans la belle restauration. En perspective, une distribution dans les compagnies aériennes, « histoire de renouer avec la communication historique de la maison présente pendant des décennies dans les Wagons-Lits, la Compagnie transatlantique et l'Orient Express ».

www.edouard-delaunay.com
De gauche à droite, le chef de cave d'Edouard Delaunay, Ch Briotet, L.Delaunay, et le directeur marketing et communication de Badet-Clément E de Salve (©F.Hermine)



Tous droits réservés à l'éditeur





Date : Fevrier - avril 2019
Page de l'article : p.104-111
Journaliste : Frédéric Dufetelle

ART PUBLICITAIRE

L'état d'une pièce est primordial !

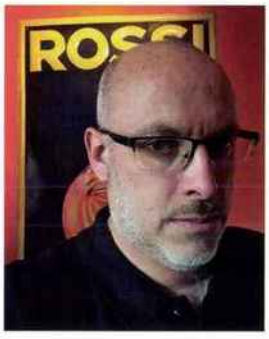
Certains collectionnent un type de supports comme les boîtes ; d'autres, une marque — Michelin, Menier... — ou autour d'un univers plus généraliste tel que le garage ou le bistrot. Tous se rejoignent sur un point : outre la rareté d'un objet, c'est son état qui prime...



Frédéric Dufetelle, marchand spécialisé.

Le retour de salons dédiés à la pub...

▲ Tramway jaune
Chromolithographie sur métal d'après un brevet du ferblantier Firmin Colas et une idée de Louis Lefèvre-Utile. Imprimerie Jules-Joseph Carnaud à Nantes, vers 1896. Première version de cette boîte en tôle lithographiée. Bel état pour une pièce mythique et extrêmement rare. Dim. 14,5 x 32,5 x 11 cm.
Vendu à Paris par Leclere.
3 800 €



Votre parcours ?

Je suis commerçant spécialisé en art publicitaire depuis une vingtaine d'années. Mon offre s'étend à tous types de supports : plaques émaillées, boîtes et tôles lithographiées, affiches, vieux papiers, chromos, figurines, objets... ainsi que tout ce qui concerne les vieux commerces.

Qui sont vos clients et quelles sont leurs attentes ?

Il y a absolument tous les profils possibles : hommes et femmes, français et étrangers, et toutes les tranches d'âge. En revanche, tous ne recherchent pas la même chose. Ainsi, les thèmes "garage" et "bistrot" sont majoritairement plébiscités par des hommes. Les plus jeunes privilégient d'abord l'aspect déco, avant, pour certains, de devenir accros !
Les collectionneurs étrangers connaissent bien les pièces les plus représentatives de la production française et les marques emblématiques, telles que le chocolat Menier, La Vache qui rit ou encore Les Vins Nicolas, sont très appréciées par tous.

Les tendances du marché ?

Incontestablement et depuis quelques années, le thème du garage domine le marché. La demande est énorme et c'est un thème où les collectionneurs sont globalement moins exigeants quant à l'état des objets. Même certaines productions des années 2000 sont recherchées !
Les marques alimentaires qui comprennent l'épicerie, le chocolat, les biscuits... ont constamment leurs adeptes.
De même, les meilleurs illustrateurs de l'entre-deux-guerres sont également toujours très prisés : Cappiello, Jean d'Ylen, Paul Mohr, Stall...
En revanche, certaines thématiques sont boudées... C'est le cas des pyrogènes qui ne gagnent guère de nouveaux adeptes. Il existe toujours une demande bien sûr, mais les prix ont été divisés par trois à cause des copies.

Quels paramètres sont à prendre en compte ?

Les raretés sont innombrables dans tous les domaines, mais pas automatiquement recherchées... Et la rareté ne fait pas tout ; d'autres paramètres doivent être présents pour susciter l'intérêt des collectionneurs.
Outre le thème ou le support, c'est avant tout l'état de la pièce qui prime. Ainsi, pour une même pièce, un rapport de prix de 1 à 10 est fréquent ; l'état parfait est improbable et se surpaye donc.

Des conseils ?

Il y a pléthore de faux et de rééditions malhonnêtement commercialisées sur le marché. Aussi, n'hésitez jamais à prendre conseil auprès des commerçants spécialisés, des collectionneurs chevronnés, des experts ou des commissaires-priseurs.
Il est également indispensable de vous documenter en vous procurant les ouvrages de référence suivant vos thèmes de prédilection.
Enfin, observez et comparez les résultats des ventes, que ce soit en salles ou sur les sites spécialisés.

Et pour les petits budgets ?

Il existe plein de choses dans tous les thèmes ; il y en a donc pour chaque bourse. Par exemple, le domaine des vieux papiers publicitaires est inépuisable et recèle encore des merveilles, accessibles à qui prend la peine de les chercher.

Comment voyez-vous l'avenir ?

On observe un renouveau des salons sur le thème de l'art publicitaire ; ce qui montre bien que les passionnés sont toujours aussi nombreux.
Ainsi, cette année, il y aura au minimum trois salons spécialisés : à Chatuzange-le-Goubet, dans la Drôme, le 14 avril ; à Otterswiller, dans le Bas-Rhin, le 27 avril ; et Ruffec, en Charente, à la mi-octobre. Ce qui est plutôt prometteur pour l'avenir...

Tous droits réservés à l'éditeur



Présentoir ▶
lithographié Banania représentant deux tirailleurs. *Vendu à Nantes par Salorges Enchères.*
930 €

◀ Plaque émaillée
bombée Hutchinson. *Vendue par la Galerie de Chartres.*
3 700 €

NOS INDICATIONS DE PRIX
Pour mieux vous repérer, des couleurs dans nos légendes définissent le lieu dans lequel l'objet a été chiné.
EN ORANGE et ▶ *: les ventes aux enchères et VIOLET : les prix en brocantes et salons.*

Fontaine à eau ▶
Berger post-absinthe de marque JR. Années 1920. H. 49 cm. Manque un marquage. *Vendue à Nantes par Salorges Enchères.*
320 €

▲ Affiche
lithographique signée O'Galop. Imprimerie Cornille et Serre à Paris. Porte la mention "Affiche à apposer seulement à l'intérieur". Non entoilée, couleurs exceptionnellement fraîches. Dim. 160 x 120 cm. *Vendue à Clermont Ferrand par Vassy & Jalenques.*
5 300 €

Horloge ▶
Chocolat Révillon en tôle peinte et lithographiée. H. 58,5 cm. *Vendue à Nantes par Salorges Enchères.*
210 €

◀ Automate
Pastilles Valda. Dim. 80,6 x 83,5 x 20 cm. *Vendu à Nantes par Salorges Enchères.*
3 500 €

Tous droits réservés à l'éditeur

ANTIQUITES BROCANTE HORS SERIE
Pays : FR
Périodicité : Irrgulier

Date : Fevrier - avril 2019
Page de l'article : p.104-111
Journaliste : Frédéric Dufetelle

GARAGE



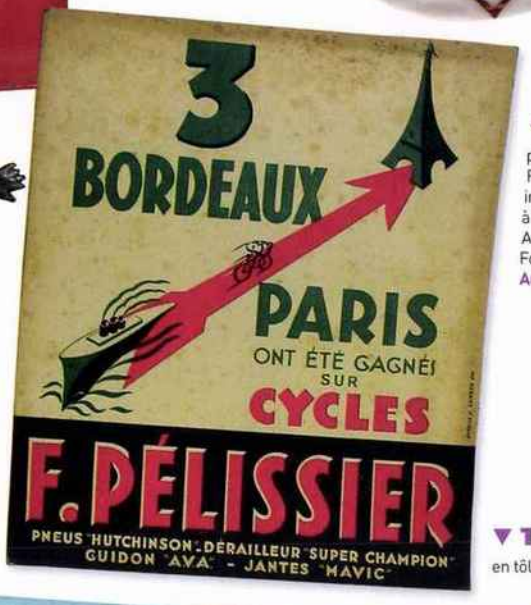
Cendrier ▶
en porcelaine de Limoges pour la concession Citroën de Douala, au Cameroun, dans les années 1960. Diam. 13 cm.
10 à 15 €



▲ Plaque émaillée
fabriquée par Japy Neuhaus, Paris. Dim. 120 x 80 cm. *Vendue à Reims par Guizzetti & Collet.*
600 €



▲ Bibendum
scrutant l'horizon, mascotte en métallo-bronze des éditions Générès. Monté sur socle. H. 12 cm. *Vendu à Fontainebleau par Osenat.*
1 900 €



◀ Carton
pour les cycles F. Pélissier, imprimé par Bornier à St-Étienne. Années 1940. Format 29 x 25 cm.
Autour de 40 €

▼ Guide rouge
édité par Michelin en 1959.
30 € environ



▼ Thermomètre
en tôle peinte. Années 1950.
120 à 140 €





L'AVIS DU SPÉCIALISTE

À fuir...

Le très mauvais état se croise fréquemment et s'il peut encore susciter de l'intérêt, je recommande d'y consacrer un budget modeste. Beaucoup de revendeurs, professionnels et particuliers, sont très ambitieux au niveau de leurs tarifs, parfois avec des pièces de faible intérêt et dans des états lamentables. Mieux vaut passer son chemin et attendre une meilleure opportunité...

Frédéric Dufetelle

▲ Plaque
émaillée, réalisée par Art France dans les années 1950-1960. Dim. 48 x 29 cm. Très bon état.
120 à 140 €



◀ Porte-clés
en plastique. Bon état.
0,50 € environ

Tous droits réservés à l'éditeur

ANTIQUITES BROCANTE HORS SERIE
Pays : FR
Périodicité : Irrgulier

Date : Fevrier - avril 2019
Page de l'article : p.104-111
Journaliste : Frédéric Dufetelle



▲ Boîte de rustines
Rema Tip Top en tôle illustrée, pour vélomoteurs, provenant d'Allemagne. Dim. 8 x 5 cm.
5 € environ

▲ Bidon à robinet
en tôle peinte. Années 1950.
90 à 100 €

Thermomètre émaillé ▶
Fabrication française des années 1960. Dim. 31 x 98 cm. Très bon état.
300 € environ

▲ Panneau de signalisation
offert par Dunlop au Touring Club de France. Années 1930.
350 à 380 €

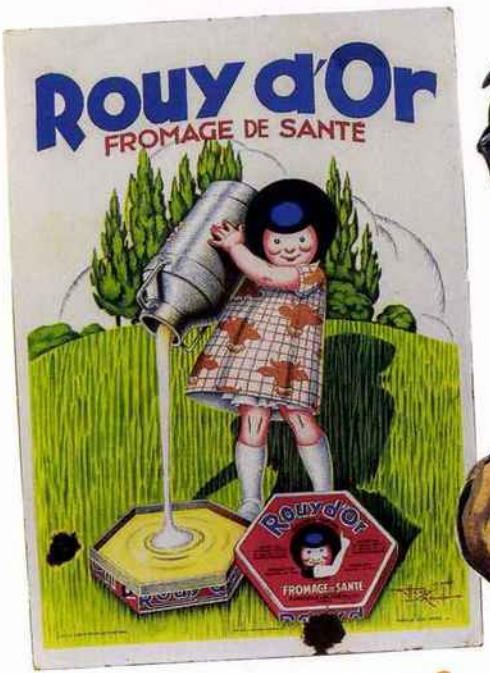
Buvard ▶
offert par Simca pour promouvoir l'Ariane. Années 1960.
2 € environ

◀ Plaque émaillée
des années 1950. H. 30 cm.
30 à 40 €

▲ Bac à fleurs
en tôle émaillée, destiné aux stations-service Shell, dans les années 1950. L. 60 cm.
450 € environ

Tous droits réservés à l'éditeur

ALIMENTATION



▲ Plaque émaillée
pour les fromages Rouy d'Or. Exceptionnelle.
Vendue à Nantes par Salorges Enchères.
10 800 €

Rarissime panonceau ▶
lithographié. Petits défauts, notamment en bordures. H. 47,6 cm.
Vendu à Nantes par Salorges Enchères.
830 €



▲ Camionnette Citroën C4
mécanique, de la marque André Citroën. Transformation en camion de livraison Petit Brun, en tôle peinte mouchetée, deux portes arrière ouvrantes ainsi que la portière conducteur. Fonctionne. Modèle unique, vers 1930. L. 43 cm.
Vendue à Coutances par Boureau.
2 400 €





▲ Thermomètre émaillé
pour le chocolat de l'Union. Dim. 96 x 25 cm.
Autour de 250 €



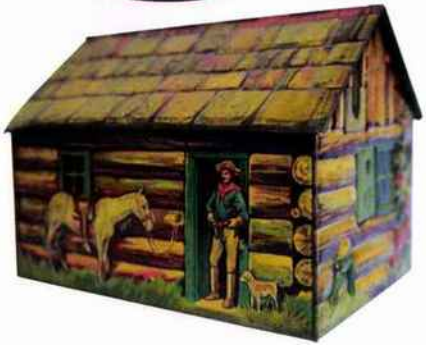
◀ Distributeur
de tablettes de chocolat à monnayeur, de la maison Lanvin pour son chocolat L'Oiseau Blanc. Pour pièces de 20 F. H. 51,5 cm.
Vendu à Biarritz par Carrère.
550 €



◀ Boîte
Petite Marmite au Fromage. Très rare version ornée de deux étiquettes chromolithographiées contrecollées, illustrées d'après Benjamin Rabier. Diam. 11,5 cm.
Vendue à Nantes par Salorges Enchères.
160 €

Sujet en régule ▼
pour Menier, signé Carvin. Vers 1900. L. 11 cm.
250 € environ





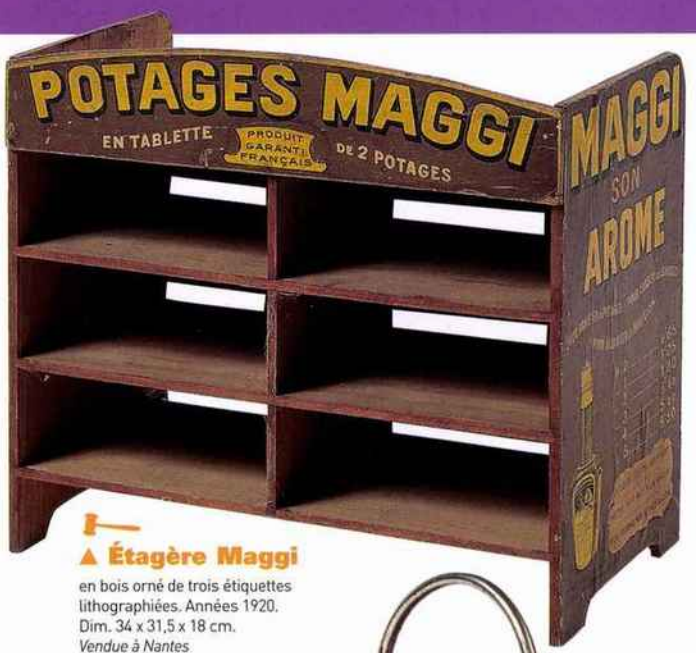
◀ Boîte Olibet
en tôle lithographiée, à décor de cow-boy et son cheval sur une face, et d'un bûcheron et sa femme sur l'autre. Fabrication Hudson Scott & Sons Ltd, Carlisle Eng. Vers 1910. Excellent état.
150 € environ

Tous droits réservés à l'éditeur

ANTIQUITES BROCANTE HORS SERIE
Pays : FR
Périodicité : Irrgulier

Date : Fevrier - avril 2019
Page de l'article : p.104-111
Journaliste : Frédéric Dufetelle





▲ Étagère Maggi
en bois orné de trois étiquettes lithographiées. Années 1920. Dim. 34 x 31,5 x 18 cm.
Vendue à Nantes par Salorges Enchères.
250 €

▲ Plaque bombée
émaillée. Quatre trous sur pattes pour la fixation. Léger éclat en bas. Dim. 34,3 x 44,5 cm.
Vendue à Paris par Rossini.
1 050 €

"L'offre d'objets de qualité se raréfie et la demande ne baisse pas"
Frédéric Dufetelle (marchand spécialisé)



▲ Seau à biscuits
à décor tournant de souris et d'épis de blé. Chromolithographie sur métal de Georges Riom (1877-1969). Imprimerie Alfred Riom et Ets. Dauché à Nantes, vers 1898. Anse et prise en alliage. Modèle édité à peu d'exemplaires. Dim. 16,5 x 15 cm.
Vendu à Paris par Leclere.
3 000 €

Plaque émaillée Nestlé ▼
Format 30,4 x 48,2 cm. Quatre trous sur pattes pour la fixation. Légers éclats sur le bord droit.
Vendue à Paris par Rossini.
3 200 €



▲ Boîte en fer
pour le chocolat Senez-Sturbelle, à l'imitation d'un panier tressé. H. 21,5 cm.
Vendue à Biarritz par Carrère.
80 €





◀ Protège-cahier
illustré d'après Opéra Publicité, offert par la moutarde Amora. Format 18 x 24 cm. Parfait état.
2 à 3 €

Tous droits réservés à l'éditeur

BOISSONS



◀ Plaque émaillée
Les Vins du Postillon figurant le personnage emblématique dans la version de l'artiste Emilio Vilà (1887-1967). Fabrication de l'Émaillerie Alsacienne de Strasbourg-Hoenheim. Rare. H. 146 cm. *Vendue à Nantes par Salorges Enchères.*
4 500 €



◀ Carafe de bistrot
en verre moulé, au nom de l'anis d'Alger Phénix. Fabrication des années 1950. H. 19,5 cm. Bel état.
20 à 30 €



▲ Glacière Coca-Cola
diffusée au Canada dans les années 1960.
Autour de 200 €



▲ Cendrier
en porcelaine de Limoges, cadeau d'entreprise des années 1970. Dim. 20 x 15,5 cm.
70 € environ



▲ Tampon buvard
en tôle lithographiée aux couleurs du polydigestif Fouilland. Imprimerie Breger & Nettre. Vers 1900. *Vendu à Nantes par Salorges Enchères.*
60 €

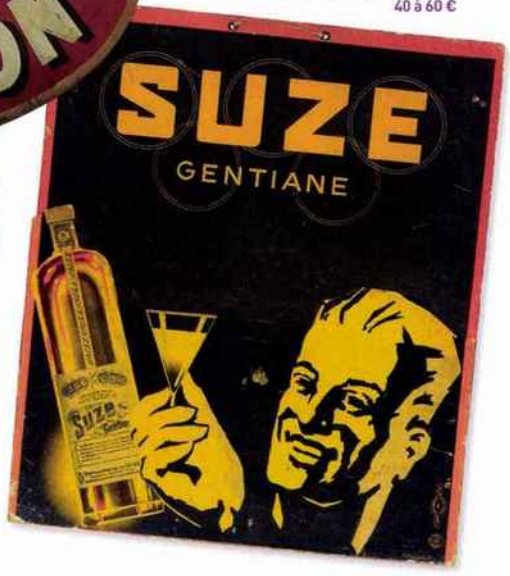


▲ Plaque
en tôle peinte aux couleurs des Bières Grillon.
100 à 120 €

▼ Porte-documents
en carton, offert par la marque d'apéritif Suze dans les années 1930. Format 31,5 x 37 cm. Assez bon état.
40 à 60 €



◀ Plaque émaillée
illustrée d'un grognard de la Vieille Garde de Napoléon Bonaparte. Fabrication de l'Émaillerie Alsacienne de Strasbourg-Hoenheim. H. 32,9 cm. *Vendue à Nantes par Salorges Enchères.*
3 500 €



Tous droits réservés à l'éditeur

ANTIQUITES BROCANTE HORS SERIE
Pays : FR
Périodicité : Irrgulier

Date : Fevrier - avril 2019
Page de l'article : p.104-111
Journaliste : Frédéric Dufetelle

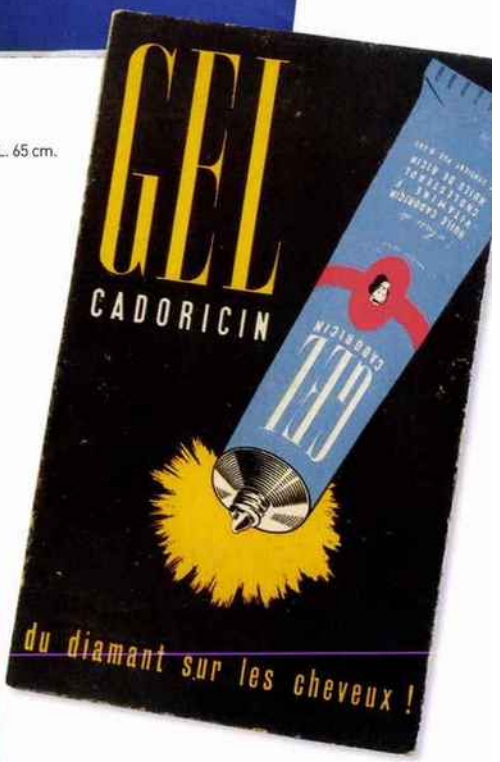
PÊLE-MÊLE



▲ Affiche
originale signée René Gruau (1909-2004) pour la compagnie maritime des Chargeurs Réunis. Format 67 x 105 cm.
Vendue à Rouen par Drège.
1 150 €



▲ Plaque émaillée
double face faisant la promotion des ampoules Argenta de Philips. Fabrication Émaillo-Gravure Paris. L. 65 cm.
450 à 520 €



▲ Cartonnage
pour le gel capillaire Cadoricin. Années 1950. Format 21,5 x 35,5 cm. Bon état.
20 à 25€



▲ Rarissime cendrier
édité par la French Lines pour le lancement du paquebot *Normandie* en 1935. Réalisation du céramiste Nicolas Platon-Argyriades (1888-1968). Diam. 13 cm.
Vendu à Nantes par Salorges Enchères.
500 €



◀ Plaque émaillée
du début du 20e siècle. Dim. 75 x 148 cm.
750 € environ



◀ Sac de voyage
Air France en toile avec poignées en similicuir. Années 1950.
Autour de 30 €

NOS INDICATIONS DE PRIX
Pour mieux vous repérer, des couleurs dans nos légendes définissent le lieu dans lequel l'objet a été chiné.
EN ORANGE et ▬ : les ventes aux enchères et VIOLET : les prix en brocantes et salons.

Tous droits réservés à l'éditeur

LA DÉPÊCHE du Midi
Périodicité : Quotidien
OJD : 171431
Edition : Gers

Date : 20 fevrier 2019
Page de l'article : p.18

Gers : le « wait and see » face au Brexit

économie

tourisme

2 M€

Armagnac Marché britannique. 4e marché en valeur pour les producteurs d'armagnac, la Grande-Bretagne achète 200 000 bouteilles par an, surtout des armagnacs jeunes.

Quelles seront les conséquences du Brexit pour les entreprises gersoises ? Les unes et les autres ont des liens très différents avec le Royaume-Uni, mais pour la plupart, l'heure est à l'attentisme. Rien n'est prévu.

« Nous n'avions pas prévu le Brexit, avoue Laurent Picot, responsable de supply chain à Air Support, à Pujaudran. À présent, il est à peu près certain qu'il va se produire, mais il reste deux options : avec ou sans accord. » Air Support fait partie des entreprises de l'industrie qui importent et exportent avec la Grande-Bretagne. « Nous avons là-bas de nombreux sous-traitants, et ces fournisseurs, eux aussi, sont dans le flou complet. Les entreprises se retrouvent sans réponse dans un débat essentiellement politique pour le moment. » Or, Air Support doit anticiper sur sa production, alors que les règles du transit des marchandises peuvent varier du tout au tout. Avec ou sans accord, « c'est le bazar, parce que les barrières douanières vont ralentir le process. Là où il faut 24 h pour acheminer une pièce, on peut passer à 48 h ou plus. S'il y a accord, les Etats prendront le temps de régler les questions douanières, mais s'il n'y en a pas, ce seront les règles de l'Organisation mondiale du commerce qui vont s'imposer. » La fin du libre-échange européen ne remet pas en cause l'activité de l'entreprise, mais va l'obliger à tout reparamétrer.

Côté agro-alimentaire, les Britanniques ne sont pas des fanatiques des produits gascons. La Comtesse du Barry, par exemple, n'a là-bas, qu'une présence assez symbolique, distribuée principalement par la chaîne Nicolas ou les magasins Harrods. « Du coup, on ne s'est même pas posé la question du Brexit, l'impact serait très marginal », reconnaît Jerome Fourest, le directeur général. Le président de Gers Foie Gras, Philippe Baron, n'est pas plus inquiet : « L'exportation vers la Grande-Bretagne est très marginale depuis des années ! »

En revanche, les producteurs de vin et d'armagnac surveillent avec plus d'inquiétude les bouleversements à venir. « Le Royaume-Uni est un marché phare pour notre activité, analyse Olivier Goujon, le directeur du BNIA, le bureau national interprofessionnel de l'Armagnac. C'est le 4e en valeur, et le 2e en volume. Et c'est un marché où nous espérons faire progresser nos armagnacs millésimés. On est donc très attentifs à ce qui se déroule là-bas. » Pas de panique pour autant, ni de « plan B ». « On n'en est pas là : nos conseils sur les marchés internationaux, nos acheteurs britanniques, ne font remonter aucun changement. »

l'essentiel t

0uwcc5oQTF144Wqq0iproSRH9-cSweZXSR6fpgAizlSa4Ve7rC8PF566N9pdhh6X3NmE3

Tous droits réservés à l'éditeur

Date : 21/02/2019
Heure : 11:19:40

www.sudouest.fr
Pays : France
Dynamisme : 0

Visualiser l'article

Vidéos. Agen : les travaux du marché couvert démarrent lundi prochain



Plus de 6 millions d'euros seront consacrés à la rénovation du site. Archives Drouinaud Emilie © / Drouinaud Emilie

Le cœur alimentaire du centre-ville va entrer dans une phase de travaux de 7 mois.

De lundi au 13 septembre , le Marché couvert est ses abords vont être en travaux.

La première phase va concerner la **voirie** . La circulation sur la place Jean-Baptiste-Durand sera neutralisée depuis le Gueuleton jusqu'au caviste Nicolas, pendant sept mois : **il ne sera donc plus possible de contourner le bâtiment** .

La seconde phase, en mai, va **concerner l'intérieur du Marché** . A partir du mois de juillet, les étals des commerçants seront installés en extérieur dans des food-trucks. L'accès au supermarché Carrefour sera toutefois préservé.

L'enveloppe consacrée à cette rénovation est de **6 millions d'euros** .

Tous droits réservés à l'éditeur

SUD OUEST
www.sudouest.com
Périodicité : Quotidien
OJD : 280453
Edition : Lot et Garonne



Date : 22 fevrier 2019
Journaliste : Christophe Massenot

Agen agglo

Un chantier de sept mois va s'ouvrir lundi

MARCHÉ COUVERT

La rénovation du marché couvert et ses abords va démarrer la semaine prochaine. Un projet à plus de 6 millions d'euros

Christophe Massenot
c.massenot@sudouest.fr



Sur les mois de juillet à septembre, les étals seront déménagés à l'extérieur. PHOTO « SUD OUEST »

Dans le vif du sujet. Dès lundi, jour programmé du coup d'envoi du dernier grand chantier de l'ère Dionis 2 : la modernisation du marché couvert et de ses abords, désigné cœur alimentaire de la ville par l'édile lors de la présentation des réjouissances à venir aux riverains, mercredi soir en mairie. Car selon ce même adage cuisinier déclarant que la cuisson de l'omelette n'est réalisable qu'en contrepartie de bris d'œufs, prévenons de suite : c'est une phase de sept de mois de contraintes qui va s'ouvrir la semaine prochaine.

Pour les usagers du parc de stationnement d'abord. Jusqu'au 13 septembre, ils ne pourront y accéder que par la place des Laitiers et s'en extraire par la rue Lafayette. Le contournement du marché sera empêché le temps des travaux. Le premier volet, du 25 février au 2 mai, va concerner la voirie et les trottoirs entre le Gueuleton et la cave Nicolas.

L'idée-force est de casser les différences de niveaux afin de faciliter l'accès à la halle et le cheminement autour.

Des food-trucks installés

Cette première phase intègre aussi le traitement des rues Parmentier et de la IIe République espagnole qui seront pavées à l'identique du boulevard. La première artère fera office de lien entre le boul'et le marché.

C'est sur cette partie que seront ensuite implantés les food-trucks pour les commerçants le temps de la rénovation de la halle de début juillet à mi-septembre, où seul le supermarché Carrefour sera accessible au public. Un tunnel sera aménagé pour protéger le passage des clients.

Résille, ascenseur, sas

« La halle va subir un vaste plan de modernisation, avec mise aux normes de sécurité, consolidation des fondations… Les commerçants auront après ça des conditions de travail parfaites. En attendant, ils seront en extérieur cet été. Nous créerons un décor champêtre sur cet espace, les commerçants porteront chapeau de paille, foulard à carreaux sur chemise bleue… » a détaillé Clémence Brandolin Robert. Les phases deux et trois, du 6 mai au 28 juin veilleront à transformer les extérieurs du marché côté ouest, où une résille figurant l'ancienne halle Baltard couvrira la façade (les autres seront repeintes). Ici, les places de stationnement devant le M & Moi seront modifiées. Fini l'épi. On se garera en créneau le long de la chaussée.

« L'entrée du parking sera aussi modifiée, avec la réalisation d'un vrai trottoir pour rejoindre la rue Montesquieu, un nouvel ascenseur sera installé en remplacement des deux panoramiques actuels. Un sas avec des portes automatiques sera créé et aligné sur la vitrine de Biocoop », poursuit l'élue chargée du suivi de projet.

Parallèlement au travail en rez-de-chaussée confié à l'entreprise Colas, Indigo devrait engager la modernisation des cinq niveaux du parc de stationnement. « À condition que le reste du chantier n'en soit pas perturbé », a précisé Clémence Brandolin. Le coût global de cette rénovation s'élève à plus de 6 millions d'euros. Le délégataire en portera 3,5.

« Dès septembre, les commerçants disposeront d'un confort optimal », a synthétisé le maire Jean Dionis, qui a d'ores et déjà annoncé la couleur : la mairie s'étant mis en conformité avec ses obligations, les professionnels devront satisfaire les leurs : à savoir ouvrir les après-midi. Dans un premier temps en fin de semaine, au moins.

Tous droits réservés à l'éditeur

www.magcentre.fr
Pays : France
Dynamisme : 0

Visualiser l'article

Quand Marc H. Choko, chasseur d'affiches, rencontre Michel Dubois

À la question « qu'est-ce qui vous a mené jusqu'à Michel Dubois ? », Marc H. Choko répond sans hésitation : « son travail avec Michel Quarez ». C'est donc sous le patronage imprévu du grand affichiste que se sont rencontrés à Orléans, par un dimanche pluvieux et venteux de février, les deux protagonistes.



Marc H. Choko, professeur émérite à l'école de design de l'université du Québec à Montréal est aussi auteur, conférencier et commissaire d'exposition. Son sujet de prédilection : l'affiche qu'il collectionne depuis l'âge de 16 ans. Auteur notamment de « Canadian Pacific » ouvrage qui retrace l'histoire des 100 premières années de la compagnie à travers ses affiches de publicité, photographies et autres documents ou encore de « L'affiche au Québec », hymne à la création artistique et à la production sérigraphique, Marc H. Choko est en perpétuelle quête de trésors qui pourraient venir enrichir sa collection. C'est donc sur sa demande que Michel Dubois, imprimeur sérigraphe orléanais de renom, a accepté d'ouvrir les portes de son impressionnante collection d'affiches dont il s'applique actuellement à relier les pages pour composer une partie de la riche bibliothèque de sa vie professionnelle.

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article



Celles signées d'agences ou de graphistes reconnus, véritables perles, ont bien évidemment réuni les deux passionnés. Ainsi la géniale création de Cassandre en 1935 pour les vins Nicolas, reprise par Alliance graphique dans les années 1990 et imprimée dans les ateliers Dubois Sérigraphie, a suscité l'admiration du Franco-canadien. Ou encore la très chic « Au printemps Le vêtement Brummell » signée Capiello en 1936, rééditée pour les magasins parisiens du Printemps. Enthousiasme partagé pour la créativité de l'artiste mais aussi pour la réalisation au millimètre du sérigraphe, car, faut-il le rappeler, c'est bien à quatre mains que la prouesse se réalise.

Ces quelques heures passées dans la « caverne d'Ali Baba » selon l'expression même de Marc H. Choko, ont scellé une sympathie réciproque, sorte de couloir du temps entre Orléans et Montréal, à coup sûr un pont virtuel entre deux références en la matière.

Tous droits réservés à l'éditeur

Sud Radio
Emission : In vino

Résumé :
Une visite au Bar à Vins Nicolas à Paris est proposée. Correspondance. Itw notamment de Guillaume Drouin, ingénieur agronome et oenologue. Il explique la fabrication du vin Calvados.

Tous droits réservés à l'éditeur

ouest france

Pays : France
Périodicité : Quotidien
OJD : 749258



Date : 24 fevrier 2019

Des commerces pour partager la passion du vin

Le vignoble de la terre à la table. Avec l'œnologue Jean-Michel Monnier (1), nous vous invitons chaque semaine dans les coulisses des vins de Loire. Aujourd'hui, rencontre avec des cavistes.

Même si les caves sont essentiellement dans les grandes agglomérations, on en trouve sur l'ensemble du territoire. Le métier de caviste est passionnant car il joue le rôle de transmission entre le vigneron à la production et le consommateur... Il est indispensable à la filière viticole car il en est le porte-voix...



Patrick Rigourd et sa collègue Aurélie conseillent les clients du magasin « Les Halles côté Cave »

Comment se réalisent les sélections des vins ?

Il y a plusieurs méthodes, si la cave fait partie d'un réseau, le travail est réalisé en amont, il ne reste plus qu'au gérant à sélectionner ses vins et s'approvisionner sur la plate-forme du groupement (exemple : *Cavavin, Nicolas...*) Mais pour beaucoup d'indépendants comme Patrick Rigourd des *Halles Côté cave* à Angers, **« Les sélections sont essentiellement faites sur le terrain grâce à notre travail de réseau, de dégustations préalables en salons, mais aussi de belles découvertes chez des amis restaurateurs. Ensuite je privilégie la rencontre avec les vignerons, pour m'imprégner des paysages, des modes de travail, de leur philosophie, leur savoir être... Tout cela est pour moi aussi important que la dégustation ! Je privilégie essentiellement des petits vignerons, qui reviennent au travail de la terre. C'est pourquoi notre sélection est à 95 % bio, avec peu d'intrants dans les vins pour plus de singularité et d'authenticité, tout cela avant le goût du vin... Nous voulons de la différence et la cultivons. »** Et il complète son discours en ajoutant **« En effet, qu'un vin soit bon ne suffit pas. Aujourd'hui, il faut s'engager et comprendre pourquoi on accompagne le vigneron dans cette aventure de distribution. »**

Combien de références ?

Un bon caviste doit avant tout enrichir et parfois renouveler sa gamme, afin de répondre aux souhaits de sa clientèle, composée d'habitués qu'il faut attirer régulièrement et ainsi répondre à leur soif de découvertes. Le nombre de références est très variable selon la grandeur de l'établissement, ses capacités de stockage et son débit mais, aux *Halles côté cave,* Patrick Rigourd explique : **« Nous sommes entre 1 500 et 1 800 aujourd'hui, en rotation perpétuelle Imaginez la gestion. »**

Y a-t-il des spécificités ?

De nombreuses caves s'affichent comme spécialistes de certaines catégories de vins (*cave Saint-Aubin*, et *Wine Not* à Angers avec les vins naturels et « défenseur d'une viticulture propre et durable »). Certains groupes allient différents liquides, comme les caves *V and B.* Créée en 2001 à Château-Gontier par deux Mayennais, Jean-Pierre Derouet et Emmanuel Bouvet, l'enseigne compte aujourd'hui plus de cent magasins franchisés de vins et de bière sur toute la France. Une belle réussite. Autre exemple, Xavier Rousselot, de *La cave du Doyenné* à Angers propose plus de 350 références de whiskies et plus de cent rhums de dix-neuf pays différents. Piqué au jeu et amoureux des single malt écossais il a même été sélectionné en 2018 et a assemblé sur place trois fûts qu'il vend sous son nom. Il sait faire partager sa passion et son savoir dans de nombreuses soirées thématiques sur les alcools du monde.

Des formations aussi...

Beaucoup de cavistes proposent également dans leurs magasins ou dans des salles attenantes des soirées thématiques sur des régions viticoles. Certains, plus pointus, assurent des conférences et des cours, en école hôtelière ou à l'université à l'image de Patrick Rigourd qui **« trouve que cette ouverture permet de former et rester en contact avec le consommateur autrement que dans un rapport de vente. Transmettre et former reste essentiel... Quelque part, c'est aussi une quête... »**

Comment devenir caviste ?

Il existe une formation de sommelier caviste à l'école hôtelière de Vannes, ou encore à l'Université du vin de Suze-la-Rousse pour une formation de sommelier-conseil-caviste... Mais beaucoup de passionnés de vins s'installent directement. Aucun diplôme n'est obligatoire, il suffit de disposer de compétences en vente et en vins-spiritueux.

Notons qu'en 1997 a eu lieu la première édition du Concours national du meilleur caviste du monde francophone. Le Nantais Jean-Yves Belin en fut l'heureux vainqueur.

(1) Jean-Michel Monnier est œnologue conseil, expert près la cour d'appel d'Angers et maître de conférences à l'Esthua.

Tous droits réservés à l'éditeur

Patrick Rigourd, sommelier caviste

Discrétion, engagement, savoir et précision. Ces quatre mots définissent parfaitement Patrick Rigourd, caviste à Angers, dont la réputation n'est plus à faire.

Pascaline Lepeltier, nouvellement élue meilleure sommelier de France et meilleur ouvrier de France 2018 en sommellerie, parle de lui comme l'un de ses mentors sur le plan professionnel.

Patrick Rigourd a fait ses classes en restauration, jusqu'au BTS, à l'école hôtelière de Lyon. Il a ensuite connu de nombreux postes de sommelier en restaurants gastronomiques dans les Alpes, dans le Sud-ouest, et au Château d'Esclimont près Chartres.

En 1997, il arrive sur Angers pour enseigner au centre Pierre Cointreau, l'école hôtelière de la CCI.

Très rapidement, il s'investit aux côtés des repreneurs de *La Cave des Vins de France* puis dans *Les Halles côté cave* dans le quartier de la Roseraie à Angers en 2007.

Il est aujourd'hui cogérant de cette enseigne avec Laurent Morinière, et se concentre sur la sélection des domaines, les dégustations, la gestion et vente des stocks.



Patrick Rigourd

CRÉDIT PHOTO : SÉBASTIEN AUBINAUD

Le conseil au client est son leitmotiv. **« Je me considère comme caviste - sommelier et pense que la restauration reste la meilleure formation, car nous vendons des accords mets-vins au quotidien et des techniques de service des vins »**, conclut Patrick Rigourd.

Coup de cœur : un anjou blanc, les Faraunières

Laissons le caviste parler du millésime 2015 : **« Ce chenin du Domaine Andrée est racé, complexe à l'ouverture au nez, avec des registres fruité, frais, fumé, minéral... Le végétal (tilleul, verveine) se découvre au fur et à mesure dans toute sa noblesse. La bouche est intense, puissante et pure. Un équilibre entre les matières sèches, l'acidité fine, l'amertume du cépage et de l'élevage. Un grand vin à attendre, puis carafer pour un accompagnement avec un quasi de veau juste rosé, fenouil, et pomme de terre douce rôtie, sauce crémeuse à la verveine. »**

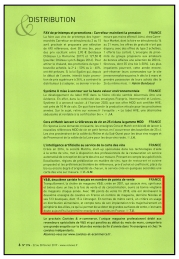


Tous droits réservés à l'éditeur

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

Pays : FR
Périodicité : Hebdomadaire





Date : Du 22 au 28 fevrier 2019
Page de l'article : p.6
Journaliste : T.G.

V&B, deuxième caviste français en nombre de points de vente FRANCE

Tranquillement, la chaîne de magasins V&B, créée en 2001, qui associe vins, spiritueux et bières dans un lieu à la fois de vente et de consommation, ouvre sa bonne vingtaine de magasins chaque année. Avec 180 points de vente fin 2018, elle est dorénavant la deuxième enseigne de cavistes en France en nombre de magasins, derrière Nicolas et ses 513 boutiques, dont 15 à l'étranger. En termes de mètre carré, un critère en usage en distribution alimentaire, et compte tenu de son implantation très majoritairement en périphérie des villes, ce qui lui permet de se doter de grandes surfaces de vente, c'est sans doute aujourd'hui la première enseigne de cavistes en France. ■ *T.G.*

Tous droits réservés à l'éditeur

lille.citycrunch.fr
Pays : France
Dynamisme : 0

Visualiser l'article

PapaDrinks – L'incroyable site de spiritueux made in Lille !



On a rencontré Sébastien et Julien il y a un an et quelques lors de leur soirée de lancement dans un bar de Lille appelé les Frères Pinard (lire notre article) . C'est quoi leur business ? Un site de spiritueux en ligne ! Wahou … On a eu forcément plein d'étoiles dans les yeux en apprenant ça. Leur mission, offrir une large gamme, essayer de retrouver tous les produits de boissons sur un seul site tout en restant qualitatif et surprenant. Et c'est vrai qu'on peut dire qu'ils ont dépoussiéré ce domaine d'activité un peu beaufisant en seulement un an.

Une affaire lancée par deux jeunes lillois

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article



Papadrinks, c'est la rencontre de deux compétences, de deux associés, de deux lillois. Julien vient voir Sébastien un jour avec une idée. "Personne ne connait aucun site de spiritueux". Avec une largeur de gammes et une belle marque, on s'est dit qu'il y avait quelquechose à faire. Contrairement aux pays comme l'Allemagne, les Français vont beaucoup acheter en boutique : Chez Nicolas ou des cavistes par exemple. Pourquoi ne pas apporter un service complet en ligne ?

Et c'est avec une volonté d'insister sur un super service, de diffuser un belle image sur les réseaux et en organisant des événements dans les bars de Lille, comme l'After Gin de demain au Noao, qu'ils se sont lancés il y a un peu plus d'un an.

Pour les amateurs de whisky, de rhum et de nouvelles pépites !

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article



Ce qu'on aime chez Papadrinks, c'est ce site tendance, moderne, qui raffraichit et modernise le monde de l'apéro qu'on associait longtemps à un truc vieillot et pas très glamour. Papadrinks fait d'abord la différence avec ses 1500 produits dont une super gamme de whisky et de rhum. Le genre de produits que les passionnés seront contents de trouver facilement ! Avec des frais de port compétitifs et ds prix abordables …

Les best sellers sont les produits rares comme le "Rhum dead head chocolate" . Un rhum où la bouteille est une tête de singe. Ludique. Ou encore le Panda Gin, nouvelle gamme de gin, bonne et rigolote…

Papadrinks, c'est aussi une volonté de sourcer les meilleurs produits auprès des clients et de chercher les pépites partout où elles sont ! S'ils ont également 350 choix de bières leur positionnement est plutôt sur ce panel incroyable de spiritueux … qui pourrait être une très bonne idée cadeau (coffret cadeau) pour n'importe quelle fête !

(Oui au fait, l'abus d'alcool est dangereux pour la santé)

Tous droits réservés à l'éditeur



MARS 2019

Omnicom
Public
Relations
Group

NICOLAS
DEPUIS 1822
Nous prenons soin de vos vins



SAINT-VALENTIN

-

PRODUITS

Omnicom
Public
Relations
Group

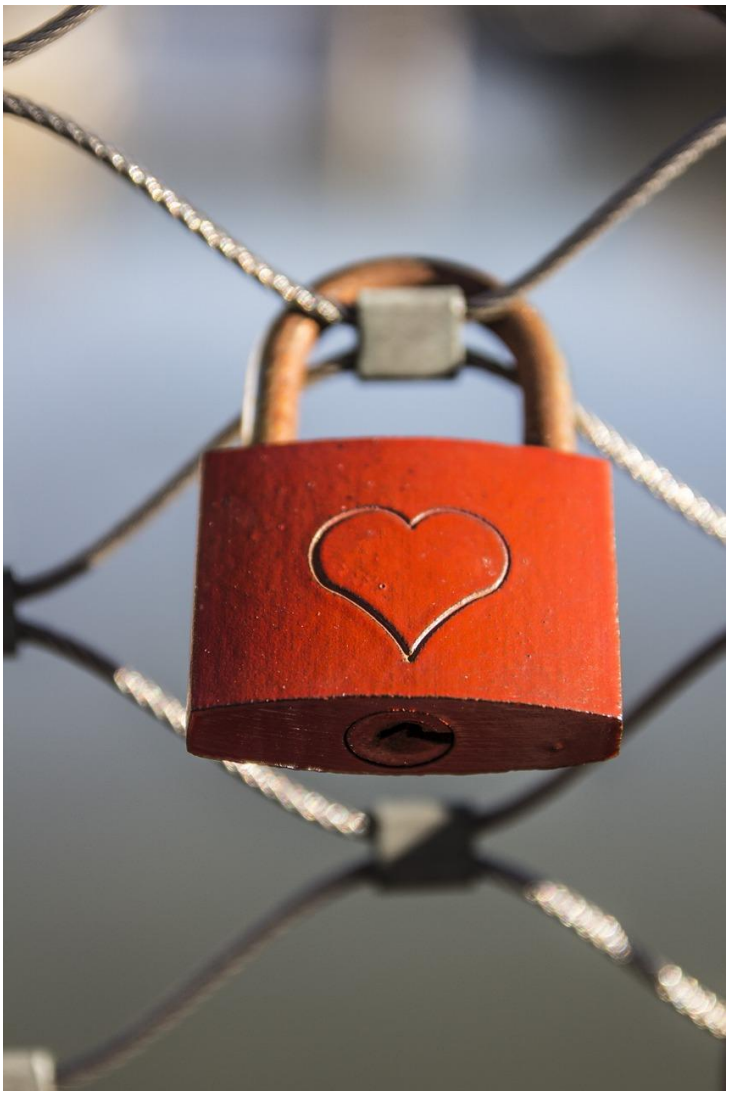
NICOLAS
DEPUIS 1822
Nous prenons soin de vos vins

www.lhaylesroses.fr
Pays : France
Dynamisme : 0

Visualiser l'article

La Saint-Valentin chez les commerçants

Les commerçants de L'Haÿ-les-Roses célèbrent la Saint-Valentin en proposant des offres spéciales basées sur cette thématique.



Enseigne : Escale beauté
Adresse : 37 rue Jean Jaurès

Tél : 01 45 46 07 72

Offre : Pour la Saint Valentin, le salon de beauté « Escale beauté » propose un nouveau massage : le massage crânien de 30 minutes, relaxant, anti-stress, apaisant.

Tous droits réservés à l'éditeur

Prix : 35 €.

Enseigne : Atelier aux Fleurs
Adresse : 22 rue Jean Jaurès

Tél : 01 41 24 08 16

Offre : Votre fleuriste vous proposera différentes variétés de fleurs dont la célèbre rose « **Red Naomi »** et des bouquets romantiques.

Enseigne : Crêperie le Triskel
Adresse : 12 rue Bourgeot

Tél : 01 46 65 32 90

Offre : Dans une ambiance de St Valentin, le restaurant le Triskel vous proposera un menu spécial St-Valentin :

Plats : Galette St Jacques et sa fondue de poireaux ou Saumon fumé et épinard à la crème ou truite fumée et crème fraiche d' Isigny
Dessert : mini crèpes gourmandes
Offert : un Kir breton
Enseigne : Restaurant Chez Léon
Adresse : 125 bd Paul Vaillant Couturier

Tél : 01 47 40 32 95

Offre : Le restaurant Chez Léon proposera des Menus à la carte dans une ambiance spéciale St -Valentin avec un DJ.

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article



Enseigne : Restaurant Pizzeria Graffiti
Adresse : 3 rue Jean Jaurès

Tél : 01 45 46 80 80

Offre : Le restaurant Graffiti proposera un menu spécial St Valentin :

Entrée : Ravioles de champignons à la crème de cèpes.
Plat : Noisette de filet d'agneau en persillade et gratin dauphinois.
Dessert : Tiramisu au pain d'épices
Ambiance du restaurant le soir : "nous tamiserons les lumières et disposerons des pétales de roses sur les tables"
Tarif : 35 €
Enseigne : Nicolas
Adresse : 6 avenue Aristide Briand

Tél : 01 46 65 87 69

Offre : Le caviste NICOLAS propose pour accompagner votre fête de Saint-Valentin le vin le ST-AMOUR

Enseigne : La Pizzeria Hiba la Java
Adresse : 6 rue Marc Sangnier

Tél : 07 68 48 89 19

Offre : pour toute commande d'un montant de 20 € une remise de 10 %

Tous droits réservés à l'éditeur

pour toute commande d'un montant de 30 € une remise de 15 %

Enseigne : Boulangeries
Offre : Retrouvez les gâteaux de Saint-Valentin chez votre boulanger. Contactez au préalable votre boulangerie pour les commandes spéciales.

Tous droits réservés à l'éditeur



FOIRE AUX VINS PRINTEMPS

-

PRODUITS

Omnicom Public Relations Group

NICOLAS
DEPUIS 1822
Nous prenons soin de vos vins

Date : 11/03/2019
Heure : 12:38:33
Journaliste : Jean-Charles Chapuzet

www.terredevins.com
Pays : France
Dynamisme : 0

Visualiser l'article

Château Patache d'Aux : le retour d'une étiquette emblématique

visuel indisponible

En achetant le Château Patache d'Aux, Antoine Moueix Propriétés ne souhaite pas faire table rase du passé. Au contraire, l'étiquette vintage du millésime 1964 réapparaît pour une série limitée et en exclusivité dans les magasins Nicolas.

La calèche de Patache d'Aux fait partie de l'histoire du Médoc. Le terme « patache » signifie d'ailleurs une calèche en patois. La famille Lapalu – s'inscrivant dans l'histoire des pieds noirs débarqués sur Bordeaux avec les Raoux, Perrin ou Tari – a longtemps porté ce cru médocain assis sur les sols graveleux de Lesparre. Au fil des millésimes, le Château Patache d'Aux est devenu un classique du genre avec des vins de garde qui tiennent toutes leurs promesses. Du Médoc pur jus ! A la fin de l'année 2016, Antoine Moueix Propriétés a acquis cette importante propriété d'une petite soixantaine d'hectares (50% cabernet sauvignon, 40% merlot, 7% de cabernet franc et 3% de petit-verdot).

Le domaine avait besoin d'un coup de sang et l'équipe de Stéphane Derenoncourt participe désormais à la conduite du vignoble et à l'élaboration des vins. Avec Lucie Lauilhé, la directrice technique, et Thibaut de la Haye, le directeur des vignobles Antoine Moueix, des moyens importants ont été mis en œuvre voyant l'édification d'un nouveau cuvier pour travailler toujours plus en précision. Trois millions d'euros ont déjà été injectés.

Dans l'élan, l'équipe marketing a fouillé dans les tiroirs et ressorti l'étiquette de 1964, année de l'arrivée des Lapalu et du même coup de l'apparition de la calèche sur la bouteille. La transposer sur une série limitée du millésime 2014 est un joli clin d'œil à l'histoire de ce Cru Bourgeois. Tirée à 9500 exemplaires, cette cuvée n'est commercialisée que dans les magasins Nicolas avec une offre spéciale Foire aux Vins jusqu'au 16 avril pour un prix unitaire de 15,10€.

Antoine Moueix Propriétés (filiale d'AdVini) détient une pépite à Saint-Emilion, le Château Capet-Guillier mais aussi notamment le Château Liversan en Haut-Médoc.

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

Foire aux vins de printemps : Nicolas

Foire aux vins de printemps chez Nicolas.

La Foire aux vins de printemps des caves Nicolas se déroule du 6 mars au 16 avril 2019. Découvrez les vins et les promotions de l' enseigne.

La chaîne de cavistes **Nicolas** organise une **foire aux vins de printemps** du 6 mars au 16 avril 2019, articulée autour d'environ 70 références. Les magasins proposent ainsi un panel de vins issus des principales régions viticoles françaises, avec un accent marqué sur les vins de Bordeaux .

Les millésimes de cette **foire aux vins de printemps** sont récents, il s'agit en très grande majorité de 2017 et de 2016. Parmi les références les plus onéreuses figurent quelques domaines qui retiennent l'attention, comme Faiveley , Camensac ou Gaffelière . Côté prix, les vins les moins chers sont proposés autour de cinq euros. La plupart des références oscillent entre 10 et 15 euros, avec un choix assez important de références plus prestigieuses autour de 20 euros, jusqu'à 47 euros. **Nicolas** signe ainsi une **foire aux vins de printemps** de moyenne gamme.

La plupart des références sont proposées avec des réduction de 10% à 20%.

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

CHAMPY
2015
Bourgogne

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

AOC Pernand Vergelesses
Prix : 27,50 €

VIGNERONS DE BUXY
2017
Bourgogne Aligoté
Prix : 7,70 €

CHÂTEAU DES MERLES
2012
Prix : 11,70 €

CLOS VIERGE
2017
AOC Jurançon
Prix : 9,30 €

Tous droits réservés à l'éditeur

www.mybettanedesseauve.fr
Pays : France
Dynamisme : 0

Visualiser l'article

Patache d'Aux, édition spéciale



Le millésime 2014 marquant les cinquante ans de sa collaboration avec l'enseigne Nicolas, le château Patache d'Aux propose dans le cadre de la foire aux vins de printemps de ce réseau de cavistes une série limitée à 9 500 flacons. C'est avec l'étiquette habillée d'or en photo ci-dessus, reprise d'un dessin original issu des archives de la propriété, que cette édition anniversaire rend hommage à l'année 1964, date à laquelle la calèche (dite "patache") fit sa première apparition comme emblème de ce cru bourgeois du Médoc. Cette bouteille est proposée au prix de 15,10 euros jusqu'au 16 avril dans les magasins Nicolas et sur son site internet.

Tous droits réservés à l'éditeur

KISS MY CHEF
actualités gastronomiques

CALENDRIER ET BONNES AFFAIRES DES FOIRES AUX VINS DE PRINTEMPS



© Nick Karvounis /Unsplash

Moins courues que les foires aux vins de la rentrée, les foires aux vins de printemps permettent de dénicher de jolis flacons à prix intéressants. Voici les principales foires aux vins et les affaires à y faire.



© Rafael Barquero /Unsplash

Chez Nicolas

70 références de toutes les régions de France et de belles affaires à faire en Bordeaux.

A s'offrir

- Château des Merles 2012 – Listrac

- Malard Grand Cru Blanc de Noirs – Champagne

Chez Cavissima

L'accent est mis sur les vins prêts à boire (2014, 2015 et 2016), en agriculture biologique ou biodynamique.

A s'offrir

- Château Puech Haut 2017, Prestige Rosé – Languedoc Roussillon
- Domaine Faiveley 2016, 1er Cru « Les Champs Fulliots » – Bourgogne Monthélie
- Château Le Gay 2014 – Pomerol

Chez Vinatis

Plus de 200 références françaises et 25 de vins du monde et une sélection de vins à moins de 10 euros.

A s'offrir

- Chablis 1er Cru – Beauroy – La Chablisienne
- Richette 2016 – Patrick Lesec – Côtes de Rhône
- Besserat de Bellefon, Cuvée des Moines, Brut – Champagne

Chez Carrefour Market

Près de 300 références, dont de nombreuses autour de 10 euros et des stars beaucoup plus chères.

A s'offrir

- Domaine Grande Bellane – Valréas 2018 – Côtes du Rhône Villages
- Les Garelles – Rosé 2018 – Bordeaux (sans sulfites)
- Château La Borie 2018 – Côtes du Rhône Villages

A La Cave du Château

Une belle représentation de la Bourgogne, des classiques bordelais et quelques beaux flacons d'ailleurs.

A s'offrir



PRODUITS

Omnicom
Public
Relations
Group

NICOLAS
DEPUIS 1822
Nous prenons soin de vos vins

HORS-SERIE Femme Actuelle
Pays : France
Périodicité : Parution Irrégulière





Date : Mars 2019
Page de l'article : p.92-93

DÉCRYPTAGE

Tout savoir sur les vins bio

Pour mieux s'y retrouver dans les appellations et certifications des vins, qu'ils soient bio,

Avec un marché en pleine croissance en France et à l'export, le vin bio a le vent en poupe. On en produit dans toutes les régions et on le trouve aussi bien dans les magasins dédiés que chez les cavistes et même en grande surface. D'autres appellations (biodynamie, naturel...) fleurissent. Mais on ne perd pas de vue que, bio ou pas, le vin reste une boisson alcoolisée, titrant entre 10 et 15°... À consommer, donc, avec modération.



Bio, c'est quoi au juste?



Depuis 2012, le vin peut être bio tant pour la culture de la vigne que pour la vinification. Afin de respecter le terroir, le produit et le consommateur, l'agriculture biologique, définie par une charte, n'utilise pas ou peu d'engrais et de produits phytosanitaires de synthèse : seuls sont autorisés la bouillie bordelaise à base de cuivre et le soufre en quantités limitées. Juste de quoi préserver la bonne santé du vin et lui permettre de se garder plusieurs années et de voyager. Certifié au bout de trois ans, le plus souvent par Ecocert, le vin bio se reconnaît à son label vert.

Le plus *Une pureté évidente et une personnalité marquée par le terroir et le climat, non-masquée par les additifs.*
Le moins *Un prix plus élevé car le vin bio, avec davantage d'interventions humaines, coûte 20 % plus cher à produire.*

Un côtes-du-rhône gouleyant Un vin jeune associant grenache et syrah qui lui donnent des arômes de cerise, une finale poivrée et une bouche franche et gourmande. A déguster à 15 °C sur une entrecôte, une terrine grand-mère ou un saint-marcellin. *Côtes-du-Rhône Villages Vaison-la-Romaine 2017, Maison Nicolas, 6,75 € + 0,20 € de consigne. Chez Nicolas.*

Un costières-de-nîmes très pur Cépages viognier et roussanne cultivés et vinifiés en bio pour un vin blanc qui collectionne les médailles tant il est fruité et intense avec des arômes d'agrumes et une bouche ample de fruits blancs à la finale citronnée. A l'apéritif, sur une volaille, une blanquette ou un poisson en sauce. *Costières de Nîmes 2017, Cuvée Elégance, Château Beaubois, 10,50 €. Chez Cavavin.*

Tous droits réservés à l'éditeur

HORS-SERIE Femme Actuelle
Pays : France
Périodicité : Parution Irrégulière

Date : Mars 2019
Page de l'article : p.92-93

naturels ou en biodynamie. PAR ELISABETH DE MEURVILLE

Et la biodynamie?

C'est une version plus sophistiquée de la culture bio, qui utilise, pour soigner les vignes, bouses de vache et tisanes, et suit le calendrier lunaire selon les préceptes de Rudolf Steiner, fondateur de cette méthode dans les années 1920. Les vins produits sont certifiés au bout de sept ans et portent les labels Bio et Demeter.

Le plus *Un profond respect de la nature et notamment du terroir.*
Le moins *Etant donné la complexité de cette méthode, elle est pratiquée par de grands domaines et donne des vins qui sont souvent assez chers.*

Un provençal élégant Une majorité de syrah avec mourvèdre et cabernet-sauvignon cultivés en biodynamie pour un vin au nez de cerise et de violette, avec des notes de garrigue et à la bouche fruitée sur le cassis et la mûre. Sur des souris d'agneau aux légumes du Sud. *Romanin, IGP Alpilles 2017, Château Romanin, 12 €. Départ vigneron et chez les cavistes.*

Un alsacien tout en pureté Né dans un domaine cultivé en biodynamie depuis quinze ans, ce riesling exprime pleinement son terroir calcaire, son secteur frais et son millésime solaire : arômes de fruits jaunes, bouche gourmande et intense, notes minérales, finale tendue et pure. Sur un tartare de saumon ou une choucroute au haddock. *Riesling Trois Châteaux 2016, Kuentz-Bas, 12,90 €. Départ vigneron et chez les cavistes.*





Nature ou naturels?

Rien d'officiel, ni définition, ni contrôle, ni label. Seul point de repère éventuel : un groupement de vignerons, l'AVN (Association des vins naturels), a édité une charte stipulant qu'« un vin naturel est un vin fait sans aucun ajout, à aucun moment ». Idéalement, c'est un vin tiré de raisins issus de l'agriculture biologique ou en biodynamie, vinifié et mis en bouteille sans intrant (sucre, levures, tanins, SO_2…) et sans filtration. Malheureusement, Dame Nature n'est pas toujours gentille, et les vins naturels ne résistent pas forcément au temps, à la chaleur et autres aléas climatiques ni surtout aux « mauvaises » bactéries qui les attaquent. Bref, les déceptions sont fréquentes… Mais les bonnes surprises existent. Un bon nombre de vignerons se réclament du vin « nature » ou « naturel » sans rien écrire sur l'étiquette à part « sans soufre ou sans sulfites ajoutés ».

Le plus *Des vins à l'ancienne exprimant franchement leur raisin et leur terroir.*
Le moins *L'instabilité des vins.*

Un chardonnay très nature Bio et sans sulfites ajoutés mais aussi vegan, un chardonnay né dans le Languedoc, typé et solaire, équilibré et léger, avec un nez de fleurs blanches et d'agrumes et une bouche gourmande aux notes de vanille et d'épices douces. Sur un risotto aux asperges ou une salade de crevettes. *Naturae, Chardonnay IGP Pays d'Oc, Gérard Bertrand, 5,95 €. En grande distribution (toutes enseignes).*

Un bordeaux vertueux Biologique et biodynamique, sans sulfites ajoutés et vegan, pour un bordeaux puissant et franc, tiré du merlot avec un quart de cabernet franc. Arômes de fruits rouges et noirs et bouche intense et fraîche pour un vin à servir en carafe, sur un carré d'agneau ou un pâté en croûte. *Sainte-Foy Bordeaux 2017, Cuvée des Fontenelles, Château Pré la Lande, 12,90 €. Départ vigneron et cavistes.*

ISTOCK/GETTY IMAGES

Tous droits réservés à l'éditeur

EMBALLAGES magazine
Pays : FR
Périodicité : Mensuel




Date : Mars 2019
Page de l'article : p.40-43
Journaliste : Tiziano Polito

PORTFOLIO

LE PACKAGING, TERRITOIRE DE REVENDICATIONS

Qu'il s'agisse de rémunération des producteurs ou de pollution des océans, les marques affichent leurs engagements. La preuve par six…

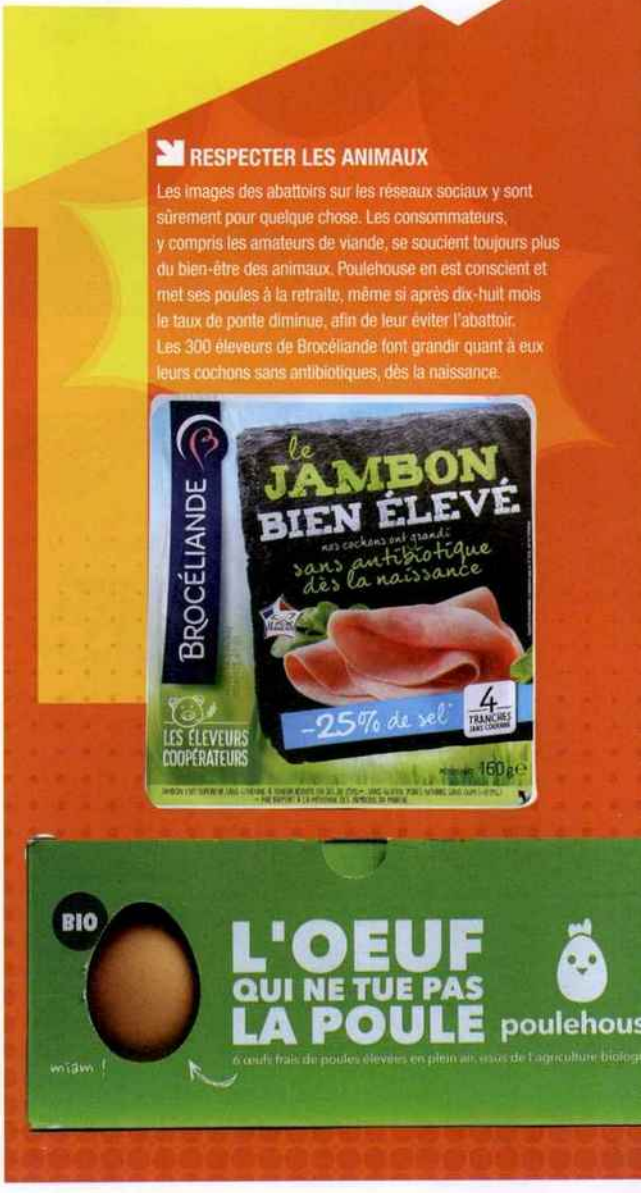
Rien n'était plus anodin, il y a une dizaine d'années, que d'acheter un yaourt ou un shampoing. Un produit, c'était avant tout une marque, une liste d'ingrédients et une date limite de consommation (DLC). Aujourd'hui, c'est plus compliqué… Le consommateur est en effet devenu un «consomm'acteur», pour reprendre une appellation en vogue chez les sociologues. Choisir un produit, c'est donc aussi faire une bonne action: protéger l'environnement, aider les paysans, soutenir l'économie nationale, améliorer les conditions de vie des animaux… Conscientes de ces attentes, les marques s'engagent et le font savoir: c'est une véritable déferlante dans les supermarchés. Candia (Sodiaal), pour ne citer que le dernier exemple en date, propose une meilleure rémunération des éleveurs – 0,40 euro par litre de lait tout de même! – et en informe le public avec un message occupant l'intégralité du facing des emballages, qui plus est dotés d'un design tape-à-l'œil en rupture totale avec les codes de l'univers laitier. Pour prouver que son engagement ne s'arrête pas à cette initiative, la coopérative a rajouté un logo qui indique un lait issu des vaches françaises et un cartouche soulignant que ces dernières sont élevées au pâturage et nourries sans organisme génétiquement modifié (OGM). Un autre message apprend au client que le film servant à regrouper les six bouteilles est recyclé.

Heureux d'effectuer un achat «citoyen», le consommateur n'en est pas moins soucieux de sa propre santé. Pas de problème: la liste chaque jour plus longue des sans sucre, sans sulfites, sans colorants, sans conservateurs et autres sans nitrates est là pour le rassurer sur la qualité des produits qu'il achète et aux rayons hygiène et cosmétique, il lui suffira de scruter les étiquettes pour savoir quelles sont les substances qui, comme le parabène, les silicones ou les alcools, ont été bannies. Dans un monde toujours plus incertain, cette course à la réassurance n'a rien d'anormal. Mais il y a toutefois un hic: comment concilier la nécessité d'espaces de communication pour véhiculer toutes ces informations avec les tendances au vrac et au «plastic bashing» ?

Tiziano Polito

RESPECTER LES ANIMAUX

Les images des abattoirs sur les réseaux sociaux y sont sûrement pour quelque chose. Les consommateurs, y compris les amateurs de viande, se soucient toujours plus du bien-être des animaux. Poulehouse en est conscient et met ses poules à la retraite, même si après dix-huit mois le taux de ponte diminue, afin de leur éviter l'abattoir. Les 300 éleveurs de Brocéliande font grandir quant à eux leurs cochons sans antibiotiques, dès la naissance.



Tous droits réservés à l'éditeur

EMBALLAGES magazine
Pays : FR
Périodicité : Mensuel

Date : Mars 2019
Page de l'article : p.40-43
Journaliste : Tiziano Polito



ÉLIMINER LE SOUFRE

Naturellement présents dans le vin, les sulfites permettent de mieux le conserver. Mais ils sont aussi à l'origine d'intolérances et de maux de tête. D'où l'idée de ne pas en rajouter. La coopérative Les Vignerons de Buzet est allée jusqu'à baptiser sa gamme «Sans» pour mettre l'accent sur cette démarche. Quant à Guéritou, il joue la carte de l'ironie en évoquant un vin «100% naturel», «sans sulfites ajoutés», «sans échec» et «avec du raisin».

PHOTOS PASCAL BARTTET

Tous droits réservés à l'éditeur

EMBALLAGES magazine
Pays : FR
Périodicité : Mensuel

Date : Mars 2019
Page de l'article : p.40-43
Journaliste : Tiziano Polito



Tous droits réservés à l'éditeur

EMBALLAGES magazine
Pays : FR
Périodicité : Mensuel

Date : Mars 2019
Page de l'article : p.40-43
Journaliste : Tiziano Polito



SOUTENIR LES PETITS PRODUCTEURS

Les agriculteurs et les éleveurs souffrent ! Qu'à cela ne tienne, les marques et les consommateurs les soutiennent. Candia se propose de reverser 0,40 euro par litre aux producteurs de lait et le fait savoir en occupant tout le facing de l'emballage. Guy Perrot, « petit producteur » de jus de pomme à Saint-Didier-sous-Riverie (Rhône) a choisi quant à lui de mettre directement sa photo sur l'étiquette. Une façon comme une autre de dire que c'est à lui que reviendra le produit de la vente et un gage de qualité pour le consommateur.

REVENIR AU NATUREL

Difficile de trouver un produit qui ne soit pas bardé d'une liste plus ou moins longue de « sans », « 0 % » ou de « moins ». Les consommateurs veulent des produits sains et sûrs ; les marques leur répondent en citant les substances qu'elles ont bannies ou qu'elles cherchent à réduire. Dans l'alimentaire, l'accent est mis sur les graisses, le sucre, le sel, les colorants, les conservateurs ou encore le gluten et l'huile de palme. Ailleurs, ce sont les produits chimiques qui priment, comme le parabène, les allergènes, les parfums de synthèse ou d'obscures substances inconnues du grand public comme le phénoxyéthanol.

PHOTOS PASCAL GUITTET

Tous droits réservés à l'éditeur

Cuisine Actuelle Hors-Série

Pays : FR
Périodicité : Bimestriel
OJD : 112806





Date : Avril - mai 2019
Page de l'article : p.96-97
Journaliste : Marie Grézard

EN CAVE

Douce France gouleyante

Présents quasiment partout dans l'Hexagone, les vins de pays constituent un vaste réservoir de vins à prix doux. Voici nos dix pépites.

Produire des vins de pays, récemment renommés IGP (Indication géographique protégée), est souvent une question de choix personnel pour des vignerons qui fournissent également nos AOC (Appellation d'origine contrôlée). Seules les conditions d'élaboration y sont moins contraignantes, leur permettant d'exprimer leur créativité. Cependant, il y a un cahier des charges à respecter, ne serait-ce que l'appartenance à une zone géographique identifiée. À cet égard, les noms des 130 IGP françaises évoquent une balade historique dans notre belle France : Comté Tolosan, Allobroges, Balmes dauphinoises, Vicomté d'Aumelas… tout cela suggère des racines profondes. Évidemment, sous cette mention comme celle de vin de France, on trouve de tout. Il faut trier, mais le jeu en vaut la chandelle car s'y cachent des petites merveilles à des prix attractifs.

FRUITÉ

Simple comme on aime, ce vin a tout ce qu'il faut pour nous séduire. Il faut dire que le gamay, avec ses petits tanins croquants, sa jolie touche poivrée et sa texture gouleyante, s'y prête bien. Ça se boit tout seul et ça fait plaisir au passage. Que demander de plus ? Le servir sur un petit salé aux lentilles ou un pâté en croûte.

IGP Allobroges, gamay, Pascal Perceval, 4,60 €, *chez Casino et Intermarché.*



FLORAL

La marsanne, on l'aime pour ça ! C'est un cépage tendre et rond, parfumé aux notes de poire, de pêche de vigne et de fleurs blanches. Et quand elle est vinifiée par un vigneron comme Yves Cuilleron, elle prend de l'ampleur et de la précision, avec un bel équilibre qui la rend vive et gourmande. On la sert avec des aiguillettes de poulet au curry.

IGP Collines rhodaniennes 2017, marsanne, les Vignes d'à Côté, Domaine Yves Cuilleron, 9,90 €, *sur le site Vinatis.*



SIGNÉ

Réalisée par le Domaine de Daumas Gassac qui révolutionna il y a déjà plus de vingt ans l'idée qu'on se faisait des vins de pays, cette cuvée mérite de passer tout de suite à table : des tanins bien soyeux, de la chair, une expression immédiate de petits fruits rouges et noirs. Un vin de pur plaisir que l'on apprécie en accompagnement d'une viande de bœuf grillée.

IGP Hérault 2017, Guilhem, Moulin de Gassac, 6 €, *sur le site Vinatis.*

COMPLEXE

C'est la cuvée la plus chère de cette sélection. Elle appartient à la catégorie "Vin de France". Cédric Fleury, en coteaux-du-vendômois, s'est livré à un exercice exigeant : vendanges manuelles, vinifications sans ajout de levure ni de sucre, avec une pincée de soufre seulement, vinification et élevage en barrique… C'est une vraie réussite : une cuvée franche, complexe, élégante et légèrement vanillée. Elle se marie à merveille avec des crustacés.

Vin de France 2017, chenin, l'Herbe tendre, Cédric Fleury, 13 €, *cavistes.*

Tous droits réservés à l'éditeur

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

Date : Avril - mai 2019
Page de l'article : p.96-97
Journaliste : Marie Grézard

POIVRÉ

La syrah dans son élément, c'est-à-dire la Vallée du Rhône, a un côté si exubérant qu'on la retrouve même dans des cuvées toutes simples. Nous, on adore ! La preuve ici : beaucoup de fruits, des tanins mûrs et souples et des notes de réglisse, de violette, de laurier et de framboise. À découvrir avec des aubergines farcies.

IGP Collines rhodaniennes, syrah, Domaine Gaillard, 10,50 €, *chez les cavistes Nysa.*

DÉCOIFFANT

Avec sa gamme Freestyle, ce domaine occitan réputé a voulu s'affranchir des contraintes de l'AOC. Un vent de liberté, donc, pour cet assemblage de grenache blanc et de viognier qui fleure délicieusement bon : derrière les agrumes, les fruits exotiques et les fleurs s'épanouissent. Gras, rond et voluptueux, on le déguste avec un navarin d'agneau.

IGP pays d'Oc 2017, Flying Solo, Domaine Gayda, 5,95 €, *chez les cavistes Nysa.*

DÉSALTÉRANT

Un blanc agréablement marqué par ses origines méridionales. On y trouve de la rondeur, une maturité indiscutable et des saveurs de fruits blancs à noyau, d'épices et de fruits secs. Légèrement brioché, il escorte des toasts au chèvre frais à l'apéritif.

IGP pays d'Oc 2017, Saut de l'Aigue, Mas du Novi, 7,60 €, *chez les cavistes Nicolas.*

ÉTINCELANT

Un assemblage de sauvignon et de colombard, cépage typique du Sud-Ouest, supervisé par la Maison Lionel Osmin, ça ne peut pas être raté. De fait, c'est vraiment délicieux : acidité et rondeur se marient parfaitement sur un fond de pamplemousse et de litchi. Vif, aérien et ciselé, il sera parfait pour escorter des asperges.

IGP côtes-de-gascogne, Domaine San de Guilhem, 9 €, *chez les cavistes.*

SÉDUCTEUR

Un rosé techniquement au point, tout droit venu du Val de Loire, on valide ! Les notes de bonbon anglais sont calées sur celles des petits fruits rouges. Du coup, ça donne un vin très gourmand, léger et bien emballé dans une robe couleur d'aurore. Sa vivacité lui permet d'accompagner un saumon au gingembre.

Vin de France 2018, cabernet-franc, Éclipse, Loire Propriété, 5 €, *dans les magasins E. Leclerc.*

ÉPICÉ

La gamme des "bons petits vins pas chers" des cavistes Nicolas s'est bien étoffée. On a pioché, parmi une dizaine de références, ce rouge méridional mûr, avec des saveurs de quetsche, de cassis, de framboise et d'épices douces. Et il fait bien son boulot : il nous régale les papilles. Avec un rôti de veau aux pruneaux, c'est gagné !

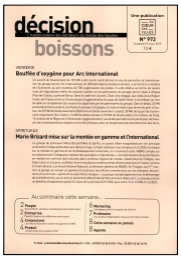
IGP Vallée du Paradis, Les Petites Récoltes, 3,70 €, *chez les cavistes Nicolas.*

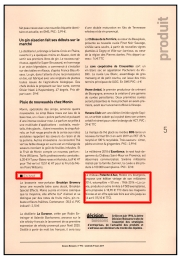
Par Marie Grézard

ADRESSES EN FIN DE NUMÉRO

Tous droits réservés à l'éditeur

DÉCISION boissons
L'hebdomadaire des décideurs du monde des liquides
Pays : FR
Périodicité : Hebdomadaire





Date : 29 mars 2019
Page de l'article : p.5

En bref

Le château **Patache d'Aux**, Médoc cru bourgeois, propose une édition vintage de son millésime 2014, estampillée « 50 ans : 1964-2014 ».La cuvée, produite en série limitée à 9 500 exemplaires, sera proposée à 18,90 € TTC dans les magasins Nicolas et en offre spéciale foire aux vins jusqu'au 16 avril (15,10 € TTC).

Tous droits réservés à l'éditeur

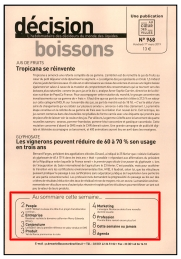


CORPORATE

Omnicom
Public
Relations
Group

NICOLAS
DEPUIS 1822
Nous prenons soin de vos vins

DÉCISION boissons
L'hebdomadaire des décideurs du monde des liquides
Pays : FR
Périodicité : Hebdomadaire



Date : 1er mars 2019
Page de l'article : p.1

Au sommaire cette semaine...

2 **People**
CCEP: William Luneau à la tête d'un projet d'amélioration continue...

2 **Entreprise**
Roederer rachète le domaine californien Merry Edwards Winery

3 **Conjoncture**
Le Ricard 1 litre, la première référence en valeur vendue en GMS

3 **Produit**
Val de Rance premiumise le cidre

4 **Marketing**
L'enseigne Nicolas se dote d'une nouvelle identité visuelle

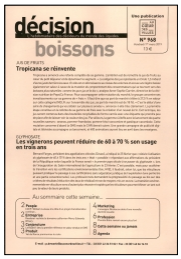
6 **Profession**
Planète Bière revient encore plus fort

8 **Cette semaine ou jamais**

8 **Agenda**

Tous droits réservés à l'éditeur

DÉCISION boissons
L'hebdomadaire des décideurs du monde des liquides
Pays : FR
Périodicité : Hebdomadaire





Date : 1er mars 2019
Page de l'article : p.4-5

MARKETING

L'enseigne Nicolas se dote d'une nouvelle identité visuelle

Nicolas s'est doté depuis le 26 février d'un nouveau logo, d'une nouvelle signature et d'une nouvelle charte graphique applicable à tous ses points de contact client : magasins, vitrines, sacs, emballages, signalétique, supports de communication... L'identité visuelle, plus épurée, entend capitaliser sur l'accessibilité de la marque et sa gamme de produits et services. L'enseigne rappelle que la sélection des produits commercialisés est issue d'un processus rigoureux. Tous les vins agréés dans son laboratoire font l'objet d'une analyse œnologique systématique, avec 13 000 analyses sur plus de 1 200 références nationales, dont 500 locales et 15 000 dégustations par an.

Tous droits réservés à l'éditeur

Designfax

Pays : FR
Périodicité : Hebdomadaire

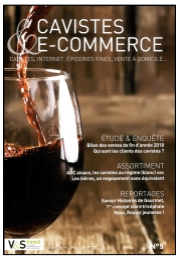




Date : 04 mars 2019
Page de l'article : p.3

Nicolas s'offre une nouvelle identité visuelle avec l'agence **Halloween**. Le caviste opte pour un nouveau logo, plus épuré, et une nouvelle signature mettant en avant l'histoire et l'expertise de la marque : "Depuis 1822, nous prenons soin de vos vins". Elle s'accompagne d'une charte graphique à découvrir, depuis le 26 février 2019, sur tous les points de contact client : magasins, vitrines, sacs, emballages, signalétique, support de communication...

Tous droits réservés à l'éditeur



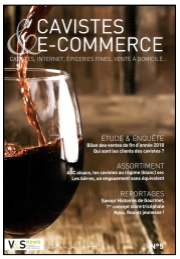


NICOLAS INVESTIT CHAQUE ANNÉE 200 000 € DANS DES TESTS QUALITÉ

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 et 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.*

NICOLAS

Tous droits réservés à l'éditeur





ACTUALITÉS PEOPLE



NICOLAS ENGAGE UN « CHIEF MARKETING OFFICER »

Christopher Hermelin, 52 ans, est depuis la fin 2018 en poste chez Nicolas où il occupe les fonctions de CMO de transition. « De transition » car c'est, dans un premier temps, une mission d'un an qu'**Eudes Morgan**, directeur général du réseau cavistes, a confiée à cet expert du marketing digital qui occupait hier encore le poste de directeur exécutif France de Share'n'go - CS, plate-forme européenne multi-canale de location de véhicules électriques. Objectif : définir une nouvelle stratégie marketing et de communication, accompagner en ce sens les équipes en place et redynamiser parallèlement la politique de relations publiques de Nicolas. Le lancement de l'enseigne Savour Histoires de Gourmet, un modèle original de concept store lancé à la mi-décembre à Vichy aux côtés de l'entreprise gersoise Comtesse du Barry et du chocolatier De Neuville (lire article P 37), s'inscrit dans cette logique. ■ *G.L.*

Tous droits réservés à l'éditeur

LE PETIT BLEU DE L'AGENAIS
Pays : France
Périodicité : Quotidien

Date : 27 mars 2019
Page de l'article : p.6

La place Jean-Baptiste-Durand tient son nouveau caviste

commerce

La cave Nicolas (place Jean-Baptiste-Durand) a de nouveau son caviste. Gaëtan Ganne, jeune homme de 25 ans, arrivé de Lorient en début du mois, succède à Vincent Haroche (parti prendre la tête du magasin Nicolas, dans le VIe arrondissement de Lyon).

Pour être un bon caviste, il faut être passionné. La passion du vin et de la vigne, du malte, du houblon, de l'orge… Bref, un amoureux des terroirs et de la nature. Le proverbe dit que l'on a qu'une seule vie. Gaëtan Ganne l'a bien compris. Le natif de Clermont-Ferrand n'a pas hésité une seconde à quitter Lorient, où le jeune homme était vendeur de matelas et sommiers, afin de prendre un nouveau départ professionnel. Désormais, le voilà « vendeur de plaisir ». Chasser le naturel, il revient au galop… Issu d'une famille de restaurateurs, ce retour aux sources lui est apparu comme une évidence. « J'avais déjà fait des stages au sein de la cave Nicolas quand j'étais étudiant. Ce milieu m'a toujours plu. Alors, j'ai voulu me reconvertir afin de donner du plaisir aux clients. J'aime partager mes connaissances avec les gens, tout comme apprendre à leur contact », relate Gaëtan Ganne. Dans l'antre de la place Jean-Baptiste-Durand, tous les amateurs de breuvage peuvent y trouver leur bonheur. Vins rouges, blancs ou rosés, liqueurs, champagnes ou whiskys… Les références sont nombreuses. Après une période de formation au sein de la cave Nicolas, une maison qui a près de 200 ans de bouteille, Gaëtan Ganne n'a pas tergiversé longtemps lorsqu'on lui a proposé de reprendre la boutique agenaise, laissée vacante suite au départ de Vincent Haroche. « Je rêvais de découvrir le Sud-Ouest », poursuit le caviste.

Une arrivée qui, fruit du hasard, coïncide avec la foire aux vins (qui s'achève le 16 avril prochain). Les journées sont donc bien remplies entre livraisons, gestion des stocks, et achalandages des linéaires. Ce passionné de rugby, qui se trouvait au Stade Armandie lors du match entre le SUA Rugby et l'ASM Clermont Auvergne, ne souhaite pour l'instant pas révolutionner les lieux, saluant au passage l'impeccable gestion du précédent caviste. Tél. : 05 53 48 26 67.

Issu d'une famille de restaurateurs, ce retour aux sources lui est apparu comme une évidence.

0JIFHmDvi9bw3qp6G-Rs9dZ2yQYWpZc65DqR141ASpkdDgMX4LB6F29QPo7RfpGeZNDII

Tous droits réservés à l'éditeur

Date : 27/03/2019
Heure : 04:12:19

Le Petit Bleu D'AGEN

www.petitbleu.fr
Pays : France
Dynamisme : 0

Visualiser l'article

La place Jean-Baptiste-Durand tient son nouveau caviste



Nicolas./ Photo Jérôme Lacoste

La cave Nicolas (place Jean-Baptiste-Durand) a de nouveau son caviste. Gaëtan Ganne, jeune homme de 25 ans, arrivé de Lorient en début du mois, succède à Vincent Haroche (parti prendre la tête du magasin Nicolas, dans le VIe arrondissement de Lyon).

Pour être un bon caviste, il faut être passionné. La passion du vin et de la vigne, du malte, du houblon, de l'orge… Bref, un amoureux des terroirs et de la nature. Le proverbe dit que l'on a qu'une seule vie. Gaëtan Ganne l'a bien compris. Le natif de Clermont-Ferrand n'a pas hésité une seconde à quitter Lorient, où le jeune homme était vendeur de matelas et sommiers, afin de prendre un nouveau départ professionnel. Désormais, le voilà «vendeur de plaisir». Chasser le naturel, il revient au galop… Issu d'une famille de restaurateurs, ce retour aux sources lui est apparu comme une évidence. «J'avais déjà fait des stages au sein de la cave Nicolas quand j'étais étudiant. Ce milieu m'a toujours plu. Alors, j'ai voulu me reconvertir afin de donner du plaisir aux clients. J'aime partager mes connaissances avec les gens, tout comme apprendre à leur contact», relate Gaëtan Ganne. Dans l'antre de la place Jean-Baptiste-Durand, tous les amateurs de breuvage peuvent y trouver leur bonheur. Vins rouges, blancs ou rosés, liqueurs, champagnes ou whiskys… Les références sont nombreuses. Après une période de formation au sein de la cave Nicolas, une maison qui a près de 200 ans de bouteille, Gaëtan Ganne n'a pas tergiversé longtemps lorsqu'on lui a proposé de reprendre la boutique agenaise, laissée vacante suite au départ de Vincent Haroche. «Je rêvais de découvrir le Sud-Ouest», poursuit le caviste.

Tous droits réservés à l'éditeur

www.petitbleu.fr
Pays : France
Dynamisme : 0

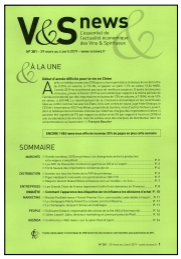
Visualiser l'article

Une arrivée qui, fruit du hasard, coïncide avec la foire aux vins (qui s'achève le 16 avril prochain). Les journées sont donc bien remplies entre livraisons, gestion des stocks, et achalandages des linéaires. Ce passionné de rugby, qui se trouvait au Stade Armandie lors du match entre le SUA Rugby et l'ASM Clermont Auvergne, ne souhaite pour l'instant pas révolutionner les lieux, saluant au passage l'impeccable gestion du précédent caviste. Tél. : 05 53 48 26 67.

Tous droits réservés à l'éditeur

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

Pays : FR
Périodicité : Hebdomadaire





Date : Du 29 mars au 04 avril 2019
Page de l'article : p.7
Journaliste : H.B.

Nicolas.fr passe (enfin !) au paiement en ligne FRANCE

Jusqu'à présent, les clients parisiens du site nicolas.fr pouvaient être livrés en 3 heures moyennant une modique participation de 3 €, mais... devaient passer en magasin pour régler leurs achats ! Dans les prochaines semaines, cette situation, pour le moins ubuesque, devrait cesser, le réseau ayant enfin décidé de s'ouvrir au paiement en ligne. ■ *H.B.*

Tous droits réservés à l'éditeur

www.sensduclient.com
Pays : France
Dynamisme : 0

Visualiser l'article

Mon anniversaire de client 2019 : pauvreté et maladresses.



Il existe de nombreuses occasions d'entrer en relation avec un client. Une des plus classiques et des plus efficaces est l'anniversaire du client. Voici le très maigre florilège des messages d'anniversaire que j'ai pu recevoir pour l'année 2019.

Cette année est de loin la pire année depuis douze ans avec un total de 9 messages reçus, contre 13 l'an passé et 15 en 2017. Que s'est-il passé ? Un grand nettoyage post-RGPD ? Des changements stratégiques ? Un nouveau stagiaire au service marketing qui a appuyé sur les mauvais boutons ? Un CRM défaillant ? Un(e) nouveau (elle) directeur(trice) marketing très inspiré(e) ? Toujours est-il que je me sens moins important en tant que client cette année.

Voici mon analyse des 9 messages à laquelle j'ajoute une indélicatesse d'une entreprise très mal inspirée.

Le top des messages d'anniversaire 2019 :

L'Occitane m'envoie un email 10 jours avant mon anniversaire dont l'objet est original : *"Thierry, ce ne serait pas bientôt votre anniversaire ?"* . L'email propose une offre de deux crèmes mains offertes pour tout achat pendant 30 jours après mon anniversaire. L'offre semble plus généreuse que l'an passé (une bougie dès 25 euros). Je trouve que le message d'introduction est très maladroit : *"Psst... on nous a dit que votre anniversaire arrivait dans quelques jours."* Mais qui ça "on" ? Ça fait des années que vous me souhaitez mon anniversaire et vous jouez la surprise ou je ne sais quel ressort de communication (un lutin ? une marmotte ?)... Le jour J, il ne se passe rien et c'est sans doute ma plus grosse déception. On peut dire que l'Occitane ne m'a pas souhaité vraiment mon anniversaire. Je reçois cette année un email de relance -assez adroit- envoyé deux jours après mon anniversaire (déclenché par le fait que je n'ai pas profité de l'offre ?) qui m'annonce dans l'objet *"Thierry, qui a dit que ce n'était plus votre anniversaire ?"* , pour me relancer sur l'offre. C'est astucieux, plutôt bien tourné. Globalement, je mettrai cette année une note de 7 pour l'offre et 6 pour la communication. Total : 13.

Mon Album Photo m'écrit pour la première fois cette année. Je découvre à cette occasion une nouvelle technique qui consiste à envoyer deux emails le jour de l'anniversaire du client. Un premier à 9h01 *"Thierry, on vous souhaite un joyeux anniversaire !"* , un second à 9h02 *"Thierry, une surprise vous attend pour votre*

Tous droits réservés à l'éditeur

anniversaire !". L'offre est de 30% de remise sur tout le site pendant 30 jours. La surprise est donc une remise, rien de très exceptionnel quand on sait que la promotion est le registre de communication favori des sites de développement photo... En regardant de plus près, je découvre que l'email de 9h01 m'annonce "On revient dans quelques jours avec une surprise rien que pour vous". Je comprends que je n'aurais pas du recevoir ces deux emails à une minute d'intervalle. Intérêt de l'offre : 6. Communication : 6. Total : 12

Kusmi Tea , nouveau venu dans mon panel (par le fait que je me suis inscrit au programme de fidélité), m'envoie un email 13 jours avant mon anniversaire et me propose de venir chercher un cadeau en boutique pendant le mois de mon anniversaire. L'email est assez sobre, l'objet est très court mais personnalisé *"Thierry, joyeux anniversaire !"* . Je note que Kusmi Tea ignore les convenances et me souhaite mon anniversaire avant la date. Intérêt de l'offre : 8. Communication : 4. Total : 12

Interflora entre dans le cercle des marques qui me souhaitent mon anniversaire en 2019. C'est la première fois que la marque m'envoie un message assez joli sur la forme, avec une remise de 10% (pas spectaculaire) et un texte (assez malin) qui dit *"Demain est un jour important pour vous ! Et puisque vous avez aussi le droit de vous faire plaisir, nous avons créé une sélection de produits dédiée aux hommes."* Ce message qui m'a été envoyé la veille de mon anniversaire est personnalisé au centre avec en énorme le prénom d'une de mes collègues de bureau, ce qui est très fâcheux et presque embarrassant, d'autant que le reste est parfait. En essayant de me connecter avec la bonne adresse, je découvre que mon email n'est pas reconnu par le site d'Interflora "Élue meilleure entreprise de livraison de fleurs". Bref, c'est un "double fail", malgré ce beau et nouveau message. Intérêt de l'offre : 6. Communication : 5. Total : 11

Nicolas , le caviste, fait son grand retour dans mon coeur de client après un message envoyé en 2016. 10 jours avant mon anniversaire, je reçois un email qui m'offre 50 points supplémentaires sur ma carte pour un achat en boutique le mois de mon anniversaire. L'objet est *"C'est bientôt votre anniversaire Thierry"* . Le visuel est simple, tout comme l'offre. Intérêt de l'offre : 6. Communication : 5. Total : 11

CashConverters m'a envoyé à nouveau un sms 18 jours avant mon anniversaire pour m'annoncer que "c'est le mois de mon anniversaire" et m'offrir comme chaque année une remise de 15% sur l'article de mon choix pendant un mois. Offre : 7. Communication : 4. Total : 11

Boutiques de musée m'annonce 16 jours avant mon anniversaire : *"On pense à vous pour votre anniversaire Thierry"* dans l'objet d'un email porteur d'un offre de remise de 20% valable jusqu'à la fin du mois de mars. Le visuel est pauvre, le texte est simple. Intérêt de l'offre : 6. Communication : 4. Total : 10

Experteer , dont je n'ai jamais été client, continue à m'envoyer un message. L'objet de l'email est personnalisé, identique à l'an passé : "Votre cadeau d'anniversaire de la part d'Experteer, M. Spencer" . Comme à leur habitude, ils me proposent une semaine d'abonnement premium. Etant donné que nombre d'entreprises ont céssé de m'écrire, je vais finir par trouver Experteer sympathique ! Intérêt de l'offre : 3. Communication : 4. Total : 7

Popcarte (fabricant de cartes sur internet) qui avait été fantastique l'an passé avec un magnifique message personnalisé agrémenté d'un cadeau, m'envoie cette année un email 15 jours avant mon anniversaire dont l'objet est "Invitez-les tous" avec la présentation de la gamme de cartes d'invitation. L'idée est très bonne, mais le jour dit, Popcarte qui avait été jusque là très attentionné pour moi, ne me souhaite pas mon anniversaire. Offre : 2. Communication : 3. Total : 5

Tous droits réservés à l'éditeur



FRANCHISE

-

MAGASIN

Omnicom
Public
Relations
Group

NICOLAS
DEPUIS 1822
Nous prenons soin de vos vins

TERRE DE VINS
Pays : FR
Périodicité : Bimestriel



Date : Mars - avril 2019
Page de l'article : p.22
Journaliste : Laura Bernaulte

l'actu des cavistes

Par Laura Bernaulte



Nicolas s'ouvre à la franchise

Premier réseau de cavistes de l'Hexagone avec près de 500 magasins en propre, **Nicolas** adopte une nouvelle stratégie pour son développement en région, grâce à la franchise. *« Ce nouvel enjeu de développement résonne avec la volonté de la marque de s'implanter et de s'impliquer en région avec des acteurs locaux – des commerçants-entrepreneurs – qui connaissent parfaitement leur zone de chalandise. »* Et ce, *« pour pouvoir garantir une expérience unique de dégustation, un conseil personnalisé et une proximité de service optimal à chacun de ses clients partout en France ».*

www.nicolas.com

Tous droits réservés à l'éditeur

Date : 06/03/2019
Heure : 00:03:11
Journaliste : SYLVIE LEBOULENGER

www.lsa-conso.fr
Pays : France
Dynamisme : 0

Visualiser l'article

Nicolas : S'appuyer sur une forte capacité d'achat

Dossier Le caviste du groupe Castel s'est récemment ouvert à la franchise. Après une période de test et une ouverture à Chamonix, il est prêt à déployer son modèle.



nicolas_chamonix_1 .jpg © photos : nicolas

Avec près de 500 magasins en France, Nicolas pèse 10 % du « marché » des cavistes, un métier de proximité en vogue. Le plus souvent, les caves intégrées de Nicolas ont été ouvertes au cœur des très grandes villes (320 rien qu'en Île-de-France), peu dans les villes moyennes. « C'est pour nous installer dans les centres-villes de ces agglomérations que nous nous ouvrons à la franchise. Nous n'en avons pas une connaissance assez fine pour y aller nous-mêmes, explique Christopher Hermelin, responsable marketing et communication de Nicolas. Nous recherchons des commerçants qui connaissent parfaitement leur zone de chalandise. » Cela fait un an que Nicolas peaufine tous les aspects de ce dossier piloté par Franck Bœuf, ex-cadre chez Castel en Afrique. Une première franchise vient d'ouvrir à Chamonix (Haute-Savoie).

Le ticket d'entrée est fixe et l'enseigne dispose d'une centrale d'achats qui propose des nectars, bières et spiritueux, tous passés au crible d'un laboratoire réputé pour sa rigueur tant en termes organoleptiques que de traçabilité. « C'est l'un de nos points forts », souligne Christopher Hermelin. Les autres ? Avec 10 % du marché des cavistes, l'enseigne dispose d'une « grosse capacité d'achat » et propose donc des prix corrects. Elle se rémunère avec une marge et ne demande pas de royalties à ses franchisés.

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

Deux siècles d'histoire

Autre avantage : Nicolas, propriété de Castel depuis 1988, s'appuie sur deux siècles d'histoire. Né en 1822, Nicolas n'a cessé de s'adapter aux époques. Celle-ci accorde beaucoup d'importance au développement durable , ce qui n'a pas échappé aux équipes d'Eudes Morgan, directeur général de Nicolas. C'est Laurence Lemarchand, ancienne de Système U, qui s'occupe de cet aspect. Le réseau lui doit le retour de la consigne, testé depuis l'automne 2018 avec un côtes-du-rhône bio et la mise en place d'urnes pour recycler les bouchons en liège. Mais aussi des initiatives moins visibles en magasins, tel le soutien à quelques viticulteurs. Nicolas a aidé l'un d'eux à réhabiliter une bastide en ruines, pour en faire des chambres d'hôtes pour… chauves-souris. Car ces petits animaux mangent les insectes qui nuisent aux vignes. Une façon naturelle de moins recourir aux insecticides.

Chiffres clés

500 magasins à ce jour, soit 10 % du nombre de cavistes en France
200 franchises d'ici à trois ans (au maximum)
Entre 50 et 70 m2 pour un magasin (selon prix du foncier)
Entre 500 et 700 références de vins , bières et spiritueux.
25 000 € de droit d'entrée
Pas de royalties
Source : Nicolas

Tous droits réservés à l'éditeur

www.hello-franchise.com
Pays : France
Dynamisme : 0

Visualiser l'article

NICOLAS ouvre un nouveau magasin à Charenton Le Pont

NICOLAS OUVRE UN NOUVEAU MAGASIN À CHARENTON-LE-PONT

Nicolas poursuit son implantation de caves de proximité et ouvre le 8 mars prochain un nouveau magasin au 79 bis rue de Paris à Charenton-Le-Pont aux pieds du métro Charenton-Écoles sur la ligne 8 du métro parisien. Il sera ouvert au public du mardi au samedi de 10h à 13h et de 15h30 à 20h et le dimanche de10h à 13h.

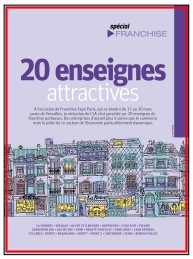
Max-François CASANOVA accueille les clients dans ce tout nouvel espace afin de proposer une expérience unique de dégustation avec des conseils personnalisés.

Fidèle aux valeurs que véhicule la marque, Max-François assure une proximité de service de qualité à chacun de ses clients tels que la livraison à domicile, le stockage de bouteilles en cave, le prêt de vasques ou encore la mise à disposition de fiches recettes accords mets et vins.

Tous droits réservés à l'éditeur

Pays : FR
Périodicité : Hebdomadaire
OJD : 13095





Date : 07 mars 2019
Page de l'article : p.68,75
Journaliste : SYLVIE LEBOU-LENGER

spécial FRANCHISE

20 enseignes attractives

À l'occasion de Franchise Expo Paris, qui se tiendra du 17 au 20 mars porte de Versailles, la rédaction de LSA s'est penchée sur 20 enseignes de franchise porteuses. Des entreprises d'autant plus à suivre que le commerce reste le pilier de ce secteur de l'économie particulièrement dynamique.



LA VIGNERY • NICOLAS • AU FÛT ET À MESURE • NESPRESSO • L'EAU VIVE • PICARD
CARREFOUR BIO • DAY BY DAY • SPAR • RÉAUTÉ CHOCOLAT • KING JOUET • CASH EXPRESS
CYCLABLE • XIMITI • BAZARLAND • ADOPT' • POINT S • CENTRAKOR • IXINA • BUREAU VALLÉE

Tous droits réservés à l'éditeur

Pays : FR
Périodicité : Hebdomadaire
OJD : 13095

Date : 07 mars 2019
Page de l'article : p.68,75
Journaliste : SYLVIE LEBOULENGER



PHOTOS : NICOLAS

NICOLAS

S'appuyer sur une forte capacité d'achat

Le caviste du groupe Castel s'est récemment ouvert à la franchise. Après une période de test et une ouverture à Chamonix, il est prêt à déployer son modèle.

Avec près de 500 magasins en France, Nicolas pèse 10 % du «marché» des cavistes, un métier de proximité en vogue. Le plus souvent, les caves intégrées de Nicolas ont été ouvertes au cœur des très grandes villes (320 rien qu'en Île-de-France), peu dans les villes moyennes. *«C'est pour nous installer dans les centres-villes de ces agglomérations que nous nous ouvrons à la franchise. Nous n'en avons pas une connaissance assez fine pour y aller nous-mêmes,* explique Christopher Hermelin, responsable marketing et communication de Nicolas. *Nous recherchons des commerçants qui connaissent parfaitement leur zone de chalandise.»*

Cela fait un an que Nicolas peaufine tous les aspects de ce dossier piloté par Franck Bœuf, ex-cadre chez Castel en Afrique. Une première franchise vient d'ouvrir à Chamonix (Haute-Savoie).

Le ticket d'entrée est fixe et l'enseigne dispose d'une centrale d'achats qui propose des nectars, bières et spiritueux, tous passés au crible d'un laboratoire réputé pour sa rigueur tant en termes organoleptiques que de traçabilité. *«C'est l'un de nos points forts»,* souligne Christopher Hermelin. Les autres? Avec 10 % du marché des cavistes, l'enseigne dispose d'une *«grosse capacité d'achat»* et propose donc des prix corrects. Elle se rémunère avec une marge et ne demande pas de royalties à ses franchisés.

Deux siècles d'histoire

Autre avantage: Nicolas, propriété de Castel depuis 1988, s'appuie sur deux siècles d'histoire. Né en 1822, Nicolas n'a cessé de s'adapter aux époques. Celle-ci accorde beaucoup d'importance au développement durable, ce qui n'a pas échappé aux équipes d'Eudes Morgan, directeur général de Nicolas. C'est Laurence Lemarchand, ancienne de Système U, qui s'occupe de cet aspect. Le réseau lui doit le retour de la consigne, testé depuis l'automne 2018 avec un côtes-du-rhône bio et la mise en place d'urnes pour recycler les bouchons en liège. Mais aussi des initiatives moins visibles en magasins, tel le soutien à quelques viticulteurs. Nicolas a aidé l'un d'eux à réhabiliter une bastide en ruines, pour en faire des chambres d'hôtes pour… chauves-souris. Car ces petits animaux mangent les insectes qui nuisent aux vignes. Une façon naturelle de moins recourir aux insecticides.

SYLVIE LEBOULENGER

> «Nous nous ouvrons à la franchise pour nous installer dans les centres-villes des agglomérations de taille moyenne.»
>
> **Christopher Hermelin**, responsable marketing et communication de Nicolas



CHIFFRES CLÉS

- **500 magasins** à ce jour, soit 10 % du nombre de cavistes en France
- **200 franchises** d'ici à trois ans (au maximum)
- **Entre 50 et 70 m²** pour un magasin (selon prix du foncier)
- **Entre 500 et 700 références** de vins, bières et spiritueux.
- **25 000 €** de droit d'entrée
- **Pas de royalties**

Source : Nicolas

Tous droits réservés à l'éditeur

France Bleu Gironde
Emission : France Bleu Gironde Matin

Résumé :
Objectif emploi - Le groupe Nicolas va recruter cette année de nouveaux collaborateurs et projette d'étendre son réseau de franchisés notamment à Bordeaux. Itw de Christopher Hermelin, directeur marketing du réseau des cavistes Nicolas. Il donne des détails sur l'objectif de leur implantation.

Tous droits réservés à l'éditeur



→ Nicolas se relance en franchise

La marque de cavistes va se déployer en franchise pour accentuer sa présence en région. L'enseigne avait déjà amorcé un développement en franchise dans les années 1990 pour l'abandonner quelque temps plus tard. Elle compte près de 500 magasins en propre en France. En décembre, la marque a inauguré son premier point de vente franchisé à Chamonix (74). Elle vise les petits centres-villes et cherche à



recruter des entrepreneurs locaux qui possèdent une réelle connaissance du marché où ils vont s'implanter. Après avoir annoncé fin décembre son association avec les réseaux De Neuville et Comtesse du Barry pour la création d'une nouvelle enseigne de proximité, l'enseigne ambitionne d'ouvrir 200 franchises d'ici à trois ans en commençant par en intégrer une cinquantaine en 2019.

Tous droits réservés à l'éditeur





Nicolas confirme son ouverture à la franchise

Philippe Beaulieu — 20 mars 2019

Avec 500 boutiques en France et 50 à l'international (Liban, Angleterre, etc.), **l'enseigne caviste** historique ***Nicolas*** souhaite donner un nouvel élan à son développement et ambitionne d'ouvrir 150 nouveaux **magasins franchisés** en région, dans des villes de taille moyenne (entre 20 000 et 50 000 habitants), pour mailler plus finement le territoire en implantant des points de vente là où l'enseigne n'est pas présente.

Nicolas recherche aussi des **franchisés** à l'international ainsi que des **master-franchisés**. Cette **orientation vers la franchise** avait été amorcée il y un an et demi et quatre **unités franchisées** ont déjà implantées. Mais il a fallu mettre en place la structure nécessaire pour accompagner ce développement. C'est désormais chose faite, et la chaîne est aujourd'hui prête à accélérer. Pour bien marquer cette orientation, ***Nicolas*** a d'ailleurs rejoint la **Fédération Française de la Franchise**.

L'enseigne recherche des acteurs locaux, « *commerçants-entrepreneurs* » connaissant parfaitement leur zone de chalandise. Les candidats présélectionnés par le comité ***Nicolas***, qui peuvent devenir dans un premier temps gérant-mandataires puis **franchisés**, suivent 4 semaines de formation, dans le centre de formation agréé de l'enseigne, alternant théorie et pratique. L'apprentissage théorique, qui porte aussi bien sur la connaissance des produits que sur la gestion d'un magasin a lieu au siège, la pratique consiste en une immersion personnalisée dans un magasin avec des cavistes en poste.

L'enseigne vise les cœurs de ville

Pour **rejoindre le réseau**, il faut disposer d'une surface commerciale d'environ 70 mètres carrés située en centre-ville sur un emplacement n°1. Les **franchisés** ont accès à toute la gamme ***Nicolas*** (1 500 références garanties par le service Qualité de la marque qui sélectionne, contrôle et analyse tous les produits dans un laboratoire intégré) et s'engagent à acheter 80 % de leur offre à la centrale de la chaîne. Si ce taux dépasse les 85 %, le partenaire bénéficie d'une rétro-commission. Au-delà de la notoriété et de l'expérience d'une enseigne, qui a près de 200 ans d'histoire, les **franchisés** ont, bien sûr, également accès à une aide à la mise en place du marchandisage ainsi qu'aux animations régulières organisées par le réseau.

Tous droits réservés à l'éditeur



MAGASIN

Omnicom
Public
Relations
Group

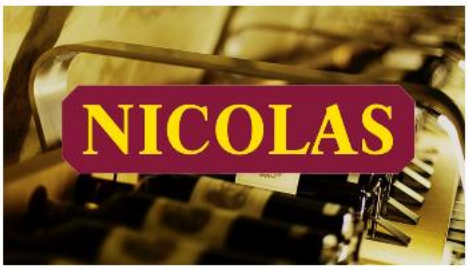
NICOLAS
DEPUIS 1822
Nous prenons soin de vos vins

https://www.francebleu.fr/emissions/objectif-emploi-en-gironde/gironde/le-groupe-nicolas-recrute

Toutes les émissions

OBJECTIF EMPLOI EN GIRONDE

Du lundi au vendredi 6h50



Nicolas Recrute en 2019 - Nicolas

Le groupe Nicolas Recrute

Par **Nicolas Fauveau**

Diffusion du mardi 12 mars 2019
Durée : 3min

Avec Christopher Hermelin, directeur marketing Nicolas France

Avec près de **500 magasins en propre en France**, le groupe Nicolas souhaite aujourd'hui donner un nouvel élan à son développement en région. Pour pouvoir garantir une expérience unique de dégustation, un conseil personnalisé et une proximité de service optimal à chacun de ses clients partout en France, l'enseigne de cavistes mise sur une nouvelle stratégie de développement : **ouvrir son réseau aux franchisés locaux.**

Un nouvel enjeux de développement qui résonne avec la volonté de la marque de s'implanter et de s'impliquer en région avec des acteurs locaux – *des commerçants-entrepreneurs* - qui connaissent parfaitement leur zone de chalandise. **Chrsitopher Hermelin**, directeur marketing de Nicolas, vous explique comment rejoindre le réseau et nous présente les recrutements en cours pour 2019.



MENTIONS

Omnicom
Public
Relations
Group

NICOLAS
DEPUIS 1822
Nous prenons soin de vos vins

Actualites du Jour France

www.actualites-du-jour.eu
Pays : France
Dynamisme : 2975

Visualiser l'article

VIDEO. Le Baron du rouge

A la tête d'un empire mondial de l'alcool
Vous ne le connaissez pas mais vous buvez sans doute ses bouteilles. La Villageoise, Vieux Papes, c'est lui. Le Baron de Lestac, c'est lui. La chaîne de cavistes Nicolas, c'est encore lui. Pierre Castel, 92 ans, a fui la lumière toute sa vie pour mieux faire fructifier ses affaires. Comment ce fils d'ouvrier agricole est-il devenu le numéro 1 du vin dans l'Hexagone ?

Reportage dans le Bordelais mais aussi en Côte d'Ivoire où ce patron très secret,...
source: France TV Info

Tous droits réservés à l'éditeur

Pays : FR
Périodicité : Hebdomadaire





Date : 04 mars 2019
Page de l'article : p.7

DOSSIER SPÉCIAL

Elles ont fait carrière dans un monde masculin



DR.

« Le milieu du vin s'ouvre de plus en plus aux femmes »

Sandrine Morice
ANIMATRICE RÉSEAU RÉGIONAL CHEZ NICOLAS

Je suis bigoudène et rien ne me prédestinait à évoluer dans le monde du vin. Ce sont mes professeurs en école hôtelière qui m'ont transmis cette passion et donné envie de devenir sommelière. Au début, cela a été difficile car j'étais la seule femme en poste. Le restaurant parisien où j'ai commencé m'a offert les services d'un tailleur pour me créer une tenue de sommelière car cela n'existait pas ! Après plusieurs postes en sommellerie, je me suis dirigée vers le métier de caviste. Si, dans l'hôtellerie, les clients adoraient être conseillés par une femme, en cave, ce ne fut pas le même accueil. J'ai ouvert deux premiers magasins Nicolas avec mon mari en 2004. Nous étions totalement égaux dans le travail mais, pour certains clients, j'étais seulement la femme du patron. Il était très courant, lorsque je les conseillais, qu'ils se tournent vers lui pour lui demander si ce que je racontais était vrai. J'ai été encore plus confrontée à ces remarques quand j'ai pris seule la gérance d'une cave. Cela m'arrivait encore il y a peu de temps. Il faut s'affirmer tout de suite et utiliser un jargon œnologique pour montrer aux clients, hommes ou femmes, que l'on a des connaissances. Je ne pense pas que nos collègues hommes aient le même souci. C'est une bataille constante mais il faut le prendre avec humour ! Ces réflexions n'émanent d'ailleurs que d'un petit pourcentage de clients. Aujourd'hui je suis animatrice réseau régional (Nord) et j'aide les cavistes sur le terrain. Le milieu du vin s'ouvre de plus en plus aux femmes, le métier se démocratise, même s'il reste assez masculin. Nous sommes sur la bonne voie. »

Tous droits réservés à l'éditeur

Le Parisien ÉCO
Pays : FR
Périodicité : Hebdomadaire

Date : 04 mars 2019
Page de l'article : p.7



« Je n'ai pas senti de freins dans mon parcours »

Camille Beucher-Chomel
RESPONSABLE QUALITÉ ET LEAN MANAGEMENT CHEZ BOUYGUES BÂTIMENT ÎLE-DE-FRANCE

« Après mon bac + 5 en management de la qualité et développement durable, j'ai intégré le secteur de la construction. C'était un terrain de jeu passionnant par rapport à ce que je cherche dans l'amélioration des processus et de l'organisation de l'entreprise. Contrairement au secteur industriel, où la standardisation est déjà forte, chaque chantier est unique. J'ai intégré Freyssinet International en tant que responsable qualité pour les départements grand projet et technique, j'accompagnais des chantiers très importants notamment à l'étranger. Je travaillais avec des ingénieurs, des experts en génie civil. Je suis quelqu'un qui aime les challenges et j'ai fait l'expérience du fait que l'on peut très bien s'intégrer et travailler dans un univers masculin. J'ai toujours été bien accueillie et considérée. Je n'ai pas vécu comme certaines femmes d'attaques sexistes mais je n'ai pas non plus demandé de traitement de faveur. Après une expérience réussie chez Freyssinet, je suis entrée chez Bouygues Energies & Services puis j'ai évolué chez Bouygues Bâtiment IDF. Je n'ai pas senti de freins dans mon parcours, j'ai eu deux enfants et deux promotions depuis mon arrivée chez Bouygues. Si je n'ai pas eu de crainte à intégrer ce secteur, c'est aussi parce que j'ai bénéficié d'un environnement familial et personnel qui m'a toujours incitée à foncer. Je pense que cela fait la différence et c'est le but de mon action dans l'association Elles bougent. Nous ouvrons de nouveaux horizons à des jeunes filles en prouvant que l'on peut se projeter dans des métiers techniques et allier vie de famille et carrière. »

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

Le seul champagne officiel de la tour Eiffel



Champagne de Venoge

Revendiquant le titre de monument le plus visité au monde, la dame de fer s'affiche sur une édition spéciale de la cuvée Princes des champagnes de Venoge.
Quand on la voit, la superposition de la tour Eiffel sur la bouteille de champagne de Venoge tient de l'évidence. Entre la pyramide élancée de la première et la goutte étirée de la seconde, « j'ai toujours trouvé qu'il y avait une ressemblance entre les deux formes » glisse Gilles de la Bassetière, le PDG des champagnes de Venoge (groupe Lanson BCC). Cette évidence esthétique est cependant moins facile à réaliser techniquement. Au terme de nombreux tâtonnements, l'étiquette a été scindée en trois morceaux, réalisés sur-mesure et posés manuellement.

A LIRE AUSSI

De bois et de fer
Jean-Claude Mas lance Astellia AAA à la Tour Eiffel
Communication
Les vignerons du Beaujolais en version tricolore à la Tour Eiffel
Mais le défi de cette cuvée aura été de suffisamment susciter l'intérêt de la Société d'Exploitation de la Tour Eiffel (SETE) pour qu'elle accepte le partenariat. Ayant demandé un an de discussions, ce projet s'est concrétisé grâce aux archives des champagnes de Venoge, attestant de leur participation à l'exposition universelle de 1889 à Paris. Un évènement mondial pour lequel la tour Eiffel a été construite, il y a 130 ans.

10 000 cols

Marquant l'anniversaire de cette inauguration, le 31 mars 1889, la cuvée Tour Eiffel des champagnes de Venoge connaît un tirage limité à 10 000 bouteilles. Disponible en exclusivité de la fin mars à la fin mai dans

Tous droits réservés à l'éditeur

le réseau de cavistes Nicolas (groupe Castel), elle sera ensuite diffusée dans le circuit traditionnel (avec un prix de vente conseillé de 70 euros).

Accueillant 7 millions de visiteurs par an, l'antenne de communication revendique le titre de monument le plus visité au monde. Emblème de Paris et de la France par excellence, la dame de fer fleurit actuellement sur les étiquettes de vins français cherchant à moderniser leur habillage. Mais si son image peut être utilisée, elle ne peut être nommée, sous risque de poursuite par la SETE. « C'est la première fois que la société d'exploitation donne une licence à une maison de Champagne. C'est une chance formidable pour nous » souligne Gilles de la Bassetière.

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article



Tous droits réservés à l'éditeur

Cette cuvée spéciale est une déclinaison de la cuvée Princes des champagnes de Venoge.

Tous droits réservés à l'éditeur

Puteaux.fr

www.puteaux.fr
Pays : France
Dynamisme : 0

Visualiser l'article

La boutique connectée en avant-première à Puteaux - Mairie de Puteaux

8 mars 2019

La boutique connectée nomade créée par la CCI (Chambre de commerce et de l'industrie) et la CMA (Chambre des métiers et de l'artisanat d'Île-de-France) et soutenue par la Ville de Puteaux, vous reçoit jusqu'à ce soir sur l'Esplanade de l'Hôtel de Ville, et vous propose des solutions digitales innovantes pour votre commerce.



« En entrant dans la boutique connectée, vous allez commencer un parcours guidé en quatre thématiques : rendre votre commerce visible, mieux valoriser vos produits, fidéliser votre clientèle et enfin améliorer la gestion de votre commerce », présente, William Prost, directeur général de la CCI des Hauts-de-Seine. « *L'installation de cette boutique itinérante à Puteaux n'est pas un choix par défaut. La Ville symbolise la modernité, ouverte sur l'avenir mais à la fois respectueuse de ses traditions et de son commerce de proximité* ».

Une trentaine de solutions digitales innovantes

Comment bien référencer son commerce sur Google ou s'inscrire sur les bonnes applications qui permettent d'optimiser la visibilité de votre commerce et de le géo-localiser, réalisation de flyers animés, visite virtuelle 3D immersive de votre magasin, caisse enregistreuse numérique, menu numérique et interactif pour votre restaurant, le panel est large et ne manquera pas de vous séduire à des prix abordables… La boutique connectée propose une trentaine de solutions digitales, simples d'utilisation. *« Il y a vraiment des idées très intéressantes ! Je vais vous avouer que je ne suis pas un grand expert du numérique mais force est de constater que c'est un outil indispensable aujourd'hui »,* explique Bruno Plucinsky, co-gérant de la boutique

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

Nicolas à Puteaux, spécialisée dans le vin. *« Par exemple, l'application City Like, permet de référencer les petits commerces de proximité… C'est une superbe invention »,* ajoute-t-il.

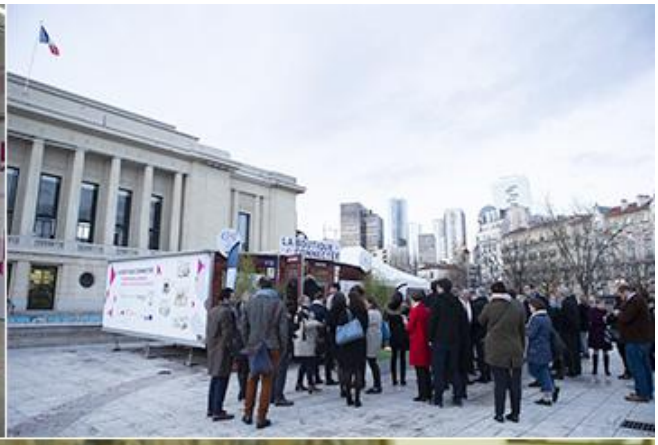
Des ateliers numériques tout au long de la journée

« Nous sommes ravis d'accueillir la boutique connectée itinérante à Puteaux et il est important que les commerçants indépendants saisissent cette opportunité qui se présente à eux pendant ces deux jours. Nous avons souhaité donner à nos commerçants les atouts pour s'insérer dans la révolution numérique, bénéficier d'un accompagnement personnalisé pour les aider à digitaliser leur commerce sans difficulté afin de booster leur business », conclut Brigitte Palat, adjointe au maire déléguée au commerce, à l'emploi et à l'artisanat, lors de l'inauguration de la boutique connectée nomade, hier soir. Vous l'aurez compris avant le départ de cette boutique qui s'apprêtera à sillonner les routes de France jusqu'au mois de novembre, rendez-vous aujourd'hui jusqu'à 19h sur l'Esplanade de l'Hôtel de Ville pour lancer votre commerce dans cette révolution digitale !

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article







Tous droits réservés à l'éditeur

Sud Radio
Emission : In vino

Résumé :
L'émission est délocalisée au restaurant Bar à Vins Nicolas, à Paris. Reportage. Itw notamment de David Cobbold, cofondateur de l'Académie du Vin de Paris. Il parle de la production du vin à Bordeaux.

Tous droits réservés à l'éditeur

LE FIGARO
Pays : France
Périodicité : Quotidien
OJD : 305701

Date : 11 mars 2019
Page de l'article : p.26
Journaliste : AURÉLIA LASORSA

Tendances et innovations : quand la franchise se réinvente

FOCUS Pour répondre à une clientèle toujours mieux informée et exigeante, les réseaux développent de nouveaux concepts et s'emparent d'outils innovants.

PAR AURÉLIA LASORSA

La franchise n'est pas épargnée par la concurrence. Plutôt que de voir les nouveaux acteurs comme des « grignoteurs » de parts de marché, la plupart des réseaux préfèrent repenser leur offre et proposer de nouveaux services. Une preuve de plus du dynamisme du modèle et de sa modernité.

Consommer mieux, une demande qui touche de nombreux secteurs

Afin d'attirer et de satisfaire une clientèle toujours plus importante, les franchiseurs doivent réinventer leurs métiers et répondre aux attentes des clients. Dans le secteur de la distribution, l'alimentation bio est une tendance de fond et de nombreuses enseignes se sont emparées du marché jusqu'à devenir incontournables (Les Comptoirs de la Bio, Naturalia ou encore La Vie Claire, notamment). Désormais, certains concepts vont plus loin. Les enseignes 100 % vrac répondent aux attentes de celles et ceux qui souhaitent réduire leur impact sur l'environnement en limitant au maximum les déchets liés aux achats. C'est ainsi que l'on a vu apparaître de nouvelles boutiques comme Day by day, La Mesure ou encore le réseau italien Negozio Leggero. La consommation responsable occupe de plus en plus le terrain. Même constat du côté de la restauration où les concepts qui promeuvent le fait maison ou le fait minute sont légion. Autre tendance du secteur, les coffee shops, cette année présents au travers de réseaux français et internationaux : Bacio Nero, Colombus, Cappuccineria, Émilie and the cool kids, Esquirre Fire, Double B Coffe & Tea, Caffe Bonini. Les attentes des Français se retrouvent également dans le secteur du bâtiment. Là encore, les consommateurs, en quête de « mieux habiter », incitent les professionnels à renouveler leur offre. Ainsi, la fabrication française

Tous droits réservés à l'éditeur

est devenue un outil marketing quasi indispensable, tandis que l'écologie a fait son apparition dans les promesses des professionnels de la rénovation. C'est le cas chez Renoval ou du réseau Les Appliqués. Les acteurs historiques, eux, se mettent au diapason, à l'image d'Isocomble. Le leader de l'isolation a en effet récemment mis au point un isolant biosourcé, sans sel de bore, aux performances supérieures. Enfin, le secteur de la mobilité, largement représenté cette année, n'échappe pas à la tendance. Le tout électrique a la cote, comme le prouve la présence dans les allées du salon de réseaux spécialisés comme AC-Emotion, My Bike Mobile ou Maa Bikes.

Prendre soin de soi

Autrefois très généraliste, le secteur de la beauté/santé se spécialise. Parmi les acteurs, on retrouve de nombreuses salles de remise en forme et ici aussi, la segmentation est à l'honneur, comme le prouve le développement de réseaux tels que Lady Concept (des salles 100% femmes) ou encore Easygym (du groupe EasyJet), dernier arrivé sur le créneau du *low cost*. Autre constat majeur, l'hyperspécialisation est de mise et la frontière entre bien-être et santé s'efface. On note ainsi le développement de franchises directement inspirées du travail des kinésithérapeutes et ostéopathes. L'électrostimulation est le sujet principal de réseaux comme Action Sport ou Bodyhit, tandis que la cryothérapie attire de nouveaux acteurs, conscients des attentes du public. C'est le cas de Cryopôle, réseau de centres de cryothérapie corps entier, né à Montpellier en 2013. « *Le premier centre a rencontré un succès immédiat*, explique Pascal Grillon, son fondateur. *Nous avons donc créé une holding en 2014, et nous avons commencé notre développement. Aujourd'hui, huit centres sont ouverts, principalement dans le Sud de la France et en région parisienne. Nous visons des villes porteuses, et nous nous sommes fixés comme objectif 20 à 25 franchises ouvertes d'ici à la fin de l'année 2020.* » Afin de se démarquer de la concurrence, Cryopôle travaille aujourd'hui principalement avec des clients professionnels : des CE ou des chefs d'entreprises qui souhaitent offrir un service à leurs salariés. Et si les candidats à la franchise ne manquent pas, la présence au salon Franchise Expo Paris revêt un but précis : recruter des personnes qualifiées, « *idéalement des professionnels de santé et chefs d'entreprise, comme des visiteurs médicaux, par exemple* ». Se démarquer : voici la raison pour laquelle les initiatives nouvelles sont l'apanage des réseaux.

Tourné vers les innovations

Le secteur de la franchise n'est pas en reste en matière d'innovations. Leonidas, par exemple, s'est « emparé » de la dernière découverte du chocolatier Barry Callebaut pour créer des bonbons de chocolat rose. Baptisée Manon Ruby, la spécialité est une série limitée, exclusive. Dans un registre différent, les enseignes Nicolas, Comtesse du Barry et De Neuville ont choisi d'innover ensemble, en ouvrant fin 2018 une boutique qui regroupe tout à la fois des produits d'épicerie fine, des vins

Tous droits réservés à l'éditeur

LE FIGARO
Pays : France
Périodicité : Quotidien
OJD : 305701

Date : 11 mars 2019
Page de l'article : p.26
Journaliste : AURÉLIA LASORSA

et spiritueux et des chocolats. Ce premier point de vente, implanté à Vichy, devrait en voir arriver d'autres dans les deux années à venir et, surtout, permet de créer de nouveaux services, comme l'élaboration d'accords vins/chocolats. Chez Midas, spécialiste de l'entretien automobile, l'innovation touche directement à la franchise. Depuis près d'un an, le réseau s'est associé à la start-up TesteUnMétier. Il s'agit de proposer aux candidats à la franchise (dont la motivation et la capacité financière auront au préalable été approuvées) de tester le quotidien d'un directeur de centre auto au travers d'un stage d'immersion. Un outil innovant à la fois pour le franchiseur qui s'assure ainsi de la fiabilité du profil, et pour le franchisé qui peut mieux appréhender le métier. Plus récemment, c'est le Groupe Michel Simond, réseau national de conseil en cession et acquisition de commerces et d'entreprises, qui a fait le choix d'innover en pariant, cette fois-ci sur l'intelligence artificielle. L'idée étant de s'appuyer sur la solution en ligne développée par la société Data-B (qui fait partie du Groupe Michel Simond) pour accéder à une mine d'informations concernant un quartier précis : profils de ceux qui y vivent, de ceux qui y travaillent, de qui y vient et pourquoi, santé financière des commerces situés autour d'un emplacement... Autant de données qui garantissent une analyse au plus près de la réalité. ■

> Se démarquer voici la raison pour laquelle les initiatives nouvelles sont l'apanage des réseaux.

Tous droits réservés à l'éditeur

LE FIGARO
Pays : France
Périodicité : Quotidien
OJD : 305701

Date : 11 mars 2019
Page de l'article : p.26
Journaliste : AURÉLIA LASORSA



©STÉPHANE LAURE

Tous droits réservés à l'éditeur

Bilan

Pays : FR
Périodicité : Toutes les deux semaines
OJD : 16283





Date : 13 mars 2019
Page de l'article : p.20
Journaliste : CHANTAL DE SENGER

DÉCRYPTAGE // TRANSPORTS

Les gares veulent être plus attrayantes

PAR CHANTAL DE SENGER

Les CFF ambitionnent d'améliorer l'accueil et la convivialité dans les gares. Cela passe par la sélection d'enseignes de qualité, la propreté, la luminosité et l'offre de différents services.

REVALORISER des espaces qui longtemps étaient craints, telle est la volonté des CFF qui étoffent leur offre de services pour les touristes mais aussi pour les voyageurs quotidiens et les habitants de la ville. En effet, la plupart des grandes gares suisses comptent désormais non seulement de nombreux commerces et restaurants, mais également un office du tourisme, une société de location de voitures, une vélostation ou encore des écoles, centres de santé, salle de conférences et autres lieux de coworking. A Zurich, les CFF ont innové avec un guichet Ikea, des pop-up stores locaux et une information clientèle interactive grâce au robot Pepper actuellement testé dans la gare centrale. L'offre gastronomique dans la plupart des gares s'est également diversifiée afin d'en faire non plus des endroits où l'on mange entre deux trains en correspondance, mais des lieux où l'on se rencontre sans forcément devoir voyager. Les gares deviennent ainsi de véritables centres de vie à l'intérieur de la ville.

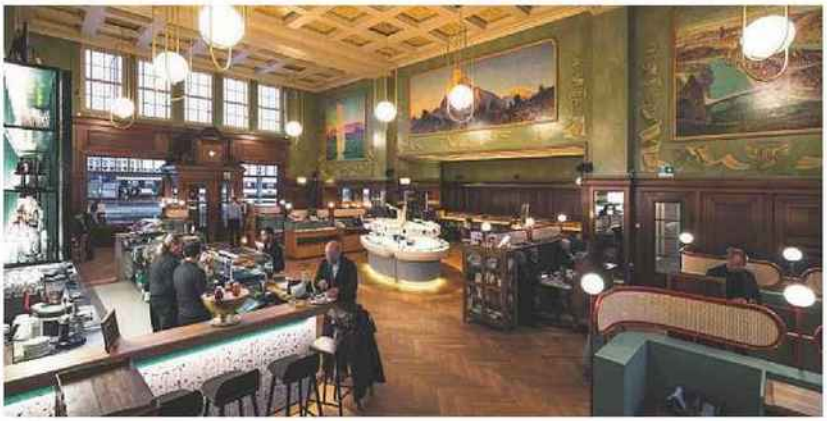
«Le fait d'avoir des gares animées, bien éclairées, confortables avec des commerces ouverts tôt le matin et tard le soir rend le sentiment de sécurité plus fort», commente Yves Jacot. Mais rendre une gare plus conviviale est le résultat de plusieurs facteurs, ajoute le responsable du développement des gares chez CFF immobilier comme «l'ambiance et l'identité des espaces, la qualité et la diversité des services offerts, l'effort envers la propreté, la luminosité ou l'entretien».

Les CFF ont également mis à disposition plusieurs éléments afin de lutter contre le vandalisme, tels que peintures antitags, éclairage des lieux sensibles ou encore caméras de surveillance. Certaines gares disposent également d'un poste de police.

A Genève, la future gare des Eaux-Vives offrira un large choix de commerces habituels – Migrolino, Brezelkönig ou le caffè Spettacolo – mais va également faire la part belle à des enseignes locales telles que la boulangerie Wolfisberg, le caviste Nicolas, Fleuriot Fleurs ou encore Pharmacie Principale. Seront également présents la Fnac, une succursale Manor et probablement un salon de coiffure. Au niveau des restaurants, c'est Yves Grange, régisseur et cofondateur du restaurant Les Trois Verres à Genève, qui a été choisi pour installer une brasserie méditerranéenne haut de gamme ainsi qu'un deuxième restaurant italien sur l'Esplanade de la future gare du Léman Express. «Les CFF ne privilégient pas l'une ou l'autre enseigne. Ils privilégient uniquement les concepts affirmés, si possible locaux et orientés vers les besoins et les tendances futures», explique Yves Jacot.



La future gare genevoise des Eaux-Vives offrira un large choix de commerces locaux.



Les CFF privilégient les concepts affirmés, tel le restaurant végétarien Tibits à Lausanne.

Des loyers proportionnés

Et afin de limiter le risque économique du locataire, les loyers sont le plus souvent définis en fonction du chiffre d'affaires: «Ainsi, les CFF sont intéressés à maintenir la qualité et la sécurité dans les gares pour la bonne marche de ses propres affaires.» Rappelons que d'ici à 2023, près de 580 gares en Suisse seront modernisées pour un budget de 3 milliards de francs, notamment pour améliorer l'accès aux personnes à mobilité réduite. A Genève, les CFF prévoient de rénover six haltes situées sur le parcours du Léman Express pour un budget de quelque 56 millions de francs. ■

PHOTOS: DR

Tous droits réservés à l'éditeur

Les gares veulent être plus attrayantes

PAR CHANTAL DE SENGER **Les CFF ambitionnent d'améliorer l'accueil et la convivialité dans les gares. Cela passe par la sélection d'enseignes de qualité, la propreté, la luminosité et l'offre de différents services.**

REVALORISER des espaces qui longtemps étaient craints, telle est la volonté des CFF qui étoffent leur offre de services pour les touristes mais aussi pour les voyageurs quotidiens et les habitants de la ville. En effet, la plupart des grandes gares suisses comptent désormais non seulement de nombreux commerces et restaurants, mais également un office du tourisme, une société de location de voitures, une vélostation ou encore des écoles, centres de santé, salle de conférences et autres lieux de coworking. A Zurich, les CFF ont innové avec un guichet Ikea, des pop-up stores locaux et une information clientèle interactive grâce au robot Pepper actuellement testé dans la gare centrale. L'offre gastronomique dans la plupart des gares s'est également diversifiée afin d'en faire non plus des endroits où l'on mange entre deux trains en correspondance, mais des lieux où l'on se rencontre sans forcément devoir voyager. Les gares deviennent ainsi de véritables centres de vie à l'intérieur de la ville.

«Le fait d'avoir des gares animées, bien éclairées, confortables avec des commerces ouverts tôt le matin et tard le soir rend le sentiment de sécurité plus fort», commente Yves Jacot. Mais rendre une gare plus conviviale est le résultat de plusieurs facteurs, ajoute le responsable du développement des gares chez CFF immobilier comme «l'ambiance et l'identité des espaces, la qualité et la diversité des services offerts, l'effort envers la propreté, la luminosité ou l'entretien».

Les CFF ont également mis à disposition plusieurs éléments afin de lutter contre le vandalisme, tels que peintures antitags, éclairage des lieux sensibles ou encore caméras de surveillance. Certaines gares disposent également d'un poste de police.

A Genève, la future gare des Eaux-Vives offrira un large choix de commerces habituels – Migrolino, Brezelkönig ou le caffè Spettacolo – mais va également faire la part belle à des enseignes locales telles que la boulangerie Wolfisberg, le caviste Nicolas, Fleuriot Fleurs ou encore Pharmacie Principale. Seront également présents la Fnac, une succursale Manor et probablement un salon de coiffure. Au niveau des restaurants, c'est Yves Grange, régisseur et cofondateur du restaurant Les Trois Verres à Genève, qui a été choisi pour installer une brasserie méditerranéenne haut de gamme ainsi qu'un deuxième restaurant italien sur l'Esplanade de la future gare du Léman Express. «Les CFF ne privilégient pas l'une ou l'autre enseigne. Ils privilégient uniquement les concepts affirmés, si possible locaux et orientés vers les besoins et les tendances futures», explique Yves Jacot.

Des loyers proportionnés

Et afin de limiter le risque économique du locataire, les loyers sont le plus sou-

Tous droits réservés à l'éditeur

vent définis en fonction du chiffre d'affaires: «Ainsi, les CFF sont intéressés à maintenir la qualité et la sécurité dans les gares pour la bonne marche de ses propres affaires.» Rappelons que d'ici à 2023, près de 580 gares en Suisse seront modernisées pour un budget de 3 milliards de francs, notamment pour améliorer l'accès aux personnes à mobilité réduite. A Genève, les CFF prévoient de rénover six haltes situées sur le parcours du Léman Express pour un budget de quelque 56 millions de francs. ■



La future gare genevoise des Eaux-Vives offrira un large choix de commerces locaux.



Les CFF privilégient les concepts affirmés, tel le restaurant végétarien Tibits à Lausanne.

Tous droits réservés à l'éditeur

monaco HEBDO
Pays : FR
Périodicité : Hebdomadaire

Date : 14 mars 2019
Journaliste : ANNE-SOPHIE FONTANET

Actualité
ÉCONOMIE

Depuis deux ans, une entreprise utilise les 12 tonnes d'oranges amères qui poussent sur 600 arbres de la principauté pour réaliser une liqueur aux couleurs locales : L'Orangerie. D'autres nouveautés arriveront prochainement. **PAR ANNE-SOPHIE FONTANET**

L'ORANGERIE, LA LIQUEUR MONÉGASQUE QUI S'EXPORTE

La période la plus intense de l'année vient de s'achever pour Philip Culazzo. Pendant trois semaines, entre fin janvier et début février, son local de vente et de production de la rue de la Turbie a vu déferler chaque jour 50 à 100 cagettes d'oranges amères. Entre 8 et 12 tonnes de fruits qui ont été collectées par les équipes des services de l'État sur les 600 "citrus aurantium" — plus connus sous le nom de bigaradiers — que compte la principauté. Une espèce d'arbres de la famille des rutacées, hybride du pamplemoussier et du mandarinier, qui ne produit que des oranges amères. Début 2017, 3 000 bouteilles de liqueurs d'oranges amères, produites grâce aux zestes, ont été commercialisées par Philip Culazzo sous le nom L'Orangerie. A terme, ce sont 50 000 bouteilles qui pourraient être produites. Depuis, cet apéritif-digestif a fait son apparition sur plusieurs belles tables de Monaco. Les hôtels du groupe Société des Bains de Mer (SBM), de l'hôtel Métropole, du Yacht Club, de l'Automobile Club, des Grands chais monégasques ou les caves Nicolas du sud de la France, ainsi que le "duty free" de l'aéroport de Nice le proposent à leurs clients.

DE SINGAPOUR AU CANADA

Cette liqueur dépasse aussi les frontières, puisqu'elle est exportée à Singapour, au Japon et à Macao. *« Cette année, on cible le Canada, la Chine, Hong-Kong et la Grande-Bretagne. Nous sommes prêts à l'expansion. Nous avons de beaux clients, mais il faut augmenter la zone de diffusion de Saint-Tropez à Menton, en passant par la Riviera italienne »*, souligne Philip Culazzo. Pour envisager ce futur, cet entrepreneur mise sur la diversité. Outre les bouteilles de liqueur, il prépare une eau de vie *« que les gens garderont sur le long terme »*, à l'image d'un cognac ou d'un armagnac. Pour cela, il s'est appuyé sur un œnologue qui a suivi la fermentation et la distillation. *« On commercialisera quand on sera content du produit. »* L'idée de recycler les oranges qui avant *« partaient directement à la poubelle »*, est plutôt une réussite. A leur arrivée à l'atelier, elles sont trempées, frottées à la main, épluchées puis pressées. Le jus est placé dans les cuves pour la fermentation, alors que les zestes sont isolés sous vide. Ils pourront ainsi être utilisés toute l'année pour fabriquer la liqueur. Aucun arôme, ni aucun additif ne sont apportés à ces oranges amères non traitées. *« Nous travaillons avec des laboratoires pour éviter le risque de pollution. Les oranges sont certifiées conforme à la consommation humaine »*, insiste ce chef d'entreprise.

ENTRE 8 ET 12 TONNES DE FRUITS ONT ÉTÉ COLLECTÉES PAR LES ÉQUIPES DES SERVICES DE L'ÉTAT SUR LES 600 "CITRUS AURANTIUM"

LIQUEUR DE CAROUBE

Son objectif ? Faire un produit qui *« se différencie par rapport à ce qui existe sur le marché »*. C'est avec cette même envie qu'il a lancé des tests pour obtenir une liqueur, puis une eau de vie de caroube, issue directement des fruits produits par le caroubier, un arbre méditerranéen. *« C'est l'arbre national de Monaco. Il y en a une trentaine entre la place d'Armes, le square Gastaud et sur le Rocher »*, assure Philip Culazzo. Pour la préparer, on coupe, puis on torréfie les graines de caroube. *« Nous en sommes à notre 11ème essai. C'est assez long, mais je suis content de son goût chocolaté noir, café et caramel. C'est quelque chose d'assez original, et de peu répandu à ce jour. On espère le lancer au mois d'avril. »* Ces deux liqueurs ont une similarité : elles

Tous droits réservés à l'éditeur

monaco HEBDO
Pays : FR
Périodicité : Hebdomadaire

Date : 14 mars 2019
Journaliste : ANNE-SOPHIE FONTANET



« CETTE ANNÉE, ON CIBLE LE CANADA, LA CHINE, HONG-KONG ET LA GRANDE-BRETAGNE. NOUS SOMMES PRÊTS À L'EXPANSION. NOUS AVONS DE BEAUX CLIENTS, MAIS IL FAUT AUGMENTER LA ZONE DE DIFFUSION DE SAINT-TROPEZ À MENTON, EN PASSANT PAR LA RIVIERA ITALIENNE »

PHILIP CULAZZO. CHEF D'ENTREPRISE

peuvent être servies en cocktail, mais elles peuvent aussi être consommées en début de repas, en apéritif, ou fin de repas, en digestif. Des produits qui inspirent en tout cas les barmen. Entre le Monaco Spritz, le Monaco Meets Japan et la Condamine, plusieurs cocktails à base de cette liqueur monégasque sont désormais disponibles. Philip Culazzo a encore plein d'idées pour mettre en valeur des produits à base de fleurs, de fruits, de racines ou d'herbes de Monaco et de ses anciens territoires. *« De belles surprises sont à venir. Il y a eu un investissement important. Maintenant, j'espère pouvoir élargir l'équipe et la gamme. »*

fontanet.monacohebdo@groupecaroli.mc
@asfontanet

Tous droits réservés à l'éditeur

CENTRE PRESSE
LE JOURNAL DE L'AVEYRON

Pays : France
Périodicité : Quotidien
OJD : 18916



Date : 16 mars 2019

Histoire de voir ! Quand le quartier Combarel avait de la bouteille…

Chaque semaine, *Centre Presse* ouvre ses colonnes au service du patrimoine de Rodez Agglomération. Laissez-vous entraîner dans son sillage à la découverte de ces trésors, connus ou méconnus, de l'agglomération ruthénoise.

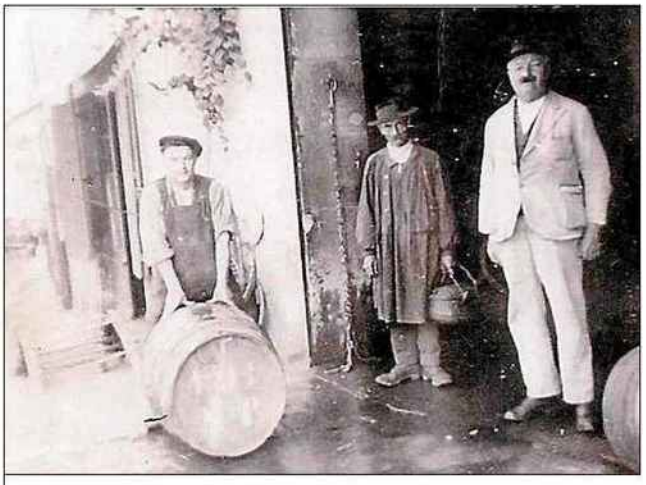
Poursuivons notre déambulation historique dans l'ouest de Rodez en nous intéressant à un commerce emblématique de la rue Combarel dans l'entre-deux-guerres : les vins Nicolas.

Entre les deux guerres, face à l'hôpital, de l'autre côté de la fontaine au n° 10 et 10 bis de la rue Combarel, était établi un négociant de vin en gros ; il était d'ailleurs le fournisseur de l'hôpital.
Justin Nicolas est marchand de vin ambulant lorsqu'il reprend, en 1921, le commerce de vin Pouget à cet emplacement. Dix ans après, son décès laisse son fils Albert, associé à son père de son vivant, à la tête du commerce, ses frères vivant à Sévérac-le-Château et Toulouse.
Dans les années 1930, ce sont près de 4 000 hectolitres de vins qui sont vendus chaque année.

À la santé des gamins du quartier

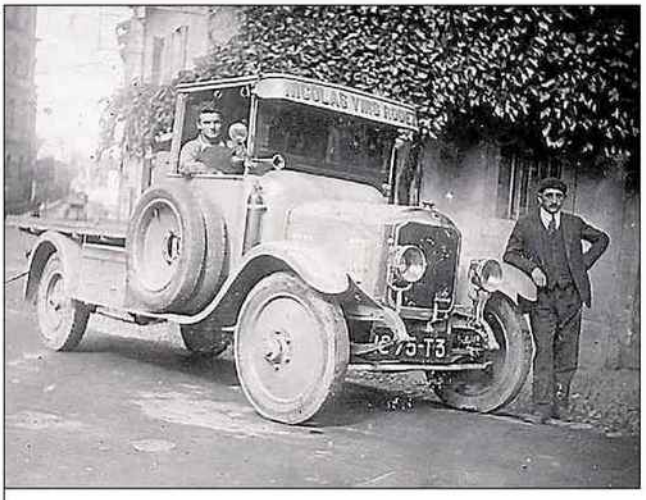
Connu grâce à des photos anciennes, l'immeuble n'était pas très haut. Il comportait seulement un étage et un niveau de comble. Ce qui le distinguait sur la rue était sa façade à pignon tournée vers la fontaine. Elle était couverte par une treille de vigne à la végétation envahissante juste taillée pour laisser apparaître, en haut, l'enseigne peinte sur l'enduit : « Vins en gros Justin Nicolas ». La maison s'enfonçait en longueur vers le cœur de l'îlot et était bordée d'une cour où étaient garés les véhicules de l'entreprise : un camion Unic (visible sur la photo) ; une camionnette Citroën et une voiture Matford. Le seul salarié habitait sur place. Il était connu de tout le quartier et nous allons laisser Roger Rey, un ancien du quartier, nous le présenter et évoquer l'activité qui régnait autour du commerce : *« M. Nicolas avait un employé, Marius Garrigues. Tout le monde l'appelait Marius d'ailleurs, qui était le factotum, c'est lui qui faisait toutes les manœuvres qu'il y avait à faire : nettoyer les barriques, remplir les bouteilles de vin… et nous quand on était jeune, pendant les vacances on allait lui donner un coup de main […] On nettoyait ces barriques avec l'eau du bassin et il y avait un égout dans lequel on reversait l'eau des barriques quand on les avait nettoyées. C'était un bassin avec trois sources d'eau tenues par des têtes de lion qui crachaient l'eau. Il y avait deux barres qui permettaient de mettre un récipient dessous pour recueillir l'eau des jets. Pour nettoyer, on pompait l'eau par un siphon pour la mettre dans un tonneau. Alors on l'aspirait cette eau, vous savez ce n'était pas pollué à l'époque, on se faisait pas de souci ! Et pour nettoyer, on mettait les chaînes dedans, et on secouait ça. On était tout fier et après on allait parfois dans la remise remplir des bouteilles de vin. Et pour nous remercier, Marius nous donnait un verre de vin blanc. Nous avions 8 ans, 9 ans, 10 ans, on faisait les hommes ! ».*
Pour finir, levons un doute : malgré la vigueur de l'esprit d'entreprise aveyronnais, les magasins de vins Nicolas, à présent essaimés dans toute la France, ont vu le jour à Paris en 1822 et ne doivent rien à l'entreprise familiale du quartier Combarel…

La série « Il était une fois dans l'ouest de Rodez » se poursuit la semaine prochaine.



Marius Garrigues à gauche, garçon de cave, avec un client et M. Izard, comptable, devant l'entrée de la cave, rue Combarel.

Merci à Mme Julien pour le prêt de ces deux photos.



La camionnette des Vins Nicolas avec Marius Garrigues au volant et Albert Nicolas, fils du fondateur des Vins Nicolas, rue Combarel.

Sur internet

Retrouvez le service du Patrimoine (agenda des visites et conférences, notices historiques : églises et châteaux du territoire, commerces anciens de Rodez, moulins etc. surle site internet : www.patrimoine.rodezagglo.fr

Tous droits réservés à l'éditeur

Midi Libre

Pays : FR
Périodicité : Quotidien
OJD : 130065





Date : 16 mars 2019
Page de l'article : p.5

RODEZ

Histoire de voir ! Quand le quartier Combarel avait de la bouteille…

Chaque semaine, *Centre Presse* ouvre ses colonnes au service du patrimoine de Rodez Agglomération. Laissez-vous entraîner dans son sillage à la découverte de ces trésors, connus ou méconnus, de l'agglomération ruthénoise.

Poursuivons notre déambulation historique dans l'ouest de Rodez en nous intéressant à un commerce emblématique de la rue Combarel dans l'entre-deux-guerres : les vins Nicolas.

Entre les deux guerres, face à l'hôpital, de l'autre côté de la fontaine au n° 10 et 10 bis de la rue Combarel, était établi un négociant de vin en gros ; il était d'ailleurs le fournisseur de l'hôpital.
Justin Nicolas est marchand de vin ambulant lorsqu'il reprend, en 1921, le commerce de vin Pouget à cet emplacement. Dix ans après, son décès laisse son fils Albert, associé à son père de son vivant, à la tête du commerce, ses frères vivant à Sévérac-le-Château et Toulouse.
Dans les années 1930, ce sont près de 4 000 hectolitres de vins qui sont vendus chaque année.

À la santé des gamins du quartier

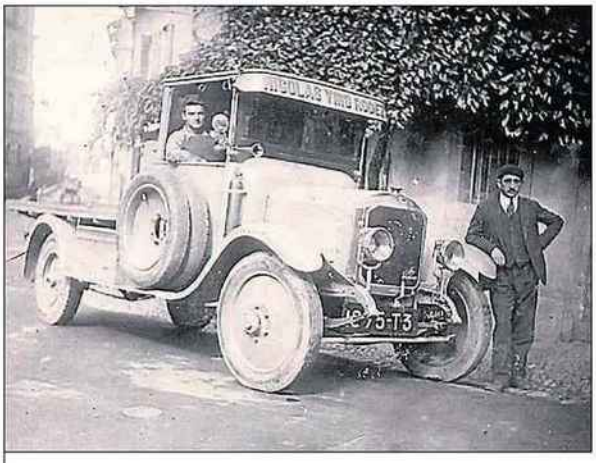
Connu grâce à des photos anciennes, l'immeuble n'était pas très haut. Il comportait seulement un étage et un niveau de comble. Ce qui le distinguait sur la rue était sa façade à pignon tournée vers la fontaine. Elle était couverte par une treille de vigne à la végétation envahissante juste taillée pour laisser apparaître, en haut, l'enseigne peinte sur l'enduit : « Vins en gros Justin Nicolas ». La maison s'enfonçait en longueur vers le cœur de l'îlot et était bordée d'une cour où étaient garés les véhicules de l'entreprise : un camion Unic (visible sur la photo) ; une camionnette Citroën et une voiture Matford. Le seul salarié habitait sur place. Il était connu de tout le quartier et nous allons laisser Roger Rey, un ancien du quartier, nous le présenter et évoquer l'activité qui régnait autour du commerce : *« M. Nicolas avait un employé, Marius Garrigues. Tout le monde l'appelait Marius d'ailleurs, qui était le factotum, c'est lui qui faisait toutes les manœuvres qu'il y avait à faire : nettoyer les barriques, remplir les bouteilles de vin… et nous quand on était jeune, pendant les vacances on allait lui donner un coup de main […] On nettoyait ces barriques avec l'eau du bassin et il y avait un égout dans lequel on reversait l'eau des barriques quand on les avait nettoyées. C'était un bassin avec trois sources d'eau tenues par des têtes de lion qui crachaient l'eau. Il y avait deux barres qui permettaient de mettre un récipient dessous pour recueillir l'eau des jets. Pour nettoyer, on pompait l'eau par un siphon pour la mettre dans un tonneau. Alors on l'aspirait cette eau, vous savez ce n'était pas pollué à l'époque, on se faisait pas de souci ! Et pour nettoyer, on mettait les chaînes dedans, et on secouait ça. On était tout fier et après on allait parfois dans la remise remplir des bouteilles de vin. Et pour nous remercier, Marius nous donnait un verre de vin blanc. Nous avions 8 ans, 9 ans, 10 ans, on faisait les hommes ! ».*
Pour finir, levons un doute : malgré la vigueur de l'esprit d'entreprise aveyronnais, les magasins de vins Nicolas, à présent essaimés dans toute la France, ont vu le jour à Paris en 1822 et ne doivent rien à l'entreprise familiale du quartier Combarel…

La série « Il était une fois dans l'ouest de Rodez » se poursuit la semaine prochaine.



Marius Garrigues à gauche, garçon de cave, avec un client et M. Izard, comptable, devant l'entrée de la cave, rue Combarel.

Merci à Mme Julien pour le prêt de ces deux photos.



La camionnette des Vins Nicolas avec Marius Garrigues au volant et Albert Nicolas, fils du fondateur des Vins Nicolas, rue Combarel.

Sur internet

Retrouvez le service du Patrimoine (agenda des visites et conférences, notices historiques : églises et châteaux du territoire, commerces anciens de Rodez, moulins etc. surle site internet : www.patrimoine.rodezagglo.fr

Tous droits réservés à l'éditeur

CINOK.COM

cinok.com
Pays : France
Dynamisme : 839

Visualiser l'article

Rodez : quand le quartier Combarel avait de la bouteille… cinok.com

Poursuivons notre déambulation historique dans l'ouest de Rodez en nous intéressant à un commerce emblématique de la rue Combarel dans l'entre-deux-guerres : les vins Nicolas. ... [Lire la suite]

Tous droits réservés à l'éditeur

l'union

Date : 18 mars 2019
Journaliste : Jean-Marie Cornuaille

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

La succession des travaux pose question

Place de la République, rue Croix-des-Teinturiers, rue Thomas-Martin, rue Grenet-Tellier. Le centre-ville n'est pas épargné par les pelleteuses. Une succession de travaux qui interrogent les commerçants, forcément impactés par les engins de chantier, les ouvriers et les désagréments qui vont avec. «Il y en a partout. Ils ont même rajouté un feu rouge et avec la vidéoverbalisation, comment fait-on quand on doit se faire livrer?», s'interroge Marie Gié, gérante de La maison de Marie-Caroline. Pour se garer, cela devient vraiment compliqué. On voit les gens tourner plusieurs fois à force de chercher une place Un commerçant La restauratrice ne comprend pas que les travaux «n'aient pas été étalés», et se demande pourquoi certains chantiers réalisés par des privés ont été accordés. «Peut-être qu'ils auraient pu décaler le ravalement de façade de la rue Thomas-Martin plutôt que de tout regrouper au même moment», estime la gérante. «On se bat pour travailler. Il n'y a pas de méchanceté ni de colère dans mes propos, juste une réflexion», poursuit-elle. C'est aussi le sentiment des gérants de Cokorico, installés depuis le mois de septembre dans la même rue. «Pour se garer, cela devient vraiment compliqué. On voit les gens tourner plusieurs fois à force de chercher une place», témoignent-ils. Résultat, il n'y a des stationnements qu'au cours d'Ormesson. «Cela les éloigne de cinq à dix minutes». Sachant que les feux installés rue Thomas-Martin viennent encore compliquer les choses. «Cela tombe mal. Pourquoi n'ont-ils pas tout programmé en août?», se demandent-ils. Un autre commerçant reconnaît que les temps sont durs. «On en souffre. Nos clients fidèles viennent mais le visiteur qui est en balade ne s'arrêtera jamais.On ne peut pas lutter contre la pluie. Certains commerces vont mourir et personne ne prendra leur place.» L'étonnement a aussi été grand quand le projet de la place de la République a été dévoilé. «Beaucoup de personnes sont surprises que l'on refasse une place qui n'était pas si mal. Il y avait juste la fontaine à changer», lance un vendeur de la place de la République. Si la plupart des professionnels ne veulent pas être «agressifs», ils constatent que les clients «ne viennent pas», indique Lola Flores, de l'institut de beauté situé 2rue Thomas-Martin. Si les habituées de l'institut honorent leur rendez-vous, les clientes du magasin se font rares surtout à cause du problème de stationnement. «Deux personnes ont eu 25minutes de retard parce qu'elles ne trouvaient pas de place pour se garer. Elles ne sont pas très enthousiastes à l'idée de se garer dans le parking sous-terrain de la galerie de l'hôtel de ville à cause de l'insécurité qui y régnait avant, et ce malgré la gratuité de la première heure.» La commerçante se veut pourtant optimiste. «Ces travaux sont un mal pour un bien. Cela va valoriser nos commerces.»

La Ville consciente des désagréments

Tous les commerçants ne sont, fort heureusement, pas impactés. Du côté du caviste Nicolas, de la Librairie du Mau ou de Monoprix, on arrive encore à sauver les meubles. Pour les autres, la Ville est bien consciente «des contraintes», que les travaux provoquent. Elle tente donc «de faire au mieux», pour que les désagréments ne pénalisent pas trop les commerçants situés aux abords des chantiers. Sachant qu'il reste deux mois avant qu'ils prennent fin et que le cœur de ville soit totalement restructuré. Jean-Marie Cornuaille

0GHSt_hPxjOFLdmeRtL0QJ6m7kQUV5IgHqBFxmkTJ5qKfIZFkYMs9-j4JGn8aRPQhYjRk

Tous droits réservés à l'éditeur

Bilan

Date : 16/03/2019
Heure : 04:11:00
Journaliste : Chantal de Senger

www.bilan.ch
Pays : Suisse
Dynamisme : 0

Visualiser l'article

Les gares veulent être plus attrayantes

Les CFF ambitionnent d'améliorer l'accueil et la convivialité dans les gares. Cela passe par la sélection d'enseignes de qualité, la propreté, la luminosité et l'offre de différents services.

Visuel Indisponible

Revaloriser des espaces qui longtemps étaient craints, telle est la volonté des CFF qui étoffent leur offre de services pour les touristes mais aussi pour les voyageurs quotidiens et les habitants de la ville. En effet, la plupart des grandes gares suisses comptent désormais non seulement de nombreux commerces et restaurants, mais également un office du tourisme, une société de location de voitures, une vélostation ou encore des écoles, centres de santé, salle de conférences et autres lieux de coworking. A Zurich, les CFF ont innové avec un guichet Ikea, des pop-up stores locaux et une information clientèle interactive grâce au robot Pepper actuellement testé dans la gare centrale. L'offre gastronomique dans la plupart des gares s'est également diversifiée afin d'en faire non plus des endroits où l'on mange entre deux trains en correspondance, mais des lieux où l'on se rencontre sans forcément devoir voyager. Les gares deviennent ainsi de véritables centres de vie à l'intérieur de la ville.

«Le fait d'avoir des gares animées, bien éclairées, confortables avec des commerces ouverts tôt le matin et tard le soir rend le sentiment de sécurité plus fort», commente Yves Jacot. Mais rendre une gare plus conviviale est le résultat de plusieurs facteurs, ajoute le responsable du développement des gares chez CFF immobilier comme «l'ambiance et l'identité des espaces, la qualité et la diversité des services offerts, l'effort envers la propreté, la luminosité ou l'entretien».

Les CFF ont également mis à disposition plusieurs éléments afin de lutter contre le vandalisme, tels que peintures antitags, éclairage des lieux sensibles ou encore caméras de surveillance. Certaines gares disposent également d'un poste de police.

A Genève, la future gare des Eaux-Vives offrira un large choix de commerces habituels – Migrolino, Brezelkönig ou le caffè Spettacolo – mais va également faire la part belle à des enseignes locales telles que la boulangerie Wolfisberg, le caviste Nicolas, Fleuriot Fleurs ou encore Pharmacie Principale. Seront également présents la Fnac, une succursale Manor et probablement un salon de coiffure. Au niveau des restaurants, c'est Yves Grange, régisseur et cofondateur du restaurant Les Trois Verres à Genève, qui a été choisi pour installer une brasserie méditerranéenne haut de gamme ainsi qu'un deuxième restaurant italien sur l'Esplanade de la future gare du Léman Express. «Les CFF ne privilégient pas l'une ou l'autre enseigne. Ils privilégient uniquement les concepts affirmés, si possible locaux et orientés vers les besoins et les tendances futures», explique Yves Jacot.

Des loyers proportionnés

Et afin de limiter le risque économique du locataire, les loyers sont le plus souvent définis en fonction du chiffre d'affaires: «Ainsi, les CFF sont intéressés à maintenir la qualité et la sécurité dans les gares pour la bonne marche de ses propres affaires.» Rappelons que d'ici à 2023, près de 580 gares en Suisse seront modernisées pour un budget de 3 milliards de francs, notamment pour améliorer l'accès aux personnes à

Tous droits réservés à l'éditeur

mobilité réduite. A Genève, les CFF prévoient de rénover six haltes situées sur le parcours du Léman Express pour un budget de quelque 56 millions de francs.

Article avec accès abonnés:https://www.bilan.ch/economie/les-gares-veulent-etre-plus-attrayantes

Tous droits réservés à l'éditeur

Art & Métiers du Livre
Pays : FR
Périodicité : Bimestriel



Date : Mars - avril 2019
Page de l'article : p.4-5
Journaliste : Stéphanie Durand-Gallet

L'ACTUALITÉ *des expositions*

Salon international du livre rare et de l'objet d'art

Invitée d'honneur : la bibliothèque Forney

Organisée depuis 13 ans sous la verrière du Grand Palais, la grande messe des amoureux du patrimoine écrit ne cesse d'attirer les fidèles (plus de 20 000 entrées sur trois jours l'année dernière) et les exposants (160 cette année, dont 27 nouveaux). Il faut dire que le programme a de quoi séduire ! Petit tour d'horizon.

La **bibliothèque Forney**, bibliothèque du réseau de la Ville de Paris, est l'invitée d'honneur de cette 31e édition. Installée en plein cœur du Marais depuis 1961, l'institution est spécialisée dans les arts décoratifs, métiers d'art, arts appliqués et arts graphiques. Réunissant l'une des collections patrimoniales iconographiques les plus riches de France – véritable réservoir d'images –, elle est source d'inspiration pour un grand nombre de designers, artisans, experts et marchands. Elle présente ici une partie de ses collections sur le thème « Le sens du motif » (lire p. 6). Parmi les temps forts du salon, mentionnons l'exposition et la vente, sur le stand de la librairie **Chrétien** (France), des archives Draeger. L'entreprise familiale fondée à Paris en 1886 par Charles Draeger se consacre pendant plus d'un siècle non seulement à l'imprimerie, mais aussi à la publicité et à l'édition de livres d'artiste. Elle produit ainsi des catalogues publicitaires de luxe – qui étaient généralement offerts aux bons clients – en faisant appel à des artistes tels que Van Dongen, Matisse, Derain, Dalí, Cassandre, Loupot ou Savignac et des écrivains tels que Cocteau, Cendrars ou Colette. De nombreuses marques sollicitent son expertise et son vivier de talents, parmi les plus connues citons Dubonnet, Paquebot Normandie, les vins Nicolas, les fourrures Max ou Revillon… À son apogée, l'imprimerie emploie plus de 1 000 personnes. Une centaine d'œuvres originales (notamment une aquarelle de Van Dongen, *Draeger, un merveilleux Ambassadeur*, 1924, et une série de huit estampes de Luza pour Revillon-Fourrures, collection 1926-1927) sont proposées à la vente, ainsi que plus de 400 catalogues. Toujours autant de merveilles à découvrir chez les marchands de livres anciens : le *Bréviaire du poète Octovien de Saint-Gelais* (1494-1502), manuscrit enluminé sur vélin avec 29 miniatures de Jean Pichore, est présenté sur le stand du fidèle Heribert Tenschert d'**Antiquariat Bibermühle** (Suisse),



De haut en bas :
Kees van Dongen, *Draeger, un merveilleux Ambassadeur*, 1924, aquarelle sur papier. © Librairie Chrétien.

Jean Pichore, *Le Bréviaire du poète Octovien de Saint-Gelais*, 1494-1502, manuscrit enluminé sur vélin. © Antiquariat Bibermühle.



Tous droits réservés à l'éditeur

Art & Métiers du Livre
Pays : FR
Périodicité : Bimestriel

Date : Mars - avril 2019
Page de l'article : p.4-5
Journaliste : Stéphanie Durand-Gallet

et la *Description de l'Isle d'Utopie* de Thomas More (1550), sur celui du nouveau venu **Fuad Audi** (France). Côté autographes, lettres et archives, la librairie **Traces écrites** (France) expose un exceptionnel reçu daté du 12 mars 1624 entièrement manuscrit et signé de la main de Rubens. Le peintre y accuse réception d'une importante somme d'argent (1 800 florins). Il pourrait s'agir du reçu qui accompagnait la facture d'acquittement de l'*Adoration des Mages* de l'église Saint-Jean, à Malines. La librairie **Manuscripta** (France) dévoile, quant à elle, une lettre inédite de Che Guevara, La Havane, datée de juin 1959. Le révolutionnaire donne ses dernières instructions à ses compagnons avant leur départ pour Madrid dans le cadre du tout premier voyage diplomatique qui les mènera en Europe, au Moyen-Orient et en Asie. Foisonnement de styles, de motifs, de matières et de couleurs côté reliures : ainsi, sur le stand de la librairie **Les Trois Plumes** (France), cet exemplaire de *La Dame de Monsoreau* d'Alexandre Dumas (1903), relié par René Kieffer, qui avait ouvert son atelier cinq ans auparavant, ou, sur celui de la librairie **L'Exemplaire** (Suisse), le minuscule *Roses pour Rose*, édité en 1951 par Pierre-André Benoit en hommage à son amie la relieuse Rose Adler et relié par Jean-Luc Honegger. La librairie **L'Encrivore** et la bouquinerie **Aurore** (France) présentent ensemble la très recherchée édition originale de *Frankenstein ou le Prométhée moderne* parue anonymement en 1818. Les amateurs de frissons



Utagawa Hiroshige, *La Mer à Satta dans la province de Suruga*, 1858, gravure sur bois. © Galerie Bei der Oper.

savent que ce personnage monstrueux est né de l'imagination de Mary Shelley. Chez **Jean-Baptiste de Proyart** (France), le collectionneur trouvera une édition originale de 1876 de *L'Après-midi d'un faune* de Stéphane Mallarmé dans une belle reliure japonisante de l'époque. Elle comporte une dédicace d'Édouard Manet, la seule connue à ce jour. Les avant-gardes sont à l'honneur sur les stands de la librairie **Solstices** (lire p. 44), de la librairie **Chloé et Denis Ozanne** (France) – illustrations de George Barbier sur les danses de Nijinski (1913) –, de **Gaëlle Cambon** (France) – tirage de tête d'un livre surréaliste écrit pour les enfants par l'ambassadeur du Chili à Paris (1930) –, et de **Michaël Seksik** (France) – une affiche du duo de designers anglais Nigel Waymouth et Michael English, *Soft Machine Turns on* (1967), au psychédélisme reconnaissable entre tous. Citons encore les beaux livres de peintres présentés par la librairie **Quadr'arts** (France).

À noter, le retour en force des galeries d'estampes et de dessins – 21 exposants cette année contre 13 en 2018 – dans un espace dédié. Quatre marchands y montrent des estampes japonaises : parmi eux la galerie **Bei der Oper** (Autriche) et une gravure sur bois d'Hiroshige, *La Mer à Satta dans la province de Suruga* (1858). **Sarah Sauvin** (France) présente, quant à elle, un autoportrait de Rembrandt au béret de velours et à la plume, une eau-forte de 1638, et la galerie **Le Tout Venant** (Belgique), une pointe-sèche du maître du symbolisme belge Fernand Khnopff.

De nombreuses animations sont prévues, à destination des passionnés comme des curieux de passage : démonstration de dessins de caractères, de gravures de poinçons ou de composition typographique sur le stand de l'Atelier du livre d'art et de l'estampe de l'**Imprimerie nationale**, initiation à l'enluminure auprès de l'**Atelier de Siloë**, rencontre avec les nombreux artisans du livre – relieurs (Florent Rousseau, Nathalie Berjon, Annika Baudry, Annie Robine, Hélène Limousin…), restaurateurs (Alla Greca…), décorateurs de papier (Brigitte Chardome…) – prêts à partager leur savoir-faire.

Stéphanie Durand-Gallet

Salon international du livre rare et de l'objet d'art, du 12 au 14 avril 2019, Grand Palais, avenue Winston Churchill, 75008 Paris. De 11h à 20h.
Site Internet : salondulivrerare.paris.
Entrée et catalogue : 10 €.

Tous droits réservés à l'éditeur

Le Parisien
Pays : France
Périodicité : Quotidien
OJD : 274892





Date : 20 mars 2019
Journaliste : BENOIT HASSE

Boulevard Haussmann, « les policiers étaient dépassés »

PAR BENOIT HASSE

« S'ILS NE PEUVENT PAS aller sur les Champs (VIIIe), c'est sûr, ils vont venir ici. Et il va de nouveau y avoir de la casse. » Devant son kiosque à journaux dont les vitres défoncées portent encore les stigmates de l'acte XVIII des Gilets jaunes, Omar redoute déjà un acte XIX beaucoup plus violent samedi prochain.

Comme beaucoup d'autres professionnels des environs du très commerçant boulevard Haussmann (IXe), le kiosquier installé à l'entrée du boulevard des Italiens a entendu avec inquiétude que les Champs-Elysées devraient être fermés aux Gilets jaunes. « Ça ne va rien régler. Juste déplacer le problème », pronostique-t-il, en notant que les casseurs se sont déjà invités à plusieurs reprises sur les grands boulevards.

« ILS ONT TAPÉ AU HASARD »

De façon massive au début du mouvement (particulièrement les samedis 1er et 8 décembre) mais également samedi dernier, quand des petits groupes très mobiles ont remonté les grands boulevards après la dispersion de la manifestation pour le climat. « Les policiers étaient dépassés, note une patronne de café, voisine d'Omar. On les a vus passer un bon quart d'heure après les casseurs ! » Entre leurs deux commerces, un magasin Nicolas couvert de planches est « fermé



LP/B.H.

Boulevard des Italiens (IXe), hier. Omar, le kiosquier, a décidé de ne pas travailler samedi : « Je ne perdrai que de l'argent... »

Tous droits réservés à l'éditeur

Le Parisien
Pays : France
Périodicité : Quotidien
OJD : 274892

Date : 20 mars 2019
Journaliste : BENOIT HASSE

temporairement après les événements », comme l'indique une affichette. « Le patron a réussi à repousser des pilleurs qui voulaient rentrer. Mais ensuite, ils ont détruit sa vitrine. Depuis, il est en arrêt maladie », déplore Omar, qui restera chez lui samedi prochain. « Je ne perdrai que de l'argent... »

En remontant le boulevard Haussmann vers Opéra, de nombreuses traces de la dernière manifestation en date sont encore visibles. Des tags et des vitrines étoilés sur les nombreuses banques du secteur... mais pas uniquement. Face à un tag « feu au luxe », c'est la devanture du Burger King qui a été mise à terre par les casseurs.

« Ils ont tapé au hasard », lance un cuisiniste dont le showroom a été dégradé par des manifestants armés de barres de fer prises sur des échafaudages. « Pas des Gilets jaunes, mais des gens habillés de noir et qui avaient tous des cagoules ! », poursuit le commerçant, qui compte ouvrir son magasin samedi prochain. « Les *têtes pensantes* des Gilets jaunes appellent maintenant à bloquer les raffineries. Il n'y en a pas beaucoup dans les environs... », tente-t-il de se rassurer.

Tous droits réservés à l'éditeur

Le Parisien
Pays : France
Périodicité : Quotidien
OJD : 274892





Date : 21 mars 2019
Journaliste : AURÉLIE FOULON

Le Goût de France près de chez vous

APRÈS « le goût dans tous ses sens » en 2018, pour se pencher sur la gastronomie en valorisant les cinq sens, Goût de France – alias Good France –, se consacre cette fois à « la cuisine responsable ».
Dans les Yvelines, une dizaine d'événements s'enchaînent jusqu'à la fin de la semaine. Les commerçants des marchés de Viroflay se prennent au jeu et proposent de nombreuses animations avec des plateaux de dégustation, des démonstrations de découpe de la viande, la préparation des poissons... Trente producteurs y seront aussi présents pour le 17e salon des vins et gastronomie.
La Ferme de la petite Hogue d'Eric Sanceau, à Auffargis (*lire ci-dessus*), valorise des races bovines en voie de disparition et des produits de saison. A La Celle-les-Bordes, un maître restaurateur propose un repas traditionnel basé sur la vache saosnoise.
Les végétariens ne sont pas en reste puisque les chefs labellisés Tables & Auberges de France, comme le Monument Café Versailles, ont prévu des recettes spécifiques.

MANGEZ THAÏ À SAINT-GERMAIN, SÉNÉGALAIS À TRAPPES, MAROCAIN À SARTROUVILLE...

Cinq passionnés de cuisine participent aussi à l'opération VoulezVousDîner. « Plus qu'un simple repas, c'est une expérience culturelle, humaine : un partage inédit », promettent les organisateurs, qui proposent de découvrir la gastronomie thaïe à Saint-Germain-en-Laye, sénégalaise à Trappes, marocaine à Sartrouville...
Pour participer, réservez sur le site et payez en ligne, une fois la confirmation envoyée par l'hôte, qui reçoit à domicile. Le site et l'application La Fourchette proposent aussi à cette occasion une sélection d'adresses pour déjeuner ou dîner dans les Yvelines à des prix exclusifs. Tous les cavistes Nicolas participent également. AURÉLIE FOULON

Tous droits réservés à l'éditeur

Capital
Pays : FR
Périodicité : Mensuel
OJD : 203141





Date : Avril 2019
Page de l'article : p.68-70

Ce soir-là, ils sont une quinzaine assis autour d'une table, le nez plongé dans leur verre de vin, à humer, siroter, cracher, pendant qu'une sommelière leur fait un topo sur le jus dégusté. Une animation du caviste Nicolas, un cours à l'Atelier des chefs ? Perdu. Nous sommes chez... Leroy Merlin. Mais quelle mouche a piqué le roi des vis et des boulons pour qu'il se lance dans l'œnologie ? «Nous organisons toutes sortes d'ateliers pour attirer les gens du quartier», révèle Pierre Carlier, directeur de ce nouveau concept baptisé L'Appart, qui vient d'ouvrir dans le quartier des Batignolles, à Paris.

Leroy Merlin n'est pas la seule enseigne à phosphorer sur comment nous faire revenir en boutique. Car les marchands en ligne nous ont donné de mauvaises habitudes : un choix illimité à toute heure, la connaissance immédiate de la disponibilité du produit, pas d'attente en caisse, le choix du mode de livraison... Bien sûr, les distributeurs physiques profitent aussi de cet essor de l'e-commerce – tous ont un site et leurs ventes en ligne progressent. Mais le risque de voir leurs magasins délaissés est bien là. «Sauf à y proposer le meilleur des deux mondes, conseille Loïc Charon, directeur de création de l'agence CA Com. La praticité et la rapidité grâce aux outils numériques, l'expérience et le plaisir grâce à de nouveaux services.»

Des produits vite disponibles

Fini le temps perdu à fouiller dans les rayons. Pour attirer les jeunes accros à l'e-commerce, les boutiques de lingerie Undiz (groupe Etam) sont équipées de tubes transparents reliant la réserve à l'espace de vente : on commande son modèle sur une borne et, moins de deux minutes plus tard, il nous arrive dans une capsule propulsée à l'air comprimé. «Une cliente sur trois utilise la machine et elles sont deux fois plus acheteuses que les autres», observe Jean-Bernard Della Chiesa, monsieur innovation d'Etam. Autre astuce pour nous faciliter l'accès aux produits : leur géolocalisation grâce aux étiquettes électroniques. Tous les points de vente Leroy Merlin en sont équipés. Une fois sa liste de courses entrée dans l'appli mobile dédiée, le client n'a qu'à se laisser

Tous droits réservés à l'éditeur

Capital
Pays : FR
Périodicité : Mensuel
OJD : 203141

Date : Avril 2019
Page de l'article : p.68-70



GLOBETROTTER.DE

De plus en plus de magasins, comme l'allemand Globe Trotter, proposent d'essayer leurs produits. Même un canoë !

guider vers les rayons où il voit les étiquettes clignoter. Le gain de temps est estimé à 50%. Enfin, même le magasin peut venir à nous ! C'est le pari tenté l'été dernier par Decathlon avec Mon p'tit Decat', un pop-up store se déplaçant sur les lieux de pratique sportive avec une offre ciblée : matériel de natation au bord de la mer, d'escalade en montagne, etc. On devrait croiser plusieurs de ces containers sur les routes de France cet été.

Des vendeurs plus efficaces

Bonne nouvelle, on n'est pas près de se faire servir par des robots. D'ailleurs, 72% des Français, d'après un récent sondage OpinionWay, redoutent un commerce déshumanisé par le numérique et l'intelligence artificielle. «Le rôle des vendeurs va même se renforcer avec plus de conseils et d'expertise», assure Eric Pestel, fondateur de l'institut de formation Lookadok. Ça commence par l'art du «small talk», ces conversations anodines qui permettent de cerner le client et de lui faire des suggestions. Jusque dans les cabines d'essayage, comme chez Kiabi et Pimkie, où, si une taille est en rupture, la vendeuse peut la commander et la faire livrer à domicile. «Pour le magasin, c'est 5% de chiffre d'affaires en plus», analyse Jérémie Herscovic, fondateur de SoCloz, pionnier de la digitalisation des points de vente. De plus en plus d'enseignes, dont Naf Naf, Caroll et Eram, proposent aussi l'e-réservation : vous choisissez un produit sur le Web et venez l'essayer et le régler en boutique. «Un service qui a bondi de 25% en 2018», observe le P-DG d'Aigle, Romain Guinier, qui l'a mis en place en 2018.

Des achats personnalisés

Le client était roi, demain il sera unique. Jeans sur mesure chez Levi's, crème adaptée à votre peau chez Aroma-Zone, tee-shirt brodé à vos initiales chez H & M, baskets conformes à votre morphologie chez Adidas et Nike… «La customisation devient un vrai produit d'appel pour les enseignes», observe Nathalie Innocenti, fondatrice de Mission Capital Clients. Et demain, grâce à l'intelligence artificielle, l'analyse des historiques d'achats permettra, à peine le client

Tous droits réservés à l'éditeur

Capital
Pays : FR
Périodicité : Mensuel
OJD : 203141

Date : Avril 2019
Page de l'article : p.68-70

DOSSIER

En Chine, Carrefour teste le paiement par reconnaissance faciale



Dans le magasin Woolrich de Milan, on peut tester les parkas dans une pièce où règne le grand froid.



Dans le quartier de l'Etoile,à Paris, Le 4, nouveau concept de Casino, est ouvert 24h/24.



PHOTOS : THOMAS O'BRIEN, SP, FRANCOIS DABURON

Dans les boutiques de lingerie Undiz (groupe Etam), les articles sont propulsés dans des tubes, de la réserve jusqu'au client.

entré dans le magasin, de lui envoyer sur son mobile des promotions ciblées ou de lui proposer un parcours en boutique avec les dernières nouveautés susceptibles de lui plaire.

Des boutiques waouh !

Ne dites plus «magasin», ringard ! Les pros parlent de «lieux de vie». «On doit redonner le plaisir du shopping», souligne Cécile Poujade, de l'agence de design Saguez & Partners. Salons de repos, coins pour les enfants, espace restauration, fond sonore discret, parfum d'ambiance... Qu'il s'agisse des nouvelles boutiques Eram, Nature & Découvertes ou Bien chez moi, le concept pilote d'Intermarché dédié aux seniors, tout est fait pour que le consommateur se sente bien. «Et ait envie de revenir !», insiste Hubert de Malherbe, dont l'agence du même nom a conçu le nouveau Gémo (vêtements pas chers) du Havre, décoré par des artistes locaux. D'autres enseignes multiplient les animations. Comme les pauses yoga chez Naturalia, les cours de maquillage chez Sephora ou les ateliers astronomie chez Nature & Découvertes. Avec l'idée, bien sûr, qu'une fois l'activité terminée le consommateur ne repartira pas sans acheter.

Plein de services de proximité

La supérette du futur ? Elle pourrait ressembler au concept testé par Franprix dans le quartier de l'Opéra, à Paris. Dans le look déjà : moulures au plafond, boiseries, pavés parisiens et lustres monumentaux. Dans l'offre de restauration, ensuite : petit déjeuner complet, bar à salades, pressoir à jus (orange, pamplemousse, grenade), rôtisserie... Dans une palette de services, enfin : développement photo, relais colis, prises téléphone, bornes Western Union pour les transferts d'argent, casiers à clés pour les locations Airbnb, etc. Et sur le trottoir : des gamelles d'eau pour les chiens et des pompes à vélo pour les cyclistes. Même souci de jouer la proximité dans L'Appart de Leroy Merlin, où les bricoleurs du dimanche peuvent louer, pour 19 euros la journée, perceuse, ponceuse, perforateur...

Des tests gratuits avant l'achat

On connaissait les essais en magasin comme au Comptoir de Boulanger, où il est possible de se sécher les cheveux ou de passer l'aspirateur. Demain, on pourra emporter les produits chez soi et ne les payer qu'une fois son choix arrêté. C'est ce qu'expérimente l'enseigne de lingerie Etam depuis février dernier. «On prend votre empreinte de Carte bleue en magasin et vous n'êtes débité qu'au onzième jour sur les articles que vous n'aurez pas retournés», détaille Jean-Bernard Della Chiesa, chargé de l'innovation. Chez Decathlon, où ce service est testé depuis un an, le client a sept jours pour se décider. Et ça marche : deux fois sur trois, l'achat est confirmé.

Fini les attentes en caisse !

«A cause des files d'attente aux caisses ou aux bornes automatiques, trop de clients impatients repartent les mains vides», observe Rodolphe Bonnasse, expert en distribution (CA Com). La solution ? Le paiement sur mobile, déjà très répandu aux Etats-Unis et en Asie. En France, quatre enseignes – Carrefour City, Sephora, Bio c' Bon, La Grande Epicerie – testent cette technologie du «scan and go» lancée par la start-up Neos il y a un an. «Une fois le magasin géolocalisé sur l'appli dédiée, il suffit de scanner ses courses avec son appareil photo puis de cliquer sur "payer" en entrant son numéro de Carte bleue», explique son inventeur, Grégoire Genest. En attendant le paiement par reconnaissance faciale testé par Carrefour à Shanghai, avec l'entreprise de high-tech chinoise Tencent. ■

Tous droits réservés à l'éditeur

MONACO HEBDO

Date : 29/03/2019
Heure : 12:46:44
Journaliste : Anne-Sophie Fontanet

www.monacohebdo.mc
Pays : France
Dynamisme : 0

Visualiser l'article

L'Orangerie, la liqueurmonégasque qui s'exporte - Monaco Hebdo



Depuis deux ans, une entreprise utilise les 12 tonnes d'oranges amères qui poussent sur 600 arbres de la principauté pour réaliser une liqueur aux couleurs locales : L'Orangerie. D'autres nouveautés arriveront prochainement.

La période la plus intense de l'année vient de s'achever pour Philip Culazzo. Pendant trois semaines, entre fin janvier et début février, son local de vente et de production de la rue de la Turbie a vu déferler chaque jour 50 à 100 cagettes d'oranges amères. Entre 8 et 12 tonnes de fruits qui ont été collectées par les équipes des services de l'État sur les 600 “citrus aurantium” — plus connus sous le nom de bigaradiers — que compte la principauté. Une espèce d'arbres de la famille des rutacées, hybride du pamplemoussier et du mandarinier, qui ne produit que des oranges amères. Début 2017, 3 000 bouteilles de liqueurs d'oranges amères, produites grâce aux zestes, ont été commercialisées par Philip Culazzo sous le nom L'Orangerie. A terme, ce sont 50 000 bouteilles qui pourraient être produites. Depuis, cet apéritif-digestif a fait son apparition sur plusieurs belles tables de Monaco. Les hôtels du groupe Société des Bains de Mer (SBM), de l'hôtel Métropole, du Yacht Club, de l'Automobile Club, des Grands chais monégasques ou les caves Nicolas du sud de la France, ainsi que le “duty free” de l'aéroport de Nice le proposent à leurs clients.

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article



Tous droits réservés à l'éditeur



De Singapour au Canada

Cette liqueur dépasse aussi les frontières, puisqu'elle est exportée à Singapour, au Japon et à Macao. *«#Cette année, on cible le Canada, la Chine, Hong-Kong et la Grande-Bretagne. Nous sommes prêts à l'expansion. Nous avons de beaux clients, mais il faut augmenter la zone de diffusion de Saint-Tropez à Menton, en passant par la Riviera italienne#»* souligne Philip Culazzo. Pour envisager ce futur, cet entrepreneur mise sur

Tous droits réservés à l'éditeur

la diversité. Outre les bouteilles de liqueur, il prépare une eau de vie *«#que les gens garderont sur le long terme#»* à l'image d'un cognac ou d'un armagnac. Pour cela, il s'est appuyé sur un œnologue qui a suivi la fermentation et la distillation. *«#On commercialisera quand on sera content du produit.#»* L'idée de recycler les oranges qui avant *«#partaient directement à la poubelle#»* est plutôt une réussite. A leur arrivée à l'atelier, elles sont trempées, frottées à la main, épluchées puis pressées. Le jus est placé dans les cuves pour la fermentation, alors que les zestes sont isolés sous vide. Ils pourront ainsi être utilisés toute l'année pour fabriquer la liqueur. Aucun arôme, ni aucun additif ne sont apportés à ces oranges amères non traitées. *«#Nous travaillons avec des laboratoires pour éviter le risque de pollution. Les oranges sont certifiées conforme à la consommation humaine#»* insiste ce chef d'entreprise.

Liqueur de caroube

Son objectif ? Faire un produit qui *«#se différencie par rapport à ce qui existe sur le marché#»* C'est avec cette même envie qu'il a lancé des tests pour obtenir une liqueur, puis une eau de vie de caroube, issue directement des fruits produits par le caroubier, un arbre méditerranéen. *«#C'est l'arbre national de Monaco. Il y en a une trentaine entre la place d'Armes, le square Gastaud et sur le Rocher#»* assure Philip Culazzo. Pour la préparer, on coupe, puis on torréfie les graines de caroube. *«#Nous en sommes à notre 11ème essai. C'est assez long, mais je suis content de son goût chocolaté noir, café et caramel. C'est quelque chose d'assez original, et de peu répandu à ce jour. On espère le lancer au mois d'avril.#»* Ces deux liqueurs ont une similarité : elles peuvent être servies en cocktail, mais elles peuvent aussi être consommées en début de repas, en apéritif, ou fin de repas, en digestif. Des produits qui inspirent en tout cas les barmen. Entre le Monaco Spritz, le Monaco Meets Japan et la Condamine, plusieurs cocktails à base de cette liqueur monégasque sont désormais disponibles. Philip Culazzo a encore plein d'idées pour mettre en valeur des produits à base de fleurs, de fruits, de racines ou d'herbes de Monaco et de ses anciens territoires. *«#De belles surprises sont à venir. Il y a eu un investissement important. Maintenant, j'espère pouvoir élargir l'équipe et la gamme.#»*

Tous droits réservés à l'éditeur

franceinfo:

Jacques Creyssel, délégué général de la Fédération du Commerce et de la Distribution, est l'invité de l'émission. Itw de celui-ci. Il parle du coût des dégâts subis par les adhérents de la FDC, notamment le magasin Nicolas, depuis le début du mouvement des Gilets jaunes.

00:00 / 01:50

Radio

■ RFM (13/03/19 à 08:22 | 00:01:08) : « Le Meilleur des réveils » *Albert SPANO, Marc-Antoine LE BRET, Elodie GOSSUIN*
Les fans de Johnny Hallyday ont demandé que l'aéroport d'Orly soit rebaptisé Orly-Johnny-Hallyday. Dans un cadre humoristique, il est indiqué que rebâtir les boutiques Nicolas en boutiques Johnny aurait plus de sens.

Date : 18/03/2019
Heure : 16:09:50
Journaliste : Blandine Philippon

www.sudouest.fr
Pays : France
Dynamisme : 0

Visualiser l'article

Agen : un nouveau caviste place Jean-Baptiste Durand



Gaëtan Ganne rêvait de venir vivre et travailler dans le Sud-Ouest. C'est chose faite.

PHOTO B. P.

Sitôt Vincent Haroche parti, sitôt remplacé#! Gaëtan Ganne a investi lacave Nicolas, début mars. Il démarre sur les chapeaux de roues avec le lancement de la foire aux vins

Pas de vacance du pouvoir à la tête du magasin Nicolas#! Sitôt Vincent Haroche parti pour présider aux destinées du magasin Nicolas du VIe arrondissement de Lyon, sitôt a-t-il été **remplacé par Gaëtan Ganne** . Le jeune homme, qui est arrivé de Lorient, a investi la cave de la place Jean-Baptiste Durand, début mars. Ravi d'accueillir ses nouveaux clients, il doit encore faire face à des habitués qui n'étaient pas au courant du départ de leur caviste attitré et qui s'émeuvent quelque peu de découvrir une nouvelle tête.

Rien que de très provisoire pour le néo Lot-et-Garonnais, natif de Clermont-Ferrand, qui rêvait depuis longtemps de venir s'installer et **travailler dans le Sud-Ouest** , des terres synonymes pour lui, de bon vivre et de convivialité.

« J'étais vendeur de matelas. Maintenant, je suis vendeur de plaisir, c'est bien plus agréable#! »

À l'instar de son prédécesseur qui s'était reconverti sur le tard, en abandonnant son métier de comptable pour se passionner en nectars divers et variés, Gaëtan Ganne, même s' **il n'est âgé que de 25 ans** , a eu une autre vie avant celle de caviste. « J'étais vendeur de matelas#! Maintenant je suis vendeur de plaisir, c'est bien plus agréable », considère le jeune homme.

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

Mais il était sans doute écrit que les bonnes choses de la vie le rattrapent tôt ou tard. **Issu d'une famille de restaurateurs** et grand frère d'un responsable de bar, Gaëtan Ganne a fini par céder aux sirènes d'une certaine forme d'atavisme.

« Une gamme bien réfléchie »

Après avoir suivi une formation Nicolas dans cette honorable maison vieille de 200 ans, dont il partage les quatre valeurs cardinales (plaisir, partage, passion et qualité), il est désormais **incollable sur les vins et spiritueux** . Sa prise de fonction à Agen démarre sur les chapeaux de roues, puisqu'il arrive en même temps que le coup d'envoi de la foire aux vins (elle s'achèvera le 16 avril prochain, NDLR). Autant dire que les livraisons s'enchaînent dans le magasin qui jouxte le marché couvert.

Pas de quoi cependant paniquer le jeune caviste qui a trouvé un magasin « parfaitement organisé », avec « une gamme très bien réfléchie ». Soucieux de ne pas désarçonner les habitués des lieux, Gaëtan apportera donc sa touche professionnelle sur le stock, avec parcimonie et confie être **sensible aux producteurs locaux** qui seraient susceptibles de le démarcher.

Outre qu'il cherche activement un logement sur Agen et quand bien même il est un fervent supporter de L'ASM Clermont Auvergne, ce passionné de rugby a déjà prévu d'aller assister à un match du SUA dès que possible.

Tous droits réservés à l'éditeur



Réf. Alerte : 1564-70689

ALERTE STREAM

MOT-CLE(S)	NICOLAS
CHAINE / STATION	**SUD RADIO**
DIFFUSION	**23/03/2019 - 12:45**
DUREE	00:01:06
EMISSION	IN VINO - 12:30
PRESENTATEUR(S)	ALAIN MARTY
INDEXATION	
RUBRIQUE	



Impossible de regarder ou d'écouter ? Cliquer ici

Service clients
Tel. +33 (0)1 47 67 18 00 | Fax +33 (0)1 47 67 18 01
ServiceClients.RI@kantarmedia.com | www.kantarmedia.com
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.

« Au restaurant bar à vin Nicolas à Paris. Avec Hélène Piot, Frédérique Hermine, David Cobbold. 12:46:03 Réponse du vino Quizz sur les vins blancs du Centre Loire. 12:46:32 Question sur InVivo Wine. »

L'émission se déroule au restaurant Bar à vins Nicolas, place de la Madeleine, à Paris. Le livre de photos "Chablisien(s)" de Gwenaël Laroche est notamment commenté dans l'émission.



Nogent le magazine
Pays : FR
Périodicité : Bimestriel



Date : Mars - avril 2019
Page de l'article : p.36

UNION DES COMMERÇANTS DE NOGENT

LES GAGNANTS DU JEU DE NOËL

La remise des lots aux gagnants du jeu de Noël, organisé par l'Union des commerçants de Nogent (UCN) a eu lieu le samedi 19 janvier en présence de Jacques J.P. Martin, maire de Nogent, Anne-France Jacquillat et Claude Slobodanski, conseillers municipaux. Trente-trois lots ont été remis dont le premier prix, un superbe vélo électrique, une tablette pour le deuxième prix et un coffret de chez Nicolas pour le troisième prix. Les lots ont été offerts par les commerçants participant au jeu : Monsieur Fromage, la Petite Cindy, Nicolas, Jeff de Bruges, la Parfumerie du Château, la pharmacie du Baltard, la boulangerie Proche, De Neuville, Nicolas, Dermescence, l'espace Photo-Vidéo, Angélique, Home Enzo, la Fée Maraboutée et le cinéma Royal Palace. La soirée s'est clôturée par un cocktail pour partager la joie des gagnants dans une bonne ambiance ■





Tous droits réservés à l'éditeur



AVRIL 2019

Omnicom
Public
Relations
Group

NICOLAS
DEPUIS 1822
Nous prenons soin de vos vins


VAL DE LOIRE
VINS DU MONDE
ESPACE CADEAUX
NICOLAS
4 bouteilles = 22€

PRODUITS

Date : 03/04/2019
Heure : 16:56:11

chalons.lhebdoduvendredi.com
Pays : France
Dynamisme : 0

Visualiser l'article

De Venoge sort une tour Eiffel pétillante



La cuvée spéciale tour Eiffel sera vendu 70 €. (© De Venoge)

Maison de champagne fondée en 1837, de Venoge peut se targuer d'une riche histoire. Elle était, par exemple, l'un des partenaires de l'Exposition universelle de Paris de 1889, dixième du nom et l'une des plus célèbres de l'histoire. C'est notamment à cette occasion que la tour Eiffel fut construite afin de célébrer le centenaire de la Révolution française et les progrès des sciences et techniques faits en France depuis 1789. Pour fêter les 130 ans de la Dame de fer, la maison de Venoge a lancé une édition limitée à travers sa cuvée spéciale Princes, équilibrée autour des trois cépages, avec ce flacon élancé si caractéristique. Editée à 10 000 exemplaires dans un premier temps, cette bouteille est disponible en avant-première chez Nicolas et dans une sélection de restaurants parisiens. Elle sera par la suite disponible dans le monde entier et vendue 70 €.

Tous droits réservés à l'éditeur

Date : 03/04/2019
Heure : 16:55:43

epernay.lhebdoduvendredi.com
Pays : France
Dynamisme : 0

Visualiser l'article

De Venoge sort une tour Eiffel pétillante



La cuvée spéciale tour Eiffel sera vendu 70 €. (© De Venoge)

Maison de champagne fondée en 1837, de Venoge peut se targuer d'une riche histoire. Elle était, par exemple, l'un des partenaires de l'Exposition universelle de Paris de 1889, dixième du nom et l'une des plus célèbres de l'histoire. C'est notamment à cette occasion que la tour Eiffel fut construite afin de célébrer le centenaire de la Révolution française et les progrès des sciences et techniques faits en France depuis 1789. Pour fêter les 130 ans de la Dame de fer, la maison de Venoge a lancé une édition limitée à travers sa cuvée spéciale Princes, équilibrée autour des trois cépages, avec ce flacon élancé si caractéristique. Editée à 10 000 exemplaires dans un premier temps, cette bouteille est disponible en avant-première chez Nicolas et dans une sélection de restaurants parisiens. Elle sera par la suite disponible dans le monde entier et vendue 70 €.

Tous droits réservés à l'éditeur

Date : 03/04/2019
Heure : 16:54:41

reims.lhebdoduvendredi.com
Pays : France
Dynamisme : 0

Visualiser l'article

De Venoge sort une tour Eiffel pétillante



La cuvée spéciale tour Eiffel sera vendu 70 €. (© De Venoge)
Maison de champagne fondée en 1837, de Venoge peut se targuer d'une riche histoire. Elle était, par exemple, l'un des partenaires de l'Exposition universelle de Paris de 1889, dixième du nom et l'une des plus célèbres de l'histoire. C'est notamment à cette occasion que la tour Eiffel fut construite afin de célébrer le centenaire de la Révolution française et les progrès des sciences et techniques faits en France depuis 1789. Pour fêter les 130 ans de la Dame de fer, la maison de Venoge a lancé une édition limitée à travers sa cuvée spéciale Princes, équilibrée autour des trois cépages, avec ce flacon élancé si caractéristique. Editée à 10 000 exemplaires dans un premier temps, cette bouteille est disponible en avant-première chez Nicolas et dans une sélection de restaurants parisiens. Elle sera par la suite disponible dans le monde entier et vendue 70 €.

Tous droits réservés à l'éditeur

Date : 03/04/2019
Heure : 16:39:58

www.lhebdoduvendredi.com
Pays : France
Dynamisme : 0

Visualiser l'article

De Venoge sort une tour Eiffel pétillante



La cuvée spéciale tour Eiffel sera vendu 70 €. (© De Venoge)
Maison de champagne fondée en 1837, de Venoge peut se targuer d'une riche histoire. Elle était, par exemple, l'un des partenaires de l'Exposition universelle de Paris de 1889, dixième du nom et l'une des plus célèbres de l'histoire. C'est notamment à cette occasion que la tour Eiffel fut construite afin de célébrer le centenaire de la Révolution française et les progrès des sciences et techniques faits en France depuis 1789. Pour fêter les 130 ans de la Dame de fer, la maison de Venoge a lancé une édition limitée à travers sa cuvée spéciale Princes, équilibrée autour des trois cépages, avec ce flacon élancé si caractéristique. Editée à 10 000 exemplaires dans un premier temps, cette bouteille est disponible en avant-première chez Nicolas et dans une sélection de restaurants parisiens. Elle sera par la suite disponible dans le monde entier et vendue 70 €.

Tous droits réservés à l'éditeur

V&S NEWS HORS SERIE
Pays : FR
Périodicité : Irrégulier





Date : 29 mars 2019
Page de l'article : p.18-19
Journaliste : Christine Croizet

ENQUÊTE

LE BÉTON TRACE SA ROUTE DANS LE PACKAGING

Habituellement utilisé dans le bâtiment et la décoration d'intérieur, le béton trouve peu à peu sa place dans le pack et la PLV. La société Wildcat Packaging, spécialiste en ingénierie packaging et solutions complexes, en a fait un argument de différenciation innovant et abordable.

par Christine Croizet



L'entreprise a fait ses armes sur un cendrier imaginé pour les cigares Cortes avant de remporter, en 2017, le Spiripack d'or lors du salon VS Pack de Cognac pour le coffret en béton plein, chêne massif, aluminium et zamac conçu pour le saint-émilion grand cru Château La Grâce Dieu des Prieurs. « *Ce coffret, édité à 500 exemplaires, répondait à notre volonté de disposer d'un emballage représentant notre château,* explique Laurent Prosperi, directeur du domaine. *Son cuvier est en béton, une réalisation de Jean Nouvel, le bois fait référence aux barriques et la bande métallique est décorée d'une fresque mettant en scène les employés du domaine dans leur quotidien.* » Depuis, la créativité de l'entreprise a séduit Canard-Duchêne. À Noël 2018, la marque de champagne a en effet proposé sa cuvée Léonie, en exclusivité pour le réseau Nicolas, dans un canister comprenant un porte-bouteilles, transformable en porte-bijou. « *Nous sommes intervenus comme expert technique pour l'agence Lonsdale qui est à l'origine de cette création* », précise Frédéric Chaput, dirigeant de Wildcat Packaging.

UN MATÉRIAU PLUS VERSATILE QUE L'ON NE LE PENSE

Si la R&D se fait au sein de son bureau, Frédéric Chaput s'appuie sur le savoir-faire d'un industriel chinois spécialiste du matériau. Un bureau local, à Shenzhen, coordonne les activités avec les sous-traitants et assure le contrôle qualité. « *Il faut une maîtrise*

Tous droits réservés à l'éditeur

PACKAGING

parfaite des techniques existantes et de l'ensemble des possibilités offertes par le béton pour penser le décliner dans une application packaging», reprend le spécialiste. Malgré ses exigences fonctionnelles et qualitatives, et les tolérances dimensionnelles pointues des projets multi-matières, le béton se révèle suffisamment versatile pour retenir l'attention des designers. Il supporte un grand nombre de finitions – manuelles ou pas–, répond aux attentes du marketing sensoriel par son aspect lisse ou granuleux, peut être doré et accepte toute la gamme des couleurs Pantone.

Autre atout, et non des moindres, les objets et les packs en béton sont produits par thermoformage avec des frais techniques raisonnables. Pour 10 000 pièces produites, le canister Canard-Duchêne s'est ainsi retrouvé dans les rayons du caviste Nicolas à 28 €, prix consommateur. Prévoir environ 6 mois de délai entre la phase de prototypage, la fabrication et la livraison. ■



« *Il faut une maîtrise parfaite des techniques existantes*»
Frédéric Chaput



Tous droits réservés à l'éditeur

www.terredevins.com
Pays : France
Dynamisme : 0

Visualiser l'article

Champagne : 150 ans et une phase de réflexion pour G.H.Martel



Groupe familial très discret, G.H. Martel s'est pourtant hissé dans le peloton de tête des négociants – et des propriétaires viticoles – champenois. Sa marque fleuron, G.H. Martel, fête aujourd'hui ses 150 ans. L'occasion de faire le point.

Ses marques sont connues. Vous les avez certainement croisées en supermarchés. Le groupe l'est peut-être moins. G.H. Martel (un seul « l » et G.H. pour Georges-Henri), géré en famille par Vincent, Christophe et son fils Jean-Rémy Rapeneau, pèse pourtant 70M€ pour 6 millions de bouteille et possède 200 ha en Champagne, ce qui en fait un acteur de poids du vignoble !

Joli périmètre pour un groupe qui ne fait parler de lui qu'au travers de ses marques, notamment G.H Martel et de Cazanove, (respectivement de l'ordre de 2 et 3 millions de cols) ou du Château de Bligny, immense propriété viticole et château imposant à Bligny, dans l'Aube, distribué chez les cavistes Nicolas (150 000 flacons). A la galaxie G.H. Martel Group s'ajoutent quelques autres signatures familiales et marques comme Champagne Ernest Rapeneau, Charles Orban, P. Louis Martin, Vieille France.
Dans un univers de maisons pluri-centenaires, le groupe G.H. Martel fait figure de nouveau venu. Si la marque éponyme fête aujourd'hui ses 150 ans, elle a été créée en 1869 par la famille Tabourin (vignerons à Avenay-

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

Val d'Or) et ce n'est qu'en 1979 que la famille Rapeneau, négociants en vins et champagnes depuis 1901, en a racheté le nom et les installations.

Fins commerciaux, Jean-François puis son fils Vincent sentent le potentiel de développement des supermarchés et y positionnent la marque. C'est l'explosion. Les clients plébiscitent cette nouvelle forme de distribution et y achètent – aussi – du champagne. En moins de 10 ans, la marque dépasse le million de cols et le groupe s'agrandit, toujours en famille : Champagne Charles Orban en 1995, de Cazanove 2003, Paul Louis Martin 2006. Dans le même temps, le groupe entre dans le métier encore plus nouvelle des marques de distributeurs, avec un objectif en tête : financer par cette nouvelle activité l'achat de vignes. La première est plantée en 1973, suivie de nombreuses autres, jusqu'à représenter aujourd'hui 200 ha sur 53 villages différents, soit 30 % des approvisionnements en raisin. Christophe, fils cadet de Bernard, assure la vinification de l'ensemble des cuvées.

Le grand export sans Martel

Ces 150 ans donnent à Vincent, Christophe et Jean-Rémy l'occasion de célébrer le chemin parcouru autour d'une cuvée spéciale sérigraphiée à l'or chaud selon une nouvelle technique. L'aigle, symbole de la marque, y est redessiné et stylisé. Mais cet anniversaire est aussi l'occasion de se poser et réfléchir aux nouvelles orientations d'un groupe qui pèse aujourd'hui 6 millions de cols.



Tous droits réservés à l'éditeur

Le schéma de distribution a en effet changé. Les supermarchés et hypermarchés français sont désormais à la peine. Les marges n'ont jamais été aussi érodées. Les mécaniques promotionnelles (opérations en catalogues, gratuités et autres mécaniques de réduction) dont les ventes sont extrêmement tributaires sont chamboulées par la loi Egalim, posant une épée de Damoclès sur toutes les marques qui en dépendent.

La famille Rapeneau n'a pas attendu de voir venir. Dans leur boutique et crayères classées de Reims à proximité de la basilique St-Rémi de Reims (plus de 100 000 visiteurs/an), ils accueillent des visiteurs pratiquement tous les jours de l'année et y commercialisent 40 000 bouteilles. Et puis, avec l'agilité qui les a toujours caractérisés au plan commercial, ils travaillent depuis plusieurs années à développer le réseau des cavistes et grossistes. L'export n'est pas en reste. Jean-Rémy (fils de Christophe), basé à cheval entre la France et les Etats-Unis, s'y attelle à un rythme soutenu. Selon la famille Rapeneau, ce sont désormais 36 % des bouteilles qui prennent une destination hors de l'Hexagone avec un succès tout particulier en grande distribution américaine et canadienne. Mais sur les marchés de grand export, une particularité : le cognac Martell (avec deux « l ») étant peu disposé à voir venir une marque éponyme de champagne, c'est finalement sous le nom « Victoire » (nom de leur cuvée de prestige) que la famille Rapeneau commercialise ses bouteilles.

Outre ces nouvelles zones de marchés, la croissance doit aussi venir de la valeur. « Le but, c'est de valoriser davantage nos 6 millions de cols, analyse Vincent Rapeneau, directeur général. Se diversifier avec des produits atypiques, des cuvées médaillées, beaucoup de flexibilité en matière de packaging en apportant une réponse adaptée et personnalisée aux demandes des clients. » Bref, agilité toujours !

Ci-dessous : En décembre 2018, G.H. Martel a créé « le calendrier de l'Après », un coffret de 6 cuvées pour les 6 jours entre le 26 et le 31 décembre !

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article



A déguster :
Cuvée Victoire (25 €) pour ses notes tisanières, une bouche fraîche de fruits à chair blanche et berlingot.
Cuvée Victoire rosé (28 €). Une ode aux fruits des bois avec un nez gourmand myrtille-airelle ; une bouche compotée fraise-rhubarbe.
Cuvée des 150 ans millésimée 2009 (8000 bouteilles, 30/35 €). Un champagne construit sur un millésime généreux avec des notes de mirabelle confiturée. Bouche à l'avenant avec toutefois en finale un retour acidulé/ fines herbes.

Tous droits réservés à l'éditeur

L'EQUIPE MAGAZINE
Pays : FR
Périodicité : Hebdomadaire
OJD : 237356





Date : 13 avril 2019
Page de l'article : p.91-92
Journaliste : JÉRÔME BAUDOUIN



Pas toujours facile de s'y retrouver, mais voici des cuvées à ne pas manquer !

© IStock

Fraîches et fruitées

Ces cuvées qui font le printemps

Avec l'arrivée des beaux jours et des week-ends à rallonge, il est temps de faire son marché des cuvées à ne pas manquer chez les cavistes, sur Internet et dans les grandes surfaces.

PAR JÉRÔME BAUDOUIN

Avec le retour des beaux jours, pointent également les soirées entre amis et les longs week-ends conviviaux. Une bonne occasion de découvrir des vins légers, sur le fruit et adaptés à ces occasions.

Dans le même temps certaines enseignes de la grande distribution, cavistes et sites de vente en ligne proposent des offres promotionnelles autour des foires aux vins de printemps. Un moment qui annonce également les dernières tendances en matière d'achat. Finis les vins bodybuildés et largement dominés par le bois, place à des vins plus digestes et fruités. Une tendance de fond qui n'est pas prête de s'arrêter et qui accompagne plus largement une autre manière de consommer.

Pour l'occasion, nous avons sélectionné une trentaine de cuvées à découvrir ce printemps. Des blancs digestes et abordables, des rouges fruités et gourmands qui raviront les papilles et s'accorderont avec des plats conviviaux, ainsi qu'une proportion non négligeable de vins labellisés bio et «nature» qui séduisent de plus en plus les amateurs de vin.

Tous droits réservés à l'éditeur

Nos 30 cuvées à ne pas manquer



Un superbe riesling à marier à la cuisine asiatique.

Alsace

****(*)

DOMAINE ALBERT MANN
Riesling 2016 blanc

Domaine emblématique d'Alsace admirablement tenu en biodynamie par la famille Barthelmé, il présente ici son riesling d'entrée de gamme, mais d'une précision et d'une race indéniable. Une belle cuvée à découvrir sur des plats asiatiques.
15,90 € *chez Chateaunet*

****

CAVE DE RIBEAUVILLÉ
Alsace Gewurztraminer Grand Cru Altenberg Bergheim 2016 blanc

Voici un beau vin blanc, un grand cru structuré et épicé, sans outrance variétale et qui se mariera à merveille avec de la cuisine asiatique.
25,50 € *chez La Vignery*

***

CHÂTEAU OLLWILLER
Alsace pinot noir 2012 rouge

Un pinot noir déjà un peu évolué, tendre, mais qui se tient encore en bouche, légèrement acidulé et qui pourrait accompagner parfaitement un gigot d'agneau .
7,80 € *chez Casino*

Beaujolais

****

DOMAINE LOUIS CLAUDE DESVIGNES
Morgon Côte de Py 2017 rouge

Dans ce très beau millésime de Morgon, on retrouve toute la dimension des vins de l'appellation. Épicé et gourmand, il est à déguster sur une belle viande rouge. Il peut même se garder en cave quelques années.
21 € *chez Wine and Co*

***(*)

ETIENNE BAILLY
Morgon 2016 rouge

Un morgon acidulé, avec un gamay qui pinote en bouche. Structuré et frais, il sera parfait sur un poulet rôti.
8,95 € *chez Casino*

Bordeaux

****(*)

CHÂTEAU SOCIANDO MALLET
Haut-Médoc 2015 rouge

Propriété emblématique située aux portes de Saint-Estèphe, Sociando Mallet conserve ses lettres d'estime auprès des amateurs. Ce millésime 2015 est puissant, mûr et épicé. Il faudra l'attendre quelques années pour le savourer pleinement.
32 € *chez Wine and Co*

****

CHÂTEAU DE CAMENSAC
Haut-Médoc 2014 rouge

Dans ce millésime solaire, ce grand cru classé situé à proximité de Saint-Julien est une bonne affaire puisqu'il se goûte très bien aujourd'hui. On retrouve le profil de cette appellation dans Camensac.
29,90 € *chez Chateaunet*

****

CHÂTEAU DE CRUZEAU
Pessac-Léognan 2015 blanc

Cette propriété fait partie de celles appartenant à André Lurton, le fondateur de l'appellation Pessac-Léognan. L'expression solaire du millésime 2015 apporte une caractère exotique séduisant à ce blanc bordelais que l'on peut servir à l'apéritif.
9,95 € *chez Carrefour*

***(*)

CHÂTEAU BOIS-MONDONT
Médoc 2015 rouge

Ce cru bourgeois gourmand grâce à sa dominante de merlot est mûr sans excès dans ce millésime d'anthologie à Bordeaux. Un excellent rapport qualité/prix. À boire sur une entrecôte à la braise.
9,50 € *chez Carrefour Market*

***(*)

CHÂTEAU LA COURONNE
Saint-Émilion grand cru 2015 rouge

Ce saint-émilion, propriété de la maison de négoce Mälher-Besse, se montre ouvert, sur des notes de fruits rouges. Un beau vin pour accompagner une viande rouge.
14,54 € *chez La Vignery*



Ce gourmand cru bourgeois du Médoc s'accordera avec une entrecôte.

***(*)

DAME DE LA GAFFELIÈRE
Saint-Émilion 2016 rouge

Second vin du premier cru classé la Gaffelière, issu des jeunes vignes du vignoble, il en possède la filiation. Gourmand, structuré, sur le fruit avec une finale équilibrée : c'est une belle surprise.
34,50 € *chez Nicolas*

***(*)

CHÂTEAU FOUGAS MALDOROR
Côtes de Bourg 2014 rouge

Ce vin en biodynamie est l'un des fers de lance de l'appellation grâce au travail exigent de Jean-Yves Béchet. Un vin mûr et digeste, à carafer avant de servir, et qui pourra concurrencer facilement un saint-émilion grand cru.
12,99 € *chez Monoprix*

***(*)

CHÂTEAU LABADIE
Médoc 2014 Reflet de France rouge

Une très belle surprise pour ce cru bourgeois réétiqueté pour Carrefour. La dominante de cabernet-sauvignon est bien domptée par un élevage précis et tendrement boisé. Déjà accessible et armé pour les dix ans.
9,99 € *chez Carrefour*

***

FAMILLE RAYMOND
Nos Racines
Blaye-Côtes-de-Bordeaux
2017 rouge

Avec 180 ha de vignes certifiées AB, la famille Raymond est la plus grosse productrice de vins bios de Bordeaux. Ce blaye rouge est gourmand et fruité, à boire maintenant sur un plateau de charcuterie.
4,95 € *chez E. Leclerc*

Bourgogne

*****

DOMAINE DE VILLAINE
Bouzeron aligoté 2017 blanc

Propriété du cogérant du domaine de la Romanée-Conti, Aubert de Villaine, ce dernier y produit cet excellent aligoté, droit, minéral et croquant. Excellent pour accompagner un poisson ou des saint-jacques.
19 € *chez Wine and Co*

Tous droits réservés à l'éditeur



Abordable et digeste, la cuvée sans soufre de Gérard Bertrand.

****

DOMAINE FOUQUERAND ET FILS
Hautes-Côtes de Beaune Derrière Montbard 2017 rouge

Un rouge tendu, filant en bouche, avec une bonne acidité en finale, sans pour autant éteindre les notes de fruits rouges.
10,45 € *chez Casino*

***(*)

MAISON PIERRE MAIZIÈRE
Hautes-Côtes de Nuits 2017 rouge

Pierre Maizière est une association de producteurs bourguignons qui propose ce hautes-côtes-de-nuits agréable, mûr, sans excès et qui accompagnera des salaisons.
10,39 € *chez Monoprix*

***

UNION DES PRODUCTEURS DE CHABLIS
Chablis 2017 (blanc)

Voici le vin d'entrée de gamme de cette coopérative, l'une des meilleures de France, qui élabore ici un chablis tendu et un peu serré, mais qui accompagnera bien des huîtres ou des fruits de mer.
9,50 € *chez E. Leclerc*

Languedoc

***(*)

GÉRARD BERTRAND
IGP d'Oc Naturae Syrah

Naturae signe une gamme de vins sans soufre. Ici la syrah est équilibrée, digeste. Ce beau rouge accompagnera à merveille un tajine ou une rascasse.
8,19 € *chez Monoprix*

***(*)

CHÂTEAU LA SAUVAGEONNE
Terrasse du Larzac
Cuvée les Ruffes 2017 rouge

Sur les Terrasses du Larzac, ce rouge puise un fruit fringant et une fraîcheur appétante. Finement enrobé par son élevage, il dévoile une matière tendre très avenante.
8,95 € *chez Carrefour*

***

DOMAINE DE L'ÂNE BLANC
Saint-Chinian 2017 rouge

Produit par la cave coopérative de Cessenon, voici un saint-chinian élaboré principalement à partir de syrah. Il est mûr, épicé, aux notes de fruits noirs. Il accompagnera une viande rouge grillée ou un plateau de charcuterie.
8,75 €, *chez Nicolas*

Loire

****

DOMAINE DES HUARDS
AOC Cour-Cheverny 2016
Romo sec blanc

Ce vignoble en biodynamie admirablement mené par Michel Gendrier met en valeur le cépage blanc local romorantin, dans cette déclinaison accessible avec cette cuvée Romo. Un blanc tendu, miellé avec beaucoup de relief. À boire sur un poisson.
12,50 € *chez Chateaunet*



Un coup de cœur pour ce blanc floral à boire sur un poisson

***(*)

DOMAINE LUNEAU-PAPIN
Froggy Wine Muscadet Sèvre et Maine sur lie 2017 blanc

Froggy parce que la parcelle s'appelle les Grenouilles. Il n'en faut pas plus à ce domaine de référence de l'appellation nantaise pour produire cette délicieuse cuvée fraîche à boire dès l'apéritif.
9 € *chez Wine and Co*

***(*)

DOMAINE ALPHONSE MELLOT
La Moussière Sancerre 2017 blanc

Alphonse Mellot junior (qui porte le même prénom que ses dix aieux à la tête du domaine) a hissé son vignoble au sommet de l'appellation. Cuvée générique du domaine, La Moussière, est un sauvignon séduisant.
19,75 € *chez La Vignery*

Provence - Corse

****

CHÂTEAU ROUBINE
Côtes de Provence 2018 rosé

Ce cru classé de Provence livre ici un rosé droit dans ses bottes. Plutôt pâle, exprimant des notes d'agrumes vives et une texture croquante agréable. Un bon rosé pour l'été.
10,95 € *chez Carrefour*

****

DOMAINE YVES LECCIA
Cuvée YL IGP Île de Beauté 2017 blanc

Vignerons emblématiques de Corse, Yves et Sandrine Leccia, produisent ce blanc subtil, avec de fins amers issus d'un assemblage de vermentino et bianco gentile. Il accompagnera des poissons de roche.
19,20 € *chez La Vignery*

Rhône

****(*)

LES HAUTS D'ÉOLE, CAVE DE TAIN
Crozes-Hermitage 2017 BLANC

Voici l'une des grandes réussites de l'année pour la cave coopérative de Tain l'Hermitage, qui connaît une belle progression de la qualité de ses vin. Ce blanc floral, avec un soupçon de fruits jaunes, est ample, tout en conservant une belle tension en fin de bouche. À boire sur un poisson.
17 € *chez les cavistes*

****

MAISON DELAS
La Galopine
Condrieu 2016 blanc

La maison Delas, propriété du champagne Deutz, signe un condrieu agréable et digeste qui joue sur le registre fruité du viognier.
35,10 € *chez Nicolas*

****

LUNAR APOGÉE
Côtes du Rhône 2017 rouge

Ce vin issu de l'agriculture biodynamique présente un beau relief, avec des notes de fruits noirs et une belle acidité en finale. C'est une valeur sûre à découvrir.
6,95 € *chez Casino*



Un côtes-du-rhône abordable et fruité.

****

DOMAINE DE FENOUILLET
Beaumes de Venise 2016 rouge

Ce vin bio élaboré au pied des Dentelles de Montmirail révèle des notes de garrigue et de poivre. Idéal sur une pièce de boeuf.
7,95 € *chez Casino*

Roussillon

***(*)

DOMAINE OLIVIER PITHON
Mon P'tit Pithon IGP des Côtes catalanes 2016 rouge

Le talentueux Olivier Pithon a développé un petit négoce, avec ces cuvées P'tit Pithon. Ici le rouge est séduisant, fruité et alerte : un bon vin de copains.
9 € *chez Wine and Co*

Tous droits réservés à l'éditeur

Date : 17/04/2019
Heure : 12:16:41
Journaliste : Frédérique de Granvilliers

www.firstluxemag.com
Pays : France
Dynamisme : 0

Visualiser l'article

Champagne de Venoge célèbre les 130 ans de la Tour Eiffel



. en éditant une cuvée spéciale. Une création qui sonne comme une évidence pour la Maison de Venoge, qui fut l'un des partenaires de l'Exposition Universelle de 1889 où fût inaugurée la Tour Eiffel. 130 annnées plus tard, il était évident que de Venoge, partenaire de la société d'exploitation de la Tour Eiffel, édite une cuvée qui lui serait dédiée.

Cette édition limitée «Tour Eiffel» est issue de la cuvée «Princes» de Venoge Brut. Une cuvée délicate et tout en équilibre avec 1/3 de Pinot Noir, 1/3 de Chardonnay et 1/3 de Pinot Meunier provenant des meilleurs vignobles de la Champagne. La forme particulière de la cuvée «Princes» de Venoge évoque également les courbes élancées du monument. Un collector !

Editée à seulement 10.000 cols dans un premier temps, elle est disponible en avant-première chez Nicolas jusqu'à fin mai 2019 et dans une sélection de restaurants parisiens. Dès juin elle sera disponible dans le monde entier. Champagne de Venoge, édition limitée Tour Eiffel, 70 euros.

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article



www.champagnedevenoge.com

Tous droits réservés à l'éditeur





Les bons plans de Gault&Millau

Un rosé de Méditerranée

Avec 55 ha, le domaine de l'Olivette est le plus étendu de l'appellation Bandol. En bord de mer, ses vignes sont situées entre 100 et 300 m d'altitude, ce qui garantit maturité et fraîcheur aux vins du domaine, dont ce rosé Tradition 2018 issu majoritairement de mourvèdre et de cinsault. Ce bandol au nez explosif de pêche mûre, de brugnon et de pamplemousse offre une bouche structurée, large et ample, tout en préservant une fine amertume. Idéal sur la cuisine méditerranéenne.



Prix : 15 € chez Nicolas.
www.domaine-olivette.com

Tous droits réservés à l'éditeur



CORPORATE

Omnicom
Public
Relations
Group

NICOLAS
DEPUIS 1822
Nous prenons soin de vos vins

www.sommelier-vins.com
Pays : France
Dynamisme : 4

Visualiser l'article

CASTI-VINI NAIT DE LA FUSION ENTRE CASTEL ET ADVINI



CASTIVINI, le nouveau poids lourd français à l'attaque du monde

Le groupe Castel et le groupe Advini ont décidé de fusionner afin de créer le plus gros groupe industriel français du vin. Castel qu'on ne présente plus, entre autres propriétaire des Caves Nicolas de de nombre de propriétés industrielles du vin, et Advini en plein développement ont entamé début 2018 des négociations afin d'unir leurs forces.

CASTEL + ADVINI = CASTIVINI

Les tractations ont duré de longs mois tant les deux groupes avaient besoin de parvenir à un accord, mais surtout afin de trouver des synergies, d'allier leurs forces et donc de pouvoir trouver leur rythme de croisière. CASTIVINI est né du désir de nos deux grands groupes français de lutter contre les monstres industriels américains, australiens et asiatiques.

Il faut dire que les entités des deux groupes ont tout pour bien digérer une telle fusion. Les Caves Nicolas du groupe Castel malgré leur lent déclin, qui semble inéluctable, voient avec le Club Français du Vin d'Advini un allié de poids afin de peser davantage en terme commercial, et de percer un peu plus sur l'e-commerce. Prodegustation quant à lui créera un lien entre toutes les branches des deux groupes, en formant les clients, toujours désireux d'apprendre à déguster le vin.

CASTEL et ADVINI ont tout à gagner dans cette fusion! Profiter d'un regain de dynamisme et de jeunesse pour Castel, qui malgré le lent déclin inéluctable de ses caves Nicolas, saura apporter sa solidité financière, et la force de frappe sur le marché français.

Le groupe ADVINI, en plein développement, avec l'achat de groupes et de propriétés voit avec la fusion du groupe Castel, une opportunité remarquable d'expansion. Si leur toile était bien tissée en France, le poids du

Tous droits réservés à l'éditeur

groupe restait encore trop limité à l'international. La problématique était identique avec le groupe Castel. Que va apporter Advini à Castel ? Sa propension à se renouveler, et son dynamisme, qui manque tant au groupe Castel, qui semblait jusque là s'endormir sur ses lauriers. Lauriers qui se fanaient. CASTIVINI va apporter un coup de boost, de jeune à ces deux entités, et une visibilité à l'internationale autrement plus performante! Vous trouverez en pièce-jointe le communiqué de presse du nouveau groupe.

Emmanuel Delmas

Pour tout connaitre sur les accords mets & vins, les tanins et les vins rouges, ou encore l'aération des vins, le vin et son service, offrez-vous mes nouveaux magazines pédagogiques en PDF sur ces sujets passionnants. Pour vous, partout, tout le temps. J'ai édité récemment 5 magazines pédagogiques de 20 à 36 pages.



Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article



Offre duo spécial 'Accords mets & vins'

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article



Magazine de 36 pages en PDF
Pédagogiques, ces magazines vous aideront à apprendre des choses passionnantes, sur divers sujets. Ainsi vous pourrez les lire partout, tout le temps, pour tout le monde. Ils existent également en pack duo, trio ou quatuor. "Au Service du Vin", le magazine qui rend le vin vraiment accessible. A partir de 4,90€. Cliquez sur les images afin de vous les offrir.

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article



Magazine pédagogique de 28 pages

Je propose également des packs duo, trio, quatuor et la quintette afin de proposer des tarifs avantageux. Offrez-vous toute la collection et apprenez encore mieux sur plein de sujets essentiels du vin.

Tous droits réservés à l'éditeur

Bonne lecture!

Tous droits réservés à l'éditeur

Pays : France
Périodicité : Quotidien
OJD : 749258



Date : 15 avril 2019

Saint-Grégoire

Le caviste Guillaume Le Priellec reprend Nicolas



Frédéric Le Claire, ancien gérant de l'enseigne et Guillaume Le Priellec, le repreneur. | CRÉDIT PHOTO : OUEST-FRANCE

Guillaume Le Priellec reprend la gérance de l'enseigne Nicolas, à la Forge. Il remplace Frédéric Le Claire, parti vers des autres aventures morbihanaises pour se rapprocher de sa famille, mais toujours chez Nicolas.

Originaire de Dinard, Guillaume Le Priellec a fait l'école hôtelière dans sa ville natale. **« J'ai travaillé ensuite dans plusieurs établissements de luxe »**, indique le professionnel. Nicolas n'est pas une découverte pour ce nouveau professionnel de la Forge, puisqu'il exerce au sein de cette enseigne depuis dix ans. **« Notre rôle est de conseiller la clientèle en fonction de ses goûts et de ses préférences. »** Vins du monde et, bien sûr, tout ce que la France produit de mieux, offrent ici satisfaction aux palets les plus avertis.

Nicolas, centre commercial la Forge, ouvert du mardi au samedi, de 9 h 30 à 13 h et de 15 h à 19 h 30, le dimanche, de 10 h à 12 h, tél. 02 99 23 18 07.

Betton

AU JOUR LE JOUR
Spécialité Alzheimer

Auxiliaires de vies spécialisées : maladies de la mémoire, AVC, personnes âgées désorientées.

Aide à domicile sur Rennes et sa région. Nous ajusterons nos interventions à vos besoins. Astreinte 7 Jours / 7 + NUITS 50% de crédit d'impôt + aide sociale (selon conditions d'éligibilité)

02 99 41 01 22
www.aujourlejour35.fr

Tous droits réservés à l'éditeur

LA DÉPÊCHE D'ABIDJAN

www.ladepechedabidjan.info
Pays : Côte d'Ivoire
Dynamisme : 0

Visualiser l'article

LA GUERRE DES BIÈRES EN CÔTE D'IVOIRE

La ruée des géants mondiaux de la bière vers l'Afrique est une réalité du fait des perspectives d'augmentation des capacités de production de l'industrie que le continent offre du fait de la croissance économique, du boom démographique fulgurant et de l'urbanisation rapide. Ainsi, d'après l'entreprise d'études de marché Canadean, le volume de bière vendu en Afrique devrait croître de 5% par an en moyenne entre 2015 et 2020.La Deutsche Bank dans un rapport datant de 2015, indique que le continent africain représentera 37% du volume mondial de la bière et comptera 42% de la croissance du bénéfice des entreprises brassicoles mondiales d'ici 2025.



La Cote d'ivoire, locomotive de la zone Franc de l'Afrique de l'ouest enregistre depuis 2015 une progression économique de premier plan. Comme la plupart des autres pays francophones du continent, la cote d'ivoire 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 Challenges3 (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 bière3. 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, deuxième brasseur mondial et leader au Nigeria et au Congo3, 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. En effet, Heineken en injectant

Tous droits réservés à l'éditeur

LA DÉPÊCHE D'ABIDJAN

www.ladepechedabidjan.info
Pays : Côte d'Ivoire
Dynamisme : 0

Visualiser l'article

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 montre sa volonté d'être un acteur majeur du secteur. Ces deux poids lourds vont donc commencer une bataille intense sur le marché pour gagner ou conserver des parts de marché suivant la position de l'un ou de l'autre.

Lire la suite

Tous droits réservés à l'éditeur



MAGASINS

Omnicom Public Relations Group

NICOLAS DEPUIS 1822
Nous prenons soin de vos vins

Charenton magazine
Pays : FR
Périodicité : Mensuel





Date : Avril 2019
Page de l'article : p.27

C'EST NOUVEAU

Magasin Nicolas



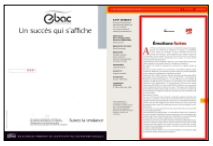
Depuis quelques semaines, un magasin Nicolas a ouvert ses portes en cœur de ville. Max Casanova, le gérant, explique "*Il y a évidemment une résonnance historique forte, je constate que les Charentonnais connaissent bien le passé des établissements Nicolas (installés dans le quartier de Valmy jusqu'à la fin des années 80). L'accueil des habitants du quartier est donc très chaleureux et beaucoup me disent qu'ils apprécient l'aménagement coloré du magasin*". Max Casanova se réjouit de faire découvrir des pépites parmi les nombreuses références de vins et spiritueux, de conseiller les amateurs et d'aiguiller ceux qui confessent n'y rien connaître. Passionné et doté d'une grande expérience du milieu de la restauration et de l'hôtellerie, il saura faire profiter les clients de son expertise et des accords mets-vins. Le magasin met à disposition une urne pour recycler les bouchons en liège. Les fonds récoltés servent ensuite à financer la plantation d'arbres avec un chêne liège planté tous les 8 000 bouchons collectés. C'est ainsi que Nicolas gère, depuis 2016, une forêt de chênes lièges dans les Pyrénées Orientales.

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

Ouvert du mardi au samedi de 10h à 13h puis de 15h à 20h et le dimanche de 10h à 13h - 79 bis, rue de Paris - Tél. 01.41.79.33.80

Tous droits réservés à l'éditeur

Journal Market
Pays : FR
Périodicité : Mensuel



Date : Fevrier 2019
Page de l'article : p.3
Journaliste : Michel Levivier

par
Michel Levivier

50 ANS

Émotions fortes

Au 19e siècle, en faisant du commerce un véritable loisir, les grands magasins parisiens ont bouleversé la distribution. À l'époque, ces cathédrales de verre, d'acier, de mosaïques, de vitraux, d'escaliers d'honneur, de coupoles, d'ascenseurs et autres escalators, font sensation auprès des consommateurs. Encore aujourd'hui, lors des fêtes de Noël, parents et enfants se bousculent devant leurs vitrines, transformées pour l'occasion en contes de fées animés à grand renfort d'automates…

L'objectif poursuivi par leurs dirigeants, n'était-il pas, comme l'avait affirmé le patron des Galeries Lafayette, que le magasin devienne un véritable parc d'attraction ?

Pour résister à la montée en puissance du e-commerce, les magasins doivent se réinventer.

Alors que les experts misaient sur le site Amazon, c'est finalement Walmart, leader mondial de la distribution, qui est devenu le premier vendeur de produits alimentaires en ligne, grâce à ses investissements en logistique et en digital.

Toujours aux USA, le "Mall of America", situé dans la banlieue de Minneapolis, affiche des résultats record. Particularité de ce centre commercial XXL : une superficie de 390 000 m^2, qui abrite 552 boutiques et… un parc d'attraction avec 27 manèges, 50 restaurants, 14 salles de cinéma, un aquarium, un golf miniature, sans oublier la tenue régulière de milliers d'événements ! On pourrait continuer la liste avec des centres commerciaux de 660 000 m^2 en Chine ou de 348 000 m^2 à Istanbul ; ou encore celui de Dubaï, qui dépasse le million de mètre carré, compte 1 150 magasins et voit défiler plus de 50 millions de visiteurs chaque année. Là encore, si nous sommes en présence de concepts démesurés, il s'agit bien de faire rêver les visiteurs, de créer de l'émotion chez les consommateurs.

Mais revenons en France.

Face à la concurrence des sites marchands, les grandes enseignes alimentaires que sont Auchan ou Carrefour, ont choisi de revoir la copie de leurs concepts, avec pour objectif de transformer les hypermarchés en lieux de vie, tout en facilitant les achats au quotidien, avec pour allié le digital. De son côté, la Fnac lance des "shop-in-shop" dans des grandes surfaces, quand Darty développe des points de vente phygital de centre-ville sur 80 m^2.

De même Ikea ouvre-t-il prochainement en plein cœur de Paris avec, à la clé, une offre pour des petits appartements.

Autre particularité de ce début d'année : le caviste Nicolas, l'épicerie fine Comtesse du Barry et le chocolatier De Neuville, font cause commune pour créer une enseigne triptyque dénommée "Savour Histoires de Gourmets". L'objectif est à nouveau de réenchanter les centres-villes, avec une offre complémentaire et une expérience enrichie.

Dernièrement, sur le salon du meuble de Cologne, la marque de sandales Birkenstock a présenté une collection de literies axée sur le naturel, l'artisanat et le bien-être. Son stand représentait une forêt magique et les produits y ont été mis en valeur dans un décor composé d'arbres, de feuillages, de ruisseaux… Nombre de visiteurs ne sont pas restés insensibles à cette théâtralisation.

En matière de décision d'achat, surtout concernant l'habitat, le consommateur réagit plus par besoin émotionnel que par besoin rationnel.

Tous droits réservés à l'éditeur

toutes les nouvelles
Rambolitains

Pays : FR
Périodicité : Hebdomadaire
OJD : 14052





Date : 24 avril 2019
Page de l'article : p.44

Chocolat et vin à Century



Le chocolatier et le caviste de la rue De-Gaulle ont animé la soirée dégustation.

L'agence Century Id Rambouillet et ses 15 collaborateurs jouent la carte du commerce local. Pour la soirée en l'honneur des nouveaux Rambolitains installés dans la cité présidentielle, le directeur Pirouz Kazemzadegan a convié deux incontournables commerçants de la rue De-Gaulle. Benoît Rousseau de la cave Nicolas a proposé une dégustation de ses vins en accord avec les chocolats de l'artisan-chocolatier A la Reine Astrid, Christophe Bertrand, lui aussi installé dans la rue principale de Rambouillet. La soixantaine de participants a pu obtenir des conseils gastronomiques et mesurer la qualité des artisans du centre-ville. Un atout dans un Sud-Yvelines qui attire. Comme l'a souligné Pirouz Kazemzadegan, **« le marché immobilier est favorable avec de nombreux appartements neufs, une grande mobilité de propriétaires avec beaucoup de mutations. Les maisons les plus recherchées sont de type familial »**.

Tous droits réservés à l'éditeur

https://ac-franchise.com/article/lenseigne-nicolas-rejoint-la-federation-francaise-de-la-franchise

L'enseigne Nicolas rejoint la Fédération Française de la Franchise

Créé le : 18/04/2019 Modifié le : 18/04/2019

Partager :

Enseigne française spécialisée dans la vente de vin, **Nicolas se lance définitivement dans l'aventure de la franchise.** Après un premier pas réalisé dans ce sens il y a plus d'un an, le réseau rejoint enfin la Fédération Française de la Franchise.

Développement national & international



Nicolas, célèbre enseigne caviste fondée en 1822, poursuit le développement de son réseau en confirmant son entrée dans la grande aventure de la franchise.

Avec ses **550 unités** présentes en **France et à l'international**, 4 adhérents ont déjà rejoint la marque il y a un an et demi. Aujourd'hui Nicolas est fin prêt pour se lancer corps et âme dans cette orientation et **espère ouvrir 150 magasins franchisés en marquant sa présence sur le territoire mais également hors de l'hexagone.**

Pour confirmer cette nouvelle avancée, le groupe a d'ailleurs rejoint la Fédération Française de la Franchise et souhaite implanter ses nouveaux locaux d'une surface moyenne de 70m2 dans les centres villes et sur un emplacement de 1er choix.

A propos de la franchise Nicolas

L'enseigne recherche des commerçants et des entrepreneurs pour rejoindre ses équipes en franchise.

Ceux-ci pourront bénéficier d'une formation de **4 semaines**, théorique mais aussi pratique, dans le centre de formation agrée de la marque.

Pour devenir franchisé Nicolas, le futur porteur de projet devra prévoir un **droit d'entrée de 25 000 euros** ainsi qu'un **apport personnel** minimum de **50 000 euros.**

Alerte Stream™

Client	OMNICOM PUBLIC RELATIONS
Contact	
Mot-clé	NICOLAS
Chaîne / Station	EUROPE 1
Diffusion	19/04/2019 - 13:30:00
Durée	00:00:54
Emission	LA FRANCE BOUGE
Présentateur	RAPHAELLE DUCHEMIN
Rubrique	



Ecouter / Regarder cette alerte

13:45:21
L'entreprise qui va bien : le chocolatier De Neuville. Invités : Gilles Gommendy, directeur général de De Neuville ; Eric Léandri, fondateur de Qwant ; avec la participation de Elisabeth Assayag ; de Benjamin Lévêque. 13:45:20 De Neuville revient dans les centres villes, se groupe avec le caviste Nicolas, ou Comtesse du Barry. 13:45:32 Gilles Gommendy : De Neuville est né en centre ville ; le retour dans certains centres villes peut les redynamiser. Nicolas, Comtesse du Barry et De Neuville ont un magasin dans un espace commun à Vichy, trois autres sont à venir en 2019.

L'OFFICIEL DE LA FRANCHISE
LE MENSUEL DE LA FRANCHISE ET DES RÉSEAUX COMMERCIAUX
Pays : France
Périodicité : Mensuel



Date : Avril 2019
Page de l'article : p.26-27
Journaliste : Camille Boulate

Savour Histoires de Gourmets

"Nous prendrons le temps d'éprouver le concept"

Fin 2018, les réseaux Nicolas, De Neuville et Comtesse du Barry ont annoncé leur rapprochement afin de créer une nouvelle enseigne de proximité, réunissant chacun leurs savoir-faire respectifs : le vin, le chocolat et l'épicerie fine. Appelée Savour Histoires de Gourmets, cette nouvelle marque a vocation à investir des centres-villes plus petits. Un premier point de vente a d'ailleurs vu le jour à Vichy (03), quelques semaines avant les fêtes de fin d'année 2018. Interview des trois enseignes.

Propos recueillis par Camille Boulate

Comment est née cette association inédite ?

Gilles Gommendy, directeur général de De Neuville : Tout est parti d'une observation. Nos trois enseignes sont bien souvent voisines et implantées en centre-ville. En ce qui nous concerne, nous étions très souvent installés à côté de points de vente Nicolas et nous avons constaté que cela permettait d'attirer davantage de clients. J'ai donc contacté Nicolas pour savoir s'il était possible de coordonner nos stratégies de développement. Parallèlement, Comtesse du Barry s'était aussi rapprochée de Nicolas pour un autre projet à l'étranger. Rapidement, au fil des discussions, nous nous sommes dit qu'on pouvait aller plus loin et que cela pouvait avoir un intérêt économique mais aussi pour l'attractivité de nos trois enseignes.

Quel est le concept de Savour Histoires de Gourmets ?

Christopher Hermelin, chief marketing officer de transition chez Nicolas : Le but était de construire une nouvelle marque en s'appuyant sur l'histoire et le savoir-faire des enseignes, qui sont toutes les trois plus que centenaires. L'objectif n'était pas de se concurrencer mais de déployer un concept qui soit complémentaire au niveau des offres et attractif pour les clients.

Jérôme Fourest, directeur général de Comtesse du Barry : Et justement, le magasin a été pensé de façon à ce que chaque enseigne ait son espace dédié dans lesquels sont proposés des produits des autres marques. Par exemple, sur chaque bouteille Nicolas il y a une signalétique précisant avec quels produits Comtesse du Barry et De Neuville le client peut l'accompagner. Nous avons effectué ce travail pour un maximum de références. Dans chacun des espaces, des enclaves ont été créées afin de mettre en avant des produits des autres marques pouvant se marier avec les références du rayon en question. Au milieu de la boutique, nous avons disposé un comptoir où sont proposés des coffrets autour d'une thématique (petits plaisirs à deux, cadeaux à offrir etc.) regroupant des produits des trois marques.

L'élaboration de ce projet a pris à peine un an et demi. Y a-t-il eu des points pour lesquels il vous a été difficile de vous mettre d'accord ?

J. Fourest : Pour être honnête, en l'espace d'une heure de discussion, toutes les problématiques lourdes et qui pouvaient être bloquantes comme l'image de marque ou encore le financement du projets ont été réglées. Nous étions tous les trois sur la même longueur d'onde et le projet était lancé.

C. Hermelin : Au final, la plus grande complexité fut de trouver la meilleure gamme qui soit, le bon équilibre des produits et la volumétrie adéquate pour chacune des trois marques. C'est d'ailleurs le point sur lequel nous allons sûrement devoir faire le plus d'ajustements au fil du temps.

G. Gommendy : Pour constituer les gammes, nous nous sommes tous focalisés sur les 20 % de références qui représentent 80 % de notre chiffre d'affaires. Nous étions obligés de réduire nos assortiments

Tous droits réservés à l'éditeur

L'OFFICIEL DE LA FRANCHISE
LE MENSUEL DE LA FRANCHISE ET DES RÉSEAUX COMMERCIAUX
Pays : France
Périodicité : Mensuel

Date : Avril 2019
Page de l'article : p.26-27
Journaliste : Camille Boulate



Gilles Gommendy, directeur général de De Neuville



Jérôme Fourest, directeur général de Comtesse du Barry









afin d'être pertinents et d'organiser des offres croisées ainsi que des associations de goûts.

À quels types d'emplacements cette enseigne se destine-t-elle ?

C. Hermelin : Cette nouvelle marque devrait nous permettre de nous implanter dans des villes de taille intermédiaire que nous n'aurions pas investies naturellement. C'est le cas de Vichy, où nous avons ouvert notre premier magasin en décembre dernier. Nous n'aurions jamais fait ce pari seul. Surtout, cela nous permet d'avoir plus d'agilité en matière de typologies de commerce et nous pouvons aller chercher des superficies plus grandes que nos magasins habituels qui font en moyenne 50 mètres carrés.

J. Fourest : Aujourd'hui, dans les centres-villes, c'est plus facile de dénicher des locaux de 100 à 200 mètres carrés que des surfaces plus petites. C'est donc indéniablement une force d'être trois pour investir les cœurs de ville.

G. Gommendy : Mais ce ne sont d'ailleurs pas les seuls emplacements que nous visons. Notre volonté est d'être présents dans différentes zones de flux, tant en centre-ville, dans les gares, les retail park ou encore les centres commerciaux.

Comment se compose l'équipe au sein du premier point de vente ? Est-ce que cela nécessite de former différemment les collaborateurs ?

C. Hermelin : La formation est en effet l'autre point complexe que nous aurons à gérer sur le long terme. Car notre défi est d'avoir des personnes qui offrent un accompagnement personnalisé du client et qui apportent une vraie valeur ajoutée.

G. Gommendy : Sur le premier point de vente, nous avons intégré le personnel de Nicolas. Ce choix fut simple et naturel car nous avons estimé que l'apprentissage de l'épicerie fine et du chocolat était plus simple que pour le vin.

La première boutique Savour Histoires de Gourmets a ouvert ses portes, mi-décembre. Quel est le retour des clients et êtes-vous satisfaits des premiers résultats ?

C. Hermelin : Il est encore un peu trop tôt pour avoir du recul. Mais en matière de chiffres, nous sommes dans les objectifs, voire un peu au-dessus.

Toutefois, ce n'est pas forcément significatif car la saison des fêtes reste une période particulière. Du côté des clients, on se rend compte que l'enseigne interpelle. Nous voyons des consommateurs pousser la porte juste par curiosité ou parce qu'ils sont de passage, ce qui est assez nouveau pour nous car nous évoluons sur des marchés où le taux de conversion est très élevé.

En effet, quand des clients entrent dans nos boutiques, ils ont une idée précise de ce qu'ils veulent acheter et surtout une occasion spécifique.

Aujourd'hui, Savour Histoires de Gourmets compte un point de vente. Quelles sont vos ambitions de développement ? Est-ce que vous envisagez de vous ouvrir à la franchise ?

J. Fourest : Rien n'est écrit et toutes les possibilités sont ouvertes. Nous avons estimé qu'il nous faudrait deux ans pour que nous puissions tester le concept sur plusieurs typologies de points de vente (gare, retail park, centre commercial et centres-villes plus petits). Des endroits où aucun de nous trois n'y serait allé seul car les contraintes et les risques étaient trop élevés.

G. Gommendy : Nous ne voulons pas nous précipiter. Les premiers résultats de Vichy sont très encourageants mais nous prendrons le temps d'éprouver le concept.

Nous sommes actuellement à la recherche d'emplacements et de locaux pour des prochaines ouvertures mais rien n'est acté ou validé pour le moment. Pour la franchise, évidemment que nous avons cela en tête mais c'est bien trop tôt pour en parler.

Tous droits réservés à l'éditeur





par
Michel Levivier

Émotions fortes

Au 19e siècle, en faisant du commerce un véritable loisir, les grands magasins parisiens ont bouleversé la distribution. À l'époque, ces cathédrales de verre, d'acier, de mosaïques, de vitraux, d'escaliers d'honneur, de coupoles, d'ascenseurs et autres escalators, font sensation auprès des consommateurs. Encore aujourd'hui, lors des fêtes de Noël, parents et enfants se bousculent devant leurs vitrines, transformées pour l'occasion en contes de fées animés à grand renfort d'automates…

L'objectif poursuivi par leurs dirigeants, n'était-il pas, comme l'avait affirmé le patron des Galeries Lafayette, que le magasin devienne un véritable parc d'attraction ?

Pour résister à la montée en puissance du e-commerce, les magasins doivent se réinventer.

Alors que les experts misaient sur le site Amazon, c'est finalement Walmart, leader mondial de la distribution, qui est devenu le premier vendeur de produits alimentaires en ligne, grâce à ses investissements en logistique et en digital.

Toujours aux USA, le "Mall of America", situé dans la banlieue de Minneapolis, affiche des résultats records. Particularité de ce centre commercial XXL : une superficie de 390 000 m², qui abrite 552 boutiques et… un parc d'attraction avec 27 manèges, 50 restaurants, 14 salles de cinéma, un aquarium, un golf miniature, sans oublier la tenue régulière de milliers d'événements ! On pourrait continuer la liste avec des centres commerciaux de 660 000 m² en Chine ou de 348 000 m² à Istanbul ; ou encore celui de Dubaï, qui dépasse le million de mètre carré, compte 1 150 magasins et voit défiler plus de 50 millions de visiteurs chaque année. Là encore, si nous sommes en présence de concepts démesurés, il s'agit bien de faire rêver les visiteurs, de créer de l'émotion chez les consommateurs.

Mais revenons en France.

Face à la concurrence des sites marchands, les grandes enseignes alimentaires que sont Auchan ou Carrefour, ont choisi de revoir la copie de leurs concepts, avec pour objectif de transformer les hypermarchés en lieux de vie, tout en facilitant les achats au quotidien, avec pour allié le digital. De son côté, la Fnac lance des "shop-in-shop" dans des grandes surfaces, quand Darty développe des points de vente phygital de centre-ville sur 80 m².

De même Ikea ouvre-t-il prochainement en plein cœur de Paris avec, à la clé, une offre pour des petits appartements.

Autre particularité de ce début d'année : le caviste Nicolas, l'épicerie fine Comtesse du Barry et le chocolatier De Neuville, font cause commune pour créer une enseigne triptyque dénommée "Savour Histoires de Gourmets". L'objectif est à nouveau de réenchanter les centres-villes, avec une offre complémentaire et une expérience enrichie.

Dernièrement, sur le salon du meuble de Cologne, la marque de sandales Birkenstock a présenté une collection de literies axée sur le naturel, l'artisanat et le bien-être. Son stand représentait une forêt magique et les produits y ont été mis en valeur dans un décor composé d'arbres, de feuillages, de ruisseaux… Nombre de visiteurs ne sont pas restés insensibles à cette théâtralisation.

En matière de décision d'achat, surtout concernant l'habitat, le consommateur réagit plus par besoin émotionnel que par besoin rationnel.

Tous droits réservés à l'éditeur



MENTIONS

Omnicom Public Relations Group

NICOLAS
DEPUIS 1822
Nous prenons soin de vos vins

Date : 02/04/2019
Heure : 17:39:29
Journaliste : Léna Corot

L'USINEDIGITALE

www.usine-digitale.fr
Pays : France
Dynamisme : 0

Visualiser l'article

Face aux start-up, le spécialiste de la livraison Star Service s'est digitalisé

La société de livraison trentenaire Star Service a digitalisé son service. Grâce à une connaissance en temps réel des commandes et la possibilité d'analyser les flux de livraison sur toute l'année, elle peut améliorer la gestion de ses livreurs et son budget. Une nécessité face à la concurrence des start-up qui mettent en relation les sociétés ayant besoin de livrer un colis avec des autoentrepreneurs.



Face aux start-up, le spécialiste de la livraison Star Service s'est digitalisé © Star Service

Star Service, une société de livraison qui a 30 ans d'expérience et livre environ 50 millions de colis par an, s'est fait bousculer avec l'arrivée de start-up sur le marché de la livraison du dernier kilomètre. " *A partir de 2015, Star Service a dû faire face à l'arrivée d'une vague de concurrence avec l'essor de la livraison collaborative* ", précise à L'Usine Digitale Luis De Sousa, chef de projet système d'information métier chez Star Service. Même si Star Service compte parmi ses clients les cavistes Nicolas sur Paris ainsi que des enseignes comme Monoprix, Carrefour et Leclerc, il a été contraint de moderniser et digitaliser ses services avec l'arrivée de start-up comme Stuart ou Mr Pasha.

Tous droits réservés à l'éditeur

Envoie de messages aux clients et suivi du livreur

Afin de répondre aux attentes des commerçants et des consommateurs, Star Service, en partenariat avec Micropole, a axé sa stratégie de transformation numérique sur deux points : l'optimisation du service client et une meilleure gestion des tournées. Le transporteur a largement revu son outil central de gestion du transport, le transport management system (TMS). Ce dernier permet de créer la commande d'un particulier soit depuis la plate-forme extranet d'une société cliente de Star Service soit depuis une commande passée par le client sur internet.

Une fois le TMS installé chez ses clients, les données sont remontées directement chez Star Service qui peut prendre en charge la commande. Star Service propose aussi l'envoie automatique d'un message au client lorsque la commande est prise en charge par un chauffeur et une option permettant au client de suivre sa livraison. Preuve que ce service est plébiscité : *"Aujourd'hui Star Service envoie entre 15 000 et 20 000 messages par jour dans le cadre du suivi des commandes"* , assure Luis De Sousa.

Des données pour mieux gérer ses équipes de livreurs

"En interne, la mise en place de ce système a permis de remonter de nombreuses informations grâce auxquelles Star Service peut analyser en temps réel l'activité sur le terrain" , affirme Luis De Sousa. Star Service sait combien de livraisons sont en cours ou en attente dans un magasin, si des colis sont manquants, etc. L'entreprise de livraison peut *"mieux piloter son activité et ajuster ses ressources au fil de la journée en informant les équipes sur le terrain d'un pic d'activité anormal ou d'une baisse des commandes"* , détaille-t-il.

Avant, pour connaître l'activité des commandes passées en magasin, l'entreprise devait appeler directement ses chauffeurs sur place. *"Maintenant, nous avons une connaissance des flux de livraison sur l'année et même sur la journée,* assure Luis De Sousa. *Il est possible d'analyser et modéliser jusqu'au planning d'un chauffeur pour un magasin"* . Un plus nécessaire pour l'entreprise qui dispose de salariés formés à la livraison et doit faire face à la concurrence des start-up de livraison qui mettent en relation des autoentrepreneurs avec des clients. Star Service souhaite d'ailleurs pousser encore plus l'analyse des données et mieux anticiper les besoins. Pour le prestataire de service, il y a un vrai enjeu de gestion de ses livreurs.

La mise en place de ce nouveau système permet aussi à Star Service de mieux gérer son budget. Le prestataire de service affirme que les objectifs ont largement été atteints par rapport aux dépenses réalisées pour le développement de ce nouveau système. Mais la société ne donne aucune donnée chiffrée.

Star Service se tourne vers le BtC

Tous droits réservés à l'éditeur

L'USINEDIGITALE

www.usine-digitale.fr
Pays : France
Dynamisme : 0

Visualiser l'article

Depuis le dernier semestre de l'année 2018, Micropole et Star Service se sont engagés dans *"une refonte complète"* de ce logiciel vieillissant. Le but est de moderniser l'outil et de développer de nouvelles fonctionnalités. Star Service espère avoir un outil commercialisable dans les deux prochaines années et n'exclut pas de le proposer aux start-up qui souhaitent le concurrencer… C'est pourquoi les deux partenaires se concentrent sur la livraison du dernier kilomètre pour laquelle les problématiques sont beaucoup plus fines et concernent notamment la livraison verte et des contraintes élevées en termes de délais de livraison. Or l'idée de Star Service et de pouvoir adresser des transporteurs plus petits avec son logiciel.

En parallèle, Star Service et Micropole réfléchissent aussi au développement d'une application qui permettrait à la société de livraison d'ouvrir son service aux particuliers. Star Service deviendrait alors un acteur direct de la livraison.

Tous droits réservés à l'éditeur

L'ESTAMPILLE L'OBJET D'ART
Pays : FR
Périodicité : Mensuel

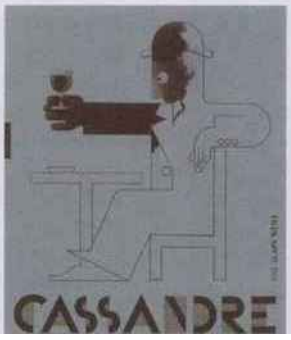


Date : Avril 2019
Page de l'article : p.91
Journaliste : C. G.

CASSANDRE S'AFFICHE

Ancien directeur du musée de l'affiche à Paris, auteur de plusieurs ouvrages sur le design graphique, Alain Weill s'attaque ici à l'un des plus célèbres affichistes français : Adolphe Marie Mouron *alias* Cassandre (1901-1968), auteur du célèbre buveur de « Dubo, Dubon, Dubonnet ! », dont la silhouette se recompose à mesure qu'il consomme son apéritif préféré. Ce coup de génie des années 1920 fut précédé et suivi de nombreux autres. Cassandre fut l'un des rares à avoir su traduire dans l'affiche de grand format les styles les plus modernes de la peinture : le purisme d'Ozenfant et de Le Corbusier ; le « tubisme » de Fernand Léger ou le surréalisme de Dalí... Plusieurs de ses maquettes s'inspirent aussi de l'art coloré d'Auguste Herbin, comme la publicité imaginée pour le caviste Nicolas en 1936. Malgré ses succès, qui le mèneront jusqu'à Milan et New York, Cassandre reste tout au long de sa carrière un incorrigible perfectionniste, inquiet de ses commandes et de son art. Le but du livre est précisément de montrer le parcours à la fois glorieux et complexe de ce peintre de chevalet avorté, qui se consacra au « décoratif » dans un domaine nouveau : la publicité. L'un des chapitres ressuscite également l'art du portraitiste grâce à la réunion d'un corpus inédit des années 1940 : on y découvre un Cassandre mondain, assez proche par le style de Boutet de Monvel. Les décors de théâtre exécutés à la même période complètent le catalogue de l'artiste, qui fut également en 1961 l'heureux auteur du logo d'Yves Saint Laurent. On aurait aimé une bibliographie et même une chronologie, avec les dates des commandes passées par les industriels aux agences de publicité ou directement à Cassandre. Mais l'illustration de belle qualité, ainsi que des photographies anciennes montrant les affiches *in situ* dans le Paris des années 1920 et 1930, participent de l'intérêt de cet ouvrage luxueux. Ce luxe a hélas un poids : le coffret cartonné qui sert d'écrin au livre, très lourd, demande une musculation adéquate ! C. G.

Alain Weill, *Cassandre*, Hazan, 2018, 280 p., 99 €.



Tous droits réservés à l'éditeur

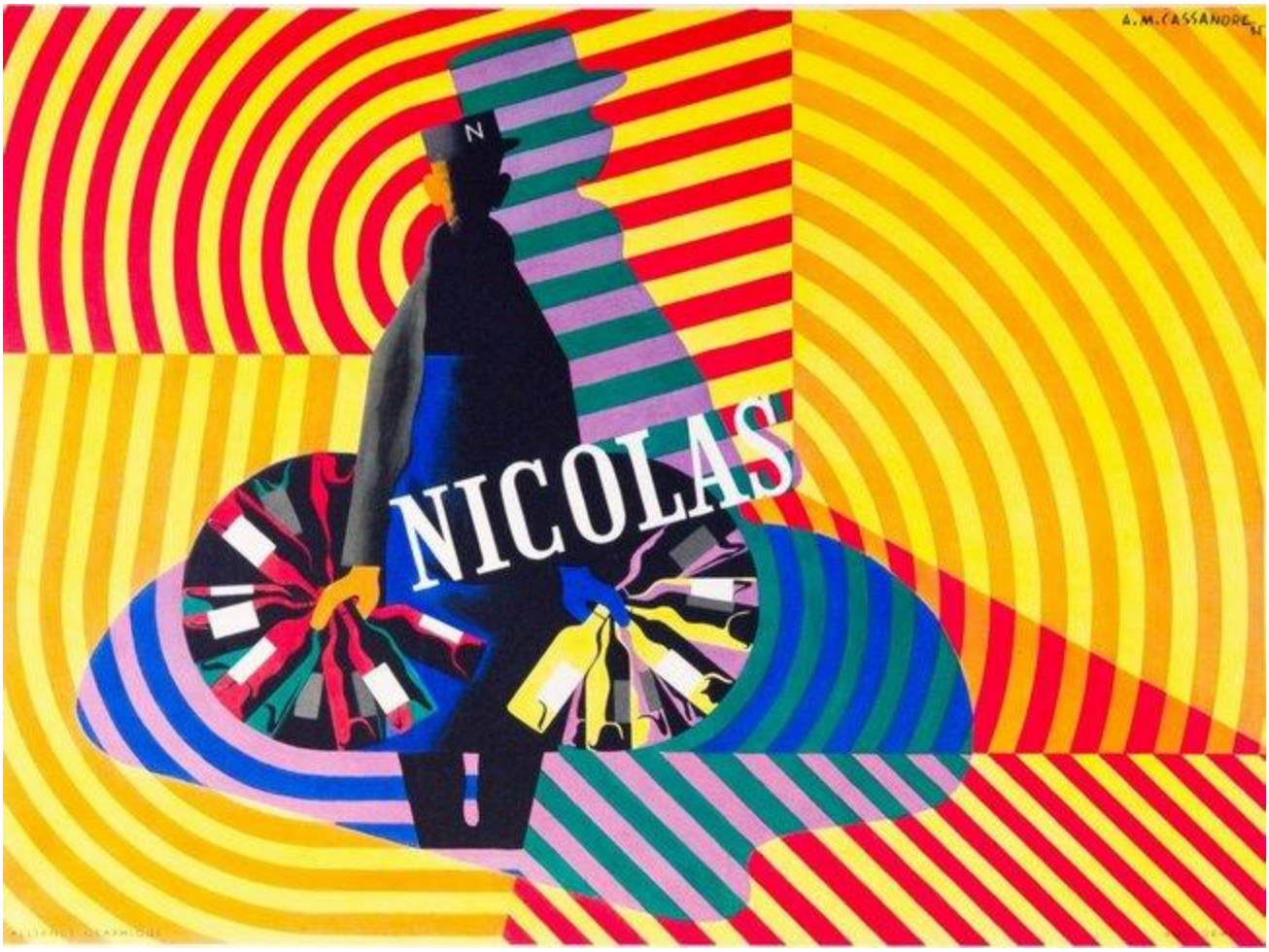
WWW.PRESSEAGENCE.FR

www.presseagence.fr
Pays : France
Dynamisme : 0

Visualiser l'article

PARIS : Les temps forts du salon LIVRES RARES & OBJETS D'ART au Grand Palais

PARIS : Le Salon LIVRES RARES & OBJETS D'ART (12 au 14 avril 2019) au Grand Palais est, le premier rendez-vous mondial dans le domaine du patrimoine écrit.



Il est aussi le seul salon au monde qui réunit des experts en objets d'art dans 40 spécialités, de l'archéologie à l'art contemporain en passant par les bijoux, la haute-époque, l'art tribal, l'horlogerie, ou encore les armes anciennes.

Sous la nef du Grand Palais, décryptage des temps forts de l'édition 2019 :
Le Salon du Livres Rares va accueillir 27 nouveaux exposants soit au total 172 exposants dont 43 venant de 14 pays différents tandis que le Salon Objets d'art réunira 50 experts spécialisés en leur domaine dont 16 nouveaux exposants parmi lesquels Giovanni Sarti, célèbre galerie de tableaux anciens, Florence de Voldère,

Tous droits réservés à l'éditeur

WWW.PRESSEAGENCE.FR

www.presseagence.fr
Pays : France
Dynamisme : 0

Visualiser l'article

spécialisée en peinture flamande des XVIe et XVIIe siècles, Vincent Lherrou, expert en céramiques, ou encore Sylvie Tiago, experte en arts du Japon.
Les galeries d'estampes et de dessins reviennent en force avec un stand collectif de 21 exposants contre 13 en 2018 qui dévoilera des oeuvres de Poliakoff chez Thadee Poliakokf (le petit fils de l'artiste), une eau forte de Rembrandt chez Sarah Sauvin, en passant par des dessins de Géricault, de Khnopff, de Goya, de Tiepolo, ou d' Hiroshige.
La collection Alain Draeger, 100 ans de l'édition Française de luxe sera célébré. En un lien ténu depuis 1886 avec les plus grands artistes (Dali, Picasso, Cocteau) mais aussi les plus grands illustrateurs (Brunhoff, Buffet,Cassandre, Loupiot, Savignac), la maison Draeger s'adonna à l'excellence tant dans la création de livre d'artistes, revue & catalogue de luxe, que d e public ité pour les plus grandes marques (Hermes, Lancôme, Max, Revillon, Vin Nicolas). Au grand Palais, la Librairie Chrétien exposera et proposera à la vente 100 oeuvres originales d'artistes avec lesquels la célèbre imprimerie a travaillé (Benito, Boutet de Monvel, Dali, Lepape, Loupot, Van Dongen…) et 400 catalogues de grand luxe réalisés en collaboration avec des illustrateurs renommés parmi lesquels Paul Iribe, Cassandre, Loupot ou Savignac. Un luxueux ouvrage réalisé par Alain Draeger viendra immortaliser la dispersion de cette prestigieuse collection, ultime témoignage de cette famille d'imprimeurs.
La vente de cette collection fera écho à l'exposition » Les sens du motif » de la Bibliothèque Forney, invitée d'honneur de cette édition. Depuis 1886, les collections de la bibliothèque Forney sont un réservoir d'images, une véritable bibliothèque du motif du 17ièmesiècle à nos jours… Tant à travers ses collections d'imprimées, livres & revues, catalogues commerciaux que part la richesse de sa collection iconographique : dessins, estampes, maquette, papiers peints, toiles imprimés et affiches, le bon motif est partout. Du livre ancien, à la typographie, en passant par la décoration intérieure, la mode, le textile, le motif est ce qui anime le fond de cette bibliothèque unique en son genre.
La librairie Vignes présentera la collection exceptionnelle de 100 livres et manuscrits de Colette (éditions originales & documents autographes). Ici, l'on dévoile la lettre ou le fragment de manuscrit qui vient éclairer une facette inattendue de l'oeuvre ou qui mets au jour une information biographique inédite. Chaque exemplaire a été choisi avec soin, en connaissance de cause, par un collectionneur, Pierre Clarac qui avait placé Colette aux côtés d'André Gide et de François Mauriac, non loin de Paul Valéry et de Paul Claudel, dans la lignée de La Fontaine et de Chateaubriand et dans une commune sensibilité avec Marcel Proust. Du premier chef d'oeuvre de Colette, La Vagabonde, en passant par de rarissimes exemplaires, parfois inconnus des biographes comme celui des Vrilles de la vigne, ou sur papier vert de La Paix chez les bêtes , de Mitsou, ou comment l'esprit vient aux filles en de magnifiques eaux-fortes & pointe sèche de Edgar Chahine, d'exemplaires de Chéri, de La Chambre éclairée, de La maison de Claudine, du Blé en herbe, de Sido les points cardinaux, de Regarde l'un des plus beaux ouvrages de toute la biographie colettienne, ou de manuscrits autographes, comme le très rare exemplaire en tirage de tête de La Chatte, de Ces plaisirs ou de la collection complète illustrée d'eaux fortes des Cahiers de Colette n°1 à 4. Un catalogue » Les Colettes des Clarac » commenté par Frédéric Maget, spécialiste bien connu de l'écrivaine Président de la Société des amis de Colette et directeur de la maison Colette paraîtra aussi à cette occasion.
A l'occasion des 60 ans de la mort de Boris Vian, une exposition exceptionnelle lui sera consacrée. De rares documents, son seul tableau connu, & des oeuvres inédites seront réunis par Christelle Gonzalo & François Roulmann. L'ensemble sera regroupé en un ouvrage unique » l'Anatomie du bison « , en une chrono-bio-bibliographie du célèbre et talentueux écrivain aux éditions des Cendres.
Plus de 50 experts et élèves experts de la CNES (Chambre Nationale des Experts Spécialisés) animeront une galerie » Vrai ou faux, les secrets de l'expertise « . A travers la confrontation d'objets authentiques et de leurs copies, productions postérieures ou im itations modernes, les experts montreront au public comment identifier un faux d'un vrai objet d'art. Il sera possible d'apprendre à distinguer un vrai diamant d'un diamant de synthèse, un meuble de Le Corbusier d'une réédition, une sculpture africaine d'époque ou contemporainl, un textile vintage et une copie, un fauteuil de Breuer, une lampe de Serge Mouille & leurs rééditions, des vrais

Tous droits réservés à l'éditeur

et faux poinçons d'argenterie, des bronzes, des céramiques, des émaux, des livres, des pierres précieuses, des sculptures, des armes, des décorations, d'autres luminaires, des cadres, des peintures, des gravures et même des monnaies.

Fernand KHNOPFF, Les Grelots, 1905, Pointe sèche imprimée en noir sur vergé filigrané, 198 x 148 mm – GALERIE LE TOUT VENANT

Utagawa HIROSHIGE I (1797-1858), The Sea off Satta in Suruga Province, Peinture sur bloc de bois – GALERIE BEI DER OPER

CASSANDRE (A.M.) et CENDRARS (Blaise). Paris, Draeger,1935

Bouillon Kub. Affiche de Leonetto Cappiello, éditeur inconnu, imprimé chez Devambez, 1931 (lithographie en couleurs)

Ville de Paris, Bibliothèque Forney

Colette, « Regarde… », collection Colette , Bibliothèque Henri Clarac, Librairie Vignes

Boris Vian, Les hommes de fer, 1946, huile sur toile – GONZALO & ROULMANN

Bijoux BAUME en pleine expertise sur le Salon 2018 – Crédit Yasefan Prod

Tous droits réservés à l'éditeur

Date : 08/04/2019
Heure : 16:10:02
Journaliste : Béatrice

zenitudeprofondelemag.com
Pays : France
Dynamisme : 0

Visualiser l'article

LIVRES RARES & OBJETS D'ART AU GRAND PALAIS



Le Salon LIVRES RARES & OBJETS D'ART (**12 au 14 avril**) au **GRAND PALAIS** est le **premier rendez-vous mondial dans le domaine du patrimoine écrit.** Il est aussi **le seul salon au monde qui réunit des experts en objets d'art dans 40 spécialités** , de l'archéologie à l'art contemporain en passant par les bijoux, la haute-époque, l'art tribal, l'horlogerie, ou encore les armes anciennes. **Temps forts de l'édition 2019**
27 nouveaux exposants (soit au total 160 exposants) dont 43 venant de 14 pays différents .

Retour en force des galeries d'estampes et de dessins avec un stand collectif de 21 exposants contre 13 en 2018 avec des **œuvres de Poliakoff** chez **Thadee Poliakokf** (le petit fils de l'artiste) **, de Rembrandt** chez **Sarah Sauvin, en passant par des dessins de Géricault, de Khnopff, de Goya, de Tiepolo, ou d'Hiroshige…**

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article



Utagawa HIROSHIGE I (1797-1858), The Sea off Satta in Suruga Province, Peinture sur bloc de bois – GALERIE BEI DER OPER

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article



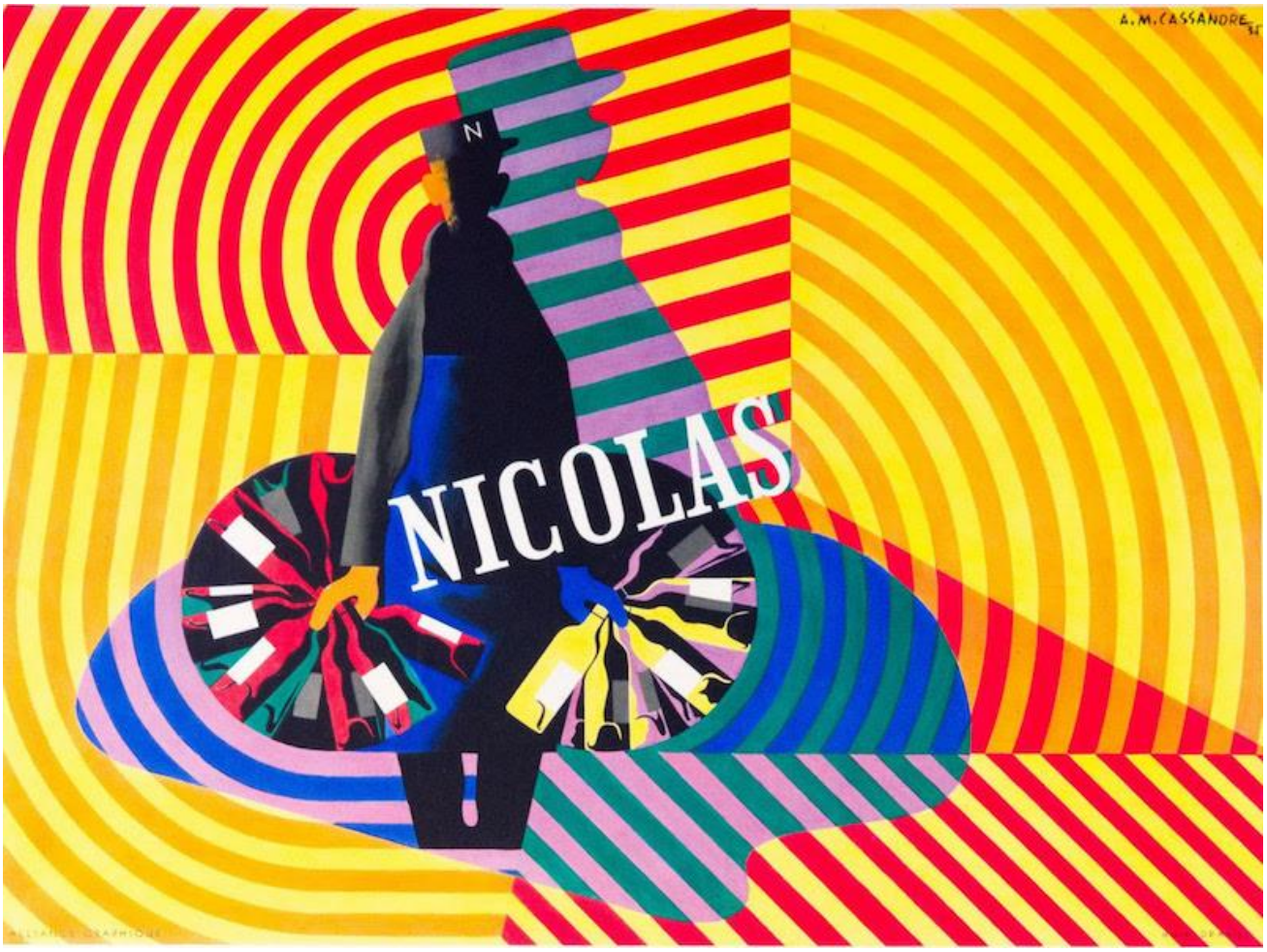
REMBRANDT, Autoportrait au beret de velours et à la plume, 1638. Eau-forte. New Hollstein 170, 2e C Etat4. Filigrane Arms of Bristolg – GALERIE SARAH SAUVIN

Tous droits réservés à l'éditeur

– copie  Fernand KHNOPFF, Les Grelots, 1905, Pointe säche imprimée en noir sur vergé filigrané, 198 x 148 mm – GALERIE LE TOUT VENANT
La collection Alain Draeger, 100 ans de l'édition Française de luxe.

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article



CASSANDRE (A.M.) et CENDRARS (Blaise). Paris, Draeger, 1935

En un lien ténu depuis **1886** avec **les plus grands artistes** (**Dali, Picasso , Cocteau** …) mais aussi **les plus grands illustrateurs** (Brunhoff, Buffet ,Cassandre, Loupiot, Savignac…), **la maison Draeger** s'adonna à l'excellence tant dans la **création de livre d'artistes, revue & catalogue de luxe, que de publicité pour les plus grandes marques** (Hermes, Lancôme, Max, Revillon, Vin Nicolas …).

Au **Grand Palais** , la Librairie Chrétien exposera et proposera à la vente **100 œuvres originales d'artistes avec lesquels la célèbre imprimerie a travaillé** (Benito, Boutet de Monvel, Dali , Lepape, Loupot, Van Dongen…) **et 400 catalogues de grand luxe** réalisés en collaboration avec des illustrateurs renommés parmi lesquels Paul Iribe, Cassandre, Loupot ou Savignac. **Un luxueux ouvrage réalisé par Alain Draeger viendra immortaliser la dispersion de cette prestigieuse collection, ultime témoignage de cette famille d'imprimeurs.**

La vente de cette collection fera écho à l'exposition « Les sens du motif » de la Bibliothèque Forney, invitée d'honneur de cette édition.

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

Bouillon Kub. Affiche de Leonetto Cappiello, éditeur inconnu, imprimé chez Devambez, 1931 (lithographie en couleurs) Ville de Paris, Bibliothèque Forney – copie

Depuis 1886, **les collections de la bibliothèque Forney** sont un réservoir d'images, **une véritable bibliothèque du motif du 17 ième siècle à nos jours…** Tant à travers ses collections d'imprimées, livres & revues, catalogues commerciaux que part la richesse de sa collection iconographique : dessins, estampes, maquette, papiers peints, toiles imprimés et affiches, le bon motif est partout. Du livre ancien, à la typographie, en passant par la décoration intérieure, la mode, le textile, le motif est ce qui anime le fond de cette bibliothèque unique en son genre.

À l'occasion des 60 ans de la mort de Boris Vian , une exposition exceptionnelle lui sera consacrée.



Boris Vian, Les hommes de fer, 1946, huile sur toile – GONZALO & ROULMANN

De rares documents, son seul tableau connu et des œuvres inédites seront réunis par Christelle Gonzalo & François Roulmann. L'ensemble sera regroupé en un ouvrage unique « l'Anatomie du bison », en une chrono-bio-bibliographie du célèbre et talentueux écrivain.

« Vrai ou faux, les secrets de l'expertise » Distinguer un vrai diamant d'un diamant de synthèse, un objet en ivoire d'un objet en os, un meuble de Le Corbusier d'une réédition…
Bijoux BAUME en pleine expertise sur le Salon 2018 – Crédit Yasefan Prod

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

À travers la **confrontation d'objets authentiques et de leurs copies, productions postérieures ou imitations modernes, plus de 40 experts et élèves experts de la CNES (Chambre Nationale des Experts Spécialisés) animeront une galerie où ils montreront au public comment identifier un faux d'un vrai objet d'art.**

INFOS PRATIQUES

SALON INTERNATIONAL
Du LIVRE RARE & DE L'OBJET D'ART
Grand Palais / Avenue Winston Churchill / 75008 PARIS
Jeudi 11 avril : vernissage sur invitation uniquement 17h-22h
Vendredi 12 avril : 11h-20h
Samedi 13 avril : 11h-20h
Dimanche 14 avril : 11h-20h
Entrée et catalogue : 10 €
INVITÉ D'HONNEUR : La Bibliothèque Forney, bibliothèque de la Ville de Paris

Tous droits réservés à l'éditeur

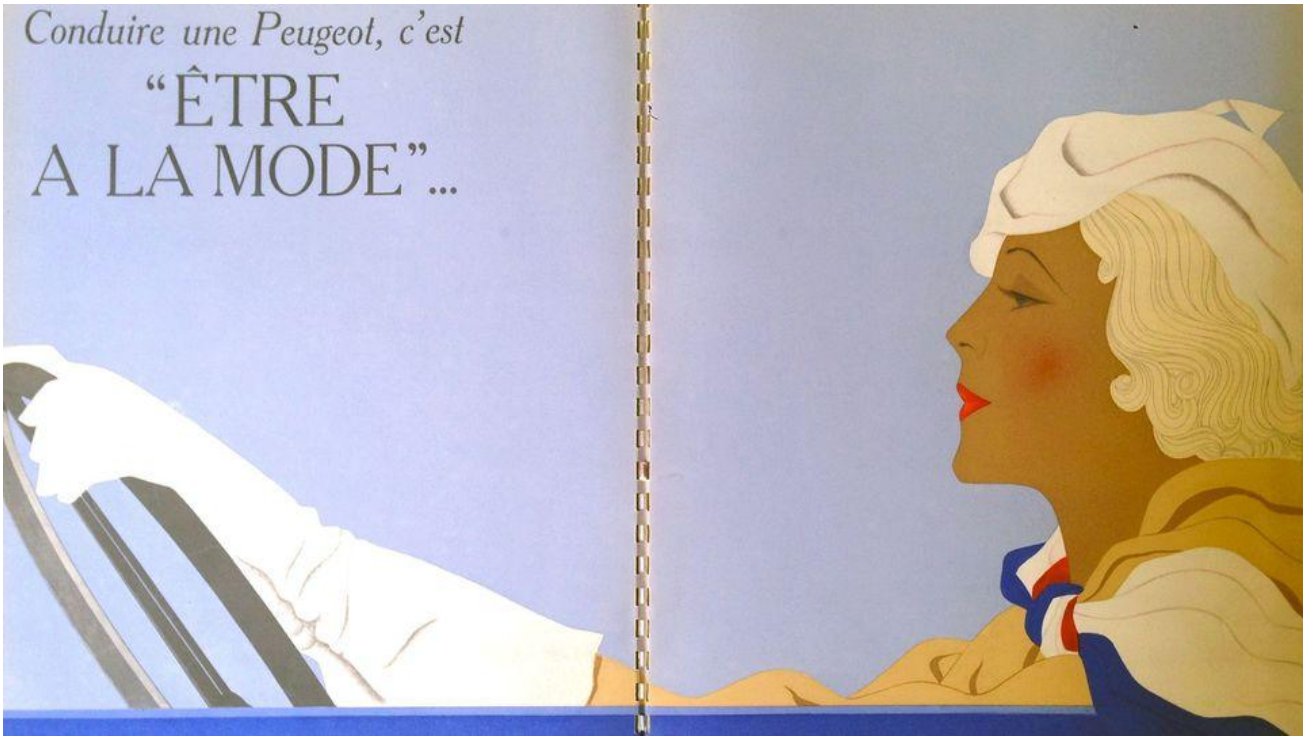
L'EXPRESS

Date : 11/04/2019
Heure : 16:18:24
Journaliste : Jérôme Dupuis

www.lexpress.fr
Pays : France
Dynamisme : 0

Visualiser l'article

Affiches, catalogues... Les merveilles de la maison Draeger au Grand Palais



Un catalogue Peugeot imprimé par Draeger en 1933, avec un dessin signé Reynaldo Luza.

Librairie Chrétien

Une expo-vente des affiches et catalogues imprimés par la mythique maison Draeger se tiendra à partir de vendredi au Salon du Livre Rare & Objets d'Art. Avant-première.
On dit parfois que c'est le livre le plus cher du XXe siècle. *Jazz* , illustré par Matisse, a été tiré à 260 exemplaires, signés par l'artiste, en 1947. On pourra en admirer un à partir de ce vendredi, au Grand Palais, lors du Salon du Livre rare & Objet d'art , l'un des grands rendez-vous mondiaux des amoureux de l'imprimé. C'est sur le stand de la Librairie Chrétien de Jean Izarn que cette rareté sera proposée. Prix affiché pour cette merveille XXL dont les couleurs ont été réalisées au pochoir : 200 000 euros.

Ce *Jazz* sera l'un des joyaux de l'exposition-vente que le libraire consacre à la maison Draeger, le mythique imprimeur qui a réalisé une partie du livre de Matisse. Un imprimeur célèbre dans le monde entier pour ses ouvrages de Picasso et de Fernand Léger, sans oublier le fameux *Dali de Draeger* , un pavé sophistiqué vendu à 300 000 exemplaires, qui annonce avec quarante ans d'avance les "collectors" de Taschen.

Tous droits réservés à l'éditeur

Pour la petite histoire, ce "Dali" a été imprimé en mai 68. Les fils Draeger sont allés récupérer le peintre à la moustache bloqué par les barricades et ont organisé une fête délirante dans les locaux de l'imprimerie, à Montrouge, avec mannequins posant sur les rotatives une coupe de campagne à la main, devant un Dali aux anges, tandis que les étudiants lançaient des pavés à quelques centaines de mètres de là...



Ce catalogue Nicolas de 1935, intitulé "Le spectacle est dans la rue", imprimé par Draeger,est illustré par Cassandre. Les textes sont signés Blaise Cendrars.

Librairie Chrétien

Mais Draeger est plus encore connu pour ses luxueuses plaquettes publicitaires, souvent signées d'artistes comme Cassandre, Iribe, Benito, Vasarely, Van Dongen... Les textes étaient parfois dus à Colette, Cendrars ou Cocteau. Ces plaquettes étaient offertes aux fournisseurs et aux bons clients des marques concernées. Plus de deux cents de ces catalogues seront proposés au Grand Palais.

Tous droits réservés à l'éditeur

"La maison Draeger Frères, créée en 1886, a eu jusqu'à mille employés dans son immense imprimerie de Montrouge, raconte Jean Izarn, qui collectionne ces catalogues depuis l'adolescence. Leur savoir-faire et la qualité de leur travail étaient exceptionnels." Le libraire a racheté le fonds d'archives de la maison, qui a périclité dans les années 80, après avoir été à deux doigts d'être reprise par Bernard Tapie.

Composition de Charles Loupot pour un catalogue des Grands Vins Fins de Nicolas. Le dessin original au lavis et à l'encre de Chine sera proposé au Grand Palais (20 000 euros).

Librairie Chrétien

Témoins de l'âge d'or, les fameux catalogues pour les vins Nicolas, signés Cassandre ou Charles Loupot, lequel a notamment livré de magnifiques compositions cubistes. "Draeger avait inventé un procédé d'impression, dit "procédé Draeger 301", qui, à partir de trois passages couleur (rouge, bleu, jaune), donnait une véritable impression de relief", détaille Jean Izarn.

Les domaines qui ont rendu Draeger célèbre disent tout de ce premier XXe siècle où le luxe s'affichait avec une classe insolente : alcools (champagne Moët Hennessy), avions Blériot, voitures (Peugeot, Buick, Voisin...), paquebots (le Normandie), mode (Chanel, Guerlain), Grands magasins (Printemps...), trains de prestige... Chaque plaquette publicitaire, réalisée avec un soin maniaque, était tirée à quelques centaines ou milliers d'exemplaires.

"Il en subsiste assez peu, car une grande partie finissait à la poubelle, confie Jean Izarn. Aujourd'hui, un catalogue pour Revillon-Fourrure de Reynaldo Luza peut valoir 1800 euros, mais vous trouverez aussi certains catalogues à moins de 100 euros." On pourra également acquérir, sur le stand de la librairie, *Draeger, les Pages d'Or de l'Edition* , l'ouvrage publié par l'un des descendants de la dynastie d'imprimeurs, Alain Draeger.

Affiche lithographiée de 1923 signée René Vincent pour la Peugeot Torpedo Quadrilette, imprimée par Draeger, en 1923.

Librairie Chrétien

Outre l'exceptionnel fonds dévoilé par la Librairie Chrétien, le salon du Grand Palais proposera également une exposition d'oeuvres issues de la bibliothèque d'art Forney (installée dans l'Hôtel des archevêques de Sens), spécialisée dans l'affiche, notamment publicitaire. On y trouvera là aussi des réalisations de l'imprimerie Draeger, mais aussi nombre d'autres pièces spectaculaires. Une occasion rare de découvrir ces affiches originales qui ont marqué notre mémoire collective.

Tous droits réservés à l'éditeur

Les Echos

Pays : FR
Périodicité : Quotidien
OJD : 122744





Date : Du 12 au 13 avril 2019
Page de l'article : p.9
Journaliste : Valérie Leboucq

ENTREPRISES

Draeger disperse sa collection au Salon des livres rares

VENTE

La PME centenaire profite du Salon au Grand Palais pour vendre quelque 500 originaux, catalogues et dessins.

Valérie Leboucq
@vleboucq

Cela fait toujours un peu mal de voir une entreprise plus que centenaire décidée à disperser une grande partie de son patrimoine. Surtout quand l'imprimeur Draeger, la maison en question, a contribué, entre les deux guerres, à écrire l'histoire de l'édition des livres d'art et plus largement de l'affichage publicitaire.

Ses dirigeants actuels, Alain et Olivier, respectivement quatrième et cinquième générations du nom, profitent du Salon du livre rare et objet d'art, qui se tient les 12-13 et 14 avril au Grand Palais, pour vendre, avec la librairie Chrétien, leur collection de quelque 500 pièces originales. Aux propres catalogues de la maison s'ajoutent des dessins d'artistes (Van Dongen, Iribe, Loupot, Brunhoff...) ayant servi à la réalisation de publicités et de livres. Le clou de cette vente (sans enchères) pourrait bien être le « Jazz » illustré par Henri Matisse et proposé à 200.000 euros. Les Draeger attendent pour le total de cette vente un montant de l'ordre du demi-million d'euros destiné, entre autres, à financer la sortie d'un livre retraçant le parcours sur plus de 130 ans de la maison, fondée en 1886 et dédiée à l'excellence de la reproduction.

Les Ambassadeurs

L'histoire de Draeger se confond avec celle de l'art publicitaire grâce à Georges, « *le visionnaire de la famille* », raconte Olivier. Aux Etats-Unis en 1920, il constate que la réclame est en train de disparaître au profit de la publicité, qui « *donne envie d'utiliser les produits et ne se contente pas de les montrer* ». L'entreprise se dote alors d'une agence, Draeger & Wallace, qui commissionne peintres et illustrateurs chargés de démontrer la puissance commerciale de l'image. Boutet de Monvel, Lepape, Survage, et Van Dongen (dont un dessin est en vente à 80.000 euros) feront partie grâce à leurs coups de crayon de ces « Ambassadeurs » Draeger.

La première publicité Hermès date de 1917 et de nombreux autres suivront, dans le luxe comme Mauboussin, mais aussi les vins fins de Nicolas, Hennessy, Orangina, Ambre Solaire ou le grand magasin Le Printemps. Pour la sortie de la Peugeot 301, la maison met au point un nouveau procédé d'impression qui perfectionne le rendu des couleurs. Grâce à lui, l'imprimeur devient éditeur de livres d'art. Dali, Matisse et Fernand Léger lui feront confiance. ■

Tous droits réservés à l'éditeur

LE FIGARO.fr

Date : 12/04/2019
Heure : 20:45:56
Journaliste : Béatrice de Rochebouët

www.lefigaro.fr
Pays : France
Dynamisme : 0

Visualiser l'article

Avant première Nouveau Livres rares et objets d'art: un mariage de raison

Exemplaire des «Fleurs du mal» de Charles Baudelaire dans un écrin relié par Charles Meunier. Unique, ce véritable objet d'art en forme de tabernacle avec des motifs typiquement 1900 est à vendre à 450.000 euros. - Crédits photo : Studio SEBERT

La 31e édition du salon qui leur est consacrée au Grand Palais offre, pour la troisième année,un éclectisme foisonnant. Petit guide pour dénicher les découvertes.

Sous la prestigieuse verrière du Grand Palais, voilà une manifestation pleine de pépites mais qui cherche à se forger une identité. Est-ce un salon qui réunit les bibliophiles, les amateurs d'estampes ou les passionnés d'objets d'art? Comme son nom l'indique, il est tout à la fois. L'an dernier, il a accueilli 20.000 visiteurs, un chiffre honorable. Ne pouvant occuper tout cet immense espace, il fallait que le Syndicat national de la librairie ancienne et moderne (Slam) trouve un partenaire pour faire vivre cet événement. C'est ce qu'il a fait en proposant, il y a trois ans, à la Chambre nationale des experts spécialisés en objets d'art et de collection (Cnes) de le rejoindre, depuis le départ de la Chambre syndicale de l'estampe, spécialité qui reste présente avec une vingtaine des meilleurs exposants du domaine.

«Nous misons sur une complémentarité des publics pour ce salon, qui est l'un des meilleurs en livres»

Hervé Valentin, président du Slam

Ce dernier met en avant son savoir-faire et son sérieux dans un espace qui devrait avoir du succès grâce à un jeu de devinettes où il faut distinguer le vrai du faux. Objets authentiques sont mis face aux copies, explications à l'appui. De quoi rassurer les amateurs échaudés par les derniers scandales, notamment celui des faux de Versailles, qui a miné le secteur du XVIII e . Deux chaises Louis XV, deux luminaires de Serge Mouille et deux chaises Wassily dessinées par Marcel Breuer dans les années vingt lorsqu'il était à la tête de l'atelier du Bauhaus de Dessau (Allemagne) se confrontent. Avec leurs tissus vintages, leurs montures en acier rouillé, laquelle de ces dernières est la bonne?

«Nous misons sur une complémentarité des publics pour ce salon, qui est l'un des meilleurs en livres, depuis que celui de New York a décalé sa date, début mars, et celui de Londres, en juin, explique Hervé Valentin, nouveau président du Slam depuis décembre. Et nous avons, cette année, refusé beaucoup de candidatures, face à une demande en hausse et le retour des étrangers, notamment des Américains qui avaient déserté Paris, depuis les attentats.» Avec 15 % de marchands en plus, ce salon compte 233 stands (contre 200 en 2018), dont 27 libraires supplémentaires, ce qui porte leur nombre à 181. Il y a donc deux salons en un. D'un côté, l'aile gauche, investie par les plus grandes enseignes de la bibliophilie, de l'autre des galeries d'horizons différents, de Paris, mais aussi de province, moins connues, allant du mobilier ancien aux bijoux, en passant par les bronzes, les tableaux anciens, la céramique ou les souvenirs napoléoniens. Et même l'art contemporain, avec la galerie Vallois, qui dénote singulièrement dans ce parcours à dominante classique.

Sans oser les mélanges, ce salon se veut éclectique et plein de jolies découvertes, mais, de ce fait, il perd en lisibilité. À tel point que le public ne sait plus trop ce qu'il est venu chercher. L'ensemble est toutefois de qualité dans ce «salon sans prétention, de bonne ambiance et où personne ne se tire dans les pattes comme à la Biennale», observe Dominique Chevalier, président du Syndicat national des antiquaires de 2014 à 2016,

Tous droits réservés à l'éditeur

qui préside la commission d'expertise. De courte durée (sur un week-end) et avec des prix moitié moins cher qu'à la Biennale des antiquaires (la nouvelle Biennale Paris), ce salon attire des marchands de renommée, comme les Sarti, spécialistes en peinture ancienne.

Entre les livres et les objets, il faut choisir. Compte tenu du foisonnement de l'offre, dénicher la perle rare prend du temps, telle cette minuscule reliure rose fuschia de Jean-Luc Honegger en hommage à Rose Adler (librairie L'Exemplaire, à Genève), ce rarissime reçu signé de la main de Rubens pour accuser réception d'un paiement pour le tableau conservé dans l'église de Malines (Belgique). Sans oublier les souvenirs Napoléon chez Imperial Art. C'est long, fastidieux, mais revigorant. Car, ici, nous sommes dans le saint des saints de ceux qui font leur métier avec passion, loin des folles spirales du marché de l'art. Voici un choix de ce qu'il ne faut pas manquer dans cette 31 e édition qui reçoit la bibliothèque Forney comme invité d'honneur.

• Colette en toute intimité

Ce sont toutes les facettes de cette écrivaine rebelle que présente Henri Vignes à travers une centaine de manuscrits, d'ouvrages, de lettres agrémentées de merveilleux dessins provenant de la collection Clarac constituée de père en fils, par Pierre, l'universitaire puis Henri (de 100 à 7500 euros pour une édition originale de *La Chatte* , 1933). Chaque exemplaire a été choisi avec soin: de son premier chef-d'œuvre, *La Vagabonde* , à d'autres moins connus, comme celui des *Vrilles de la vigne* , recueil de 20 nouvelles (1908) où l'auteur exprime son goût pour la nature et la nostalgie du village de son enfance. Certains sont encore écrits sur du papier crème ligné et non le célèbre papier bleu qu'elle adoptera après la Première Guerre mondiale. Un catalogue, «Les Colettes des Clarac», commenté par Frédéric Maget, président de la Société des amis de Colette et directeur de la maison Colette, a été publié à cette occasion. (Libraire Vignes, B2-C1).

• Baudelaire et son inédit illustré des «Fleurs du mal»

C'est l'unique témoin du projet d'édition illustrée de ce célèbre livre voulu par Charles Baudelaire et son mécène, Auguste Poulet-Malassis, avec des illustrations folles de ces *Fleurs du mal* qui ne plurent malheureusement pas à son auteur. L'exemplaire est dans son écrin relié par Charles Meunier, véritable objet d'art en forme de tabernacle, avec des motifs typiquement 1900. Jean-Baptiste de Proyart a déniché ce trésor pas totalement identifié dans une vente chez Christie's. Il est à vendre à 450.000 euros. (Jean-Baptiste de Proyart, A5)

• Les trésors de Boris Vian

Ils ont chacun leur librairie, chacun leur stand, mais partagent la même passion pour celui qui fit scandale en publiant, sous le pseudonyme de Vernon Sullivan, *J'irai cracher sur vos tombes* , roman policier montrant les multiples facettes de cet écrivain tourné aussi vers la poésie, les pièces de théâtre et les scénarios de film. Pour célébrer les 60 ans de sa mort, Christelle Gonzalo et François Roulmann ont sorti quelques trésors de leur collection, dont des rares, comme son seul tableau connu, *Les Hommes de fer* , de 1946. L'ensemble sera regroupé en un ouvrage unique *L'Anatomie du bison* , aux Éditions des Cendres. Une quinzaine de pièces seulement sont à vendre. (Librairie sur le fil de Paris, H11)

• Revivre les années fastes de l'imprimerie

C'est l'un des livres les plus chers du XX e siècle: *Jazz* , illustré par Matisse et tiré à 260 exemplaires, en 1947, est à vendre 200.000 euros, par la librairie Chrétien de Jean Izarn. Il est la pièce phare de la collection Alain Draeger qui propose quelque 400 catalogues imprimés par cette célèbre entreprise familiale de Montrouge

Tous droits réservés à l'éditeur

(créée en 1886) avant qu'elle ne soit rachetée. Mais aussi une centaine d'originaux dont une aquarelle de Van Dongen de 1924 (autour de 80.000 euros) qui a servi à illustrer les publicités pour les catalogues Draeger, merveilleux ambassadeurs de la marque pour décrocher des contrats chez Hermès, Peugeot, les fourrures Révillon ou les vins Nicolas. Draeger est connu pour avoir inventé un procédé d'impression, dit «procédé Draeger 301» qui, à partir de trois passages couleur (rouge, bleu, jaune), donnait une véritable impression de relief. (Draeger, les pages d'or de l'édition, I3-I4).

Salon du livre rare et des objets d'art, Grand Palais (Paris VIII e),jusqu'au 14 avril.

Tous droits réservés à l'éditeur

LesEchos.fr

Date : 12/04/2019
Heure : 08:19:46
Journaliste : Valérie LEBOUCQ

www.lesechos.fr
Pays : France
Dynamisme : 0

Visualiser l'article

Draeger disperse sa collection d'originaux d'artistes au Salon des livres rares

La PME plus que centenaire, réputée dans l'entre deux guerre pour la qualité de ses impressions et affiches publicitaires, profite du Salon des 12, 13 et 14 avril au Grand Palais, pour vendre quelque 500 originaux, catalogues et dessins pour livres d'artistes signés Matisse, Fernand Leger, Van Dongen, Iribe, Brunhoff.

Catalogue de la maison Draeger réunissant les plus belles affiches de l'illustrateur Cassandre sur un texte de Blaise Cendras, 1935 .

Draeger

Cela fait toujours un peu mal de voir une entreprise plus que centenaire, décidée à disperser une grande partie de son patrimoine. Surtout quand l'imprimeur Draeger, la maison en question, a contribué, entre les deux guerres, à écrire l'histoire de l'édition des livres d'art et plus largement de l'affichage publicitaire.

Ses dirigeants actuels, Alain et Olivier, respectivement quatrième et cinquième générations du nom, profitent du Salon des livres rares et objets d'art qui se tient les 12, 13 et 14 avril au Grand Palais pour vendre avec la librairie Chrétien, leur collection de quelque 500 pièces originales.

Aux propres catalogues de la maison s'ajoutent des dessins d'artistes (Van Dongen, Iribe, Loupot, Brunhoff...) ayant servi à la réalisation de publicités et de livres. Le clou de cette vente (sans enchères) pourrait bien être le «Jazz » mis en images par Henri Matisse, proposé à 200.000 euros. Au total, les Draeger en attendent un montant de l'ordre du demi million d'euros destiné, entre autres, à financer la sortie d'un livre (vendu également au Salon) retraçant le parcours sur plus de 130 ans d'une maison, créée en 1886 et dédiée à l'excellence de la reproduction.

Tous droits réservés à l'éditeur



Le livre « Jazz » illustré par Matisse, Draeger, 1947. En vente au Salon il est proposé à 200.000 euros. Draeger

Les « Ambassadeurs »
L'histoire de Draeger se confond avec celle de l'affichage publicitaire grâce à Georges, « *le visionnaire de la famille* », raconte Olivier. Aux Etats-Unis en 1920, il constate que la réclame est en train de disparaître au profit de la publicité qui « *donne envie d'utiliser les produits et ne se contente pas de les montrer* ». Pour convaincre les marques françaises de faire appel à ses services, l'entreprise se dote d'une agence, Draeger & Wallace, qui commissionne peintres et illustrateurs chargés de démontrer la puissance commerciale de l'image. Boutet de Monvel, Lepape, Survage, et Van Dongen (dont un dessin est en vente à 80.000 euros) feront partie grâce à leur coup de crayons de ces « Ambassadeurs » Draeger.

Tous droits réservés à l'éditeur

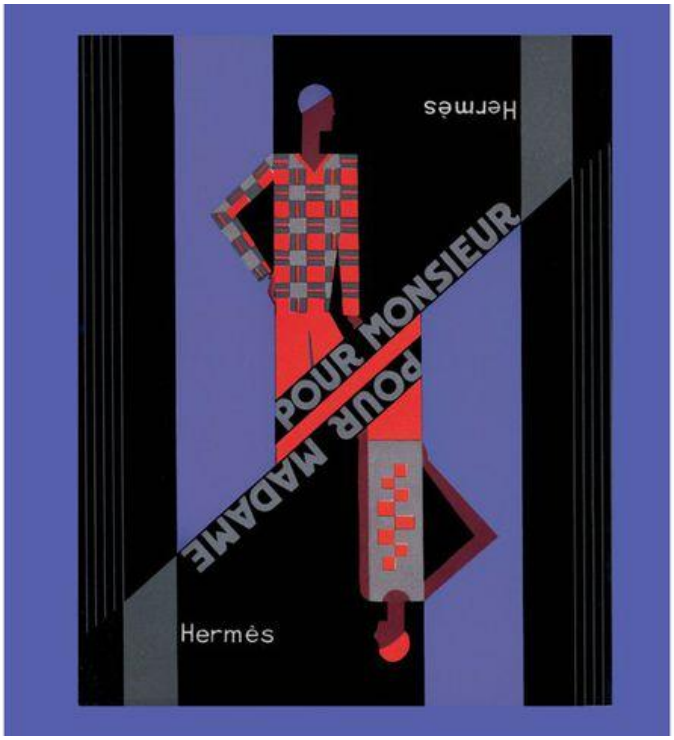


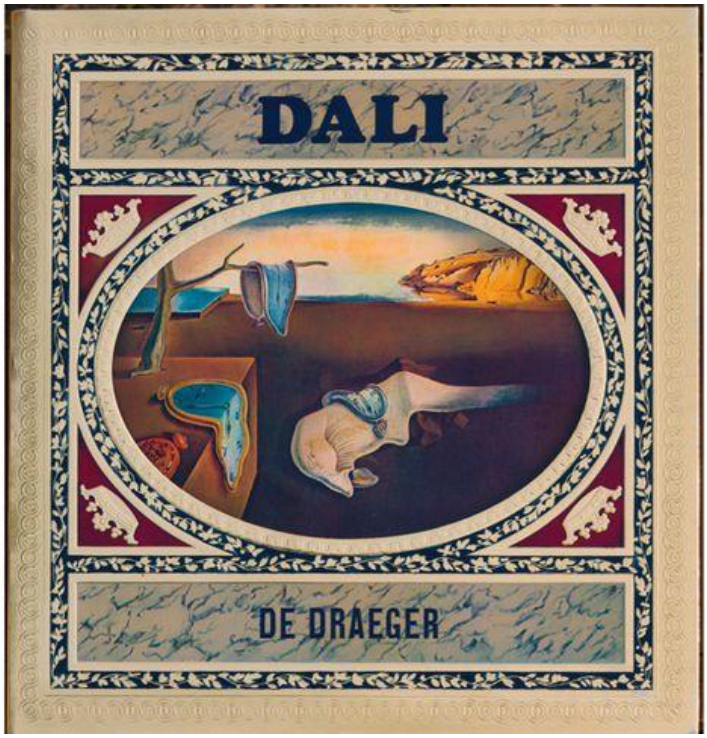
Illustration catalogue Hermès 1928 Collection Draeger Draeger

La première publicité Hermès date de 1917 et de nombreux autres suivront, dans le luxe comme Mauboussin, mais aussi les vins fins de Nicolas, Hennessy, Orangina, Ambre Solaire ou le grand magasin Le Printemps. Pour la sortie de la Peugeot 301, la maison met au point un nouveau procédé d'impression qui perfectionne le rendu des couleurs. Grâce à lui, l'imprimeur devient éditeur de livres d'art. Dali, Matisse et Fernand Léger lui feront confiance.

Cartes postales Yvon
Avec les congés payés de 1936, les Français partent en vacances. Un nouveau métier pour Pierre Yves Petit, surnommé Yvon, photographe à la revue L'Illustration qui sillonne la France et en tire des cartes postales. Proche des Draeger, il leur cède son activité en 1956. Une diversification qui sauvera l'entreprise de la disparition quand l'imprimerie de Montrouge, plus assez compétitive est vendue une première fois en 1974 et de nouveau en 1981. Les deux fois, la famille n'aura pas eu les fonds nécessaires à sa recapitalisation.

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article



Le livre Dali édité par Draeger en 1968. L'artiste avait demandé que la couverture ressemble à une boîte de confiseries avec reliefs et dorures Draeger

Reconvertie dans la carterie (c'est le licencié en France de Hallmark, les calendriers et le papier cadeaux la PME fait fabriquer un peu partout en Europe et en Chine. Ses produits sont distribués en grandes surfaces (Monoprix notamment) et dans les magasins spécialisés En 2012, elle a racheté les Nouvelles Images, le spécialiste de la reproduction d'affiches d'artistes qui innove dans la décoration avec les « home stickers ».

Et Internet n'a pas tué le papier. « *Le digital a redonné au contraire du dynamisme au marché du papier de qualité et cartes de voeux et d'anniversaires à forte valeur ajoutée* », constate Olivier Draeger, assez fier d'avoir vu les ventes de l'entreprise familiale passer de 9 millions d'euros en 1999, à 40 millions l'an dernier.

Tous droits réservés à l'éditeur

LE FIGARO
Pays : FR
Périodicité : Quotidien
OJD : 305701





Date : Du 13 au 14 avril 2019
Page de l'article : p.40-42
Journaliste : BÉATRICE DE ROCHEBOUET

CULTURE

Livres rares et objets d'art : un mariage de raison

MARCHÉ DE L'ART La 31e édition du salon qui leur est consacrée au Grand Palais offre, pour la troisième année, un éclectisme foisonnant. Petit guide pour dénicher les découvertes.

BÉATRICE DE ROCHEBOUËT
bderochebouet@lefigaro.fr

Sous la prestigieuse verrière du Grand Palais, voilà une manifestation pleine de pépites mais qui cherche à se forger une identité. Est-ce un salon qui réunit les bibliophiles, les amateurs d'estampes ou les passionnés d'objets d'art ? Comme son nom l'indique, il est tout à la fois. L'an dernier, il a accueilli 20 000 visiteurs, un chiffre honorable. Ne pouvant occuper tout cet immense espace, il fallait que le Syndicat national de la librairie ancienne et moderne (Slam) trouve un partenaire pour faire vivre cet événement. C'est ce qu'il a fait en proposant, il y a trois ans, à la Chambre nationale des experts spécialisés en objets d'art et de collection (Cnes) de le rejoindre, depuis le départ de la Chambre syndicale de l'estampe, spécialité qui reste présente avec une vingtaine des meilleurs exposants du domaine.

Ce dernier met en avant son savoir-faire et son sérieux dans un espace qui devrait avoir du succès grâce à un jeu de devinettes où il faut distinguer le vrai du faux. Objets authentiques sont mis face aux copies, explications à l'appui. De quoi rassurer les amateurs échaudés par les derniers scandales, notamment celui des faux de Versailles, qui a miné le secteur du XVIIIe. Deux chaises Louis XV, deux luminaires de Serge Mouille et deux chaises Wassily dessinées par Marcel Breuer dans les années vingt lorsqu'il était à la tête de l'atelier du Bauhaus de Dessau (Allemagne) se confrontent. Avec leurs tissus vintages, leurs montures en acier rouillé, laquelle de ces dernières est la bonne ?

« Nous misons sur une complémentarité des publics pour ce salon qui est l'un des

Tous droits réservés à l'éditeur

meilleurs en livres, depuis que celui de New York a décalé sa date, début mars, et celui de Londres, en juin, explique Hervé Valentin, nouveau président du Slam depuis décembre. *Et nous avons, cette année, refusé beaucoup de candidatures, face à une demande en hausse et le retour des étrangers, notamment des Américains qui avaient déserté Paris, depuis les attentats.*» Avec 15 % de marchands en plus, ce salon compte 233 stands (contre 200 en 2018), dont 27 libraires supplémentaires, ce qui porte leur nombre à 181. Il y a donc deux salons en un. D'un côté, l'aile gauche, investie par les plus grandes enseignes de la bibliophilie, de l'autre des galeries d'horizons différents, de Paris, mais aussi de province, moins connues, allant du mobilier ancien aux bijoux, en passant par les bronzes, les tableaux anciens, la céramique ou les souvenirs napoléoniens. Et même l'art contemporain, avec la galerie Vallois, qui dénote singulièrement dans ce parcours à dominante classique.

Sans oser les mélanges, ce salon se veut éclectique et plein de jolies découvertes, mais, de ce fait, il perd en lisibilité. À tel point que le public ne sait plus trop ce qu'il est venu chercher. L'ensemble est toutefois de qualité dans ce *«salon sans prétention, de bonne ambiance et où personne ne se tire dans les pattes comme à la Biennale»*, observe Dominique Chevalier, président du Syndicat national des antiquaires de 2014 à 2016, qui préside la commission d'expertise. De courte durée (sur un week-end) et avec des prix moitié moins cher qu'à la Biennale des antiquaires (la nouvelle Biennale Paris), ce salon attire des marchands de renommée, comme les Sarti, spécialistes en peinture ancienne.

Entre les livres et les objets, il faut choisir. Compte tenu du foisonnement de l'offre, dénicher la perle rare prend du temps, telle cette minuscule reliure rose fuschia de Jean-Luc Honegger en hommage à Rose Adler (librairie L'Exemplaire, à Genève), ce rarissime reçu signé de la main de Rubens pour accuser réception d'un paiement pour le tableau conservé dans l'église de Malines (Belgique). Sans oublier les souvenirs Napoléon chez Imperial Art. C'est long, fastidieux, mais revigorant. Car, ici, nous sommes dans le saint des saints de ceux qui font leur métier avec passion, loin des folles spirales du marché de l'art. Voici un choix de ce qu'il ne faut pas manquer dans cette 31e édition qui reçoit la bibliothèque Forney comme invité d'honneur.

Colette en toute intimité

Ce sont toutes les facettes de cette écrivaine rebelle que présente Henri Vignes à travers une centaine de manuscrits, d'ouvrages, de lettres agrémentées de merveilleux dessins provenant de la collection Clarac constituée de père en fils, par Pierre, l'universitaire puis Henri (de 100 à 7500 euros pour une édition originale de *La Chatte*, 1933). Chaque exemplaire a été choisi avec soin : de son premier chef-d'œuvre, *La Vagabonde*, à d'autres moins connus, comme celui des *Vrilles de la vigne*, recueil de 20 nouvelles (1908) où l'auteur exprime son goût pour la nature et la nostalgie du village de son enfance. Certains sont encore écrits sur du papier crème ligné et non le célèbre papier bleu qu'elle adoptera après la Première Guerre mondiale. Un catalogue, « Les Colettes des Clarac », commenté par Frédéric Maget, président de la Société des amis de Colette et directeur de la maison Colette, a été publié à cette occasion. (Libraire Vignes, B2-C1).

Baudelaire et son inédit illustré des « Fleurs du mal »

C'est l'unique témoin du projet d'édition illustrée de ce célèbre livre voulu par Charles Baudelaire et son mécène, Auguste Poulet-Malassis, avec des illustrations folles de ces *Fleurs du mal* qui ne plurent malheureusement pas à son auteur. L'exemplaire est dans son écrin relié par Charles Meunier, véritable objet d'art en forme de tabernacle, avec des motifs typiquement 1900. Jean-Baptiste de Proyart a déniché ce trésor pas totalement identifé dans une vente chez Christie's. Il est à vendre à 450 000 euros. (Jean-Baptiste de Proyart, A5)

Les trésors de Boris Vian

Ils ont chacun leur librairie, chacun leur stand, mais partagent la même passion pour celui qui fit scandale en publiant, sous le pseudonyme de Vernon Sullivan, *J'irai cracher sur vos tombes*, roman policier montrant les multiples facettes de cet écrivain tourné aussi vers la poésie, les pièces de théâtre et les scénarios de film. Pour célébrer les 60 ans de sa mort, Christelle Gonzalo et François Roulmann ont sorti quelques trésors de leur collection, dont des rares, comme son seul tableau connu, *Les Hommes de fer*, de 1946. L'ensemble sera regroupé en un ouvrage unique *L'Anatomie du bison*, aux Éditions des Cendres. Une quinzaine de pièces seulement sont à vendre. (Librairie sur le fil de Paris, H11)

Revivre les années fastes de l'imprimerie

C'est l'un des livres les plus chers du XXe siècle : *Jazz*, illustré par Matisse et tiré à 260 exemplaires, en 1947, est à

Tous droits réservés à l'éditeur

LE FIGARO
Pays : FR
Périodicité : Quotidien
OJD : 305701

Date : Du 13 au 14 avril 2019
Page de l'article : p.40-42
Journaliste : BÉATRICE DE ROCHEBOUET



Exemplaire des *Fleurs du mal* de Charles Baudelaire dans un écrin relié par Charles Meunier. Unique, ce véritable objet d'art en forme de tabernacle avec des motifs typiquement 1900 est à vendre à 450 000 euros. STUDIO SEBERT

vendre 200 000 euros, par la librairie Chrétien de Jean Izarn. Il est la pièce phare de la collection Alain Draeger qui propose quelque 400 catalogues imprimés par cette célèbre entreprise familiale de Montrouge (créée en 1886) avant qu'elle ne soit rachetée. Mais aussi une centaine d'originaux dont une aquarelle de Van Dongen de 1924 (autour de 80 000 euros) qui a servi à illustrer les publicités pour les catalogues Draeger, merveilleux ambassadeurs de la marque pour décrocher des contrats chez Hermès, Peugeot, les fourrures Révillon ou les vins Nicolas. Draeger est connu pour avoir inventé un procédé d'impression, dit « procédé Draeger 301 » qui, à partir de trois passages couleur (rouge, bleu, jaune), donnait une véritable impression de relief. (Draeger, les pages d'or de l'édition, I3-I4).

Salon du livre rare et des objets d'art, Grand Palais (Paris VIIIe), jusqu'au 14 avril.

Tous droits réservés à l'éditeur

Rvi
Le premier magazine économique professionnel du vin
Pays : FR
Périodicité : Bimestriel





Date : Mars - avril 2019
Page de l'article : p.11

Renaissance de la Maison Édouard Delaunay

Annoncé il y a tout juste un an, le rachat de la marque Édouard 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…

Tout au long du XXème siècle, la Maison Édouard 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, Édouard 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 (Élysée, 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 1930, 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. À 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 États-Unis.

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 Édouard 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 Édouard 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.* »



Laurent Delaunay © DR

Tous droits réservés à l'éditeur

Midi Libre
Périodicité : Quotidien
OJD : 130065





Date : 20 avril 2019
Page de l'article : p.6

MONTPELLIER

La CCI en opération dans le centre-ville

Commerce. À l'occasion de Pâques.



■ **Objectif : faire revenir les chalands.**

Le 17 avril dernier, la CCI Hérault et l'association des commerçants de Montpellier ont organisé pour la première fois l'opération "Vos commerçants fêtent Pâques" dans le centre-ville de Montpellier avec, pour objectif, de faire revenir les chalands en centre-ville. Petits et grands ont ainsi pu voir déambuler personnages et mascottes en tout genre.

Pour l'occasion, 1000 ballons porteurs de bons de réductions ont été distribués aux passants : des réductions jusqu'à 30 %, valables chez les commerçants du centre-ville, du 17 au samedi 20 avril inclus. Un jeu concours a également été organisé, dont les récompenses ont été remises ce vendredi après-midi.

« Je remercie infiniment les commerçants et la CCI et pour cette magnifique opération. Je suis ravie, c'est un très beau cadeau », a commenté la grande gagnante, France Bérenguer, qui a remporté la Box surprise et gourmande d'une valeur de 600 €.

« Je suis ravi du retour que nous avons eu sur cette première opération de Pâques, a estimé André Deljarry, président de la CCI et premier vice-président de la CCI Occitanie. *Nous avons mis en place une animation familiale pour que les consommateurs renouent le lien avec leurs commerçants. C'est l'attractivité du centre-ville de Montpellier qui est en jeu. En soutenant les commerçants, c'est toute notre économie que nous protégeons. Qui dit commerces dit lien social, emplois et proximité. »*

◗ *Commerçants ayant participé à la box cadeau : Godiva, Daudé lingerie, Toscaline, Swarovski, Goleo, Loge numéro 9, Comtesse du Barry, Nicolas les vins, Saint-Hilaire, L'instant d'après, Zumo, Felds, Exclusif, Pause gourmande, Cristal optical.*

Tous droits réservés à l'éditeur

ECO DES PAYS DE SAVOIE
Pays : FR
Périodicité : Hebdomadaire

Date : Du 26 avril au 02 mai 2019
Journaliste : ANDRÉ DEYRIEUX



CHRONIQUE : **ŒNOLOGIE**

Des grands hommes du vin

ANDRÉ DEYRIEUX – Consultant en œnotourisme et créateur du webmagazine Winetourisminfrance.com – ad@winetourisminfrance.com

Où sont honorés les grands hommes de la vigne et du vin de France ? Aucune école ne porte leur nom, peu de rues, de rares monuments. Même pour les plus connus, les plus utiles, les plus originaux. Alors, allons-y de nos hommages désordonnés ! Par qui commencer ? Par ceux qui ont recréé le vignoble après le phylloxéra comme Jules-Émile Planchon et Gustave Foex ? Par Arnaud de Pontac, qui révolutionna le vin bordelais à Haut-Brion en 1663 ? Par Édouard Barthe qui créa en 1939 l'*« Œuvre du vin chaud au soldat »* ? Par le vigneron et député Jules Pams qui obtint un statut fiscal favorable pour les vins doux naturels ?



DES VIGNES QUI POUSSENT À TRAVERS LES MURS

On en connaît quelques-uns, de ces grands hommes. On en oublie bien d'autres. Si l'ouvrage majeur de Pierre Viala et Louis Vermorel, *Ampélographie*, est célèbre, on ignore les auteurs des cinq cents illustrations, Alexis Kreyder et Jules Troncy.

À ceux qui ont compris la transformation du sucre en alcool (Antoine Lavoisier), aux ampélographes comme le comte Odart et Louis Levadoux, à celui qui fait pousser ses vignes à travers les murs (Antoine Cristal), il faut ajouter ceux qui ont permis le transport des vins – Cnaeus Domitius Ahenobarbus (créateur de la voie Domitienne), Pierre-Paul Riquet (père du canal du Midi) – et ceux qui ont transformé la viticulture : l'agronome Jules Guyot et son mode de taille de la vigne ; Henri Marès qui en 1856 sauva le vignoble de l'oïdium ; Alexis Millardet et la "bouillie bordelaise" (il était pourtant jurassien) trouvée en 1883 contre le mildiou.

Mentionnons les grands communicants du vin : Alexis Arpin, qui obtient dès 1906 un certificat d'origine pour le vin d'Arbois ; Gabriel Gerbaud et le vin du Postillon ; Henri Maire et le vin fou ; le champenois Eugène Mercier et le monumental foudre de l'Exposition universelle de 1889 *(illustration)* ; Louis Orizet, inventeur du slogan *« Le beaujolais nouveau est arrivé »*. On pourrait y ajouter des personnages fictifs : Nectar (emblème des magasins Nicolas), le père Pinard (incarnation du vin des Poilus), l'illustre Gaudissart de Balzac.

On ne saurait méconnaître les écrivains qui ont célébré le vin, depuis Henri d'Andeli, trouvère du XIIIe siècle, auteur de *La bataille des Vins*. Les plus oubliés sont sans doute les écrivains agronomes des diverses régions : Vital du Four (1260-1327), qui a décrit dans *Pro conservanda sanitate* l'eau ardente, ancêtre de l'Armagnac ; Charles Estienne, auteur en 1537 de *Vinetum, in quo varia vitium, vuarum, vinorum, antiqua* ; le cadurcien François Roaldès qui donna au XVIe siècle un *Discours de la vigne* ; Miquel Agusti qui en 1617 à Perpignan écrivit un *Llibre dels secrets d'agricultura rústega i pastoril*.

L'ŒUVRE DU VIN DE MESSE

Aux peintres si nombreux de la vigne, il faut ajouter Victor Regnault qui en 1856 réalise les premières photographies d'un vignoble français, en l'occurrence Château-Chalon.

On peut célébrer des révoltés, comme Marcelin Albert ; des chefs d'État comme François Ier, Jaurès (qui inaugura la cave coopérative de Maraussan) ou Gaston Doumergue, fils d'un vigneron du Gard ; des boulimiques qui ont voulu embrasser le vaste monde du vin comme André Jullien, auteur en 1816 de la *Topographie de tous les vignobles connus*, ou Jean-Baptiste Féret et Charles Cocks qui publient dès 1850 le guide encore aujourd'hui régulièrement réédité *Bordeaux et ses vins*.

On peut saluer des hommes d'Église comme Dom Pérignon qui n'a pas inventé le champagne ; Dom Denise, moine cistercien qui rédigea au XVIIIe siècle un ouvrage de viticulture et d'œnologie ; ou le dernier cellérier de Cîteaux, nommé Dom Goblet. À Banyuls-sur-Mer, on célèbre encore la mémoire de l'abbé François Rous : à la fin du XIXe siècle, il finança la restauration de son église en commercialisant des vins de messe.

Il faudrait leur rendre hommage chez eux, ce qui est une démarche aisée pour Pasteur dans sa maison d'Arbois ; pour Olivier de Serres, père de l'agronomie moderne, dans son domaine du Pradel en Ardèche ; pour le peintre Jean Hugo, au mas de Fourques à Lunel ; pour le baron Le Roy, pionnier des appellations d'origine, au Château Fortia. Cela l'est un peu moins, le souvenir s'en est perdu, pour Louis Cazalis-Allut, agronome du XIXe siècle, aux Aresquiers à Vic-la-Gardiole, ou pour l'abbé François Rozier, auteur en 1801 d'un *Traité théorique et pratique sur la culture de la vigne*, au domaine de Beauséjour près de Béziers.

Et il manque à ces évocations non exhaustives tous les vignerons qui marquèrent l'histoire et le patrimoine richissime de la vigne.

DR

CHRONIQUE RÉALISÉE DANS LE CADRE DE RESO HEBDO ECO
www.facebook.com/resohebdoeco
L'ÉCONOMIE POUR COMPRENDRE SA RÉGION

Tous droits réservés à l'éditeur

Radio

■ Sud Radio (27/04/19 à 12:30 | 00:27:27) : « IN VINO » *Alain MARTY*
L'émission est consacrée aux vignobles. Les 826 villes Vino sont délocalisées chez le Calice Nicolas aux 31 places de la Madeleine à Paris. Itw notamment de Loïc Tanguy, fondateur de la place de marché communautaire "Les...

Alerte Stream™

Client	OMNICOM PUBLIC RELATIONS
Contact	
Mot-clé	NICOLAS
Chaîne / Station	SUD RADIO
Diffusion	14/04/2019 - 12:30:00
Durée	00:00:20
Emission	IN VINO
Présentateur	ALAIN MARTY
Rubrique	



Ecouter / Regarder cette alerte

12:30:31
Emission en direct du restaurant bar à vins Nicolas à Paris 31 place de la Madeleine.

12:30:51

Radio

■ Sud Radio (20/04/19 à 12:41 | 00:12:37) : « IN VINO » *Alain MARTY*

L'émission est délocalisée au Restaurant bar à vin Nicolas à Paris. Itw de Florent Roques-Boizell, président de Champagne Boizel. Il revient sur son parcours professionnel en Nouvelle-Zélande. Il commente également les v...



MAI 2019

Omnicom
Public
Relations
Group

NICOLAS
DEPUIS 1822
Nous prenons soin de vos vins


VAL DE LOIRE
VINS
DU MONDE
ESPACE CADEAUX
NICOLAS
4 bouteilles = 22€

PRODUITS

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





Date : Mai - juin 2019
Page de l'article : p.92-93

EN CAVE

Cuvées

Légers et vifs, ces vins aiguisent nos papilles à l'heure de l'apéritif.

1 AROMATIQUE

L'appellation de blancs de Madiran est connue pour ses moelleux, mais ses secs méritent aussi d'être cités. Ils sont élégants, comme cette cuvée aux saveurs de fruits blancs et d'agrumes dont on apprécie la netteté cristalline. Avec ce vin, les petits feuilletés au fromage vont être à la fête.

Pacherenc-du-vic-bilh sec 2017, Lou Blanc, Cave de Crouseilles, 6 €, GMS.

2 SÉDUCTEUR

La famille Martin (dont certaines bouteilles sont dans la cave de l'Élysée) produit des vins au style bien sec. Cette cuvée a des notes minérales, de fruits blancs et d'agrumes. Légèrement perlante, elle constitue un vin élégant à marier avec des crevettes.

Muscadet Sèvre et Maine 2016, Le Perd son Pain, Domaine Martin, 5,90 €, *sur le site Le Petit Ballon.*



3 CAPITEUX

Ici, le cépage viognier exprime son exubérance coutumière, mais sans la lourdeur qui peut parfois le caractériser : abricot sec, rose, coing, pêche et épices se mêlent avec un élégant fond minéral. En effet, c'est un vrai délice à proposer sur des bouchées asiatiques.

IGP pays d'Oc 2017, Ricardelle de Lautrec, Délice viognier, 8,50 €, *sur le site Le Petit Ballon.*

4 ALBIGEOIS

Un pur sud-ouest, avec son cépage dénommé "Loin de l'œil" marié à du mauzac, une autre star locale, et du sauvignon. L'ensemble est vif et léger. On y respire les arômes d'herbe et de buis du sauvignon dans un sillage de fleurs blanches. Un blanc désaltérant qui réveillera les papilles avec des verrines au chèvre.

Gaillac 2017, Esprit de Labastide, Le Perlé, Maison Labastide, 4,90 €, *en GMS.*

5 ÉTONNANT

Le secret de cette cuvée c'est le colombard, un cépage traditionnel, dont on a stoppé la fermentation à 9°, autant dire à une faible teneur en alcool. L'ensemble reste équilibré, avec des saveurs de fruits blancs et de la souplesse. Un vin qui se plaît avec toutes les bouchées au foie gras.

IGP côtes-de-gascogne, Voici mon secret, Plaimont Producteurs, 7 €, *dans les grandes surfaces.*

6 FESTIF

Des bulles fines, un nez de pamplemousse, de citron et de fleurs blanches, une bouche légère et agréablement acidulée… on vote pour ce crémant ! D'autant qu'à l'heure de l'apéritif, il s'imposera sans faire d'histoires avec des huîtres ou des bouchées au saumon.

Crémant de Bordeaux, Bulles de Lisennes, 8 €, *chez les cavistes et sur le site Planète Bordeaux.*

Tous droits réservés à l'éditeur

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

Date : Mai - juin 2019
Page de l'article : p.92-93

en rouge et blanc



1 NATURE

Voici une nouvelle cuvée signée par le très dynamique groupement de coopérateurs bordelais. Et pour bien épouser l'air du temps, elle se dévoile tout en fruits rouges frais et sans sulfites ajoutés. Vive, fine et souple, elle est idéale servie avec une assiette de charcuteries.

Bordeaux 2018, Hona, Producta Vignobles, 4,80 €, *dans les grandes et moyennes surfaces.*

2 FLEURI

Coq'licot est une gamme de cinq cuvées bio du Val de Loire. Parmi elles, le saumur-champigny et son cabernet-franc apportent tout ce que l'on aime : une intensité aromatique de fruits rouges frais et de poivre, une texture soyeuse, beaucoup de chair et de la gourmandise. À tester sur des pruneaux au lard.

Saumur-champigny, Cuvée Coq'licot, Alliance Loire, 9 €, *chez les cavistes.*

3 GOURMAND

Ils ne sont pas mignons ces hommes en caleçon de bain, style vintage ? Mais cette cuvée originaire du Languedoc est moderne, vinifiée de manière à rester digeste. Des fruits rouges frais, du poivre, une touche veloutée… On invite ces "beach boys" à l'apéritif avec une planche, oui…, mais de charcuteries !

Vin de France, Nouvelle Vague, Hecht & Bannier, 9,20 €, *magasins Monoprix.*

4 PLAISANT

L'un des moins connus des villages des côtes-du-rhône recèle quelques jolies pépites comme cette cuvée solaire mais sans lourdeur. Elle est bio, parfumée au cassis, à la mûre, au cacao et à la framboise. Elle s'accorde très bien avec une terrine de foies de volaille.

Côtes-du-rhône-villages, Visan 2017, Grande Réserve Bio, Cave de Visan, 8,80 €, *Nicolas.*

5 EXPLOSIF

Tout le charme des bons beaujolais est dans cette cuvée élaborée sans soufre. On y trouve les petits fruits rouges frais, la pivoine et le poivre, et c'est délicieux ! Un vin qui accompagne à merveille des tartines de terrine de campagne.

Beaujolais 2017, Domaine des Nugues, 8,95 €, *chez les cavistes Le Repaire de Bacchus.*

6 CHARMEUR

Vous reprendrez bien une infusion de fruits noirs, d'épices douces et de framboise ? Cette cuvée languedocienne brille par sa finesse, sa pointe minérale et sa silhouette élancée. Un réel plaisir sur des petites brochettes grillées ou des charcuteries.

Saint-chinian 2017, Domaine de l'Âne Blanc, Vignerons de Cessenon, 10,95 €, *cavistes Nicolas.*

ADRESSES EN FIN DE NUMÉRO

Par Marie Grézard

Tous droits réservés à l'éditeur

Cuisine et Vins de France
Pays : FR
Périodicité : Bimestriel
OJD : 119895





Date : Mai - juin 2019
Page de l'article : p.102-105

Une semaine EN CUISINE

Pas facile de trouver chaque jour des idées pour cuisiner ! Avec nos recettes faciles et originales, on vous promet des repas gourmands sans avoir à attendre le grand soir.

RECETTES SOPHIE MENUT YOVANOVITCH PHOTOGRAPHIES ISABELLE KANAKO
STYLISME ET RÉALISATION FLORA BANGUINA ACCORDS VINS KARINE VALENTIN



NOTRE BON ACCORD
IGP saint-guilhem-le-désert, Domaine du Causse d'Arboras, L'Autochtone 2018.
Cépage : vermentino.
Il faut la puissance du raisin blanc méridional pour le miel de la brick, alors que vin blanc et chèvre vont de pair. *15 €, boutique en ligne.*

Bricks de chèvre au lard et au miel

POUR 4 PERS. | PRÉPARATION 25 MIN | CUISSON 15 MIN | FACILE | BON MARCHÉ

• 12 tranches de pancetta • 1 salade frisée • 1 petite gousse d'ail • 3 brins de thym frais • 200 g de fromage de chèvre demi-sec • 12 cl de miel liquide de montagne • 10 cl d'huile d'olive • 50 g de cerneaux de noix • 6 feuilles de brick • 3 cuil. à soupe de vinaigre de vin • Sel • Poivre

1. **Préchauffez le four** à 80 °C. Coupez le fromage de chèvre en 12 gros cubes.
2. **Désolidarisez les feuilles de brick** et coupez-les en deux. Repliez une demi-feuille sur elle-même pour obtenir une bande. Faites de même pour le reste.
3. **Posez 1 morceau de fromage** sur une tranche de pancetta, ajoutez un peu de miel, du thym et poivrez. Refermez la tranche de pancetta et posez-la en haut d'une bande de feuille de brick. Repliez la pâte sur elle-même tout au long de la bande, pour emprisonner la garniture et de façon à obtenir un triangle.
4. **Poursuivez l'opération** avec le reste des ingrédients pour obtenir 12 petits triangles.
5. **Faites-les frire** en deux fois dans une poêle avec un peu d'huile d'olive. Déposez-les sur une assiette couverte de papier absorbant dans le four, pour les maintenir au chaud.
6. **Lavez la salade.** Pelez la gousse d'ail et hachez-la finement. Mélangez-la dans un saladier avec le reste d'huile et le vinaigre puis assaisonnez. Mélangez la salade avec la vinaigrette et répartissez les noix. Servez les bricks bien chauds sur un lit de salade.

Tous droits réservés à l'éditeur

Cuisine et Vins de France

Pays : FR
Périodicité : Bimestriel
OJD : 119895

Date : Mai - juin 2019
Page de l'article : p.102-105

NOTRE BON ACCORD
Côtes-de-provence, Château de l'Aumérade, Cuvée Marie-Christine 2018.
Cépages : cinsault, grenache et syrah.
Une pointe exotique et des notes de pêche qui raviveront la recette. *13 €, au domaine.*



Salade craquante des beaux jours

POUR 4 PERS. | PRÉPARATION 20 MIN | CUISSON 10 MIN | FACILE | BON MARCHÉ

- 1 gros bulbe de fenouil • 1 orange bio • 1 avocat • 200 g de jeunes pousses
- 8 radis • 1 citron (jus) • 2 gousses d'ail • 4 brins de persil plat • 4 brins de basilic
- 250 g de pois chiches cuits en boîte • 1 boîte de thon à l'huile (env. 140 g)
- 1/4 de baguette • 12 fleurs de câpres • 4 cuil. à soupe d'huile d'olive • Sel • Poivre

1. **Rincez et égouttez** les pois chiches. Lavez le fenouil puis taillez-le en fines lamelles à la mandoline. Prélevez la moitié de l'écorce de l'orange à l'aide d'un Économe, réservez-la puis pressez l'agrume. Lavez les jeunes pousses. Coupez les radis en rondelles fines à la mandoline. Pressez le citron. Coupez l'avocat en cubes ou en lamelles. Arrosez-les avec la moitié du jus du citron.
2. **Lavez et effeuillez** le persil et le basilic, pelez et dégermez les gousses d'ail, puis hachez-les avec l'écorce d'orange réservée. Mettez-les dans un bol et versez l'huile d'olive, 4 cuil. à soupe d'huile du thon, le jus d'orange et le reste de jus du citron. Salez, poivrez, mélangez et mettez de côté.
3. **Coupez la baguette** en lamelles. Faites-les dorer au grille-pain et émiettez-les.
4. **Dans un plat creux,** mélangez les jeunes pousses avec les pois chiches, les fleurs de câpres égouttées, les radis, l'avocat et le fenouil. Émiettez le thon par-dessus, disposez les herbes sur la salade et nappez avec le contenu du bol. Garnissez de quelques morceaux de pain grillé.

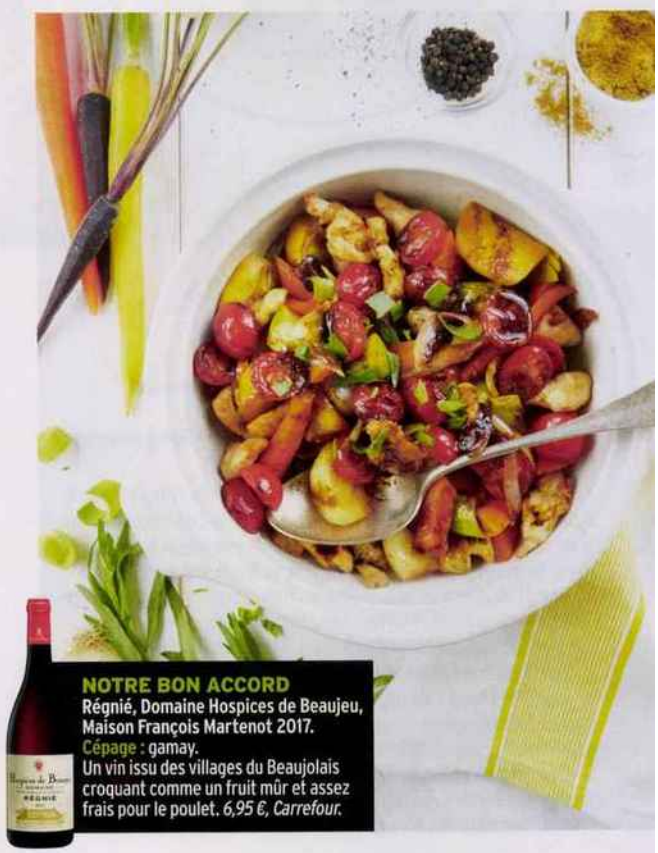
Vaisselle : La Manufacture parisienne. Serviettes avec filets jaunes ou verts : Anne Mouz designer textile.

Émincé de poulet aux petits légumes

POUR 4 PERS. | PRÉPARATION 30 MIN | CUISSON 30 MIN
FACILE | BON MARCHÉ

- 4 filets de poulet • 4 carottes fanes • 4 navets • 4 cébettes
- 2 petits poireaux • 250 g de tomates cerise • 4 champignons de Paris
- 2 échalotes • 2 brins d'estragon • 15 cl de vin blanc sec
- 5 cuil. à soupe d'huile d'olive • 3 cuil. à soupe de vinaigre balsamique
- 1 cuil. à café de gingembre moulu • Sel • Poivre

1. **Coupez les filets de poulet** en lamelles. Pelez les légumes. Coupez les cébettes et les poireaux en tronçons, les navets et les champignons en quatre, les carottes en sifflets. Émincez les échalotes.
2. **Faites dorer les lamelles de poulet** dans une grande sauteuse avec 3 cuil. à soupe d'huile pendant 5 min. Assaisonnez-les et ajoutez le gingembre. Débarrassez-les dans une assiette.
3. **Faites revenir les échalotes** pendant 2 min dans la même sauteuse avec le reste d'huile, puis ajoutez les carottes, les poireaux, assaisonnez et poursuivez la cuisson 5 min. Ajoutez ensuite les champignons, les navets et les cébettes. Laissez les légumes colorer un peu avant de verser le vin blanc. Poursuivez la cuisson 15 min.
4. **Lavez les tomates,** coupez-les en deux. Faites bouillir le vinaigre dans une poêle, ajoutez les tomates et couvrez pour 2 min, puis faites-les caraméliser légèrement à découvert pour concentrer les sucs.
5. **Remettez les blancs** de poulet dans la sauteuse. Mélangez, ajoutez les tomates et transférez la préparation dans un plat creux. Parsemez de feuilles d'estragon hachées.



NOTRE BON ACCORD
Régnié, Domaine Hospices de Beaujeu, Maison François Martenot 2017.
Cépage : gamay.
Un vin issu des villages du Beaujolais croquant comme un fruit mûr et assez frais pour le poulet. *6,95 €, Carrefour.*

Tous droits réservés à l'éditeur

Cuisine et Vins de France

Pays : FR
Périodicité : Bimestriel
OJD : 119895

Date : Mai - juin 2019
Page de l'article : p.102-105



NOTRE BON ACCORD
Chablis, La Chablisienne 2017.
Cépage : chardonnay.
Un peu de minéralité, de la densité et, surtout, une belle fraîcheur florale pour les légumes verts. Union originale. *10,95 €, en GMS.*

Penne aux légumes verts

POUR 4 PERS. | PRÉPARATION 30 MIN
CUISSON 20 MIN | FACILE | BON MARCHÉ

- 125 g de petits pois frais écossés • 125 g de pois gourmands
- 125 g de haricots plats • 1 citron bio • 1 gousse d'ail
- 2 brins de menthe • 125 g de feta • 10 g de beurre • 500 g de penne
- 2 cuil. à soupe d'huile d'olive • Sel • Poivre 5 baies

1. **Équeutez les haricots** plats et recoupez-les en trois. Plongez-les 5 min dans une casserole d'eau bouillante salée. Au bout de 2 min, ajoutez les petits pois et les pois gourmands. À la fin de la cuisson, égouttez et passez tous ces légumes aussitôt sous l'eau froide pour qu'ils gardent leur couleur.
2. **Pelez l'ail** et écrasez-le au presse-ail. Prélevez la moitié du zeste du citron en fines lanières à l'aide d'un Économe et pressez le fruit. Dans un bol, mélangez les zestes avec la feta en dés et la menthe effeuillée et ciselée.
3. **Faites cuire les pâtes** al dente dans l'eau bouillante salée environ 10 min.
4. **Chauffez l'huile** dans une sauteuse et ajoutez les légumes verts. Faites-les sauter 3 à 4 min, puis versez le jus du citron, ajoutez le beurre en parcelles et l'ail haché. Salez, poivrez et faites réduire la sauce 1 à 2 min. Réservez au chaud.
5. **Égouttez les pâtes,** mettez-les dans la sauteuse des légumes et mélangez pour les enrober de sauce. Répartissez dans des assiettes creuses, parsemez de la garniture à la feta. Poivrez. Servez chaud ou à température ambiante.

Soufflé glacé à la rhubarbe

POUR 6 PERS. | PRÉPARATION 30 MIN | CUISSON 10 MIN
CONGÉLATION 4 H | ASSEZ FACILE | BON MARCHÉ

- 800 g de tiges de rhubarbe fraîche • 5 blancs d'œufs et 2 jaunes
- 25 cl de crème liquide entière très froide
- 125 g de sucre blond de canne • 70 g de sucre glace
- 1 cuil. à café de vanille liquide

1. **Épluchez la rhubarbe** et coupez-la en tronçons. Placez-les dans une casserole avec le sucre de canne et laissez cuire environ 10 min sur feu vif en remuant, ou jusqu'à l'obtention d'une compote. Ajoutez la vanille liquide et mixez la préparation. Ajoutez ensuite les 2 jaunes d'œufs en mélangeant.
2. **Montez les 5 blancs d'œufs** en neige ferme. Réservez. Montez la crème liquide très froide en chantilly ferme, incorporez à la fin 50 g de sucre glace.
3. **Mélangez délicatement,** à l'aide d'une spatule, les blancs et la chantilly, puis incorporez-les à la compote refroidie.
4. **Versez la préparation** dans des moules à soufflé individuels et placez-les au congélateur pour 4 h au moins.
5. **Sortez les soufflés** du congélateur 15 min avant de les servir, poudrez-les d'un voile de sucre glace si vous le désirez.



NOTRE BON ACCORD
Coteaux-bourguignons, Jean Loron, Duc de Belmont 2017
Cépage : chardonnay.
Un chardonnay légèrement exotique, mais bien rond pour la rhubarbe et pour rafraîchir une fin de repas.
10,20 €, Nicolas et boutique en ligne.

Tous droits réservés à l'éditeur

Cuisine et Vins de France

Pays : FR
Périodicité : Bimestriel
OJD : 119895

Date : Mai - juin 2019
Page de l'article : p.102-105

NOTRE BON ACCORD
Saumur-puy-notre-dame, Alliance Loire, Collection Philippe Faure-Brac, Les Petites Roches 2015.
Cépage : cabernet franc.
Du fruit rouge et rien que du fruit rouge, que ce soit au nez ou en bouche. Parfait de l'entrée au dessert (fraise, myrtille, cassis). *6,10 €, en GMS.*



Financiers aux fraises

POUR 4 À 6 PERS. | PRÉPARATION 15 MIN | CUISSON 25 MIN
FACILE | BON MARCHÉ

• 125 g de fraises • 6 blancs d'œufs • 100 g de beurre • 200 g de sucre glace • 80 g de farine • 80 g de poudre d'amande • 2 cuil. à soupe de miel liquide

1. Préchauffez le four à 170 °C. Mettez le beurre à chauffer dans une petite casserole jusqu'à ce qu'il dégage une odeur de noisette. Laissez-le tiédir.
2. Mélangez le sucre glace, la farine, la poudre d'amande et le miel dans un saladier.
3. Montez les blancs d'œufs au batteur électrique jusqu'à ce qu'ils soient bien fermes. Incorporez-les au mélange précédent. Ajoutez enfin le beurre noisette tiédi et fouettez vivement. Versez la pâte dans les empreintes d'un moule à minifinanciers en silicone placé sur une plaque à four.
4. Rincez les fraises, équeutez-les et coupez-les en deux ou en quatre selon leur taille. Répartissez-les à la surface de la pâte. Enfournez pour 20 min.

Petits choux à la rose

POUR 6 PERS. | PRÉPARATION 35 MIN | CUISSON 25 MIN
ASSEZ FACILE | BON MARCHÉ

• 4 œufs • 75 g de beurre • 150 g de farine • 100 g de grains de sucre • 1 cuil. à soupe de sucre glace • 1 pincée de sel
POUR LA CRÈME PÂTISSIÈRE : • 4 jaunes d'œufs • 40 cl de lait • 70 g de farine • 80 g de sucre en poudre • 5 cl d'eau de rose • 1 goutte de colorant alimentaire rouge

1. Versez 25 cl d'eau dans une casserole avec le sel, le sucre glace et le beurre en morceaux. Portez à ébullition. Jetez la farine d'un coup et remuez bien pour dessécher légèrement la pâte. Hors du feu, ajoutez les œufs un par un en mélangeant bien entre chacun. Préchauffez le four à 200 °C.
2. Placez la pâte dans une poche à douille et formez des boules, en les espaçant, sur une plaque à four tapissée de papier cuisson ou d'un tapis de cuisson en silicone. Parsemez les choux avec les grains de sucre. Enfournez pour 18 à 20 min, jusqu'à ce que les choux soient bien gonflés et dorés (mais n'ouvrez surtout pas la porte du four en cours de cuisson).
3. Préparez la crème pâtissière : faites chauffer le lait dans une casserole. Dans un saladier, battez les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Incorporez la farine tamisée. Versez le lait bouillant sur le mélange sans cesser de remuer. Remettez sur le feu, versez l'eau de rose et laissez cuire jusqu'au premier bouillon, en remuant de temps à autre. Laissez refroidir un peu, puis ajoutez le colorant et mélangez.
4. Lorsque les choux sont froids, ouvrez-les en deux à l'horizontale pour les garnir de crème (ou fourrez-les par le dessous avec une poche à douille).



NOTRE BON ACCORD
Tokaj Szamorodni, Ladiva.
Cépage : furmint. Sucre : 77 g/l.
Vin hongrois issu de raisins botrytisés dont la douceur épouse les contours des petits choux et les notes florales leur bouquet délicat. *18,50 €, Le Repaire de Bacchus.*

RETROUVEZ TOUTES NOS ADRESSES EN FIN DE MAGAZINE

Tous droits réservés à l'éditeur

Cuisine et Vins de France

Pays : FR
Périodicité : Bimestriel
OJD : 119895





Date : Mai - juin 2019
Page de l'article : p.108-109

DÉGUSTATION

8 CHAMPAGNES



CHAMPAGNE MERCIER, brut rosé, 23 €.
Rosé orangé soutenu et intense, la belle couleur profonde tirant vers l'ambré attire l'œil. Le nez s'ouvre sur les biscuits puis se fait floral avec une petite touche de cerise, bien croquante. La bulle est bien proportionnée, énergique, et la finale tenue sur une acidité qui relève la dégustation. Assez bien équilibré sans trop de lourdeur, c'est un rosé particulier et bien acidulé. Cavistes.



CHAMPAGNE DEVAUX, Œil de perdrix, rosé, 23,90 €.
La cuvée printanière par excellence, bien présente sur un bouquet vineux qui apporte de belles notes de cerise et de raisin de Corinthe. Assez complexe, franc et ample. La bouche plus croquante devient saline grâce à sa bulle pertinente et rapide. C'est un champagne pour passer à table, il se déguste sur des légumes, des poissons, des tartares, des ceviches. Monoprix.



CHAMPAGNE NICOLAS, premier cru brut rosé, 32 €.
Rosé orangé, sur un corps mince et élancé, très léger et assez fin, le vin offre juste une toute petite délicatesse sur une bulle pertinente et franche qui monte rapidement dans le verre. C'est le champagne de dépannage à ouvrir sur un tartare de dorade ou des rouleaux de printemps. Caviste Nicolas.



CHAMPAGNE NICOLAS FEUILLATTE, Cuvée spéciale, rosé, 35 €.
Un cordon de bulles délicates monte à la surface du verre apportant de délicieux effluves de coulis de fraise, la bulle s'enrobe d'une couleur dorée et vibrionne. Le vin, souple et harmonieux, pose une finale vigoureuse pour mettre en appétit. En grandes surfaces.

16 BULLES PRINTANIÈRES



CHAMPAGNE FLEURY, Rosé de saignée, 37 €.
Une personnalité très affirmée pour un vin intense, le fruit est là, avec des notes pâtissières, un peu biscuit rose de Reims et praline. Très belle couleur soutenue, rosé brillant et profond, croquant dense, petite bulle fine et délicate. Une intéressante tension énergique sur une matière pointue et subtile. Belle fraîcheur et finesse pour ce vin en biodynamie. Biocoop, Naturalia et cavistes.



CHAMPAGNE LALLIER, grand cru rosé, 38 €.
Belle couleur tendre et orangée, la bulle est saillante mais se dévoile tout en finesse au palais. Ses notes de fruits mûrs et cuits et sa complexité donnent de la tension sur des finales d'orange amère où l'énergie se précise. C'est le rosé qui sait tout faire, on le débouche en apéritif et on le conserve sur une entrée légère. Cavistes.



CHAMPAGNE VINCENT COUCHE, Eclipsia, rosé, 38 €
Une séduisante couleur profonde rose soutenu presque rouge pour un champagne vineux au fruit très mûr et de belle densité. Une superbe bouteille pour passer à table et qui peut, grâce à ses notes de noyau de cerise et à son volume juteux, sa nature généreuse et ses épices en finale, accompagner un magret de canard au romarin. Naturalia, Biocoop.



CHAMPAGNE MOËT & CHANDON, Rosé impérial, 43,25 €.
Le vin pose déjà les bases d'un rosé intense sur une couleur soutenue presque orangée. Au nez, l'équilibre entre fraîcheur et opulence des fruits rouges est juste et complexe grâce à la présence d'une bulle rafraîchissante. Légèrement saline, la finale apporte encore plus de complexité à la matière. Sa personnalité et ses saveurs sont à découvrir en solo, en apéritif, ou en fin de soirée. Monoprix, cavistes.

Tous droits réservés à l'éditeur

Cuisine et Vins de France

Pays : FR
Périodicité : Bimestriel
OJD : 119895

Date : Mai - juin 2019
Page de l'article : p.108-109

8 VINS PÉTILLANTS



CRÉMANT-D'ALSACE LA CAVE DES VIGNERONS DE PFAFFENHEIM, Pfaff, rosé brut, 9,50 €.
Le premier nez un peu fermé s'ouvre sous l'effet de la bulle et du réchauffement dans le verre pour devenir vineux et tendre. Puis le bouquet se couvre de parfums de fruits secs. La bulle bien ronde est dense et bien présente sur un palais plus acidulé que le nez. Avec sa puissance et sa fraîcheur en finale, il fera un vin d'apéritif parfait. Boutique en ligne et cavistes.



CRÉMANT-DE-BOURGOGNE, LOUIS PICAMELOT, Les Terroirs, brut 2016, 9,50 €.
Une couleur rose pâle aux reflets saumon. Le nez puissant, légèrement fumé, vineux et frais, sent l'amande amère et développe une bouche un peu dosée. Puissance de l'année et douceur du dosage, presque un peu moelleux... Heureusement la bulle réveille l'ensemble et surtout la finale, dans laquelle le crémant puise toute la fraîcheur. Sur une tarte aux fraises. Au domaine.



VIN MOUSSEUX, CAVE DE TAIN, Yrisé, rosé, 9,65 €.
La Cave de Tain a déjà prouvé sa capacité à exceller dans le milieu comme dans le haut de gamme. Elle confirme cette qualité avec ce demi-sec au nez de miel et sucre d'orge enrobé d'une jolie fraîcheur et d'une touche de confiture de fraise. La fraise est aussi en bouche, cuite et confite, avec une petite touche croquante, délicate et fine et une bulle qui disparaît à la dégustation. Sur des sushis. Boutique en ligne.



CRÉMANT-DE-BOURGOGNE, SAINCHARGNY, Catharsis, brut rosé, 9,85 €.
La toute nouvelle marque de la Cave de Lugny apporte son lot de gourmandes sensations dans l'univers des crémants bourguignons. Vin de couleur de la famille des six cuvées Saincharqny, c'est un rosé élégant et fruité, aux arômes de fraise et de framboise. Sa fraîcheur, qui lui vient du terroir, et sa richesse de vignes ont déjà fait leurs preuves. Boutique en ligne.

Pour mettre de la couleur dans vos premières soirées estivales, le vin saute-bouchon passe au rose. Petite sélection de champagnes, bien sûr, mais aussi de pétillants à découvrir. À vos flûtes !

PAR KARINE VALENTIN



CRÉMANT-DE-LIMOUX, ANTECH, Émotion, rosé 2017, 10,95 €.
Beau rosé un peu fané, romantique, nez de cassis délicat et léger, attaque vive et bulle présente, bouche très fruitée sur les fruits rouges. La bulle donne en fin de bouche une sensation d'amertume qui rehausse la dégustation et se pare de petites touches d'agrumes pour une sensation de fraîcheur. Sur un tartare de saumon. Au domaine.



CRÉMANT-DE-BOURGOGNE, SIMONNET-FEBVRE, brut rosé, 11,20 €.
La maison chablisienne produit ce crémant rosé à partir du seul pinot noir. Élevé dix-huit mois, le vin a pris une certaine patine et son bouquet s'est développé sur la distinction et sur un fruité d'abord exotique puis assez mûr. Légèrement épicée, la bouche est plus carrée sous une bulle délicate, fine et rapide, énergique et dense. À ouvrir sur un risotto aux coquillages. Boutique en ligne et cavistes.



VIN MOUSSEUX, AMPELIDAE, Armance B, brut, 12 €.
Une robe orangée aux reflets ambrés et brillants, un nez puissant intense, plutôt bouquet de vin rouge que de mousseux avec des notes printanières de sous-bois, d'agrumes et de pâte de coing. C'est un pétillant qui joue sur la complexité. La bouche est ample ronde, intense et franche avec de beaux amers, une belle densité et de l'énergie en fin de bouche. Boutique en ligne.



TOURAINE, CHÂTEAU DE LA GRILLE, méthode traditionnelle, extra brut, 13 €.
La couleur saumonée est une promesse de délicatesse quand le nez s'ouvre sur des notes de fraise et de fruits rouges avec une petite touche de rhubarbe. Plutôt vineux en bouche avec un fruit délicat et une bulle assez fine, le vin est bien construit autour d'une effervescence énergique. Pour un curry d'agneau. Cavistes.

RETROUVEZ TOUTES NOS ADRESSES EN FIN DE MAGAZINE

Tous droits réservés à l'éditeur

Cuisine et Vins de France

Pays : FR
Périodicité : Bimestriel
OJD : 119895





Date : Mai - juin 2019
Page de l'article : p.128-129

CARNET D'ADRESSES

P. 8 NEWS GOURMANDES

Amorino : Amorino.com
Clovis : Moutarde-clovis.com
Dammann Frères : Dammann.fr
Flora tea : Floratea paris.com
Kusmi tea et Special T : Kusmitea.com et fr.special-t.com
Les vergers de la Silve : Les-vergers-de-la-silve.com
Mutti : Mutti-parma.com
Oliviers & Co : Oliviers-co.com
Reisenthel : Reisenthel.com
Secrets de miel : Secretsdemiel.com
Trésor d'olive : Tresordolive.com

P. 28 RESTOS

Café de la Paix : 5 Place de l'Opéra, 75009 Paris. Tél. 01 40 07 36 36.
Caïus : 6 rue d'Armaillé, 75017 Paris. Tél. 01 42 27 19 20.
La Maison de Petit Pierre : 22 avenue Pierre-Verdier, 34500 Béziers. Tél. 04 67 30 91 85.
Ristorante Giulia : 26 rue Édouard-Jacques, 75014 Paris. Tél. 01 77 35 03 19.

P. 30 DANS L'AIR DU TEMPS

Plus d'infos : Touteslesbox.fr
Cook angels : Tél. 01 82 28 33 31. Cookangels.com
Les Commis : Tél. 01 82 88 86 84. Lescommis.com
Kitchen trotter : Tél. 01 82 88 21 79. Kitchentrotter.com
La Box voyageuse : Laboxvoyageuse.fr
MoiChef : Moichef.fr

P. 32 LES TROUVAILLES

2 BLANCS DE BOURGOGNE
Domaine Ninot : Le Meix Guillaume, 71150 Rully. Tél. 03 85 87 07 79.
Domaine Jean Dauvissat : 89800 Milly. Tél. 06 85 95 34 68.
2 ROUGES POUR L'ÉTÉ
Château de Pena : 66600 Cases-de-Pène. Tél. 04 68 38 93 30. Chateaudepena.com
Domaine des Deux Clés : 11360 Fonjoncouse. Tél. 06 13 99 65 67. Domaine-des-deux-cles.com

P. 46 BEAUX MARIAGES

Cave de Ribeauvillé : Boutique.vins-ribeauville.com
Clos des Centenaires : chemin des Salines, 30600 Vauvert. Tél. 04 66 88 85 61. Clos-des-centenaires.com
Au Printemps Paris : 64 boulevard Haussmann, 75009 Paris.

P. 52 LA RECETTE D'AILLEURS

Prince Maurice : Constancehotels.com

P. 54 DANS LES VIGNES

NOS PORTRAITS
Clos Marie et Domaine Peyrus : 34270 Lauret. Tél. 04 67 59 06 96.
Ermitage du Pic Saint-Loup : 34270 Saint-Mathieu-de-Tréviers. Tél. 04 67 54 24 68.
Mas Pégaline : 34270 Claret. Tél. 06 18 40 42 18.
Chemin des Rêves : 34980 Saint-Gély-du-Fesc. Tél. 04 99 62 74 25.
NOTRE SÉLECTION
Bergerie du Capucin : 34270 Lauret. Tél. 04 67 59 01 00. Bergerieducapucin.fr
La Chouette du chai : La Figarède, 34270 Cazevieille. Tél. 06 78 39 73 88. Lachouetteduchai.com
Domaine Clavel, Mas de Périé : 34820 Assas. Tel. 04 99 62 06 13. Vins-clavel.fr
Mas Foulaquier : 34270 Claret. Tél. 04 67 59 96 94. Boutique.masfoulaquier.fr
Domaine les Grandes Costes : 34270 Vacquières. Tél. 04 67 59 27 42. Grandes-costes.com
Château de Lancyre : 34270 Valflaunès. Tél. 04 67 55 32 74. Chateaudelancyre.com
Château de Lascaux : 34270 Vacquières. Tél. 04 67 59 00 08. Chateau-lascaux.com
Domaine Mortiès : 34270 Saint-Jean-de-Cuculles. Tél. 04 67 55 11 12. Morties.com
Domaine de la Perrière : 34820 Assas. Tél. 04 67 59 61 75.
Mas Peyrolle : 34270 Vacquières. Tél. 04 67 55 99 50.
Domaine Saint Daumary : 34270 Valflaunès. Tél. 06 09 23 81 76.
Domaine de la Triballe : 34820 Guzargues. Tél. 04 67 59 70 33, 06 09 93 21 25 ou 06 16 92 09 57.
CARNET DE VOYAGE
Les Vignes buissonnières : Syndicat de défense de l'AOC Pic Saint-Loup. Tél. 04 67 55 97 47. Vignes-buissonnieres.fr
La Belle Vigne : place Gabriel-Calmels, 34270 Valflaunès. Tél. 04 67 29 14 43. Labellevigne.com
L'Ostal du Pic : 441 chemin de Bassac, 34270 Saint-Jean-de-Cuculles. Tél. 06 59 61 98 34. Lostaldupicsaintloup.com

P. 62 À CHACUN SA BOUTEILLE

Brasserie de l'Hôtel Lutetia : 45 boulevard Raspail, 75006 Paris. Tél. 01 49 54 46 92. Hotellutetia.com/fr/brasserie
Château Penin : 33420 Genissac. Tél. 05 57 24 46 98.
Domaine de Trévallon : 13103 Saint-Étienne-du-Grès. Tél. 04 90 49 06 00. Domainedetrevallon.com
Clos Sainte Magdeleine : 13260 Cassis. Tél. 04 42 01 70 28. En vente sur Passedat.fr
Château La Calisse : 83670 Pontevès. Tél. 04 94 77 24 71. Chateau-la-calisse.fr

P. 76 EN COULISSES

Le Clos des sens : 13 rue Jean-Mermoz, 74940 Annecy. Tél. 04 50 23 07 90. Closdessens.com

P. 84 DANS MON BAR

Domaine du Chêne, SARL Baillif : 17800 Saint-Palais-de-Phiolin. Tél. 06 14 90 47 21 ou 03 85 20 36 54. Ledomaineduchene.fr
Guy Pinard : 16200 Foussignac. Tél. 05 45 35 87 57. Guy-pinard.com
Château de Beaulon : 17240 Saint-Dizant-du-Gua. Tél. 05 46 49 96 13.
SARL Petit & fils : Le Bourg, 16480 Berneuil. Tél. 05 45 78 55 44.
Rémi Landier : 16170 Rouillac. Tél. 05 45 61 77 65.
Bertrand, Domaine des Brissons de Laage : 17500 Réaux-Sur-Trèfle. Tél. 05 46 48 09 03. Cognac-bertrand.com
Vignoble Egreteau : 29 Rue de Saint-Bris, 17770 Brizambourg. Tél. 05 46 95 96 04. Vignoble-egreteau.fr

P. 86 C'EST DU GÂTEAU

Café de la Paix : 5 place de l'Opéra, 75009 Paris. Tél. 01 40 07 36 36. Cafedelapaix.fr

P. 88 RENCONTRE

François Doucet confiseur : Francois-doucet.com

P. 94 UN VIN, UNE BALADE

Domaine Ameztia : quartier Germieta, 64430 Saint-Étienne-de-Baïgorry. Tél. 05 59 37 93 68.
Domaine Arretxea : 64220 Irouléguy. Tél. 05 59 37 33 67.
Domaine Bordatto : 64220 Jaxu. Tél. 05 59 49 18 22.
Domaine Bordaxuria : 64220 Ispoure. Tél. 06 86 56 66 94.
La Cave d'Irouléguy : route de Saint-Jean-Pied-de-Port, 64430 Saint-Étienne-de-Baïgorry. Tél. 05 59 37 41 33. Cave-irouleguy.com
Domaine Ilarria : 64220 Irouléguy. Tél. 05 59 37 23 38.
Café Ttipia : 2, place Floquet, 64220 Saint-Jean-Pied-de-Port. Tél. 05 59 37 11 96.
Choko Ona : 64220 Saint-Jean-le-Vieux. Tél. 05 59 37 13 67.
Distillerie Brana : 3 bis avenue du Jaï-Alaï, BP 20, 64220 Saint-Jean-Pied-de-Port. Tél. 05 59 37 00 44. Brana.fr

P. 96 ECHAPPÉE BELLE

Aux Mignardises : 20 rue Saint-Jean, 62520 Le Touquet-Paris-Plage. Tél. 03 21 05 36 21.
Italina : 79, rue de Metz, 62520 Le Touquet-Paris-Plage. Tél. 03 21 05 67 41.
La Manufacture du Touquet : 29 rue Saint-Louis, 62520 Le Touquet-Paris-Plage. Tél. 03 21 05 21 37.
Les Cimaises, brasserie du Westminster : 5 avenue du Verger, 62520 Le Touquet-Paris-Plage. Tél. 03 21 06 74 95.
Marché du Touquet : 31 rue Jean-Monnet, 62520 Le Touquet-Paris-Plage.
Maréis : boulevard Bigot-Descelers, 62630 Étaples. Tél. 03 21 09 04 00.
Opaline : 40 rue de Metz, 62520 Le Touquet-Paris-Plage. Tél. 03 21 05 34 24.
Perard Tradition : 67 rue de Metz, 62520 Le Touquet-Paris-Plage Tél. 03 21 05 36 21.
Terre de fromages : 118 rue de Metz, 62520 Le Touquet-Paris-Plage. Tél. 03 21 90 61 59.

P. 100 PÊLE-MÊLE

Coffret Lillet : Drinksandco.fr
Trail de Sancerre : Trail-de-sancerre.com
Coffret macaron et roses : Aunomdelarose.fr
Roquefort, un territoire en fête : infos sur Tourisme-aveyron.com rubrique Événements
Bordeaux fête le fleuve : Bordeaux-fete-le-fleuve.com

P. 102 UNE SEMAINE EN CUISINE

Domaine du Causse d'Arboras, Vignobles Jeanjean : 34725 Saint-Félix-de-Lodez. Vignobles-jeanjean.com
Château de L'Aumerade : 83390 Pierrefeu-du_Var. Tél. 04 94 13 80 78. Maison-fabre.com
Le Repaire de Bacchus : Tél. 0 800 92 20 20. Lerepairedebacchus.com
Maison Jean Loron : en vente chez Nicolas et sur Boutique.loron.fr
La Manufacture parisienne : 93 rue Marcadet, 75018 Paris. Tél. 01 42 64 76 29. Lamanufactureparisienne.fr
Aime designer textile, Anne Mouz : sur Instagram et am.lacurieuse@gmail.com

P. 106 BANC D'ESSAI

Remerciements à l'équipe de Papa Sapiens pour son accueil souriant : 24 rue Feydau, 75002 Paris. Tél. 01 40 26 16 82. Papasapiens.fr

P. 108 DÉGUSTATION

Ampelidae : Manoir de Lavauguyot, 86380 Jaunay-Marigny. Tél. 05 49 88 18 18. Doctorwines.com
Antech : Domaine de Flassian, 11300 Limoux. Tél. 04 68 31 15 88.
Cave de Pfaffenheim : 68250 Pfaffenheim. Tél. 03 89 78 08 03. Pfaffenheim.com
Cave de Tain l'Hermitage : 26600 Tain-l'Hermitage. Tél. 04 75 08 91 86. Cavedetain.com
Château de La Grille : 37500 Chinon. Tel. 02 47 93 01 95.
Devaux : 10110 Bar-sur-Seine. Tél. 03 25 38 63 85. Champagne-devaux.fr
Fleury : 10250 Courteron. Tél. 03 25 38 20 28.

Tous droits réservés à l'éditeur

Lallier : 51160 Aÿ. Tel. 03 26 55 43 40.
Louis Picamelot : 71150 Rully. Tél. 03 85 87 13 60.
Mercier : 51200 Épernay. Tél. 03 26 51 22 22.
Sainchargny, Cave de Lugny : 71260 Mugny. Tél. 03 85 33 22 85. Cave-lugny.com
Simonnet-Febvre : 89800 Chablis. Tél. 03 86 18 95 69. Simonnet-febvre.com
Vincent Couche : 10110 Buxeuil. Tél. 03 25 38 53 96.

P. 118 ESCAPADE GOURMANDE

Plus d'infos sur : Sensation-bretagne.com
Hôtel et restaurant Le Grand Bé : 1 place des Frères-Lammenais, 35400 Saint-Malo. Tél. 02 23 18 99 90. Legrandbe.com
Les Babas de Saint Malo : 11 bis, rue de l'Orme, 35400 Saint-Malo. Tél. 09 86 47 49 78.
La Maison du beurre : 9 rue de l'Orme, 35400 Saint-Malo. Tél. 02 99 40 88 79.
La Maison du sarrasin : 10, rue de l'Orme, 35400 Saint-Malo. Tél. 02 99 20 05 02.
Épices Roellinger : 1 rue Duguesclin, 35260 Cancale. Tél. 02 23 15 13 91.
Maison Guella : 1 rue du Brocanteur, 35260 Cancale. Tél. 02 99 40 83 43.
L'Aviron : 9 place du Calvaire, 35260 Cancale. Tél. 02 99 89 82 15.
La Table Breizh Café : 7 quai Admis, 35260 Cancale. Tél. 02 99 89 61 76. Breizhcafe.com
Hôtel Castelbrac, restaurant Pourquoi pas : 1 avenue George-V, 35800 Dinard. Tél. 02 99 80 30 00. Castelbrac.com et Pourquoipas.com
Hôtel Novotel Thalassa Dinard : 1 avenue du Château-Hébert, 35800 Dinard. Tél. 02 99 16 78 10. Novoteldinard.fr
Boulangerie-pâtisserie Moreau : 36 rue Levavasseur, 35800 Dinard. Tél. 02 99 46 11 42.
Au Galichon : 5 rue de la Grande-Cohue, 35430 Saint-Suliac. Tél. 02 99 58 49 49.
Le Truc bidule : 10 boulevard Duponchel, 22380 Saint-Cast-le-Guildo. Tél. 02 96 41 83 05.
Chevalier et fille : zone conchylicole, 22380 Saint-Cast-le-Guildo. Tél. 02 96 41 14 95.
Le Fumoir de Saint-Cast : 10 rue Jacques-Cartier, 22380 Saint-Cast-le-Guildo. Tél. 06 62 56 94 21.
Les Thés d'Emma : 13 rue de la Feuillade, 22380 Saint-Cast-le-Guildo. Tél. 02 96 41 88 21.
Spa marin du Val André : 43 rue Charles-de-Gannes, 22370 Pléneuf-Val-André. Tél. 02 56 57 50 00. Thalasso-resort-bretagne.com
Salon de thé Le Recommandé : 3 rue Amiral-Charner, 22370 Pléneuf-Val-André. Tél. 02 96 65 34 67.
Ferme Vaumadeuc : Lieu-dit le Vaumadeuc, 22370 Pléneuf-Val-André. Tél. 02 96 72 85 82.
La Table de Jeanne : 60 rue du Port, 22430 Erquy. Tél. 02 96 72 32 60. La-table-de-jeanne.fr

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

Dans les magasins Nicolas : des vins très accessibles



Des vins élégants et gourmands à moins de dix euros, oui, on en trouve chez **Nicolas**. Des vins de la maison Bougrier… par exemple. La famille Bougrier : une maison dont la production couvre l'ensemble du Val de Loire de Nantes à Sancerre. C'est assez rare pour le souligner.

Une famille qui œuvre depuis 130 ans à la reconnaissance des vins du Val de Loire. Noël et Nicolas Bougrier, proposent aux consommateurs des vins reflets de leur terroir. Des vins élégants et purs, avec une présentation élégante et moderne.

La famille Bougrier et le Sauvignon



Famille Orliac : Domaine de l'Hortus

En 1885, Achille Guenault-Cousin, première génération de la Famille Bougrier, s'installe à seulement 4 km du célèbre Château de Chenonceau, sur les « Hauts Lieux ». Ce sont les plus hautes terres de Saint Georges sur Cher, première commune viticole du département. Aujourd'hui, ce domaine d'un seul tenant s'étend sur plus de 40 hectares. Il bénéficie d'un terroir exceptionnel pour donner des Sauvignons racés, des vins rouges élégants et des vins rosés fruités et gourmands.

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article



Parcelle bosquet du Domainede l'hortus : Pic Saint-loup

La Maison vinifie le Sauvignon, ce cépage historique depuis maintenant presque 50 ans. *« Le Dauphin a détrôné le Roi »* , explique Noël Bougrier. *« En plein cœur de la Vallée de la Loire, dans la région de Touraine, le cépage Sauvignon produit un vin très aromatique et fruité. Depuis 2016, il a dépassé en superficie le cépage Chenin, cépage historique de notre belle vallée »* .

En référencement permanent chez Nicolas : le domaine Guenault 2018



Tout a commencé avec l'édition printanière 2017 des foires aux vins. Cette année la, le Domaine Guenault Touraine Sauvignon 2016 intégre la sélection FAV des magasins Nicolas. L'histoire continue avec le superbe millésime 2018 accessible, lui, toute l'année.
Dégustation : robe or doré lumineuse.
Nez frais, gourmand, intense et minéral, floral, fruits à chair blanche et fruits exotiques ananas-papaye-mangue.
Bouche ronde et croquante, citronnée et fraîche jusque dans la longue persistance, finement poivrée en finale.
Harmonie mets/vins : crevettes sautées aux épices, sole grillée au citron, gratin de fruits mer, filets de volaille à la crème, chèvre frais.
Prix indicatif consommateur: 8,50 €

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article



Parcelle la Migrangnière : Domaine de l'Hortus -Pic Saint-Loup en Octobre

Nouveau: La Plage des Dames Ros » de Loire 2018
« *Passionné par richesse de la Vallée de la Loire, ses vignobles et terroirs uniques, j'ai toujours été émerveillé par la diversité de ses paysages. J'ai imaginé ce rosé gourmand avec à l'esprit l'instant magique et lointain d'un apéritif entre amis sur une belle plage…* » explique Nicolas Bougrier.
Cépages : Grolleau, Gamay, Cabernet franc
Dégustation : robe rose pâle.
Nez de fruits rouges (fraise, groseille, framboise).
Bouche fraîche et acidulée, un fruité très mûr jusque dans la jolie longueur.
Harmonie mets/vins : apéritif, charcuterie, sushis, brochettes au barbecue, saumon grillé.
Prix indicatif consommateur : 6,30 €
Famille Bougrier : 1 rue des Vignes – 41400 St Georges-sur-Cher Tel :02 54 71 31 02

www.bougrier.fr

Crédit Photos : Bougrier

Tous droits réservés à l'éditeur

www.lepopulaire.fr
Pays : France
Dynamisme : 0

Visualiser l'article

Le poulet rôti, un classique parmi les classiques



On connaissait le Café de Flore, mais les poulets de Flore gagnent également à être connus.

Avec sa peau dorée, ses cuisses fermes et ses suprêmes tendres, le poulet rôti campe comme un grand classique de la cuisine française familiale. Au repas du dimanche ou en pique-nique, chaud ou froid, on ne s'en lasse pas.
Si je vous dis « poulet rôti », aussitôt jaillissent du fond de votre subconscient le fondant de cette chair moelleuse, le goût de cette peau dorée et croustillante dont une petite voix nous rappelle ses soi-disant méfaits nutritionnels.
Et pourtant, manger un poulet rôti sans la peau serait un peu comme une tatin sans caramel ou un avocat crevette sans sauce cocktail : un sacrilège. Voire une faute de goût.

Il est vrai qu'on a tous en tête des souvenirs de ce plat, familial par excellence et qui, le plus souvent, est associé à des repas dominicaux ou ces pique-niques bucoliques ancrés comme un moment d'allégresse dans l'imagerie populaire. D'ailleurs, dans la tribu, à chacun de ses membres semble être attribué un morceau selon sa préférence, l'aile ou la cuisse, le sot-l'y-laisse ou les filets que l'on aime à dénommer, gamin, le « blanc ».

D'ailleurs, le poulet rôti en appelle à la régression tant la tentation est grande à l'idée de manger cette cuisse avec les doigts, voire même de se saisir d'un peu de peau grillée que l'on pourra même tremper dans la purée… Au diable les convenances !

Simple et si bon
On l'a répété mille fois, et on ne le dira jamais assez : les choses les plus simples sont parfois les plus difficiles à réussir.

Et pourtant, réussir un poulet rôti, c'est maîtriser l'assaisonnement, le jus, l'arrosage et la température… Bref, un véritable exercice de grande précision. Plusieurs écoles pour y parvenir : la cocotte, le four ou dans cet ustensile très marqué « années 70 » : la rôtissoire de chez papy et mamie.

Tous droits réservés à l'éditeur

Les chefs gastronomiques proposent leurs propres techniques, à l'image de Thierry Marx qui n'hésite pas à blanchir sa volaille avant de la rôtir quand d'autres s'attachent à bien masser le poulet avec du beurre. Cette matière grasse permet à la peau du poulet de ne pas se dessécher, tout en apportant du croustillant et du goût.

Reste des polémiques terribles qui font débat. Comme celle qui oppose les partisans d'une cuisson sur le côté pour bien saisir l'aile et la cuisse et ceux qui prennent le parti de le cuire sur le dos.

Et puis, il ne faut surtout pas zapper l'étape de l'arrosage du poulet avec son jus de cuisson pour donner du goût et assurer le doré et le croustillant du poulet.

Les poulets de Flore
Car oui, on se rend bien compte que le secret d'un poulet réussi, c'est d'abord, et avant tout, cette peau qui doit revêtir une belle couleur dorée et ce croustillant qui va susciter le désir.

Autre technique pour déguster un poulet rôti : aller le chercher à la source, dans une rôtisserie. Ainsi, chaque dimanche, dans ce qui ressemble à un rituel, de nombreux amateurs se rendent aux Halles Centrales de Limoges pour rejoindre l'étal de Flore Volaille.

Dans la file d'attente, chacun « zyeute » vers la grande rôtissoire où tournent inlassablement les poulets, et se couvrent de teinte dorée et luisante qui en appellent à une gourmande salivation.

« La bonne cuisson ? A l'œil ! Oui, c'est à l'œil que je vérifie qu'est atteint ce juste équilibre d'une peau croustillante et d'une chair qui reste fondante sans être trop sèche. Question goût, notre petit secret, c'est un morceau de pain aillé qui garnit le poulet lors de sa cuisson et assure à la viande une saveur plus généreuse », explique René Boyer qui, avec sa compagne Flore Botta, tient ce commerce des halles depuis maintenant sept ans.

Un bon poulet rime avec qualité. La dégustation ne nous laissera pas sur notre faim. En effet, la cuisson est millimétrée mais la qualité de la viande est là. Car on peut disserter des heures et se faire des nœuds au cerveau sur les techniques de cuisson, l'indépassable présupposé d'un bon poulet est sa qualité intrinsèque.

« Depuis nos débuts, nous travaillons avec les Volailles Dumas, entreprise installée en Périgord qui fait confiance à un réseau de petits éleveurs du terroir. Une exigence qui nous garantit des poulets fermiers de qualité. Car on ne fait pas un bon poulet rôti sans un bon poulet ! », poursuit René, qui ne manque ni d'esprit ni de gouaille et veille toujours à ce que votre poulet ne s'envole pas avant de le glisser dans son sac en papier.

Le vin

Breganes blanc. Ce vin-là est un tout-terrain puisqu'il pourra aussi bien trouver sa place à l'apéritif, accompagner vos poissons ou escorter dignement un fromage. N'en déduisez pas pour autant que vous êtes face à un vin blanc générique sans âme et sans personnalité. Sélectionné par Vincent, le caviste de la boutique Nicolas de la place des Bancs à Limoges, cet appellation AOP Coteaux du Languedoc possède une belle couleur paille. Cet assemblage de Vermentinu, Roussane et Grenache possède un nez qui laisse apparaître, tout en discrétion et élégance, de beaux arômes de fruits jaunes et des notes florales. En bouche, c'est une dualité entre fraîcheur et légèreté, tout en harmonie et équilibre. Les arômes de pèches blanches sont toujours là, avec des notes de noisettes et une acidité maîtrisée. Au final, un beau rapport qualité-prix pour ce Languedoc blanc. Un vrai bon plan.

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

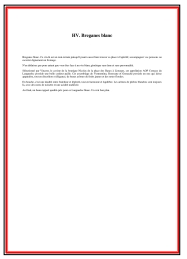
Le produit



Confi'fruits Oranges amères. Pour ceux qui fréquentent les marchés haut-viennois, peut-être ont-ils croisé Clarisse et Patrick Tardien. Voilà plus de vingt qu'ils proposent une large gamme de confitures (plus de 60 variétés !) baptisée Confi'fruits.
Si l'on reconnaît aisément leurs pots, coiffé d'un couvre-chef en tissu qui leur donnent un air vintage et artisanal, c'est bien la qualité de la confiture qui fait la différence. Installés à Mailhac-sur-Benaize, ils n'hésitent pas à faire preuve d'originalité comme l'attestent ces parfums fraise/menthe, fruits rouges/chocolat ou pommes au caramel beurre salé.
À l'image de cette confiture oranges amères, le savoir-faire et la passion du produit garantissent des confitures d'une grande maîtrise : juste équilibre entre le fruit et le sucre (jamais plus de 40 %), texture onctueuse et vrai goût du fruit. Ici, l'amertume est sous contrôle et le goût des agrumes est là, sans être dénaturé ou masqué par une teneur en sucre trop invasive.

Tous droits réservés à l'éditeur

LA MONTAGNE
Pays : France
Périodicité : Quotidien
OJD : 178584



Date : 12 mai 2019

HV. Breganes blanc

Breganes blanc. Ce vin-là est un tout-terrain puisqu'il pourra aussi bien trouver sa place à l'apéritif, accompagner vos poissons ou escorter dignement un fromage.

N'en déduisez pas pour autant que vous êtes face à un vin blanc générique sans âme et sans personnalité.

Sélectionné par Vincent, le caviste de la boutique Nicolas de la place des Bancs à Limoges, cet appellation AOP Coteaux du Languedoc possède une belle couleur paille. Cet assemblage de Vermentinu, Roussane et Grenache possède un nez qui laisse apparaître, tout en discrétion et élégance, de beaux arômes de fruits jaunes et des notes florales.

En bouche, c'est une dualité entre fraîcheur et légèreté, tout en harmonie et équilibre. Les arômes de pêches blanches sont toujours là, avec des notes de noisette et une acidité maîtrisée.

Au final, un beau rapport qualité-prix pour ce Languedoc blanc. Un vrai bon plan.

Tous droits réservés à l'éditeur

Date : 28/05/2019
Heure : 05:06:41

Centre Presse

www.centre-presse.fr
Pays : France
Dynamisme : 0

Visualiser l'article

Domaine Guenault, Touraine Sauvignon 2018



Un vin élégant et pur.
pbruyere
Tout a commencé avec l'édition printanière 2017 des foires aux vins, lorsque Domaine Guenault Touraine Sauvignon 2016 a intégré la sélection FAV des magasins Nicolas. L'histoire continue avec le superbe millésime 2018 accessible, lui, toute l'année. Ce vin proposé par la Famille Bougrier, se distingue par une robe or doré lumineuse. Le nez est frais, gourmand, intense et minéral, floral, fruits à chair blanche et fruits exotiques ananas-papaye-mangue. La bouche est ronde et

croquante, citronnée et fraîche jusque dans la longue persistance, finement poivrée en finale.

Prix moyen 8,50€ Famille Bougrier, tel. 02.54.71.31.02; www.bougrier.fr

Tous droits réservés à l'éditeur

Centre France
LE POPULAIRE

Pays : France
Périodicité : Quotidien
OJD : 39964



Date : 12 mai 2019

LE VIN

BREGANES BLANC. Ce vin-là est un tout-terrain puisqu'il pourra aussi bien trouver sa place à l'apéritif, accompagner vos poissons ou escorter dignement un fromage.

N'en déduisez pas pour autant que vous êtes face à un vin blanc générique sans âme et sans personnalité.

Sélectionné par Vincent, le caviste de la boutique Nicolas de la place des Bancs à Limoges, cet appellation AOP Coteaux du Languedoc possède une belle couleur paille. Cet assemblage de Vermentinu, Roussane et Grenache possède un nez qui laisse apparaître, tout en discrétion et élégance, de beaux arômes de fruits jaunes et des notes florales.

En bouche, c'est une dualité entre fraîcheur et légèreté, tout en harmonie et équilibre. Les arômes de pêches blanches sont toujours là, avec des notes de noisette et une acidité maîtrisée.

Au final, un beau rapport qualité-prix pour ce Languedoc blanc. Un vrai bon plan. ■

Tous droits réservés à l'éditeur

CENTRE PRESSE
LE QUOTIDIEN DE LA VIENNE
Pays : France
Périodicité : Quotidien
OJD : 20540

Date : 28 mai 2019

Domaine Guenault, Touraine Sauvignon 2018

Tout a commencé avec l'édition printanière 2017 des foires aux vins, lorsque Domaine Guenault Touraine Sauvignon 2016 a intégré la sélection FAV des magasins Nicolas. L'histoire continue avec le superbe millésime 2018 accessible, lui, toute l'année. Ce vin proposé par la Famille Bougrier, se distingue par une robe or doré lumineuse. Le nez est frais, gourmand, intense et minéral, floral, fruits à chair blanche et fruits exotiques ananas-papaye-mangue. La bouche est ronde et croquante, citronnée et fraîche jusque dans la longue persistance, finement poivrée en finale.

Prix moyen 8,50 € Famille Bougrier, tel. 02.54.71.31.02 ; www.bougrier.fr



Un vin élégant et pur.

Tous droits réservés à l'éditeur

Date : 28/05/2019
Heure : 05:06:41

Centre Presse

www.centre-presse.fr
Pays : France
Dynamisme : 0

Visualiser l'article

Domaine Guenault, Touraine Sauvignon 2018



Un vin élégant et pur.
pbruyere
Tout a commencé avec l'édition printanière 2017 des foires aux vins, lorsque Domaine Guenault Touraine Sauvignon 2016 a intégré la sélection FAV des magasins Nicolas. L'histoire continue avec le superbe millésime 2018 accessible, lui, toute l'année. Ce vin proposé par la Famille Bougrier, se distingue par une robe or doré lumineuse. Le nez est frais, gourmand, intense et minéral, floral, fruits à chair blanche et fruits exotiques ananas-papaye-mangue. La bouche est ronde et

croquante, citronnée et fraîche jusque dans la longue persistance, finement poivrée en finale.

Prix moyen 8,50€ Famille Bougrier, tel. 02.54.71.31.02; www.bougrier.fr

Tous droits réservés à l'éditeur

■ France Bleu RCFM (31/05/19 à 06:21 | 00:03:56) : « Matinamora »
Isabelle DON IGNAZI
Esprit d'entreprise - Une rencontre avec Alain Mazoyer, vigneron à la cave Napoléon Brizi, est organisée. Reportage. Itw de celui-ci. Il explique que le Napoléon Brizi est vendu essentiellement chez les 450 magasins Nico...



PRODUITS

BIERES CRAFT

Omnicom
Public
Relations
Group

NICOLAS
DEPUIS 1822
Nous prenons soin de vos vins

maltsethoublons.com
Pays : France
Dynamisme : 0

Visualiser l'article

Nicolas élargit son offre de bières artisanales



La bière prend toujours plus de place dans notre consommation en France et les cavistes vin et spiritueux ne veulent pas passer à côté de la tendance.

Ainsi Nicolas annonce renforcer son offre dès à présent avec dans son catalogue 5 nouvelles références de bières artisanales, « craft » pour les plus « branchés ».

On y trouve donc la Kraken de la brasserie Papillon de Besançon (25) qui est définie comme une bière blanche alliant la fraîcheur du houblon et la légèreté d'une Ale mais avec la matière et la structure d'une Weisse allemande. Elle est proposée en bouteille 33cl au prix de 3,80 euros.

Les franciliens connaissent bien la seconde, il s'agit de la Paris Ale de la brasserie Demory de Bobigny (93), définie comme une bière craft parisienne pour tous les amateurs de Ale rafraichissante. Il s'agit là d'une exclusivité pour Nicolas. Proposée en bouteille de 33cl au prix de 3,60 euros.

On trouve également la Old Wives qui, comme son nom ne l'indique pas, est brassée par la VIC Brewery à Barcelone (Catalogne, Espagne). Elle est présentée comme une English Pale Ale offrant un équilibre parfait pour les papilles recherchant l'aromatique des houblons sans faire face à une amertume importante. En bouteille de 33cl à 3,70 euros.

Les amateurs de houblons vont se rattraper justement sur la Lotus de la brasserie Ilkley, dans la ville du même nom en Angleterre (West Yorkshire). Elle est présentée comme une IPA de belle facture, en remplacement de celle de Brewdog. En bouteille de 33cl à 3,90 euros.

Enfin la dernière référence entrée est la No Juice de la brasserie allemande Schoppe Bräu. Il s'agit dune bière sans alcool (0,5%) qui est décrite comme offrant une explosion d'arômes houblonnés mêlés aux notes

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

maltées très rondes qui allie la gourmandise des malts allemands et le fruité des houblons américains… En bouteille de 33cl au prix de 4,20 euros.

Avec ces nouveaux brassins, les enseignes Nicolas sont aujourd'hui en mesure de proposer 25 bières originaires de brasseries artisanales françaises et internationales.

Tous droits réservés à l'éditeur

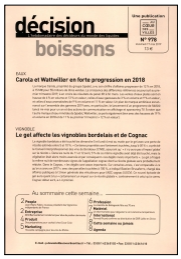


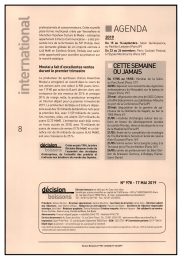
CORPORATE

Omnicom
Public
Relations
Group

NICOLAS
DEPUIS 1822
Nous prenons soin de vos vins

DÉCISION boissons
L'hebdomadaire des décideurs du monde des liquides
Pays : FR
Périodicité : Hebdomadaire





Date : 17 mai 2019
Page de l'article : p.8

AGENDA

2019

CETTE SEMAINE OU JAMAIS

Du 17/05 au 19/05: Mondial de la bière, au Parc floral (Paris 12e)

20/05: déjeuner à la rencontre des vignerons ambassadeurs du Muscadet, sur le bateau le *Clipper* (Paris 15e)

20 mai : dégustation des vins de l'AOC Cahors et buffet déjeunatoire, au club Bateau-Mouche du port de la Conférence (Paris 8e)

20 mai: dégustation de la gamme de spiritueux de la Distillerie de Gayant, au bar le 1905 (Paris 4e)

21/05 : matinée d'échanges autour des actions en faveur du développement durable du caviste Nicolas, dans sa boutique de la rue de la Madeleine (Paris 8e)

21/05: finale de la compétition de mixologie de The Bartenders Society à l'école de cuisine Alain Ducasse (Paris 16e)

21/05: Soirée autour de la Sangria Lolea, à la Terrasse de la Piscine Molitor (Paris 16e)

24/05: soirée de prélancement du Beer Garden du brasseur Demory, à Bobigny (Seine-Saint-Denis)

Tous droits réservés à l'éditeur

Le Monde
Supplément
Pays : FR
Périodicité : Irrégulier





Date : 24 mai 2019
Page de l'article : p.5-9
Journaliste : PASCAL GALINIER ET OPHÉLIE NEIMAN

Le Monde *des* VINS

Pierre Castel, vin bon marché, triomphe discret

Retour sur la saga, controversée, du premier vendeur de vin en Europe, qui a d'abord triomphé avec la bière en Afrique

Sur une photo de classe de 1935 conservée aux archives municipales de Berson, au nord de Bordeaux, Pierre Castel est le seul gamin qui sourit. Pensait-il déjà que la vie lui sourirait en retour ? Pendant que le temps faisait jaunir ce cliché, Pierre Castel a écrit son histoire. Parti de rien, il s'est hissé sur les sommets. A 92 ans, il est celui qui vend le plus de bouteilles de vin en France et en Europe – surtout très bon marché, en cubi ou en flacon. Il est aussi numéro deux de la bière en Afrique. La huitième fortune de France.

Beaucoup aimeraient raconter leur folle ascension. Pas lui. Il ne fait pas de déclaration, peu de photos de lui circulent. Il s'est installé en Suisse en 1981, horrifié par l'arrivée au pouvoir des socialistes. Les interviews qu'il a accordées se comptent sur les doigts d'une main. Mais malgré son âge avancé, il continuerait à venir, une semaine sur deux, pour goûter ses vins au siège du groupe, à Blanquefort (Gironde), dans la banlieue de Bordeaux. Le rencontrer ? Impensable, nous a-t-on dit. Même mutisme, ou presque, à propos de son groupe : non coté en Bourse, donc discret sur les chiffres, il s'appuie sur son fondateur et sur vingt membres de sa famille, étalés sur trois générations, entre sœurs, neveux, petits-neveux et nièces. Il n'y a pas de successeur. *« Pas nécessaire, M. Castel a déjà mis en place ses équipes dans chaque activité du groupe,* assure Franck Crouzet, directeur de communication du groupe, et petit-neveu du fondateur. *D'ailleurs il le dit lui-même : "Notre organisation me permet de partir tranquille et même d'être tous les jours en vacances". »*

Cette galaxie familiale, sans égale, suscite la fascination. *« Pierre Castel a une intelligence hors du commun. Il sait voir là où les autres ne voient rien. Il regarde le présent et l'avenir à 360 degrés, et prend les décisions bien avant que d'autres ne les envisagent. C'est une force que seuls les grands patrons possèdent. »* Bernard Magrez, grand propriétaire de châteaux bordelais, ne tarit pas d'éloges sur son ami. Ils se sont rencontrés il y a quarante ans sur une piste de ski des Pyrénées. Tout de suite, ils accrochent. Ils ont plusieurs points communs : le vin, le succès, et ils ont commencé de zéro.

Pierre Jesus Sebastian Castel est un fils d'immigrés espagnols arrivés en France en 1914. Son père, Santiago, est ouvrier agricole dans le vignoble du Château Roc de Cambes, à Bourg-sur-Gironde ; sa femme élève leurs neuf enfants dans une maison de deux pièces, au sol de terre battue. Pierre Castel quitte l'école en 1938, à l'âge de 12 ans, pour aider son père dans les vignes. Au sortir de la seconde guerre mondiale, à 19 ans, il transporte les barriques de vin sur les quais des

Tous droits réservés à l'éditeur

Le Monde
Supplément
Pays : FR
Périodicité : Irrégulier

Date : 24 mai 2019
Page de l'article : p.5-9
Journaliste : PASCAL GALINIER ET OPHÉLIE NEIMAN

Chartrons, à Bordeaux. En 1949, il y a soixante-dix ans tout juste, avec ses frères, il crée une modeste entreprise de négoce de vins, Castel Frères. Rêvant d'aventure, il embarque sur un bateau, direction l'Afrique de l'Ouest, avec une petite cargaison, pour commencer.

Avec le soutien de l'Etat gabonais

Ce n'est pas le commerce du vin qui assurera l'essentiel de sa fortune, mais la bière qu'il va produire sur le continent africain. Là même où elle est consommée. L'anecdote mérite qu'on s'y arrête : en 1967, alors que Pierre Castel arrose les colonies françaises de gros rouge en vrac, il fait une rencontre au Frigidaire, un bar de Libreville, au Gabon. L'homme au comptoir, avec qui il se lie d'amitié, est Albert-Bernard Bongo. Il ne s'appelle pas encore Omar Bongo, mais il est déjà aux commandes du pays et deviendra son président sous quelques mois.

Bongo présente le Français à Léon Mba, le chef d'Etat de l'époque. Qui souffle une idée à Pierre Castel : le vin ne prendra jamais de réelle ampleur ici, c'est sur la bière qu'il faut miser. D'ailleurs, s'il construit une brasserie dans le pays, le gouvernement le soutiendra. Voilà comment l'empire naît. Aujourd'hui, les bières du groupe Castel coulent au rythme de 30 milliards de litres par an, sont présentes dans vingt-trois pays du continent, de l'Angola à l'Ethiopie, en passant par le Cameroun ou le Togo. Et souvent en position de quasi-monopole. Comme le soulignait le reportage de « Complément d'enquête », diffusé sur France 2 en février, Pierre Castel est réputé proche de nombreux chefs d'Etat comme José Eduardo dos Santos en Angola ou Blaise Compaoré au Burkina Faso. Il a été décoré en Côte d'Ivoire par Alassane Ouatara, en 2012, pour services rendus à la nation, aux côtés de Martin Bouygues ou de Vincent Bolloré. Il est de loin le moins connu du trio. Mais le plus influent, dit-on. Et dans les rues africaines, sa popularité est immense : tout le monde connaît la bière Castel.

Imposer sa bière en Afrique ne s'est pas fait sans heurts. *« Les brasseries qui se sont installées à l'indépendance, au début des années 1960, sont restées dominantes car il est plus difficile d'entrer sur un nouveau marché en Afrique qu'en Europe »*, analyse le journaliste d'investigation néerlandais Olivier Van Beemen, auteur de l'enquête *Heineken en Afrique* (2018, Rue de l'Echiquier). Et pourtant Castel y est arrivé. Comment ? *« Il faut des connexions politiques, ce qu'on appelle chez vous la "Françafrique". Au cours de mon enquête, Heineken me disait que Castel est plus opaque et souvent pire qu'eux ! »* La guerre fut et reste féroce en Afrique. Selon Olivier Van Beemen, *« les représentants des marques se battent littéralement entre eux, font appel à la police pour avoir l'exclusivité dans un bar, jettent les bouteilles d'un concurrent hors des frigos... »*

C'est grâce aux revenus juteux de la bière que Pierre Castel a pu investir dans le vin en France, mais aussi en Afrique, où il détient des centaines d'hectares de vignobles. D'autant que ces opérations passent par la holding Cassiopée Limited, domiciliée à Gibraltar, qui favorise l'optimisation fiscale. Dans *Le Monde diplomatique* d'octobre 2018, Olivier Blamangin a décrypté une galaxie opaque de 240 filiales du groupe Castel : une vingtaine de sociétés seraient immatriculées au Luxembourg et à Gibraltar, mais aussi à Malte ou en Suisse. Les impôts issus de l'activité vin sont payés en France, mais la plupart des bénéfices réalisés en Afrique partiraient, selon l'enquêteur, dans des paradis fiscaux. Ce qui n'est pas illégal.

Evoquer la discrétion de l'entreprise avec son communicant, Franck Crouzet, n'est pas aisé : *« Nous nous adressons principalement aux clients que nous voulons satisfaire. A nos partenaires aussi. Pourquoi faudrait-il faire plus ? »* Le refrain est similaire chez Claire Laurent, directrice marketing : *« Nous aimerions communiquer davantage, pour éviter les nombreuses bêtises écrites sur notre compte. Mais cela prend du temps et ne rapporte pas beaucoup d'argent. »* Cette dernière tient à préciser que l'expression « groupe Castel » la gêne, car elle sous-entend une logique financière alors qu'il s'agit d'une entreprise familiale. Qui affiche tout de même 6 milliards d'euros de chiffre d'affaires en 2016 (dont 4,5 milliards, dit-on, pour la bière), réalise autour de 1 milliard de bénéfices chaque année, et emploie 37 600 salariés. Dont 2700 « seulement » pour le vin.

Le vin est mineur dans le groupe mais écrasant en France. Si les Français ne tomberont pas sur le visage de Pierre Castel dans les magazines, beaucoup voient et boivent ses vins. C'est simple : six des dix marques les plus consommées dans l'Hexagone lui appartiennent. Roche Mazet, premier vin du Languedoc, c'est lui. Baron de Lestac, bordeaux le plus vendu en France, c'est lui – inversez les lettres de Lestac, vous tombez sur Castel –, qui avait confié à la très chic Philippine de Rothschild, propriétaire du prestigieux Mouton Rothschild : *« Vous voyez, moi aussi, je suis baron... »* Les bouteilles aux prix les plus bas, Les Ormes de Cambras, La Villageoise ou Vieux Papes,

Tous droits réservés à l'éditeur

Le Monde
Supplément
Pays : FR
Périodicité : Irrégulier

Date : 24 mai 2019
Page de l'article : p.5-9
Journaliste : PASCAL GALINIER ET OPHÉLIE NEIMAN

c'est lui aussi. Enfin, il a acheté tous les concurrents et leaders sur le marché du vin populaire, dans plusieurs catégories : Listel pour le rosé de Provence, Kriter pour le mousseux, Patriarche en Bourgogne mais aussi Sidi Brahim, Boulaouane ou même Malesan à son ami Bernard Magrez. En 2010, Castel a aussi acquis Barton & Guestier, un négociant historique de bordeaux, passeport pour la vente aux Etats-Unis.

Franc succès dans les supermarchés

Le succès Castel ne vient pas de vignes dont il est le propriétaire mais de tonnes de vin acheté à des viticulteurs, qu'il assemble, met en bouteilles et vend sous des marques, avec un sens très fort du marketing. *« Certains négociants mettent en avant leurs châteaux. Chez Barton & Guestier, nous avons opté pour une stratégie de marque à part entière, notre marque que nous vendons par le storytelling, en racontant une histoire »*, détaille Philippe Marion, son responsable.

Le résultat est faramineux : 600 millions de bouteilles de vin du groupe Castel se vendent chaque année, soit 19 bouteilles par seconde. On les débouche en France, pour les trois quarts, mais les volumes sont en progression constante dans près de 150 pays, notamment en Asie et aux Etats-Unis où des bouteilles estampillées B & G (prononcez « bee and djee ») apparaissent dans plusieurs films et séries télévisées à succès, comme les sagas *Jason Bourne* et *Bridget Jones*.

Des deux côtés de l'Atlantique, le lieu du succès est la grande distribution. Dès le début de son essor, dans les années 1970, l'entrepreneur sent qu'il faut viser les hypermarchés de toute la France. *« Les vins Castel sont archi-leader sur les rayonnages,* reconnaît sans hésiter Didier Coustou, responsable des achats pour Leclerc. *Ils ont une clientèle très fidèle, attirée par la régularité sans faille des vins, toute l'année. Leurs services marketing sont performants, ils collent aux désirs des consommateurs. Avec eux, nous montons des dizaines d'opérations selon les marchés et les vins. Toujours avec succès. Par exemple, une opération promotionnelle sur Roche Mazet pendant dix jours, ce sont 700 000 bouteilles vendues. »*

Roche Mazet, un vin du pays d'Oc, est exemplaire de la réussite du groupe. Clientèle essentiellement française, production colossale : 51 millions de cols par an, dont 90 % en grande distribution. Quand le groupe Castel crée Roche Mazet, en 1998, il a un boulevard devant lui. Le client a le choix entre les vins de table très médiocres et les vins sous appellations. Entre les deux il n'y a rien, ou presque. Le vin de pays ou de cépage n'a pas la cote en France. *« Pour valoriser le vin de pays d'Oc et trouver le bon positionnement, on a décidé de mettre en avant le cépage,* rappelle Rachel Edme, chef de groupe marketing pour la marque. *Le cabernet sauvignon, d'abord. Et puis on a cherché une signature : un goût boisé. Les Français connaissaient ce goût sur des vins plus reconnus comme les bordeaux. Ils aimaient cela. »*

Pour marier vin accessible et notes boisées, l'équipe tâtonne et trouve finalement : elle va faire infuser des copeaux de bois dans les cuves. Un procédé généralisé depuis, mais qui indigne alors les amateurs de vin. *« Cet élevage est audacieux,* commente Rachel Edme. *Il apporte des notes vanillées, torréfiées. Certes, c'est décrié par les puristes mais le succès montre que ce choix était le bon. »* Dès la première année, Roche Mazet vend 700 000 bouteilles, plus d'un tiers de ce que l'IGP pays-d'oc commercialise à l'époque. Depuis, sept vins de cépages ont été déclinés sous cette marque. Les *bag in box,* cubi nouvelle génération, représentent la moitié des ventes. Pour alimenter Roche Mazet, Castel travaille avec 120 caves coopératives du Languedoc, qui doivent suivre un cahier des charges précis. Le groupe achète le vin en vrac et assemble cinq à dix sources par cépage, plus ou moins fruitées, souples, acides ou concentrées, pour obtenir le profil désiré. C'est la quintessence du vin d'assemblage, au profil conçu en amont, toujours identique quel que soit le millésime.

Cyril Payon dirige l'une de ces coopératives, la Cave de L'Ormarine, qui réunit 435 adhérents et produit 70 cuvées différentes. Un tiers de leur production part chez Castel. Pour lui, c'est une aubaine : *« C'est un client fidèle, qui nous demande ce qu'on sait faire, parle qualité et quantité, mais surtout qui assure un bon revenu à nos adhérents qui travaillent dur. »* Ce partenariat fonctionne depuis 2005. *« Dès le mois de mai, cinq mois avant les vendanges, Castel nous dit ce qu'il veut : un merlot fondé sur le fruit et la souplesse des tanins, un autre plus dense et structuré. A nous de nous adapter et de nous engager. »* Il y a un autre avantage : *« Castel a d'autres marques, qui peuvent convenir à nos profils de raisins. »* Autrement dit, si le jus ne convient pas à Roche Mazet, il y aura toujours une autre marque du groupe pour l'acheter. Sur la réputation de Castel d'être dur en affaire, Cyril Payon argumente : *« C'est vrai mais*

Tous droits réservés à l'éditeur

Le Monde
Supplément
Pays : FR
Périodicité : Irrégulier

Date : 24 mai 2019
Page de l'article : p.5-9
Journaliste : PASCAL GALINIER ET OPHÉLIE NEIMAN

ils sont réglo. Ils peuvent brasser de gros volumes et tiennent toujours leurs engagements et leurs délais. C'est un grand atout. En plus, nous passons des contrats de trois ans avec prix fixes : certaines années ils sont gagnants, d'autres c'est moi.»

Fortune estimée : 12 milliards d'euros

Sur les rayons des supermarchés, les vins Roche Mazet sont à moins de 3 euros. Ils ont remplacé le gros rouge dans le secteur « entrée de gamme ». Généralement, des marques se contentent d'acheter du raisin à des viticulteurs pour ensuite lui coller une étiquette. Castel le fait beaucoup, mais il a aussi acheté des vignobles pour *« être vigneron »*, selon les mots de son directeur de communication. C'est ainsi qu'il est à la tête de 1400 hectares de vignes et 22 châteaux, les trois quarts sont bordelais. Certains sont prestigieux, comme le cru classé Château Beychevelle, à Saint-Julien, dont Castel est copropriétaire avec le groupe japonais Suntory.

Ces châteaux corrigent l'image du groupe. *« C'est un pied de nez à tous ceux qui considèrent que nous ne faisons que de la grosse cavalerie,* dit Franck Crouzet. *Nous sommes certes des industriels, mais pas seulement ! Nous possédons de toutes petites propriétés dans lesquelles nous travaillons comme des vignerons.»* Par exemple, le Château Cavalier, en Provence. Olivier Dauga, œnologue trublion à Bordeaux, y assure les vinifications, et défend le travail du groupe : *« Philippe Castel, qui s'occupe des domaines viticoles du groupe, est présent dans les vignes. Il écoute, il déguste, on fait les assemblages ensemble. C'est une implication totale. On limite les intrants, le soufre. C'est ambitieux.»*

Les incursions dans le vin premium sont tout de même limitées. Avec une fortune estimée à quelque 12 milliards d'euros, Pierre Castel pourrait pourtant s'acheter un vignoble prestigieux et médiatique. *« La famille a un passé modeste, on n'aime pas le clinquant et cela se ressent dans nos acquisitions »*, répond Franck Crouzet. Le marché grand public reste l'âme du groupe. Un ancien cadre, qui préfère rester anonyme, va dans le même sens. *« Les grands crus ne sont pas son affaire. »* Il voit plutôt le patron comme un *« Robin des bois du vin. Il sait très bien déguster mais il préfère repérer un potentiel chez le vilain petit canard que personne ne regarde. Et il le révèle ».*

Même philosophie avec les caves Nicolas. Quand il rachète cette chaîne de magasins, en 1988, elle est à l'agonie. Aujourd'hui, elle affiche une forme resplendissante : 500 magasins, 10 % du marché des cavistes. Son responsable marketing, Christopher Hermelin, travaille en toute indépendance (les marques Castel ne représentent que 5 % des bouteilles vendues) mais dans le même esprit : *« On s'adresse à la clientèle la plus large possible et, pour chacun, on veut être le plus accessible. »*

Etre accessible au plus grand nombre. C'est la clé du succès Castel. Son image patriotique joue aussi. Sauf que les bouteilles de La Villageoise ou de Vieux Papes ne sont pas remplies de jus français mais *« de la communauté européenne »*. D'Italie ou d'Espagne, par exemple. *« Notre problème, c'est l'approvisionnement,* constate Franck Crouzet. *On voudrait valoriser de nouvelles marques en Vin de France mais on ne peut y trouver assez de raisin, avec régularité. »* Castel est français mais ce vignoble n'est plus assez grand pour lui. Joli paradoxe. ■

PASCAL GALINIER ET OPHÉLIE NEIMAN

Dégustation

Roche Mazet, pays-d'oc, cabernet sauvignon 2017
Aucun défaut dans ce vin, mais il ne nous a pas emballé. Au nez, les notes de fruits rouges manquent de netteté. Il s'exprime plus franchement en bouche, avec un arôme de caramel très marqué, vanillé, et une sensation sirupeuse. Pas de tanins, il est tout en rondeur, la finale est propre. Pour le prix, c'est imbattable. Mais, si vous avez quelques euros en plus, mieux vaut choisir une gamme supérieure.
Environ 2,70 €.

Baron de Lestac, 2017
L'étiquette indique en gros : « Elevé en fût de chêne », et le vin fait tout pour vous le faire sentir : le nez est très boisé. En bouche, la construction du vin, aux tanins lissés, est bien pensée. La finale exhale un sentiment de bordeaux traditionnel qui peut se révéler rassurant pour certains.
Environ 4,50 €.

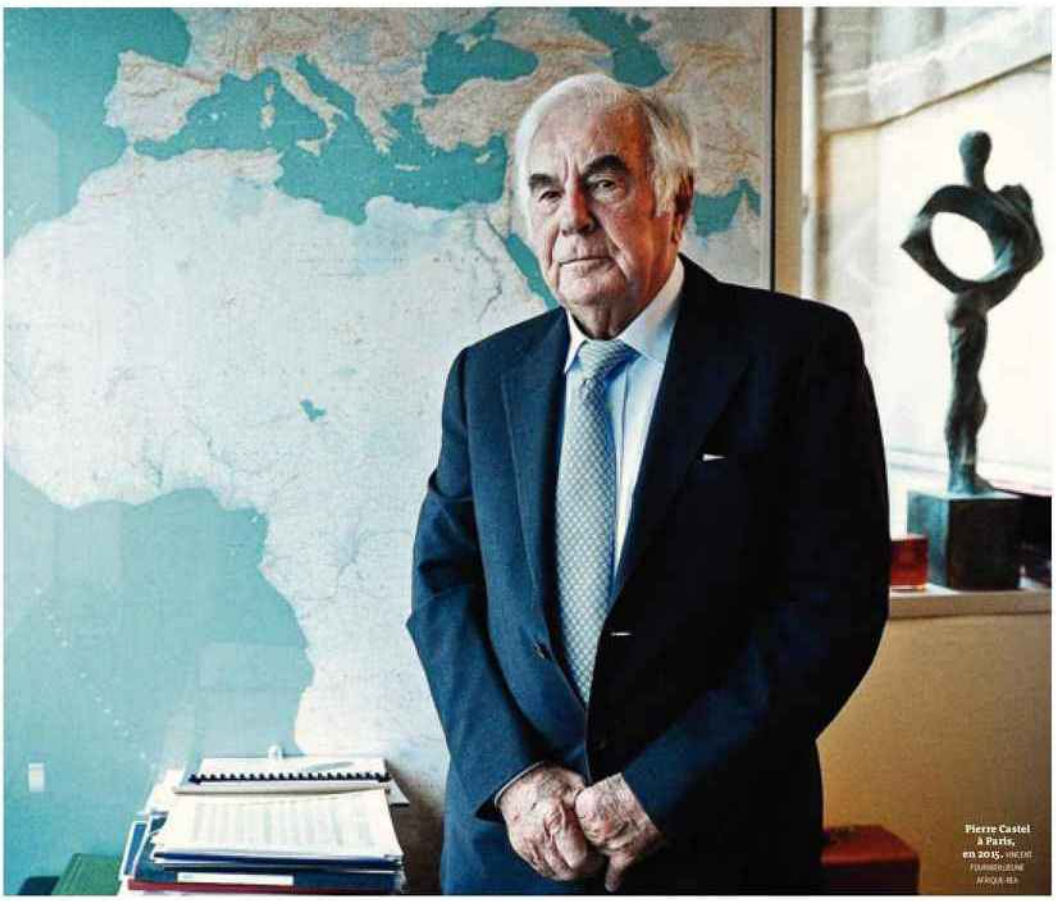
Tous droits réservés à l'éditeur

Le Monde
Supplément
Pays : FR
Périodicité : Irrégulier

Date : 24 mai 2019
Page de l'article : p.5-9
Journaliste : PASCAL GALINIER ET OPHÉLIE NEIMAN

« Nous aimerions communiquer davantage, pour éviter les bêtises écrites sur notre compte. Mais cela prend du temps et ne rapporte pas beaucoup d'argent »

CLAIRE LAURENT
directrice marketing



Pierre Castel à Paris, en 2015.

Tous droits réservés à l'éditeur

La Lettre de L'Expansion

Pays : FR
Périodicité : Hebdomadaire





Date : 03 juin 2019
Page de l'article : p.10

ENTREPRISES – FINANCE – MARCHÉS

■ **NICOLAS,** le caviste du groupe Castel, s'est engagé dans le développement durable et sa politique commence à porter ses fruits. L'enseigne aux 551 boutiques s'appuie sur une stratégie de recyclage du verre perdu, mais aussi des bouchons, et de valorisation à 100 % de ses déchets. Son but : obtenir prochainement le label « haute valeur environnementale ».

Tous droits réservés à l'éditeur

LA LETTRE DE L'Expansion

Date : 03/06/2019
Heure : 04:00:45

www.lalettredelexpansion.com
Pays : France
Dynamisme : 0

Visualiser l'article

NICOLAS

NICOLAS, le caviste du groupe Castel, s'est engagé dans le ... [...] 53 mots
Article avec accès abonnés : https://www.lalettredelexpansion.com/011-51199-NICOLAS.html

Tous droits réservés à l'éditeur



CORPORATE

APERO DES CHEFS

Omnicom
Public
Relations
Group

NICOLAS
DEPUIS 1822
Nous prenons soin de vos vins

GRAZIA

Date : 01/05/2019
Heure : 17:25:10

www.grazia.fr
Pays : France
Dynamisme : 0

Visualiser l'article

10 lieux où prendre l'apéro et faire la fête à Paris



© GettyImages



© DR

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article



© DR

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article



Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

© DR



© Guillaume de Laubier



© DR

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article



© DR



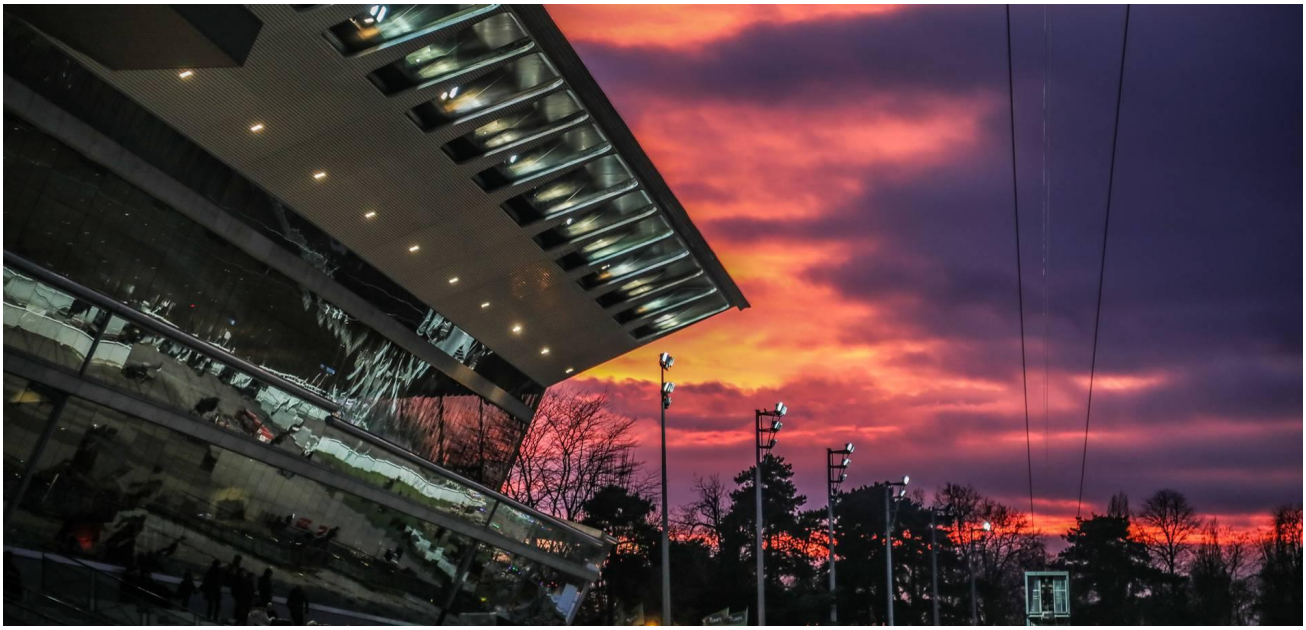
© DR

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article



© Vincent Fillon



© DR

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article



© DR



Galerie suivante Déco : les belles choses
1 / 11
En terrasse, dans un jardin ou chez soi, l'apéro se transforme souvent en cocktail dînatoire ou même en soirée dansante...

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article



Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article



Tous droits réservés à l'éditeur



Le meilleur moment de la journée se savoure - avec modération en principe - entre collègues, amis ou famille... Il peut remplacer le dîner et même la bonne vieille boîte de nuit, dans des endroits originaux et sympas.

Comment reconnait-on un Français ? À sa propension à se réunir autour d'un verre à la fin de la journée. Un véritable art de vivre que partage la moitié des adultes au moins une fois par semaine et par trois Français sur quatre au moins une fois par mois*. Au printemps, entre les ponts, les fêtes de famille, les enterrements de vie de jeune fille et les anniversaires, les occasions de se retrouver se multiplient.

Tous droits réservés à l'éditeur

L'apéro, coutume hexagonale s'il en est, a pourtant bien évolué depuis la fameuse partie de cartes de Marius de Marcel Pagnol. Démocratisé et féminisé depuis les années 50, il remplace souvent les dîners, trop longs à organiser. C'est pourquoi il devient de plus en plus souvent dînatoire. On se voit après le boulot et on partage une planche de charcuterie ou de fromage. Il arrive qu'on pousse les tables pour danser sans avoir besoin de poursuivre la soirée dans une boîte de nuit à des heures indues... Il faut pouvoir bosser le lendemain matin sans être comateux.

Fête cool
Ce phénomène de société a trouvé sa manifestation, le premier Salon de l'apéro se tiendra du 31 mai au 2 juin à Narbonne et permettra de goûter sur place les spécialités du Sud-Ouest. Pas possible de sortir ? On peut aussi organiser sa petite fête à la maison. Le caviste Nicolas propose désormais dans ses boutiques parisiennes des Apéros du chef réalisés par le traiteur en ligne idBuffet (6 à 10 bouchées salées fraîches à partir de 7,90 euros).

On peut aussi se faire livrer des cocktails à domicile avec bouteilles au frais, verres, glaçons et snacking grâce à Shake it easy : compter 5 euros le cocktail livré ou alors des jarres de 5 litres de cocktails, créés par des barmen, à partir de 18h30. Et renouveler le genre en proposant des cocktails originaux à partir de boissons old school comme le RinQuinquin, un mélange de pêche et de vin blanc du Lubéron chez Nicolas , ou tester le Jaune Lemon une mauresque réinventée par Ricard avec du sirop d'orgeat et du citron. Soirée à thème, copain DJ ou boissons renouvelées, toutes les fantaisies sont les bienvenues tant qu'on s'amuse.

*Enquête réalisée sur un échantillon représentatif de la population française de 800 personnes de 18 à 65 ans par l'agence Nelly Rodi pour le compte du Syndicat des apéritifs à croquer .

Tous droits réservés à l'éditeur



CORPORATE
BOUCHONS DE LIEGE

Omnicom
Public
Relations
Group

NICOLAS
DEPUIS 1822
Nous prenons soin de vos vins

HORS-SERIE Femme Actuelle
Pays : France
Périodicité : Parution Irrégulière





Date : Mai 2019
Page de l'article : p.58-61
Journaliste : JULIA ZIMMERLICH

MA MAISON



Tous droits réservés à l'éditeur

HORS-SERIE Femme Actuelle
Pays : France
Périodicité : Parution Irrégulière

Date : Mai 2019
Page de l'article : p.58-61
Journaliste : JULIA ZIMMERLICH

Déchets le grand tri !

Plus nos déchets sont triés en amont, plus il y a de chances qu'ils connaissent une seconde vie sous une autre forme. Avec un peu de patience et de bonne volonté, on prend vite de nouveaux réflexes. PAR JULIA ZIMMERLICH

Si l'objectif est de diminuer le volume de ses déchets, difficile tout de même de passer du jour au lendemain d'une poubelle tous les deux jours à une par an ! En attendant, quelques conseils pour mettre de l'ordre dans ses détritus.

Ampoules

Tubes fluo (néon) du garage, ampoules basse consommation (fluocompactes) et ampoules LED, n'en jetez plus ! Ils sont recyclables à plus de 90 %. Commerçants de quartier ou grandes surfaces, les vendeurs d'ampoules ont l'obligation de reprendre les lampes usagées de leurs clients. Désormais, on trouve des bacs de recyclage en libre accès dans de nombreux points de vente. Et les ampoules classiques à filament ? Dans la poubelle normale.

Appareils électriques

Ordinateurs, téléphones, télévisions, sèche-cheveux, brosses à dents électriques, imprimantes, claviers, enceintes, lecteurs DVD… S'ils fonctionnent, vous pouvez les déposer dans une association telle qu'Emmaüs. Sinon direction l'un des 12 000 points de collecte (liste sur le site d'Eco-Systèmes). Ou, plus malin : des sociétés rachètent désormais tous vos équipements électriques, même en panne, les reconditionnent et les revendent. Le leader ? Back Market.

Boîtes à pizzas

Elles font débat… Poubelle normale ou de recyclage ? Réponse : au recyclage, même souillée d'huile et de sauce tomate ! A condition, bien sûr, de jeter les restes de pizza dans la poubelle classique ou, mieux, dans un composteur.

Bouchons de liège

Les Français ouvrent l'équivalent d'une bouteille de vin par semaine et par habitant (âgé de plus de 15 ans). Ça représente beaucoup de bouchons de liège à sauver. Bonne nouvelle, de multiples points de collecte couvrent tout le territoire, à commencer par le réseau des cavistes Nicolas. Une fois transformés, ils sont utilisés pour la fabrication de matériaux d'isolation thermique et phonique ou d'objets design. Le site Planète Liège, de la Fédération française du liège, recense tous les points de collecte en France.

BAISSER SA FACTURE

Réduire ses déchets pour payer moins de taxes.

Aujourd'hui, près de 5 millions de Français payent déjà une taxe sur les ordures ménagères en fonction du poids de leur poubelle. Un mode de fonctionnement qui devrait encore s'étendre et concernera près de 25 millions de citoyens d'ici 2025.

Bouteilles en plastique

Les Français sont les champions de la consommation d'eau en bouteille et c'est pour l'instant ce qu'on sait le mieux recycler. Problème : seulement 60 % des bouteilles sont réellement collectées et recyclées (un chiffre qui tombe à 10 % dans les centres-villes). Alors, on adopte le réflexe : bouteille en plastique = poubelle de recyclage. Si on souhaite aller plus loin, la start-up Yoyo a mis en place un système de récompenses pour les bons trieurs dans les grandes villes. Plus on collecte de bouteilles en plastique, plus on gagne de

ISTOCK/GETTY IMAGES

Tous droits réservés à l'éditeur

HORS-SERIE Femme Actuelle
Pays : France
Périodicité : Parution Irrégulière

Date : Mai 2019
Page de l'article : p.58-61
Journaliste : JULIA ZIMMERLICH







cadeaux. Selon un barème de points: places de cinéma, cours de yoga gratuits, soins relaxants…

Brosses à dents

Saviez-vous que le manche de votre brosse à dents est recyclable? La marque française Bioseptyl organise régulièrement des collectes de n'importe quelles brosses classiques en plastique. Les manches sont transformés en étui pour des futures brosses. Les autres entrent dans la composition de pots de fleurs ou de bitume pour les routes. Il suffit d'envoyer les manches (en coupant la tête) par courrier ou de les déposer dans un point de collecte (liste sur le site de Recycle ta brosse à dents). Autre option: investir dans une brosse à dents rechargeable de la marque Lamazuna. Le principe: on garde le manche, et on ne change que la tête (7,30 € sur Internet + 9,90 € la recharge de trois).

Câbles électriques

On a tous un tiroir plein de vieux câbles et autres chargeurs dont on n'a plus l'usage. Oust! On dépose tout dans l'un des 12 000 points de collecte (liste sur le site d'Eco-Systèmes).

Cagettes en bois

Elles sont bien pratiques quand on a oublié son sac en tissu pour faire ses courses, mais on les jette où après? Direction la déchetterie! Sauf si on a une cheminée ou un poêle à bois, alors son destin est tout trouvé.

Capsules de café

Près de la moitié du café que nous achetons en grandes surfaces est en capsules. Celles en aluminium sont recyclables uniquement dans certaines communes. Sinon, direction la poubelle normale et bonjour la montagne de déchets inutiles. Bon à savoir: Nespresso récupère ses dosettes dans ses boutiques et en points relais (liste sur leur site). Encore mieux: la cafetière italienne, zéro déchet garanti!

Cigarettes

Le recyclage des cigarettes en est encore à ses balbutiements… MéGo!, une PME installée dans le Finistère collecte dans la rue des mégots grâce à des cendriers dédiés. Ensuite, elle les décontamine en circuit fermé et transforme les filtres broyés en plaques de matière plastique pour fabriquer du mobilier urbain. Si vous vivez à Castres, Montauban ou Plougonvelin, vous aurez la chance de croiser l'un de ces cendriers urbains. Sinon, il ne vous reste qu'à bien mettre vos mégots dans la poubelle normale au lieu de les jeter dans la nature, sur les trottoirs ou dans les égouts, comme 66 % des cigarettes aujourd'hui.

Films plastique

En théorie, les films alimentaires comme les films plastique qui entourent les magazines ou les publicités ne sont pas recyclables. Mais la filière de recyclage s'organise, et de plus en plus de communes les acceptent. A vérifier sur l'application le Guide du tri.

Gourdes de compote

Les gourdes de compote au goûter pour les enfants, c'est bien pratique… mais c'est un casse-tête à recycler! En effet, difficile de distinguer l'aluminium du plastique dont ils sont faits. La marque leader, Materne, et ses célèbres Pom'Potes, finance 550 points de collecte en France avec la société TerraCycle, spécialiste dans le recyclage de matériaux complexes (liste

LA RÉFÉRENCE INDISPENSABLE
Vous avez un doute? La réponse est dans le Guide du tri!

Les consignes sont très variables d'une commune à l'autre. Pour s'y retrouver, l'entreprise Citeo (chargée du recyclage) a créé le Guide du tri. Ce site, décliné en appli, vous donne des informations fiables en lien avec votre lieu d'habitation. Il suffit de préciser votre commune et le déchet concerné. Heureusement, ces différences géographiques devraient être résolues d'ici 2022. On pourra jeter, sans s'interroger, pots de yaourt, films alimentaires, paquets de chips…

Tous droits réservés à l'éditeur

HORS-SERIE Femme Actuelle
Pays : France
Périodicité : Parution Irrégulière

Date : Mai 2019
Page de l'article : p.58-61
Journaliste : JULIA ZIMMERLICH



sur le site de TerraCycle). Mais cela ne représente qu'une infime partie. A la recherche d'une alternative plus écolo ? Il existe désormais des gourdes rechargeables (Squiz, Béaba).

Huiles de friture

La filière de recyclage pour les particuliers n'existe pas encore. Elle s'organise à peine pour les professionnels… Mais, bonne nouvelle, vous pouvez en faire des bougies maison ! A suivre : la méthode de Béa Johnson (auteure de *Zéro déchets*, éditions J'ai lu), testée sur le blog Quotidien pratique. Promis, c'est simple… et ça sent bon !

Jouets

Peluches et autres petits objets peuvent être déposés dans l'un des 22 000 conteneurs du Relais (liste sur leur site internet). Vous pouvez aussi donner vos jouets à l'association Rejoué, présente dans les grandes villes, qui se charge de les réparer et les remettre en vente.

Livres

Jeter un livre ? Sacrilège ! En théorie, bien qu'ils soient en papier, les livres ne sont pas autorisés dans la poubelle de recyclage (car les maisons d'édition ne cotisent pas pour la filière de recyclage). En revanche, de nombreuses associations s'occupent de les récupérer pour leur donner un coup de neuf et les revendre ensuite à bas prix : RecycLivre, Point Livres ou encore Le Livre Vert, par exemple.

Médicaments

Les médicaments non-utilisés ou périmés sont à rapporter chez votre pharmacien. Cependant, ne donnez que les comprimés, sirops, ampoules, crèmes, aérosols, sprays et inhalateurs. Les produits de parapharmacie rejoindront les déchets ménagers s'ils ne sont pas complètement vides ou le tri sélectif s'ils le sont. Quant aux emballages en carton et notices, ils doivent être jetés dans la poubelle de recyclage.

Mouchoirs

Si vous avez un composteur, jetez-y vos mouchoirs en papier et votre essuie-tout. Ils constituent une excellente « matière sèche » pour compenser les « matières humides » (déchets organiques). Sinon, comme les lingettes, on les jette dans la poubelle classique.

Piles

Sur cent piles utilisées, trente sont jetées aux ordures ou dans la nature, trente-cinq dorment dans nos tiroirs et seulement trente-cinq sont réellement recyclées. Alors, on fait le tour de la maison, et on dépose tout dans un point de collecte près de chez soi (liste sur le site de Je recycle mes piles).

LES ERREURS FRÉQUENTES

Bac de tri, poubelle classique ou déchetterie ?

Bouteilles, pots et bocaux en verre, direction : le bac de tri ! Attention : vaisselle ébréchée ou cassée, verres et miroirs ne sont pas recyclables. Il faut aller les déposer à la déchetterie. Même chose pour les cartons de déménagement et autres emballages volumineux.

Radiographies

Elles sont désormais récupérées en mairie à Bordeaux, dans les points de tri à Paris ou encore dans l'Ecomobile, une déchetterie mobile située à Marseille. Vous pouvez également les déposer en pharmacies, dans un cabinet de radiologie ou un hôpital.

Stylos, marqueurs correcteurs…

Et si vous transformiez vos stylos usagés… en bancs publics ! En partenariat avec TerraCycle, la marque Bic finance plus de 4 000 points de collecte en France pour recycler stylos, surligneurs, marqueurs et correcteurs en tube (toutes marques confondues). Les matériaux sont séparés, puis broyés pour être recyclés en mobilier urbain (liste sur le site de TerraCycle).

Vêtements

A déposer chez Emmaüs, à la Croix-Rouge ou dans l'un des 22 000 conteneurs du Relais (liste sur leur site internet). Les vêtements et le linge de maison qui ne peuvent pas être réutilisés sont recyclés en chiffons industriels ou servent à la fabrication d'un isolant pour le bâtiment.

STOCKY/GETTY IMAGES

Tous droits réservés à l'éditeur



CORPORATE
CONSIGNE

Omnicom
Public
Relations
Group

NICOLAS
DEPUIS 1822
Nous prenons soin de vos vins

La minute Conso - Le supermarché en ligne "Loop" va vendre des produits avec des emballages consignés. Il est indiqué que pour le moment, le caviste Nicolas relance la consigne du zéro déchet pour une seule cuvée.

La minute Conso - Le supermarché en ligne "Loop" va vendre des produits avec des emballages consignés. Il est indiqué que pour le moment, le caviste Nicolas relance la consigne du zéro déchet pour une seule cuvée.

La minute Conso - Le supermarché en ligne "Loop" va vendre des produits avec des emballages consignés. Il est indiqué que pour le moment, le caviste Nicolas relance la consigne du zéro déchet pour une seule cuvée.

La minute Conso - Le supermarché en ligne "Loop" va vendre des produits avec des emballages consignés. Il est indiqué que pour le moment, le caviste Nicolas relance la consigne du zéro déchet pour une seule cuvée.

La minute Conso - Le supermarché en ligne "Loop" va vendre des produits avec des emballages consignés. Il est indiqué que pour le moment, le caviste Nicolas relance la consigne du zéro déchet pour une seule cuvée.

La minute Conso - Le supermarché en ligne "Loop" va vendre des produits avec des emballages consignés. Il est indiqué que pour le moment, le caviste Nicolas relance la consigne du zéro déchet pour une seule cuvée.

■ France Bleu Creuse (12/05/19 à 07:39 | 00:02:35) : « France Bleu Creuse Matin Week-end »
Dominique ESWAY
La minute conso - Le site de commerce en ligne " Loop " va bientôt vendre des produits dont les emballages seront tous consignés. Le retour de la consigne a été relancé par de nombreuses enseignes comme le caviste Nicola...

La minute Conso - Le supermarché en ligne "Loop" va vendre des produits avec des emballages consignés. Il est indiqué que pour le moment, le caviste Nicolas relance la consigne du zéro déchet pour une seule cuvée.

La minute Conso - Le supermarché en ligne "Loop" va vendre des produits avec des emballages consignés. Il est indiqué que pour le moment, le caviste Nicolas relance la consigne du zéro déchet pour une seule cuvée.

La minute Conso - Le supermarché en ligne "Loop" va vendre des produits avec des emballages consignés. Il est indiqué que pour le moment, le caviste Nicolas relance la consigne du zéro déchet pour une seule cuvée.

La Journée Vinicole
Quotidien
http://www.journee-vinicole.com
LE QUOTIDIEN DES VINS ET SPIRITUEUX DEPUIS 1927
Newsletter
Pays : FR
Périodicité : Tous les 2 jours



Date : 23 mai 2019

ADELPHE

Semaine Européenne du Développement Durable (30 mai – 5 juin)

Adelphe aide les vignerons et distributeurs de Vins & Spiritueux à valoriser leur engagement écocitoyen







Le verre se recycle à l'infini.
Pour agir vous aussi, pensez au tri !
www.consignesdetri.fr

À l'occasion de la Semaine Européenne du Développement Durable, Adelphe lance un kit de communication à destination de ses clients du secteur des Vins & Spiritueux. L'objectif : les aider à valoriser leur engagement environnemental en matière de recyclage auprès de leur clientsconsommateurs, tout en les incitant à trier leurs emballages une fois utilisés.

À partir du 30 mai, affiches, vitrophanies, cartes postales génériques ou personnalisables seront à leur disposition auprès des organisations professionnelles partenaires et sur le site Internet d'Adelphe. Les 100 premiers clients inscrits sur la boite à outils en ligne recevront par courrier un kit personnalisé avec leur logo ou la photo de leur domaine.

Les vignerons et les cavistes, acteurs d'une économie durable

Aujourd'hui, les entreprises du secteur ont une réelle volonté d'être acteur d'un modèle durable à la fois pour la protection de leur terroir mais également pour répondre aux attentes de leurs clients *« consomm'acteurs »*.

Selon le 12e baromètre Greenflex, les Français ne veulent pas endosser l'effort du *« développement durable »* seuls. Ils attendent clairement que chaque acteur de la société porte et assume un rôle. Pour eux, les entreprises et les marques doivent être les 1ers acteurs du changement en faveur du développement durable, devant l'État et les individus.

Plus qu'une obligation, la contribution au recyclage des emballages est un engagement écocitoyen que les entreprises des Vins & Spiritueux, clientes d'Adelphe, gagnent à valoriser auprès de leurs partenaires et de leurs clients.

Pour les accompagner dans cette démarche RSE, Adelphe crée un kit de communication responsable, gratuit, à utiliser dans leurs domaines viti-vinicoles, leurs lieux de vente ou encore sur leurs supports digitaux. Disponible au format affiche, vitrophanie ou carte postale, il diffuse comme message principal *« votre vigneron agit pour l'environnement »* et en message secondaire *« participez avec nous, en triant vos emballages »*.

Pour Olivier de Maurepas, vigneron-récoltant au Cap d'Agde et 1er client d'Adelphe en 1993 : *« Je trouve cette démarche valorisante pour nos domaines. Avec ce kit, je vais pouvoir faire savoir à mes clients qu'en tant qu'acteur responsable, je contribue financièrement au recyclage des emballages, tout en faisant de la pédagogie sur l'importance de leurs gestes de tri ! Tout seul, je n'aurais pas forcément mis en place une telle communication, qui est bénéfique pour mon image de marque et*

Tous droits réservés à l'éditeur



toute celle de notre profession ».

Laurence Le Marchand, Directrice Qualité et Développement Durable de l'enseigne Nicolas, ajoute : *« Nicolas est engagé depuis plusieurs années dans une approche responsable, notamment en matière de gestion de ses emballages. Ce kit clé en main va nous permettre de valoriser nos actions auprès de nos clients, en donnant à voir notre engagement en faveur du recyclage des emballages avec notre partenaire Adelphe. ».*

Les vignerons et cavistes pourront choisir entre la version générique (disponible auprès des fédérations professionnelles partenaires et sur le site internet d'Adelphe) ou la version personnalisable en ligne. À l'occasion de son lancement, Adelphe offre aux 100 premiers inscrits sur la boite à outils du site internet, un kit personnalisé avec leur logo ou la photo de leur domaine.

Dans un deuxième temps, Adelphe développera un nouveau kit de communication à destination de ses entreprises clientes du secteur du médicament.

adelphe
Vos emballages ont un avenir

Tous droits réservés à l'éditeur

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

Pays : FR
Périodicité : Hebdomadaire





Date : Du 24 au 30 mai 2019
Page de l'article : p.4
Journaliste : Hakim Bendaoud

& DISTRIBUTION

Nicolas étend ses tests sur la consigne

FRANCE

Depuis le 23 mai dernier, les clients de la région parisienne sont invités à rapporter leurs bouteilles consignées dans les magasins Nicolas. En test dans les 320 caves d'Île-de-France (160 à Paris) du réseau, cette initiative, qui avait donné lieu à un premier test en octobre 2018 dans 46 magasins parisiens, concerne un côtes-du-rhône villages Vaison-la-Romaine bio 2017 proposé dans une bouteille éco-conçue (verre allégé, bouchon de liège recyclable, étiquettes imprimées avec des encres végétales, papier certifié FSC). La consigne est de 0,20 € pour un PVC de 6,75 €. Courante dans les pays du Nord, ainsi qu'en Allemagne où près des trois quarts des bouteilles sont consignées, cette pratique l'est beaucoup moins en France où la part des bouteilles consignées représente moins d'un tiers des volumes commercialisés, tous circuits confondus (cavistes, GD et surtout RHD). Selon Verallia, un milliard de bouteilles seraient ainsi réutilisées en France sur une production annuelle de 3,4 milliards d'unités. Dans son plan national de prévention des déchets 2014-2020, l'Ademe rappelle que si la consigne est à encourager, elle n'est pas forcément « pertinente » dans tous les cas de figure et dépend en grande partie de la distance de transport entre le conditionneur et le lieu de distribution, le mode de transport retenu, le poids des bouteilles transportées à vide et le nombre de réutilisations possibles en fonction de la qualité du verre récupéré. Dans le cas présent, chaque bouteille pourra être réutilisée jusqu'à 28 fois. ■ *Hakim Bendaoud*

Tous droits réservés à l'éditeur

L'USINE NOUVELLE
Pays : FR
Périodicité : Hebdomadaire
OJD : 25355





Date : Du 30 mai au 05 juin 2019
Page de l'article : p.18
Journaliste : A. H.

L'ESSENTIEL
TRANSITION ÉCOLOGIQUE

Agroalimentaire

NICOLAS GÉNÉRALISE LA CONSIGNE

Directement concerné par les effets du réchauffement climatique, le monde viticole est largement mobilisé en faveur du développement durable. Dans ce combat, le caviste Nicolas, propriété du groupe Castel, ne manque pas à l'appel. L'enseigne vient d'annoncer la généralisation de la consigne à l'ensemble de ses 551 boutiques. Déjà mis en place dans 46 d'entre elles depuis 2018, le système permet aux consommateurs de rapporter leurs bouteilles et de se faire rembourser le prix du contenant. Un système gagnant qui permet à Nicolas d'économiser 30 % d'eau et 75 % d'énergie par rapport au recyclage du verre brisé. Le distributeur explique également travailler à la fabrication de contenants plus légers. Il propose déjà une bouteille de bourgogne de moins de 395 grammes. § **A. H.**

Tous droits réservés à l'éditeur



CORPORATE
NOUVELLE CHARTE

Omnicom
Public
Relations
Group

NICOLAS
DEPUIS 1822
Nous prenons soin de vos vins

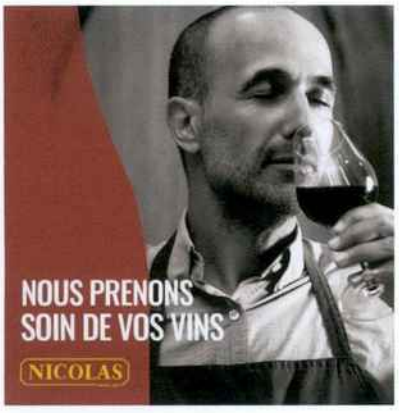




VIE DES RÉSEAUX &

NICOLAS CHANGE D'IDENTITÉ VISUELLE ET DE SIGNATURE, ET PASSE (ENFIN !) AU PAIEMENT EN LIGNE

« Depuis 1822, nous prenons soin de vos vins ! » Telle est la nouvelle signature du réseau de cavistes qui en a profité pour revoir son identité visuelle. Plus épurée, cette nouvelle charte graphique s'appliquera à tous les points de contact client : magasins et vitrines, sacs, emballages, signalétique, supports de communication, etc. L'enseigne, à qui l'on doit notamment la mise en bouteille ou la livraison à domicile dès le début du XIXe siècle, a décidé de remettre son histoire en avant pour négocier le virage imposé par l'essor du e-commerce et les nouvelles habitudes de consommation, tout en s'ouvrant à la franchise dont elle a relancé le développement depuis maintenant un an. D'ailleurs, jusqu'à présent, les clients parisiens du site nicolas.fr pouvaient être livrés en 3 heures moyennant une modique participation de 3 €, mais... devaient passer en magasin pour régler leurs achats ! Dans les prochaines semaines, cette situation, pour le moins ubuesque, devrait cesser, le réseau ayant enfin décidé de s'ouvrir au paiement en ligne. ■ *H.B.*

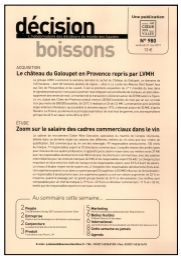


Tous droits réservés à l'éditeur


VAL DE LOIRE
VINS
DU MONDE
ESPACE CADEAUX
NICOLAS
4 bouteilles = 22€

MAGASINS

DÉCISION boissons
L'hebdomadaire des décideurs du monde des liquides
Pays : FR
Périodicité : Hebdomadaire





Date : 31 mai 2019
Page de l'article : p.2

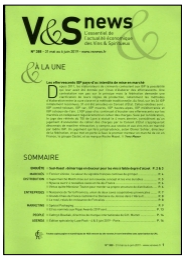
En bref

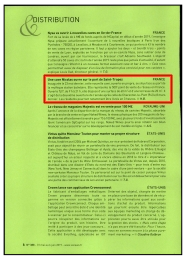
Le caviste **Nicolas** a ouvert sa 500e boutique à Saint-Tropez le 23 mai dernier. Créée en 1822, avec une première boutique ouverte rue Sainte-Anne à Paris par Louis Nicolas, l'entreprise est depuis devenue n° 1 de la distribution de vin en France en centre-ville, proposant plus de 1500 références en vins, champagnes, bières et spiritueux.

Tous droits réservés à l'éditeur

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

Pays : FR
Périodicité : Hebdomadaire





Date : Du 31 mai au 06 juin 2019
Page de l'article : p.6
Journaliste : H.B.

Une cave Nicolas ouvre sur le port de Saint-Tropez FRANCE

Inaugurée le 23 mai dernier, cette nouvelle cave, ouverte en propre, se situe face au port de la mythique station balnéaire. Elle représente le 500e point de vente du réseau en France. Ouverte 7j/7, de 9 h à 21 h, elle dispose d'une surface de 60 m² et d'une terrasse de 20 m². Il s'agit de la deuxième ouverture de l'année après celle de Charenton-le-Pont (94) le 8 mars dernier. Les résidents pourront notamment être livrés en 3 heures. *H.B.*

Tous droits réservés à l'éditeur



MAGASINS

CONCEPT STORE

Omnicom
Public
Relations
Group

NICOLAS
DEPUIS 1822
Nous prenons soin de vos vins

L'Officiel de la Franchise.fr

Date : 21/05/2019
Heure : 12:36:32
Journaliste : Camille Boulate

officieldelafranchise.fr
Pays : France
Dynamisme : 0

Visualiser l'article

Savour Histoires de Gourmets “Nous prendrons le temps d'éprouver le concept”



Fin 2018, les réseaux Nicolas, De Neuville et Comtesse du Barry ont annoncé leur rapprochement afin de créer une nouvelle enseigne de proximité, réunissant chacun leurs savoir-faire respectifs : le vin, le chocolat et l'épicerie fine. Appelée Savour Histoires de Gourmets, cette nouvelle marque a vocation à investir des centres-villes plus petits. Un premier point de vente a d'ailleurs vu le jour à Vichy (03), quelques semaines avant les fêtes de fin d'année 2018. Interview des trois enseignes.

Comment est née cette association inédite ?
Gilles Gommendy, directeur général de De Neuville : Tout est parti d'une observation. Nos trois enseignes sont bien souvent voisines et implantées en centre-ville. En ce qui nous concerne, nous étions très souvent installés à côté de points de vente Nicolas et nous avons constaté que cela permettait d'attirer davantage de clients. J'ai donc contacté Nicolas pour savoir s'il était possible de coordonner nos stratégies de développement. Parallèlement, Comtesse du Barry s'était aussi rapprochée de Nicolas pour un autre projet à l'étranger. Rapidement, au fil des discussions, nous nous sommes dit qu'on pouvait aller plus loin et que cela pouvait avoir un intérêt économique mais aussi pour l'attractivité de nos trois enseignes.

Quel est le concept de Savour Histoires de Gourmets ?
Christopher Hermelin, chief marketing officer de transition chez Nicolas : Le but était de construire une nouvelle marque en s'appuyant sur l'histoire et le savoir-faire des enseignes, qui sont toutes les trois plus que

Tous droits réservés à l'éditeur

centenaires. L'objectif n'était pas de se concurrencer mais de déployer un concept qui soit complémentaire au niveau des offres et attractif pour les clients.

Jérôme Fourest, directeur général de Comtesse du Barry : Et justement, le magasin a été pensé de façon à ce que chaque enseigne ait son espace dédié dans lesquels sont proposés des produits des autres marques. Par exemple, sur chaque bouteille Nicolas il y a une signalétique précisant avec quels produits Comtesse du Barry et De Neuville le client peut l'accompagner. Nous avons effectué ce travail pour un maximum de références. Dans chacun des espaces, des enclaves ont été créées afin de mettre en avant des produits des autres marques pouvant se marier avec les références du rayon en question. Au milieu de la boutique, nous avons disposé un comptoir où sont proposés des coffrets autour d'une thématique (petits plaisirs à deux, cadeaux à offrir etc.) regroupant des produits des trois marques.

L'élaboration de ce projet a pris à peine un an et demi. Y a-t-il eu des points pour lesquels il vous a été difficile de vous mettre d'accord ?
J. Fourest : Pour être honnête, en l'espace d'une heure de discussion, toutes les problématiques lourdes et qui pouvaient être bloquantes comme l'image de marque ou encore le financement du projets ont été réglées. Nous étions tous les trois sur la même longueur d'onde et le projet était lancé.

C. Hermelin : Au final, la plus grande complexité fut de trouver la meilleure gamme qui soit, le bon équilibre des produits et la volumétrie adéquate pour chacune des trois marques. C'est d'ailleurs le point sur lequel nous allons sûrement devoir faire le plus d'ajustements au fil du temps.

G. Gommendy : Pour constituer les gammes, nous nous sommes tous focalisés sur les 20 % de références qui représentent 80 % de notre chiffre d'affaires. Nous étions obligés de réduire nos assortiments afin d'être pertinents et d'organiser des offres croisées ainsi que des associations de goûts.

À quels types d'emplacements cette enseigne se destine-t-elle ?
C. Hermelin : Cette nouvelle marque devrait nous permettre de nous implanter dans des villes de taille intermédiaire que nous n'aurions pas investies naturellement. C'est le cas de Vichy, où nous avons ouvert notre premier magasin en décembre dernier. Nous n'aurions jamais fait ce pari seul. Surtout, cela nous permet d'avoir plus d'agilité en matière de typologies de commerce et nous pouvons aller chercher des superficies plus grandes que nos magasins habituels qui font en moyenne 50 mètres carrés.

J. Fourest : Aujourd'hui, dans les centres-villes, c'est plus facile de dénicher des locaux de 100 à 200 mètres carrés que des surfaces plus petites. C'est donc indéniablement une force d'être trois pour investir les cœurs de ville.

G. Gommendy : Mais ce ne sont d'ailleurs pas les seuls emplacements que nous visons. Notre volonté est d'être présents dans différentes zones de flux, tant en centre-ville, dans les gares, les retail park ou encore les centres commerciaux.

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

Comment se compose l'équipe au sein du premier point de vente ? Est-ce que cela nécessite de former différemment les collaborateurs ?
C. Hermelin : La formation est en effet l'autre point complexe que nous aurons à gérer sur le long terme. Car notre défi est d'avoir des personnes qui offrent un accompagnement personnalisé du client et qui apportent une vraie valeur ajoutée.

G. Gommendy : Sur le premier point de vente, nous avons intégré le personnel de Nicolas. Ce choix fut simple et naturel car nous avons estimé que l'apprentissage de l'épicerie fine et du chocolat était plus simple que pour le vin.

La première boutique Savour Histoires de Gourmets a ouvert ses portes, mi-décembre. Quel est le retour des clients et êtes-vous satisfaits des premiers résultats ?
C. Hermelin : Il est encore un peu trop tôt pour avoir du recul. Mais en matière de chiffres, nous sommes dans les objectifs, voire un peu au-dessus.

Toutefois, ce n'est pas forcément significatif car la saison des fêtes reste une période particulière. Du côté des clients, on se rend compte que l'enseigne interpelle. Nous voyons des consommateurs pousser la porte juste par curiosité ou parce qu'ils sont de passage, ce qui est assez nouveau pour nous car nous évoluons sur des marchés où le taux de conversion est très élevé.

En effet, quand des clients entrent dans nos boutiques, ils ont une idée précise de ce qu'ils veulent acheter et surtout une occasion spécifique.

Aujourd'hui, Savour Histoires de Gourmets compte un point de vente. Quelles sont vos ambitions de développement ? Est-ce que vous envisagez de vous ouvrir à la franchise ?
J. Fourest : Rien n'est écrit et toutes les possibilités sont ouvertes. Nous avons estimé qu'il nous faudrait deux ans pour que nous puissions tester le concept sur plusieurs typologies de points de vente (gare, retail park, centre commercial et centres-villes plus petits).

Des endroits où aucun de nous trois n'y serait allé seul car les contraintes et les risques étaient trop élevés.

G. Gommendy : Nous ne voulons pas nous précipiter. Les premiers résultats de Vichy sont très encourageants mais nous prendrons le temps d'éprouver le concept.

Nous sommes actuellement à la recherche d'emplacements et de locaux pour des prochaines ouvertures mais rien n'est acté ou validé pour le moment. Pour la franchise, évidemment que nous avons cela en tête mais c'est bien trop tôt pour en parler.

Tous droits réservés à l'éditeur



MENTIONS

Omnicom
Public
Relations
Group

NICOLAS
DEPUIS 1822
Nous prenons soin de vos vins

Consulter sur LuQi

Radio

■ Sud Radio (04/05/19 à 12:29 | 00:28:37) : « IN VINO »
Alain MARTY, Hélène PIOT
L'émission est dédiée à l'univers des vins. Il est indiqué que la délocalisation du programme se trouve chez le caviste Nicolas. Itw notamment de David Cobbold, co-fondateur de l'Académie du Vin de Paris . Il indique que...

L'émission est dédiée à l'univers des vins. Il est indiqué que la délocalisation du programme se trouve chez le caviste Nicolas. Itw notamment de David Cobbold, co-fondateur de l'Académie du Vin de Paris . Il indique que chez Nicolas, il y a une très belle sélection de bière.

00:00 / 26:50



Consulter sur LuQi

Radio

■ Sud Radio (05/05/19 à 12:43 | 00:12:34) : « IN VINO »
David COBBOLD, Alain MARTY
Deuxième partie - L'émission est en public et délocalisée chez les cavistes Nicolas, à Paris au 31 Place de la Madeleine. Itw notamment de Marie Mascré, fondatrice de l'agence Sowine. Elle s'exprime sut le travail de son...

Deuxième partie - L'émission est en public et délocalisée chez les cavistes Nicolas, à Paris au 31 Place de la Madeleine. Itw notamment de Marie Mascré, fondatrice de l'agence Sowine. Elle s'exprime sut le travail de son agence dans la promotion des grandes marques de vin.

00:00 / 11:47

■ Sud Radio (01/06/19 à 12:29 | 00:12:23) : « IN VINO » *Alain MARTY*

Première partie - L'émission est en public et délocalisée chez les cavistes Nicolas. Itw en ligne d'André Gil, vigneron et copropriétaire du domaine de la Perdrix. Il parle de son vignoble.

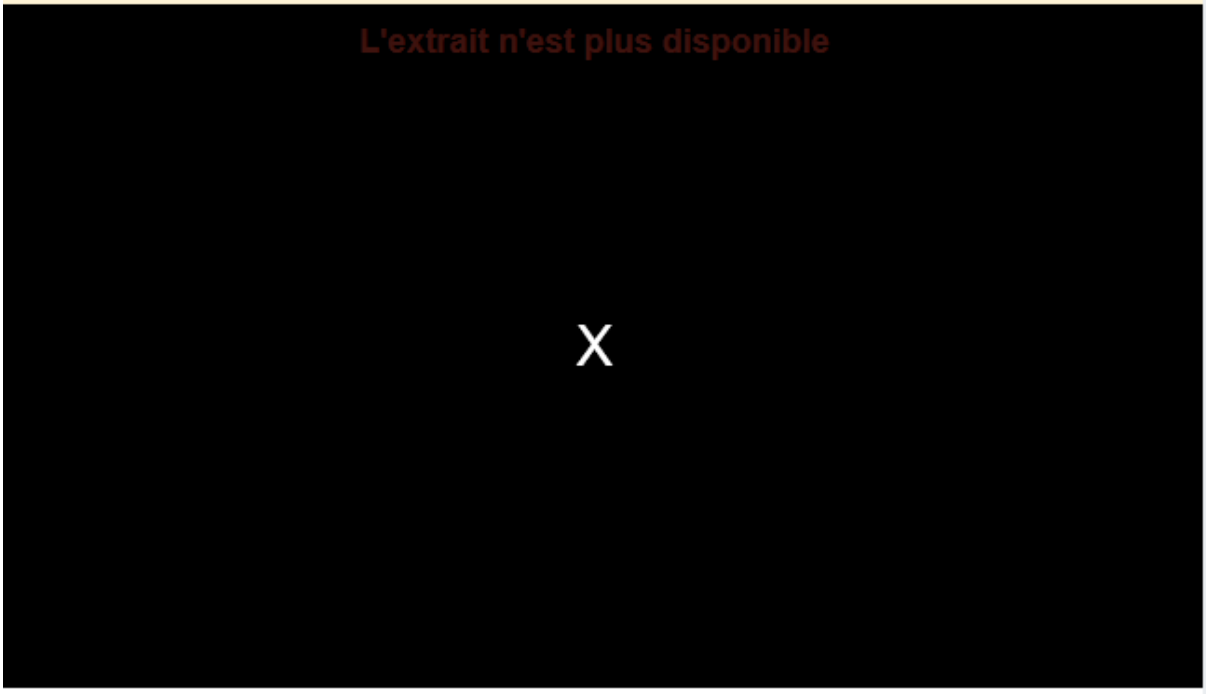
■ Sud Radio (12/05/19 à 12:46 | 00:00:10) : « IN VINO » *Alain MARTY*

L'émission propose à ses auditeurs de répondre à une question depuis la cave Nicolas à la place Madeleine à Paris. Il s'agit de savoir qui est l'actuel président du directoire de la Maison Louis Latour pour tenter de gag...

Conso matin - 9,3 milliards de litres d'eau embouteillée sont achetés chaque année en France. La Cristaline est la marque d'eau la plus vendue en France. Elle a été créée en 1992 à l'initiative de deux groupes, dont le groupe Castel, propriétaire des magasins des vins Nicolas.

■ France 3 Rhône-Alpes (18/05/19 à 12:03 | 00:03:04) : « 12/13 Rhône-Alpes » *Frédéric LLOP, Jean-Paul SAVART, Silvie BOSCHIERO*
L'exposition "Coup de pub" consacrée au graphisme et à la publicité en France dans les années 30 aura lieu au Musée d'art moderne et contemporain de Saint-Étienne. Itw d'Anne-Célile Callens (sic), commissaire de l'exposi...

L'exposition "Coup de pub" consacrée au graphisme et à la publicité en France dans les années 30 aura lieu au Musée d'art moderne et contemporain de Saint-Étienne. Itw d'Anne-Célile Callens (sic), commissaire de l'exposition "Coup de pub". Elle explique le but de cette présentation. De grandes marques y sont trouvées comme les vins Nicolas.



HORS-SERIE Femme Actuelle
Pays : France
Périodicité : Parution Irrégulière





Date : Mai 2019
Page de l'article : p.109

CARNET D'ADRESSES

A

Acorelle acorelle.fr
Adress Collection adresscollection.com
AlloVoisins allovoisins.com
Alterosac alterosac.com
Amap reseau-amap.org
Amos amos.asso.fr
Anaé greenweez.com
Armedangels modetic.com
Aroma-Zone aroma-zone.com
Avril avril-beaute.fr

B

Back Market backmarket.fr
Béaba beaba.com
BeeHome beehome.net/fr
Bic bicworld.com
Bienvenue à la Ferme bienvenue-a-la-ferme.com
Bilum bilum.fr
Biocoop biocoop.fr
Biolage loreal.fr
Bioseptyl bioseptyl.fr
BlaBlaCar blablacar.fr
Boho Green Make-up bohocosmetics.com
Bricolib bricolib.net

C

Centifolia centifoliabio.fr
Chapeau de Paille chapeaudepaille.fr
Circouleur circouleur.fr
Citeo citeo.com
Clever Beauty clever-beauty.com
Coffin Rock coffinrock.com
Croix-Rouge croix-rouge.fr

D

Dans Ma Culotte dansmaculotte.com
Doux Good doux-good.com
Dream Act dreamact.eu
Drive fermier drive-fermier.fr
Drivy drivy.com

F

Fantôme maison-fantome.fr
Fempo fempo.co
Feuerwear feuerwear.com
Filt filt.fr
Fleurance Nature fleurancenature.fr
Florame fr.florame.com
Floressence floressence.fr

G

Garnier garnier.fr
Geev geev.com

H

HomeExchange homeexchange.fr
HomeForHome fr.homeforhome.com

I

INCI Beauty incibeauty.com
Intervac intervac.fr

J

Jardins de Cocagne reseaucocagne.asso.fr
Jelouetout je-loue-tout.fr
Je recycle mes piles jerecyclemespiles.com

K

Kure Bazaar kurebazaar.com

L

Ladrôme ladrome.bio
La Fabrique à menus la-fabrique-a-menus.fr/front
Lamazuna lamazuna.com
La Petite Brocante lapetitebrocante.net
La Révolution Textile larevolutiontextile.com
Lavera lavera.de/fr
Le Bon Coin leboncoin.fr
Le Livre Vert 05 33 51 09 53
Le Relais lerelais.org
Leroy Merlin leroymerlin.fr
Les Cachotières lescachotieres.com
Les Récupérables lesrecuperables.com
Les Savons de Joya lessavonsdejoya.com
Les Tendances d'Emma tendances-emma.fr
Les Tribulations d'Anaïs tribulationsdanais.com
Likeacolor likeacolor.com/fr
Lilibricole lilibricole.com
Little Greene littlegreene.fr
Livres de proches livresdeproches.fr
Luneale lacupluneale.com

M

Manucurist manucurist.com
Materne materne.fr
MéGo! me-go.fr
Melvita fr.melvita.com
Modibodi modibodi.com
Mon Petit Coin Vert monpetitcoinvert.com
My Bee Wrap mybeewrap.com
MyCoutureCorner mycouturecorner.com

N

N.A.E. en grande distribution
Nailmatic nailmatic.com
Nature & Découvertes natureetdecouvertes.com
Nespresso nespresso.com
Nicolas nicolas.com
Novexpert novexpert-lab.fr
Nude by Nature nudebynature.fr

O

Ouicar ouicar.fr

P

Patatam patatam.com
Percentil percentil.fr
Petit Pote petitpote.com
Planète Liège planeteliege.com
Plim plim.fr
Point Livres point-livres.com
Prettypegs prettypegs.com

Q

Qwetch qwetch.com

R

Recycle ta brosse à dents recycletabrosseadents.com
RecycLivre recyclivre.com
Recylum recylum.com
Rejoué rejoue.asso.fr
Roll'eat rolleat.com
RoulezMalin roulezmalin.com

S

ScanUp scanup.fr
Schmidt's schmidts.com
Selency brocantelab.com
SloWeAre sloweare.com
SO'BiO étic sobio-etic.com
Sodastream sodastream.fr
Squiz squiz.co

T

TerraCycle terracycle.com
Too Good To Go toogoodtogo.fr

U

Une Robe un Soir 1robepour1soir.com

V

Vertbaudet vertbaudet.fr
Vide Déco videdeco.com
Vilac vilac.com
Vinted vinted.fr

W

We Act For Good wwf.fr

Y

YouTube youtube.com
Yoyo yoyo.eco
Yuka yuka.io

Z

Zilok zilok.com

Tous droits réservés à l'éditeur

Périodicité : Quotidien
OJD : 749258



Date : 16 mai 2019

Épron

Julien Lemaître ouvre, samedi matin, Ma cave à whisky



Pour les indécis, Julien Lemaître propose des formules de dégustation, à consommer sur place ou à offrir. | CRÉDIT PHOTO : OUEST-FRANCE

Vitrine

Originaire de la région parisienne, Julien Lemaître venait souvent en famille à Caen rencontrer ses amis. Il a fait la comparaison entre la frénésie parisienne et la vie plus cool en Normandie.

À 37 ans, titulaire d'un bac scientifique, d'une licence de management, **« ce sont mes douze années de caviste chez Nicolas et ma passion pour le whisky qui ont finalisé ce projet de Ma cave à whisky, à Épron. »**

Ma cave à whisky se veut un lieu de vente et de dégustation. **« Mes clients auront l'embarras du choix. Je propose 120 rhums et 250 whiskys du monde entier, Belgique, Taïwan, Inde, Finlande... »**

Julien Lemaître proposera, dans un espace cocooning, des dégustations, et c'est à grand renfort d'anecdotes, d'histoires des distilleries, qu'il conseillera les consommateurs. **« Je veux faire rêver les clients, qu'ils consomment différemment et découvrent de nouveaux produits. »**

Samedi 18 mai, ouverture à 10 h. Ma cave à whisky, 4, rue Hubertine-Auclert, bâtiment Lumière, le long de la RD7. Contact : tél. 02 50 53 81 71. Ouvert du mardi au vendredi, de 10 h à 12 h 30 et de 15 h 30 à 19 h 30 ; le samedi, de 10 h à 19 h 30.

Tous droits réservés à l'éditeur

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

Visualiser l'article

Comment le commerce physique innove pour ne pas mourir



Mégastores sur les Champs-Elysées, galeries marchandes aux airs de parcs d'attractions, boutiques de centre-ville ultraconnectées… Secoué par les ventes en ligne, le commerce physique se lâche !

Ils sont une quinzaine ce soir-là assis autour d'une table, le nez plongé dans leur verre de vin, à humer, siroter, cracher, pendant qu'une sommelière leur fait un topo sur le jus dégusté. Une animation du caviste Nicolas, un cours à l'Atelier des chefs ? Perdu. Nous sommes chez … Leroy Merlin. Mais quelle mouche a piqué le roi des vis et des boulons pour qu'il se lance dans l'œnologie ? « Nous organisons toutes sortes d'ateliers pour attirer les gens du quartier », précise Pierre Carlier, directeur de ce nouveau concept baptisé L'Appart, qui vient d'ouvrir dans le quartier des Batignolles, à Paris.

Leroy Merlin n'est pas la seule enseigne à phosphorer sur comment nous faire revenir en boutique. Car les marchands en ligne nous ont donné des mauvaises habitudes : un choix illimité à toute heure, pas d'attente en caisse, le choix du mode de livraison… Résultat, la part du Web dans le commerce de détail est passée de 6% en 2014 à 8,5% en 2018. Bien sûr, les distributeurs physiques y trouvent aussi leur compte — tous ont un

Tous droits réservés à l'éditeur

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

Visualiser l'article

site et leurs ventes en ligne progressent. Mais le risque de voir leurs magasins délaissés est bien là. « Sauf à y proposer le meilleur des deux mondes, conseille Loïc Charon, directeur de création de l'agence Ca Com. La praticité et la rapidité grâce aux outils digitaux, l'expérience et le plaisir grâce à de nouveaux services. »

Des produits vite disponibles

Fini le temps perdu à fouiller dans les rayons. Pour attirer les jeunes accros à l'e-commerce, les boutiques de lingerie Undiz (groupe Etam) sont équipées de tubes transparents reliant la réserve à l'espace de vente : on commande son modèle sur une borne digitale et, moins de deux minutes plus tard, il nous arrive dans une capsule propulsée à l'air comprimé. « Une cliente sur trois utilise la machine et elles sont deux fois plus acheteuses que les autres », observe Jean-Bernard Della Chiesa, monsieur innovation d'Etam.

>> En vidéo - Découvrez les innovations de la boutique Undiz de la rue de Rivoli

Autre

(...) Cliquez ici pour voir la suite

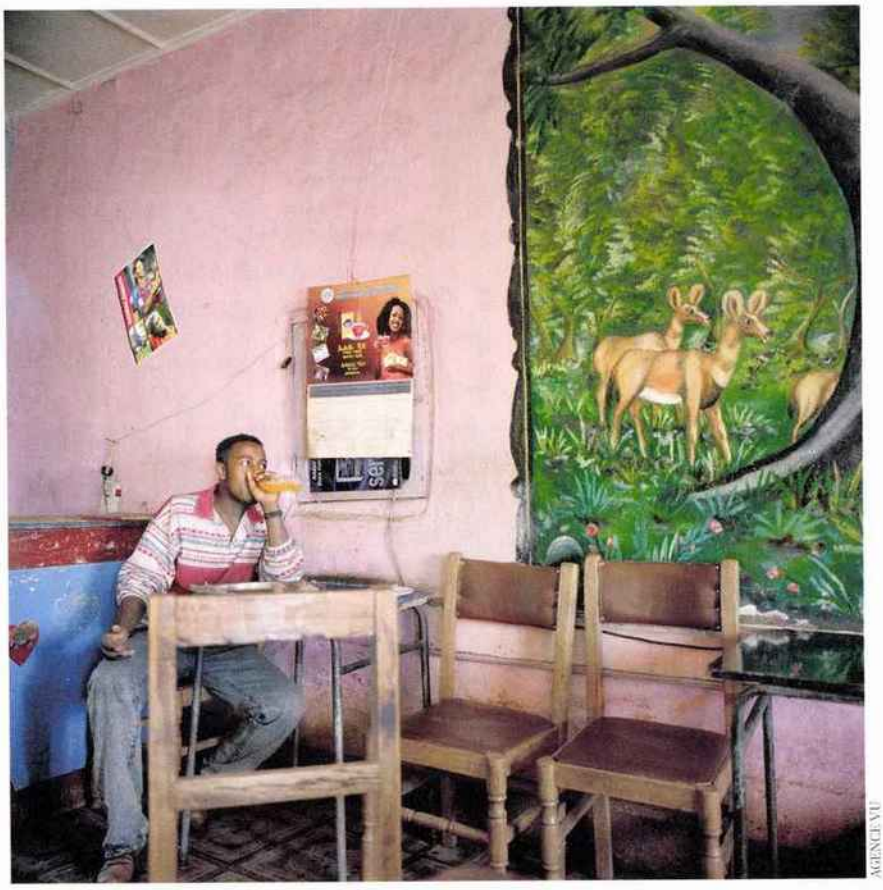
Tous droits réservés à l'éditeur

Manière de voir
Pays : FR
Périodicité : Bimestriel
OJD : 22694





Date : Juin - juillet 2019
Page de l'article : p.27-32
Journaliste : Olivier Blamangin



Juan Manuel Castro Prieto. Dans un bar, Gonder, nord de l'Éthiopie, 2005

AGENCE VU

CASTEL, L'EMPIRE QUI FAIT TRINQUER L'AFRIQUE

Peu connu du grand public, le groupe français Castel exerce un quasi-monopole sur le marché de la bière, des boissons gazeuses et de l'industrie sucrière en Afrique francophone. Cette prospérité s'explique par une discrète stratégie de rachat d'entreprises locales, une présence de longue date sur le terrain et de nombreux relais politiques. Mais aussi par de savants montages financiers pour échapper à la fiscalité...

PAR 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 créée en 1949 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.

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 dont le fondateur, M. Pierre Castel, 92 ans, assure toujours la direction et cultive le goût du secret. La « saga Castel », c'est, 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 (1) 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

* Ancien responsable syndical chargé des relations avec l'Afrique.

(1) Sauf mention contraire, les informations financières sont issues des documents comptables pour l'exercice 2016 de la maison mère du groupe Castel, Cassiopée Ltd. Voir également l'organigramme et les ramifications du groupe sur www.monde-diplomatique.fr/cartes/castel

Tous droits réservés à l'éditeur

Manière de voir
Pays : FR
Périodicité : Bimestriel
OJD : 22694

Date : Juin - juillet 2019
Page de l'article : p.27-32
Journaliste : Olivier Blamangin

CASTEL, L'EMPIRE QUI FAIT TRINQUER L'AFRIQUE

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* (2)». 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 Cas-



Juan Manuel Castro Prieto
Scène de rue à Harar, Éthiopie, 2005

AGENCE VU

Tous droits réservés à l'éditeur

tel. 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.

Un appétit insatiable

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 (3).

(2) Thierry Fabre, « Comment Pierre Castel a fait fortune en Afrique », *Challenges*, Paris, 11 juillet 2014.

(3) Marie-Françoise Durand, « Bières et boissons gazeuses en Afrique de l'Ouest francophone : aspects économiques, sociaux et culturels », thèse de doctorat, université Paris-IV, 1996.

(4) *Cf.* Olivier van Beemen, *Heineken en Afrique. Une multinationale décomplexée*, Rue de l'échiquier, coll. « Diagonales », Paris, 2018.

(5) Michael Rowlands, « The consumption of an African modernity », dans Mary Jo Arnoldi, Christraud M. Geary et Kris L. Hardin (sous la dir. de), *African Material Culture*, Indiana University Press, Bloomington-Indianapolis, 1996.

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 (4), manquent 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.

Même au plus fort des guerres civiles, comme ces dernières années en Centrafrique, les brasseries du groupe continuent à produire

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* (5) » 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

Tous droits réservés à l'éditeur

Manière de voir
Pays : FR
Périodicité : Bimestriel
OJD : 22694

Date : Juin - juillet 2019
Page de l'article : p.27-32
Journaliste : Olivier Blamangin

CASTEL, L'EMPIRE QUI FAIT TRINQUER L'AFRIQUE

«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 (6). 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 (7)...

Castel a construit dans l'ensemble des pays de la Communauté économique et monétaire de l'Afrique centrale un solide monopole sucrier

Des boissons gazeuses à l'industrie sucrière – le sucre est une matière première essentielle à la production des sodas –, il n'y a qu'un pas, que Castel n'a pas tardé à franchir.

Tous droits réservés à l'éditeur

Manière de voir
Pays : FR
Périodicité : Bimestriel
OJD : 22694

Date : Juin - juillet 2019
Page de l'article : p.27-32
Journaliste : Olivier Blamangin

D'autant que, en Afrique francophone, ce marché est encore bien souvent, comme celui de la bière, un marché rentier et monopolistique. Profitant des privatisations, le groupe a ainsi mis la main sur les usines sucrières de Côte d'Ivoire, de Centrafrique et du Gabon. Puis, au début des années 2010, il a pris le contrôle de son principal concurrent dans le domaine, la Société d'organisation, de management et de développement des industries alimentaires et agricoles (Somdiaa), un autre groupe familial français, implanté au Cameroun, au Congo et au Tchad. En fusionnant les activités des deux entreprises, Castel a construit dans l'ensemble des pays de la Communauté économique et monétaire de l'Afrique centrale (Cemac) un monopole sucrier protégé par un tarif extérieur commun prohibitif sur les importations (8).

Des réseaux étoffés

Trois générations de sœurs, neveux et nièces de M. Castel ont pris les commandes des branches du groupe. Mais le *pater familias* reste le vrai patron et garde un œil sur toutes les décisions stratégiques. Il n'hésite pas à descendre dans l'arène quand la situation l'exige, comme au printemps 2015, lorsqu'une grève paralyse totalement la production au Burkina Faso. Les brasseries de Bobo-Dioulasso et de Ouagadougou sont occupées par le personnel, qui réclame des augmentations de salaire, de meilleures conditions de travail et une reprise des négociations sur la convention d'établissement. La pénurie de bière et d'eau minérale menace. M. Castel fait le déplacement au Burkina Faso, où il impose un 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 (9) 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* (10). » Omar

Tous droits réservés à l'éditeur



AGENCE VU

Juan Manuel Castro Prieto Dans un bar, Dejen, nord de l'Éthiopie, 2005

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 (11). 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 (12).

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 (13), les trois hommes « *gèrent en direct leurs relations politiques avec les nomenklaturas locales* (14) » 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 (15). D'après ses dires, son prédécesseur à cette fonction n'était autre que l'influent François de Grossouvre, conseiller du président François Mitterrand.

On ne construit pas un tel empire sans une grande proximité avec les dirigeants et chefs d'État des pays d'implantation

La communication du clan Castel, 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.

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. Le groupe de M. Castel, exilé fiscal en Suisse depuis l'élection de François Mitterrand en 1981, 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 – la maison mère, Cassiopée Ltd, du nom de la mythique reine d'Éthiopie à la vanité notoire, est, elle, sise à Gibraltar. Les entreprises « historiques », le vignoble et les anciennes brasseries des BGI, sont toujours domiciliées en France, mais la plupart des acquisitions

(6) Wynand Van Zyl, Tristan Van Strien et Gerry Gallagher, « The rising star of Africa », Deutsche Bank Markets Research, Francfort, 4 février 2015.

(7) Marion Douet, « Boissons : Castel, le casse-tête africain de Coca-Cola », *Jeune Afrique*, Paris, 27 février 2017.

(8) « Examen des politiques commerciales. Rapport du secrétariat. Pays de la Communauté économique et monétaire de l'Afrique centrale (Cemac) », WT/TPR/S/285/Rev.1, Organisation mondiale du commerce, Genève, 12 décembre 2013.

(9) « Brakina : une augmentation salariale de 15% met fin à la grève illimitée », Agence d'information du Burkina, 31 mars 2015.

(10) Thierry Fabre, « Comment Pierre Castel a fait fortune en Afrique », *op. cit.*

(11) *Cf.* Laurent Gbagbo et François Mattei, *Pour la vérité et la justice*, Éditions du Moment, Paris, 2014.

(12) Antoine Glaser, *Arrogant comme un Français en Afrique*, Fayard, Paris, 2016.

(13) Lire Thomas Deltombe, « Les guerres africaines de Vincent Bolloré », *Le Monde diplomatique*, avril 2009.

(14) Antoine Glaser, *Arrogant comme un Français en Afrique*, *op. cit.*

(15) Mathilde Mathieu et Michaël Hajdenberg, « Cantegrit, 78 ans, sénateur et roi du mélange des genres », Mediapart, 15 septembre 2011.

Tous droits réservés à l'éditeur

Manière de voir
Pays : FR
Périodicité : Bimestriel
OJD : 22694

Date : Juin - juillet 2019
Page de l'article : p.27-32
Journaliste : Olivier Blamangin

CASTEL, L'EMPIRE QUI FAIT TRINQUER L'AFRIQUE

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 ».

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 (16). 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.

« Yalta brassicole »

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 ? En Côte d'Ivoire, Heineken s'est allié au distributeur CFAO pour défier Castel dans l'un de ses bastions...

Olivier Blamangin

(16) Wynand Van Zyl, Tristan Van Strien et Gerry Gallagher, « The rising star of Africa », *op. cit.*

Tous droits réservés à l'éditeur

Le Point
SUPPLEMENT
Pays : FR
Périodicité : Irrégulier





Date : 23 mai 2019
Page de l'article : p.10

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, « Comment procéder ? »).
- **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 à 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.sovinat.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, 0.800.1000.20, www.wineandco.com.

Tous droits réservés à l'éditeur

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



Date : 24 mai 2019

PERPIGNAN PLEIN COEUR

L'INFO EN PLUS

Place Rep en fête

La place République sera mise à l'honneur, demain, toute la matinée. À l'occasion de la fête internationale des marchés, le rendez-vous hebdomadaire de la place Rep va quelque peu changer ses habitudes. Des vignerons locaux présenteront leurs vins tandis que les caves Nicolas et l'Apothicaire organiseront des dégustations à l'aveugle. À noter également la présence de la cuisinière et animatrice télé Luana Belmondo.

Tous droits réservés à l'éditeur

YAHOO! ACTUALITÉS

Date : 24/05/2019
Heure : 20:14:12
Journaliste : Ronan Tésorière/V. Gau./J.M. Dé.

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

Visualiser l'article

Explosion à Lyon : «Les gens se sont mis à courir, hagards, hébétés»



Les victimes de l'explosion rue Victor Hugo à Lyon, évacuées par les secours

Le Parisien a recueilli le témoignage de passants et de commerçants présents dans la rue Victor Hugo au moment de l'explosion.

L'explosion d'un colis piégé déposé dans la rue Victor Hugo de Lyon, vendredi en fin d'après-midi, a fait 13 blessés, dont le pronostic vital n'est pas engagé, selon plusieurs sources policières et judiciaires. Tandis que la police tente de remonter la piste d'un homme aperçu à vélo sur les lieux de l'explosion, les témoins de la scène tentent de se remettre de leurs émotions.

Les habitants du quartier et les badauds racontent d'abord une déflagration. « Je faisais mes courses chez Nicolas, à peine dix mètres plus loin que la Brioche Dorée, quand j'ai entendu une énorme déflagration. Ça a fait comme un feu d'artifice avec des choses qui volaient partout », témoigne auprès du Parisien Sylvie*, qui a ensuite couru jusqu'à chez elle.

Un étudiant de 19 ans, lui aussi témoin de la scène alors qu'il sortait du métro Bellecour, à 150 mètres de là, décrit également « une très grosse explosion ». « Les gens se sont alors mis à courir, et certains étaient

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

hagards, hébétés. Je me suis dirigé vers le lieu d'explosion, explique-t-il. J'ai pensé tout de suite à un colis piégé, à une explosion. J'ai vu une dizaine de personnes à terre dont une fillette entre 6 et 10 ans, je dirais. »

Les habitants et les commerçants confinés

L'explosion a été ressentie à une centaine de mètres à la ronde. Ce que l'on confirme dans un hôtel situé un peu plus haut dans la rue. « On a entendu mais pas directement vu l'explosion. Personne n'a vraiment compris ce qui se passait. Ensuite, on a entendu quelques cris et il y a des gens qui se sont réfugiés dans les magasins autour », explique le réceptionniste de l'hôtel, encore un peu sous le choc.

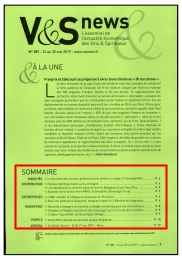
Les policiers sont alors intervenus, « cinq minutes après l'explosion », selon lui. « Il y avait des gens blessés dans une boutique à côté de la chaîne de boulangerie visée, assure-t-il. Une patrouille a d'abord sécurisé ce lieu, puis (...)

Lire la suite sur LeParisien.fr

Tous droits réservés à l'éditeur

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

Pays : FR
Périodicité : Hebdomadaire



Date : Du 24 au 30 mai 2019
Page de l'article : p.1

SOMMAIRE

MARCHÉS	Le Syndicat des cavistes professionnels obtient un siège à FranceAgriMer	P. 2
DISTRIBUTION	Nicolas étend ses tests sur la consigne	P. 4
	Lidl abandonne la vente en ligne de vins en Belgique et aux Pays-Bas	P. 5
	Abandon de la fusion entre RNDC et Breakthru Beverage Group	P. 5
ENTREPRISES	LVMH rachète le Château du Galoupet en Provence	P. 6
	Avec son partenaire Quarante, Anagram repart à l'offensive en Languedoc	P. 6
MARKETING	Nouvelle campagne et nouvelle stratégie marketing pour les vins d'Alsace	P. 8
	Chandon et Ripples impriment des messages sur la mousse des cocktails	P. 9
	L'Italien Tapi achète les Bouchages Delage	P. 9
PEOPLE	InVivo Wine dévoile sa nouvelle équipe dirigeante	P. 10
AGENDA	Cocktails Spirits - 26 & 27 mai 2019 - Paris	P. 12

Tous droits réservés à l'éditeur

La Journée Vinicole
Quotidien
http://www.journee-vinicole.com
LE QUOTIDIEN DES VINS ET SPIRITUEUX DEPUIS 1927
Newsletter
Pays : FR
Périodicité : Tous les 2 jours



Date : 23 mai 2019

Entreprises

ECOBOUCHON

Le programme de recyclage d'Amorim France fête ses 10 ans

Alors qu'Amorim, leader mondial du liège, vient de publier son 14ème rapport Développement Durable, Amorim France, la filiale française du groupe célèbre les 10 ans de son programme de recyclage de bouchons de liège et annonce le chiffre record de 350 millions de bouchons recyclés



Amorim affirme ainsi son implication dans le développement durable en s'engageant de plus en plus activement dans la préservation et l'entretien des forêts de chênes-lièges et dans la préservation de l'écosystème.

EcoBouchon fête ses 10 ans et dresse un bilan très positif Créé par Amorim France fin 2009, le programme de recyclage de bouchons de liège EcoBouchon participe à la politique de développement durable du groupe Corticeira Amorim. Basé sur des partenariats avec ses clients, des salons professionnels ainsi qu'avec la distribution, notamment les cavistes Nicolas, et s'appuyant sur le réseau associatif environnement et santé, EcoBouchon a atteint cette année le chiffre record de 1500 tonnes de bouchons collectés, représentant plus de 350 millions de bouchons de liège recyclés. Pour Franck Autard, Directeur général d'Amorim France *« Ecobouchon est un programme de recyclage exemplaire qui est parfaitement intégré à la politique de développement durable du groupe, et ne cesse de s'intensifier au fil des années »*. Depuis sa création, EcoBouchon a permis de financer à hauteur de 450 000 euros des projets de recherche contre le cancer et les handicaps ainsi que des associations d'aide sociale et de préservation de l'environnement.

Un site de recyclage unique apporte une nouvelle vie au liège Chaque tonne de bouchons de liège collectée par Amorim France apporte une contribution financière reversée aux associations partenaires. Le liège collecté est ensuite acheminé au Portugal via les transports routiers d'approvisionnement de bouchons qui font la navette entre le Portugal (siège de Corticeira Amorim) et la France afin de limiter au maximum l'empreinte carbone. C'est dans l'usine de recyclage du groupe, seul et unique site de recyclage européen, que sera traité le liège collecté avant d'être réutilisé dans la fabrication d'éléments acoustiques, plaques de liège, matériau d'isolation, semelles de chaussures, articles décoratifs et de design, accessoires de mode, produits pour l'industrie aéronautique... à l'exception des bouchons de liège qui ne sont jamais issus de liège recyclé.

Rapport développement durable 2018 : Amorim s'aligne sur les objectifs fixés par les Nations-Unies à l'horizon 2030

Après avoir été la première entreprise de packaging à être certifiée FSC en 2004, Amorim n'a cessé de s'engager dans une politique de Développement Durable dont les priorités englobent les préoccupations d'ordre économique, social et environnemental. Pour 2018, le groupe, dont l'investissement en R&D se chiffre à 7,5 millions d'euros, se félicite de plusieurs avancées majeures :

- le bouchon Neutrocork, reconnu pour garantir un impact positif sur l'environnement
- Wise, la première génération de revêtement de sol issu de matériau recyclé et sans PVC dont l'impact carbone est négatif
- Le projet *« Forêt »* qui vise à garantir un approvisionnement illimité de produits issus d'une nouvelle génération de forêts de chênes-lièges en s'appuyant sur la plantation de 50 000 hectares de forêt de chênes-lièges plus dense et plus productive.

Les engagements du groupe en faveur du développement durable atteignent près de 80% des objectifs fixés par les Nations Unies.



Tous droits réservés à l'éditeur

pressfrom.info
Pays : France
Dynamisme : 0

Visualiser l'article

Explosion à Lyon : «Les gens se sont mis à courir, hagards, hébétés»

Le Parisien a recueilli le témoignage de passants et de commerçants présents dans la rue Victor Hugo au moment de l'explosion.

L'explosion d'un colis piégé déposé dans la rue Victor Hugo de Lyon, vendredi en fin d'après-midi, a fait 13 blessés, dont le pronostic vital n'est pas engagé, selon plusieurs sources policières et judiciaires. Tandis que la police tente de remonter la piste d'un homme aperçu à vélo sur les lieux de l'explosion, les témoins de la scène tentent de se remettre de leurs émotions.

Les habitants du quartier et les badauds racontent d'abord une déflagration. « Je faisais mes courses chez Nicolas, à peine dix mètres plus loin que la Brioche Dorée, quand j'ai entendu une énorme déflagration. Ça a fait comme un feu d'artifice avec des choses qui volaient partout », témoigne auprès du Parisien Sylvie*, qui a ensuite couru jusqu'à chez elle.

Un étudiant de 19 ans, lui aussi témoin de la scène alors qu'il sortait du métro Bellecour, à 150 mètres de là, décrit également « une très grosse explosion ». « Les gens se sont alors mis à courir, et certains étaient hagards, hébétés. Je me suis dirigé vers le lieu d'explosion, explique-t-il. J'ai pensé tout de suite à un colis piégé, à une explosion. J'ai vu une dizaine de personnes à terre dont une fillette entre 6 et 10 ans, je dirais. »

Les habitants et les commerçants confinés
L'explosion a été ressentie à une centaine de mètres à la ronde. Ce que l'on confirme dans un hôtel situé un peu plus haut dans la rue. « On a entendu mais pas directement vu l'explosion. Personne n'a vraiment compris ce qui se passait. Ensuite, on a entendu quelques cris et il y a des gens qui se sont réfugiés dans les magasins autour », explique le réceptionniste de l'hôtel, encore un peu sous le choc.

Les policiers sont alors intervenus, « cinq minutes après l'explosion », selon lui. « Il y avait des gens blessés dans une boutique à côté de la chaîne de boulangerie visée, assure-t-il. Une patrouille a d'abord sécurisé ce lieu, puis d'autres policiers sont arrivés et ont évacué toute la zone. » Depuis lors, cet employé de l'hôtel et l'ensemble des personnes qui s'y trouvaient sont confinés « jusqu'à nouvel ordre ».

*Le prénom a été changé

Tous droits réservés à l'éditeur





V&B, DEUXIÈME CAVISTE FRANÇAIS EN NOMBRE DE POINTS DE VENTE



Tranquillement, la chaîne de magasins V&B, créée en 2001, qui associe vins, spiritueux et bières dans un lieu à la fois de vente et de consommation, ouvre sa bonne vingtaine de magasins chaque année. Avec 180 points de vente fin 2018, elle est dorénavant la deuxième enseigne de cavistes en France en nombre de magasins, derrière Nicolas et ses 513 boutiques, dont 15 à l'étranger. En termes de mètre carré, un critère en usage en distribution alimentaire, et compte tenu de son implantation très majoritairement en périphérie des villes, ce qui lui permet de se doter de grandes surfaces de vente, c'est sans doute aujourd'hui la première enseigne de cavistes en France. ■ *T.G.*

Tous droits réservés à l'éditeur

CAVISTES & E-COMMERCE
Pays : FR
Périodicité : Mensuel



Date : Mai 2019
Page de l'article : p.1,58,59,60
Journaliste : Guy Leray

CAVISTES & E-COMMERCE

CAVISTES, INTERNET, ÉPICERIES FINES, VENTE À DOMICILE...

DOSSIER BIO & NATURE

Impact des mentions avec ou sans sulfites
L'expansion des vins bio bénéficie aux cavistes
Le bio, nouvelle tendance des bières artisanales ?
Spiritueux : les retardataires du bio

ASSORTIMENT

Comment mettre en place une offre cocktail ?
Les vins de Provence chez les cavistes

REPORTAGES

Inter Caves, acte III : le temps du redéploiement
Eataly Paris Marais

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

Mai 2019 - Prix : 29 € TTC

N°6

Tous droits réservés à l'éditeur

PORTRAIT D'ENTREPRISES

INTER CAVES, ACTE III : le temps du redéploiement



C'est en 2011 que Maison Richard a racheté l'enseigne Inter Caves à Jacques Esnault. Une reprise qui s'est vite révélée pleine de (mauvaises) surprises, d'où la refonte de l'ensemble du réseau et de la stratégie qui va avec. Huit ans plus tard, dans un contexte assaini, Corinne Richard-Saier peut réinscrire la marque Inter Caves dans une vraie perspective de développement.

par Guy Leray

Il y eut tout d'abord le temps de l'enthousiasme. Nous sommes en avril 2011 et la Maison Richard, qui cumule déjà de nombreux métiers (négociant, grossiste, torréfacteur, producteur de vins) et est, en outre, le partenaire attitré de plus de 20000 hôteliers, restaurateurs et bistrotiers français, pousse un cran plus loin son activité en ouvrant la page « distribution sélective ». Fondée à Paris en 1892, cette affaire 100% familiale vient en effet de signer le rachat d'Inter Caves, 1er réseau national de cavistes en franchise et partenariat. Forte alors de 160 magasins, implantés pour la plupart sur des axes passants en périphérie de ville, l'enseigne

Tous droits réservés à l'éditeur

créée par Jacques Esnault en 1978 se distingue par un positionnement atypique de type « low cost » qui semble en voie d'essoufflement. C'est donc avec un objectif clair que Corinne Richard-Saier, petite-fille du fondateur Henri Richard et codirigeante de la Maison Richard, arrive aux commandes d'Inter Caves. Il faut redynamiser en bonne et due forme un réseau quelque peu endormi et ce sur le double plan qualitatif et quantitatif. La montée en gamme de l'assortiment est à l'ordre du jour, l'optimisation du rapport prix-plaisir aussi, le tout passant notamment par la mise en place d'un nouveau concept de magasin qui verra d'ailleurs le jour un an plus tard. Parallèlement, l'agrandissement du parc est également au menu : « *Nous visons le cap des 200 unités d'ici à cinq ans, soit une progression nette de 15 points de vente supplémentaires par an* », confiait Stéphane Zanella, alors directeur général d'Inter Caves[1], dans une interview de mai 2012 à *Franchise Magazine*. Un scénario idéal qui se révéla pourtant assez vite hors de portée, et pour cause : ce qu'a découvert entre-temps le nouveau propriétaire n'est manifestement pas à la hauteur de son ambition.

UNE LONGUE REMISE À NIVEAU

« *Avant l'acquisition, nous avions bien sûr identifié plusieurs problèmes, mais pas à ce point-là...* », se souvient Corinne Richard. Et d'énumérer alors les principaux points d'achoppement :

- un réseau hétérogène avec, à la clé, des niveaux de performance trop variables d'un point de vente à l'autre ;
- un turn-over important des gestionnaires de magasin ;
- un manque de professionnalisme chez de nombreux responsables ;
- pas de service marketing digne de ce nom ;
- un profil « caviste » globalement vieillissant.

Une liste non exhaustive. Bref, sans le savoir de façon aussi précise, la Maison Richard a repris une enseigne qui ne va pas bien. Aux perspectives encourageantes du tout début succède alors le temps obligé du pragmatisme : « *Notre travail a consisté à réinscrire l'entreprise dans une logique de pérennité* », explique la présidente d'Inter Caves. Quatre valeurs clés vont guider son action : l'idée d'un réseau à taille humaine, l'esprit entrepreneurial – on parle de partenariat plus que de franchise, de passion pour le métier plus que d'implication de circonstance –, l'expertise (de la maison mère, des cavistes eux-mêmes), la notion de proximité enfin, physique et psychologique. La ligne stratégique étant redéfinie sur un mode distinctif, les actions concrètes se mettent peu à peu en place. Les impacts sont multiples :

- sur le parc de magasins où l'écrémage se fait à la vitesse V : il n'y en avait plus que 120 en activité début 2013 et 85 fin 2018 (dont 35% sur Paris-Ile de France) : « *Nous avons optimisé l'existant en analysant au cas par cas les choix d'implantation et les résultats commerciaux* », résume-t-on ;
- sur l'assortiment qui, au-delà de la montée générale en gamme, s'est ouvert à la bière artisanale (150 références en moyenne, 8% du CA total Inter Caves) et à l'épicerie fine (environ 100 références, 2% du CA). En incluant les vins et les champagnes (550 références en bouteille et 80 références de BIB, soit au total deux fois plus qu'en 2011, 68% du CA) et les alcools (450 réfé-



« Notre travail a consisté à réinscrire l'entreprise dans une logique de pérennité. »

Corinne Richard-Saier, présidente d'Inter Caves.

DES FAITS, DES CHIFFRES

1978 Jacques Esnault ouvre le 1er magasin Inter Caves à Boissy-Saint-Léger (95) : un concept de « cave-entrepôt » d'une surface moyenne 120 à 150 m² implantée en périphérie de ville et disposant d'un parking.

2011 Maison Richard rachète Inter Caves, 2e réseau de cavistes en France derrière Nicolas, mais n° 1 en termes de franchise et partenariat. Mise en place d'un management autour de Corinne Richard-Saier, codirigeante de la branche vins du groupe familial.

2012 Nouvelle identité visuelle et nouveau concept magasin, le tout piloté par l'agence Good2know. Le parc a déjà été ramené à 123 unités.

2018 L'enseigne ne compte plus que 85 magasins dont 5 dans les DOM-TOM (Martinique, Réunion, Guyane), pour un CA global TTC de 39,5 M€ (+2% versus 2017).

Tous droits réservés à l'éditeur



DR

Whiskies et rhums dominent largement l'offre de spiritueux. Ici, le rayon de l'Inter Caves de Limoges.

rences, 20% du CA), ce sont donc 4 univers de consommation qui sont désormais scénarisés en magasin ;

- sur le nouveau profil type des partenaires cavistes (cadres en reconversion, 40-45 ans en moyenne) et sur leur formation (5 semaines de stage). Le contrat de partenariat reste fixé sur une période de 7 années renouvelables par période de 3 ans, tout comme l'apport minimum personnel recommandé de 30 000 € ;
- sur la politique d'animation commerciale : 5 grands rendez-vous sont aujourd'hui inscrits au calendrier maison, contre 2 auparavant, pour « *développer la fidélisation de la clientèle et augmenter la fréquence d'achat*[2] ». Après ouverture, un animateur-conseil est dédié aux nouveaux partenaires ;
- sur la vente Internet : le site marchand, ouvert fin 2017, n'entre véritablement en action qu'à compter de cette année.



À l'image de Nico et Tony, binôme responsable de la cave de Saint-Maur-des-Fossés (Val-de-Marne), l'enseigne joue désormais à tous points de vue la carte du rajeunissement.

UNE ENSEIGNE RECALIBRÉE POUR CONSTRUIRE L'AVENIR

Huit ans ont passé et il s'agit de savoir si la réorientation a été payante et si Inter Caves peut se replacer sur de vraies perspectives d'avenir. Pour Corinne Richard-Saier, la réponse est indiscutablement oui, chiffres à l'appui : « *Tous les indicateurs sont favorables. Le CA annuel par magasin était de 275000 € à l'époque du rachat, il est actuellement de 498 000 €. Le panier moyen par acte d'achat est passé dans le même temps de 50 € à 61,45 €. Et, pour les cavistes qui respectent nos règles* merchandising, *nous sommes garants d'un concept qui dégage 35% de marge brute. L'enseigne est repartie de l'avant.* » La preuve, dans un climat social pour le moins préjudiciable au petit commerce, elle a bouclé 2018 sur une croissance de +2%. La capacité de résistance du modèle développé par Maison Richard est donc réelle.

Quelle peut être dès lors la suite des événements ? Entourée d'une équipe bien structurée[3] qui « *a su donner un ton plus militant à l'enseigne* » (sic), la présidente ne compte pas pour autant emballer la machine. Elle mise au contraire sur une croissance réfléchie, annoncée sous contrôle.

Dans cet esprit, le déploiement du parc redevient d'actualité, mais sans précipitation : le cap des 100 magasins ne sera pas atteint avant fin 2020. D'ici là, la dynamique voulue pour le marketing digital aura porté des premiers fruits (« *La notoriété passe par les réseaux sociaux, l'image du réseau et des hommes qui sont derrière aussi. Il donc est impératif de se doter d'une communauté Inter Caves* »), tout comme les actions sur l'assortiment. Corinne Richard-Saier vise à court terme une collection annuelle équilibrée à 50/50 entre rayon permanent et nouveaux produits, histoire de donner encore plus de sens à la signature maison « Dégustation & Découvertes ». Elle évoque ainsi pêle-mêle le courant bio, la tendance vin blanc, les whiskies tourbés et les produits frais comme de potentiels néoleviers en termes d'attractivité. Inter Caves, qui a fêté l'an passé son 40e anniversaire, envisage bel et bien le cap de la cinquantaine avec une sérénité retrouvée. Démonstration en cours. ■

(1) Il est, depuis septembre 2016, directeur général des Vignerons Catalans.
(2) 85% de la clientèle Inter Caves est aujourd'hui « encartée ».
(3) Jérôme Domenec à la direction marketing, Audrey Ryon à la direction des achats, Pierre Leblanc à la direction du développement.

Tous droits réservés à l'éditeur

VSB
Pays : FR
Périodicité : Hebdomadaire





Date : 31 mai 2019
Page de l'article : p.4

■ PEOPLE

Patrick Jourdain nouveau président des cavistes professionnels

Le Syndicat des cavistes professionnels (SCP) a élu son nouveau président, Patrick Jourdain, qui succède à Yves Legrand (Le Chemin des vignes à Issy-les Moulineaux), président et fondateur du syndicat en 2011. Patrick Jourdain, jusqu'alors vice-président, est caviste indépendant. Il dirige les caves Max Jourdain à Cusset (03) et les caves des vins Girard à Thiers (63). Il a été co-président de la Fédération nationale des cavistes indépendants de 2000 à 2006. Il est entouré de deux vice-présidents : Corinne Richard-Saïer (réseau Intercaves - 79 magasins en France) et Hervé Gomas des Caves d'Ô (91), et d'un secrétaire général, Eudes Morgan, d.g. du réseau Nicolas (500 magasins en France).
Le SCP rassemble près de 1 400 points de vente indépendants ou en réseaux, soit 24 % de la profession. Au programme du nouveau président, des discussions avec des cavistes italiens pour une éventuelle association de cavistes européens, et la recherche de nouvelles alliances pour être représentées au sein des instances paritaires, notamment en termes de formation professionnelle (le SNC avait quitté la Fédération nationale de l'épicerie, des cavistes et commerces bio fin 2018). *(FH)*

Tous droits réservés à l'éditeur



JUIN 2019

Omnicom
Public
Relations
Group

NICOLAS
DEPUIS 1822
Nous prenons soin de vos vins


VAL DE LOIRE
VINS
DU MONDE
ESPACE CADEAUX
NICOLAS
4 bouteilles = 22€

PRODUITS



PRODUITS

BIERES CRAFT

Omnicom
Public
Relations
Group

NICOLAS
DEPUIS 1822
Nous prenons soin de vos vins

CHALLENGES
Pays : FR
Périodicité : Hebdomadaire
OJD : 229211





Date : Du 27 juin au 03 juillet 2019
Page de l'article : p.18
Journaliste : G. M.

Bières

A fond le houblon

Les Français boivent de plus en plus de bière. Il s'en consomme 32 litres par an et par habitant (chiffres 2018 du cabinet Xerfi), contre 30 litres il y a quatre ans. Le récent Mondial de la bière, qui s'est tenu en mai dernier au parc floral de Paris, a rassemblé 9 000 personnes. A cela, deux raisons essentielles : d'abord, des prix abordables dans les magasins comme à la terrasse des cafés. Ensuite, l'explosion des brasseries artisanales, qui remettent au goût du jour les bières de terroir affichant chacune une originalité en fonction de son type de houblon et de brassage. Les *craft beers* représentent plus de 7 % du marché, attirant une clientèle de locavores et d'étudiants curieux de dénicher la dernière production locale. Car on compte aujourd'hui plus de 1 000 brasseries artisanales en France, dont le rayon de chalandise ne dépasse que rarement les limites cantonales, contre seulement 23 en 1976 ! La bière est ainsi devenue un objet de dégustation, à l'instar du vin. Cavistes et bars spécialisés fleurissent un peu partout. Et les grands brasseurs industriels multiplient les bières spéciales capables de capter ces nouveaux consommateurs, de plus en plus exigeants. **G. M.**

BROOKLYN

Naranjito et Bel Air Sour

Jeune brasserie (32 ans) logée à deux pas de l'East River, Brooklyn Brewery est devenue une institution new-yorkaise pratiquant notamment la refermentation en bouteilles. Sa Bel Air Sour (4,5 %) est une bière acide offrant des notes de fruits tropicaux. La Naranjito, vive et juteuse, est brassée avec un ajout d'écorce d'orange. A boire avec de la cuisine mexicaine. **2,85 euros en 33 cl.**





Kraken et Old Wives

Deux bières *craft* distribuées par le réseau Nicolas. La première allie la fraîcheur du houblon à la légèreté d'une Ale, la seconde est une English Pale Ale catalane à l'amertume marquée et aux belles notes de houblon. **3,80 et 3,70 euros en 33 cl. Magasins Nicolas.**

JENLAIN

IPA Summer et Session

Belle interprétation estivale de l'IPA aux notes de fruits rouges et de céréales, légère en alcool (3,8 %), dont la longueur en bouche est portée par l'amertume et les notes acidulées d'agrumes. Plus puissante, la Session (5,7 %) aux dominantes d'agrumes et de fruits jaunes. **1,60 euro la canette de 50 cl, 1,80 euro la bouteille de 33 cl et 3,99 euros la 75 cl.**





Plein Soleil

Une bière imaginée par le sélectionneur de Nysa pour une consommation estivale, brassée en Picardie. Dominante de malt Pale Ale, degré alcoolique raisonnable (3,5 %), légère et fruitée, elle offre une amertume discrète et rafraîchissante. **7,95 euros en 75 cl. Magasins Nysa.**



FAUVE

Coup d'éclat et Bon Esprit

Fauve est une jeune brasserie, fondée en 2018 par Antoine Robic et Cyprien Maisonnier, déjà plusieurs fois médaillée d'or dans les concours de référence (Bruxelles et Paris). Un succès express que devrait confirmer l'ouverture de leur bar à bières où leur gamme est brassée in situ. Coup d'éclat est une Indian Pale Ale (IPA) qui se distingue par une utilisation généreuse de houblons. Notes de pin résineux, de fruits exotiques, de caramel, finale sur de beaux amers. Bon Esprit est une interprétation de la Pils allemande, blonde, légère, fraîche et légèrement amère. Idéal pour les soirées d'été. **35 euros le pack de douze sur Fauvebiere.com. 3,50 euros à l'unité aux Cuves de Fauves, 64, rue de Charonne, Paris XIe.**

Tous droits réservés à l'éditeur

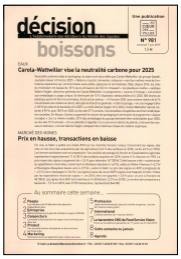


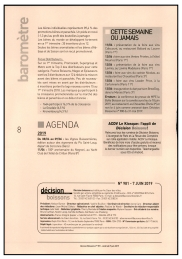
PRODUITS
FAV DE RENTRÉE

Omnicom
Public
Relations
Group

NICOLAS
DEPUIS 1822
Nous prenons soin de vos vins

DÉCISION boissons
L'hebdomadaire des décideurs du monde des liquides
Pays : FR
Périodicité : Hebdomadaire





Date : 07 juin 2019
Page de l'article : p.8

CETTE SEMAINE OU JAMAIS

11/06 : présentation de la foire aux vins Cdiscount, au restaurant Baltard au Louvre (Paris 1er)

12/06 : foire aux vins Ventes Privées, à l'hôtel Meurice (Paris 1er)

12/06 : présentation de la foire aux vins Lavinia, au Lavinia Madeleine (Paris 1er)

13/06 : foire aux vins du caviste Nicolas, au restaurant les Chouettes (Paris 3e)

13/06 : foire aux vins Leader Price, à la Cartonnerie (Paris 11e)

13/06 : inauguration du bar parisien BrewDog, dans le Marais (Paris 3e)

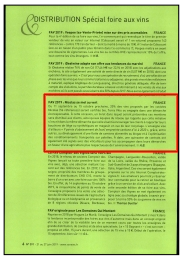
Erratum : la conférence de presse de MPE la Boîte Boisson sur la canette aura lieu le 18 juin 2019, au restaurant Les Chouettes (Paris 3e) et non le 4 juin comme annoncé dans Décision Boissons n° 980 du 31 mai 2019.

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 juin 2019
Page de l'article : p.6
Journaliste : H.B.

FAV 2019 : Nicolas se met au vert

FRANCE

Du 11 septembre au 15 octobre prochains, 20% des vins proposés par les cavistes Nicolas (56 références) seront certifiés bio, Terra Vitis ou engagés dans une démarche écoresponsable. À cette occasion, un livret dans lequel seront présentées ces mentions sera distribué aux clients, ainsi qu'aux équipes du réseau qui rappelle que cette initiative s'inscrit dans la même démarche que celle visant à encourager les clients à rapporter leurs bouchons de liège ou synthétiques en magasin en vue de leur recyclage. L'enseigne vise d'ailleurs « *9 points d'abaissement de [son] empreinte carbone d'ici à 2020* », grâce, entre autres, au développement d'une flotte de camions alimentés au biogaz et à l'optimisation des conditionnements transportés sur palettes. À date, une quinzaine de contrats ont également été signés avec des viticulteurs pour les accompagner dans leurs démarches en faveur d'une agriculture plus respectueuse de l'environnement. ***H.B.***

Tous droits réservés à l'éditeur



CORPORATE

Omnicom
Public
Relations
Group

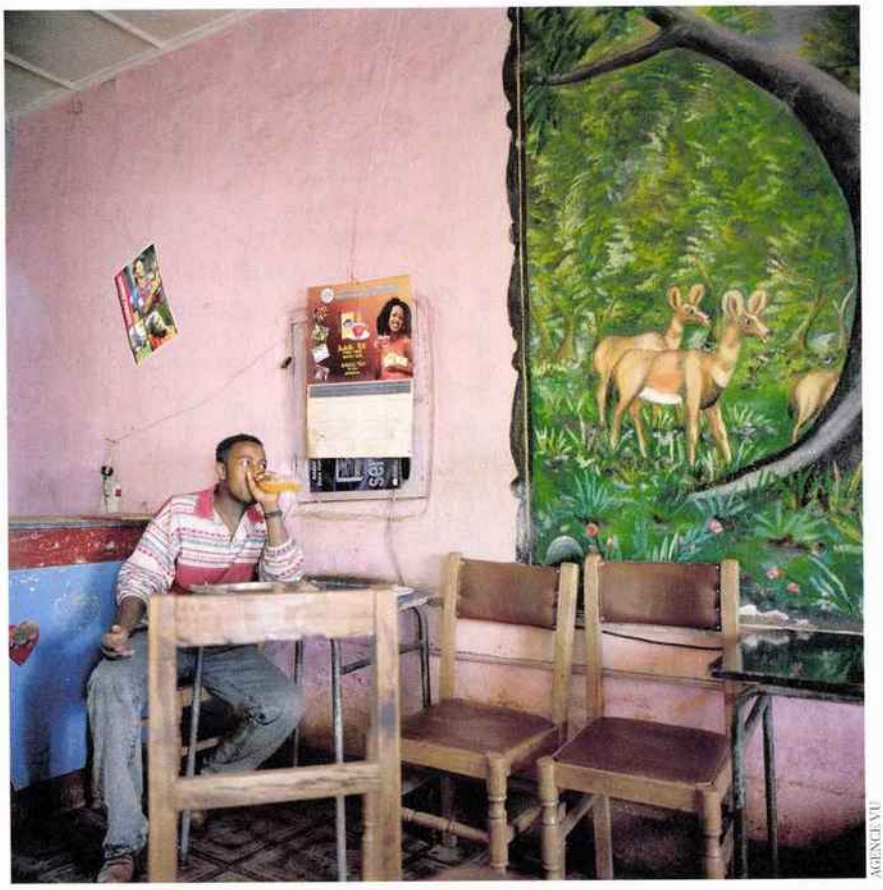
NICOLAS
DEPUIS 1822
Nous prenons soin de vos vins

Manière de voir
Pays : FR
Périodicité : Bimestriel
OJD : 22694





Date : Juin - juillet 2019
Page de l'article : p.27-32
Journaliste : Olivier Blamangin



Juan Manuel Castro Prieto. Dans un bar, Gonder, nord de l'Éthiopie, 2005

AGENCE VU

CASTEL, L'EMPIRE QUI FAIT TRINQUER L'AFRIQUE

Peu connu du grand public, le groupe français Castel exerce un quasi-monopole sur le marché de la bière, des boissons gazeuses et de l'industrie sucrière en Afrique francophone. Cette prospérité s'explique par une discrète stratégie de rachat d'entreprises locales, une présence de longue date sur le terrain et de nombreux relais politiques. Mais aussi par de savants montages financiers pour échapper à la fiscalité...

PAR 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 créée en 1949 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.

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 dont le fondateur, M. Pierre Castel, 92 ans, assure toujours la direction et cultive le goût du secret. La « saga Castel », c'est, 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 (1) 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

* Ancien responsable syndical chargé des relations avec l'Afrique.

(1) Sauf mention contraire, les informations financières sont issues des documents comptables pour l'exercice 2016 de la maison mère du groupe Castel, Cassiopée Ltd. Voir également l'organigramme et les ramifications du groupe sur www.monde-diplomatique.fr/cartes/castel

Tous droits réservés à l'éditeur

Manière de voir
Pays : FR
Périodicité : Bimestriel
OJD : 22694

Date : Juin - juillet 2019
Page de l'article : p.27-32
Journaliste : Olivier Blamangin

CASTEL, L'EMPIRE QUI FAIT TRINQUER L'AFRIQUE

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* (2)». 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 Cas-



Juan Manuel Castro Prieto
Scène de rue à Harar, Éthiopie, 2005

AGENCE VU

Tous droits réservés à l'éditeur

tel. 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.

Un appétit insatiable

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 (3).

(2) Thierry Fabre, « Comment Pierre Castel a fait fortune en Afrique », *Challenges*, Paris, 11 juillet 2014.

(3) Marie-Françoise Durand, « Bières et boissons gazeuses en Afrique de l'Ouest francophone : aspects économiques, sociaux et culturels », thèse de doctorat, université Paris-IV, 1996.

(4) *Cf.* Olivier van Beemen, *Heineken en Afrique. Une multinationale décomplexée*, Rue de l'échiquier, coll. « Diagonales », Paris, 2018.

(5) Michael Rowlands, « The consumption of an African modernity », dans Mary Jo Arnoldi, Christraud M. Geary et Kris L. Hardin (sous la dir. de), *African Material Culture*, Indiana University Press, Bloomington-Indianapolis, 1996.

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 (4), manquent 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.

Même au plus fort des guerres civiles, comme ces dernières années en Centrafrique, les brasseries du groupe continuent à produire

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* (5) » 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

Tous droits réservés à l'éditeur

Manière de voir
Pays : FR
Périodicité : Bimestriel
OJD : 22694

Date : Juin - juillet 2019
Page de l'article : p.27-32
Journaliste : Olivier Blamangin

CASTEL, L'EMPIRE QUI FAIT TRINQUER L'AFRIQUE

«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 (6). 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 (7)...

Castel a construit dans l'ensemble des pays de la Communauté économique et monétaire de l'Afrique centrale un solide monopole sucrier

Des boissons gazeuses à l'industrie sucrière – le sucre est une matière première essentielle à la production des sodas –, il n'y a qu'un pas, que Castel n'a pas tardé à franchir.

Tous droits réservés à l'éditeur

Manière de voir
Pays : FR
Périodicité : Bimestriel
OJD : 22694

Date : Juin - juillet 2019
Page de l'article : p.27-32
Journaliste : Olivier Blamangin

D'autant que, en Afrique francophone, ce marché est encore bien souvent, comme celui de la bière, un marché rentier et monopolistique. Profitant des privatisations, le groupe a ainsi mis la main sur les usines sucrières de Côte d'Ivoire, de Centrafrique et du Gabon. Puis, au début des années 2010, il a pris le contrôle de son principal concurrent dans le domaine, la Société d'organisation, de management et de développement des industries alimentaires et agricoles (Somdiaa), un autre groupe familial français, implanté au Cameroun, au Congo et au Tchad. En fusionnant les activités des deux entreprises, Castel a construit dans l'ensemble des pays de la Communauté économique et monétaire de l'Afrique centrale (Cemac) un monopole sucrier protégé par un tarif extérieur commun prohibitif sur les importations (8).

Des réseaux étoffés

Trois générations de sœurs, neveux et nièces de M. Castel ont pris les commandes des branches du groupe. Mais le *pater familias* reste le vrai patron et garde un œil sur toutes les décisions stratégiques. Il n'hésite pas à descendre dans l'arène quand la situation l'exige, comme au printemps 2015, lorsqu'une grève paralyse totalement la production au Burkina Faso. Les brasseries de Bobo-Dioulasso et de Ouagadougou sont occupées par le personnel, qui réclame des augmentations de salaire, de meilleures conditions de travail et une reprise des négociations sur la convention d'établissement. La pénurie de bière et d'eau minérale menace. M. Castel fait le déplacement au Burkina Faso, où il impose un 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 (9) 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* (10). » Omar

Tous droits réservés à l'éditeur



AGENCE VU

Juan Manuel Castro Prieto Dans un bar, Dejen, nord de l'Éthiopie, 2005

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 (11). 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 (12).

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 (13), les trois hommes « *gèrent en direct leurs relations politiques avec les nomenklaturas locales* (14) » 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 (15). D'après ses dires, son prédécesseur à cette fonction n'était autre que l'influent François de Grossouvre, conseiller du président François Mitterrand.

On ne construit pas un tel empire sans une grande proximité avec les dirigeants et chefs d'État des pays d'implantation

La communication du clan Castel, 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.

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. Le groupe de M. Castel, exilé fiscal en Suisse depuis l'élection de François Mitterrand en 1981, 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 – la maison mère, Cassiopée Ltd, du nom de la mythique reine d'Éthiopie à la vanité notoire, est, elle, sise à Gibraltar. Les entreprises « historiques », le vignoble et les anciennes brasseries des BGI, sont toujours domiciliées en France, mais la plupart des acquisitions

(6) Wynand Van Zyl, Tristan Van Strien et Gerry Gallagher, « The rising star of Africa », Deutsche Bank Markets Research, Francfort, 4 février 2015.

(7) Marion Douet, « Boissons : Castel, le casse-tête africain de Coca-Cola », *Jeune Afrique*, Paris, 27 février 2017.

(8) « Examen des politiques commerciales. Rapport du secrétariat. Pays de la Communauté économique et monétaire de l'Afrique centrale (Cemac) », WT/TPR/S/285/Rev.1, Organisation mondiale du commerce, Genève, 12 décembre 2013.

(9) « Brakina : une augmentation salariale de 15% met fin à la grève illimitée », Agence d'information du Burkina, 31 mars 2015.

(10) Thierry Fabre, « Comment Pierre Castel a fait fortune en Afrique », *op. cit.*

(11) *Cf.* Laurent Gbagbo et François Mattei, *Pour la vérité et la justice*, Éditions du Moment, Paris, 2014.

(12) Antoine Glaser, *Arrogant comme un Français en Afrique*, Fayard, Paris, 2016.

(13) Lire Thomas Deltombe, « Les guerres africaines de Vincent Bolloré », *Le Monde diplomatique*, avril 2009.

(14) Antoine Glaser, *Arrogant comme un Français en Afrique*, *op. cit.*

(15) Mathilde Mathieu et Michaël Hajdenberg, « Cantegrit, 78 ans, sénateur et roi du mélange des genres », Mediapart, 15 septembre 2011.

Tous droits réservés à l'éditeur

Manière de voir
Pays : FR
Périodicité : Bimestriel
OJD : 22694

Date : Juin - juillet 2019
Page de l'article : p.27-32
Journaliste : Olivier Blamangin

CASTEL, L'EMPIRE QUI FAIT TRINQUER L'AFRIQUE

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 ».

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 (16). 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.

« Yalta brassicole »

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 ? En Côte d'Ivoire, Heineken s'est allié au distributeur CFAO pour défier Castel dans l'un de ses bastions...

Olivier Blamangin

(16) Wynand Van Zyl, Tristan Van Strien et Gerry Gallagher, « The rising star of Africa », *op. cit.*

Tous droits réservés à l'éditeur



CORPORATE

DEVELOPPEMENT DURABLE / BOUCHONS DE LIEGE

Omnicom Public Relations Group

NICOLAS DEPUIS 1822

Nous prenons soin de vos vins

La Lettre de L'Expansion

Pays : FR
Périodicité : Hebdomadaire





Date : 03 juin 2019
Page de l'article : p.10

ENTREPRISES – FINANCE – MARCHÉS

■ **NICOLAS,** le caviste du groupe Castel, s'est engagé dans le développement durable et sa politique commence à porter ses fruits. L'enseigne aux 551 boutiques s'appuie sur une stratégie de recyclage du verre perdu, mais aussi des bouchons, et de valorisation à 100 % de ses déchets. Son but : obtenir prochainement le label « haute valeur environnementale ».

Tous droits réservés à l'éditeur

LA LETTRE DE L'Expansion

Date : 03/06/2019
Heure : 04:00:45

www.lalettredelexpansion.com
Pays : France
Dynamisme : 0

Visualiser l'article

NICOLAS

NICOLAS, le caviste du groupe Castel, s'est engagé dans le ... [...] 53 mots
Article avec accès abonnés : https://www.lalettredelexpansion.com/011-51199-NICOLAS.html

Tous droits réservés à l'éditeur


VAL DE LOIRE
VINS
DU MONDE
ESPACE CADEAUX
NICOLAS
4 bouteilles = 22€

MAGASINS



MAGASINS

CONCEPT STORE

Omnicom
Public
Relations
Group

NICOLAS
DEPUIS 1822
Nous prenons soin de vos vins

ac-franchise.com
Pays : France
Dynamisme : 0

Visualiser l'article

2 ateliers franchiseur à Paris et Bruxelles pour 2 problèmes majeurs

Deux faits s'imposent à la réflexion des réseaux

1) La **nouvelle loi belge sur l'interdiction de dépendance économique** menace-t'elle l'équilibre des réseaux de franchise et peut-elle faire tâche d'huile en Europe ?

Cet atelier à Bruxelles parlera aussi de l'animation réseau à travers la formation permanente et aussi du rôle éventuel de franchisés dans l'animation

2) Les **efforts pour redynamiser les centres-villes sont nombreux mais sont-ils efficaces** ? Comment y créer de vraies opportunités pour les réseaux de franchise.

Le club vous invite à rencontrer à Paris les responsables commerce des centres-villes petites et moyennes de la région parisienne pour échanger, comprendre et mettre en pratique.

Le Franchise Business Club du 18 juin à Bruxelles
Le FBC se tiendra de 13h à 17H30

3 thèmes pour cet atelier à découvrir ici en détail. Des thèmes qui ne sont pas réservés aux seuls professionnels belges.

La loi Belge sur l'interdiction de dépendance économique
L'audit d'un réseau en interne ou par un intervenant externe
Le rôle de la formation et des franchisés dans l'animation d'un réseau
Le Franchise Business Club du 24 juin à Paris
Le **Franchise Business Club participe à la réunion Ile de France de la Fédération Nationale des Centres-Villes .**

Tous droits réservés à l'éditeur

ac-franchise.com
Pays : France
Dynamisme : 0

Visualiser l'article

Vous participerez aux débats, notamment sur la place de la franchise en centre-ville, vous pourrez exposer vos attentes et propositions et prendrez connaissance de possibilités pour réussir une implantation. Sont prévus :

2 témoignages, analyses et préconisations de franchiseurs dont Jérôme Fourest DG de la Comtesse du Barry qui parlera du concept testé à Vichy de magasin groupé avec les chocolats De Neuville et les vins Nicolas.
Intervention de Flash Etudes sur des cas de villes
Table Ronde des intervenants et franchiseurs présents avec Jean Samper (Franchise Business Club) et Jean-Pierre Lehman (FNCV) et la salle.
VOUS SEREZ BIENVENU au club

Nous avons hâte d'échanger avec vous, notre mission est de vous aider par des échanges constructifs et des mises en relation utiles et qualitatives.

Et vous, quels autres thèmes voudriez-vous que nous traitions ?

Tous droits réservés à l'éditeur

ac-franchise.com
Pays : France
Dynamisme : 0

Visualiser l'article

Le magazine de la Fédération Française de la Franchise parle du nouveau concept de Neuville

de Neuville était en couverture du magazine Rezo de mai , le magazine de la Fédération Française de la Franchise. Dans ce numéro, Gilles Gommendy, Directeur général de Neuville , est revenu sur l'actualité de son enseigne et a parlé du nouveau concept magasin synonyme de gourmandise, joie de vivre et savoir-faire français!



de Neuville,
en 1ère page du magazine de la Fédération Française de la Franchise
Alors que le dernier concept avait été lancé en 2010, de Neuville a souhaité insuffler une nouvelle dynamique au réseau et aux boutiques. L'enseigne a donc commencé à déployer son nouveau concept à l'occasion des nouvelles ouvertures, notamment en format kiosque , comme cela a été le cas à la Garde du Nord.

La 1ère succursale portant les couleurs de ce concept a, quant à elle, été implantée dans le centre commercial Cap 3000 à Nice.

de Neuville prévoirait de transformer la moitié de son parc de magasin d'ici 3 ans, avec une participation financière du franchiseur au montant des travaux réalisés par les franchisés.

Concernant les implantations, la franchise privilégie les centres-villes et les centres commerciaux , et les locaux d'une surface comprise entre 40 et 50 m². de Neuville vise également les retails parks et les kiosques en gare où elle souhaite s'implanter progressivement.

Pour pouvoir s'installer dans les retails parks, l'enseigne avait d'ailleurs pensé un autre format de magasin, le « Marché au Chocolat », un magasin en périphérie de ville, positionné autour de la vente en libre-service, dont la superficie est comprise entre 130 et 200 m² et proposant l'offre habituelle de Neuville complétée par différents ateliers et animations autour du chocolat.

Tous droits réservés à l'éditeur

ac-franchise.com
Pays : France
Dynamisme : 0

Visualiser l'article

En 2018, la franchise de Neuville a également lancé un concept inédit intitulé « Savour Histoire de Gourmets », en collaboration avec Comtesse du Barry et Nicolas. Dans une boutique commune, les 3 marques s'associent pour proposer une offre premium de vin, de produits d'épicerie fine et de chocolats.

« Le magasin pilote a ouvert l'année dernière à Vichy et remporte une grande adhésion des clients et des collaborateurs, ce qui est encourageant pour nos objectifs de développement », indique Gilles Gommendy.

Suite à une participation réussir au salon Franchise Expo Paris 2019 qui lui a permis de contacter des profils intéressants, de Neuville devrait poursuivre son déploiement, au rythme d'une dizaine de nouvelles ouvertures par an.

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article



Retour sur la petite histoire de Neuville
A dire vrai, de Neuville, ce n'est pas une « petite histoire ». L'enseigne puise ses origines dans la fin du 19e siècle avec la création d'une chocolaterie artisanale dans le village de Neuville Saint-Rémy (59).

Dès ses débuts, l'enseigne privilégie une production 100 % française , majoritairement orientée sur le chocolat noir, qu'elle commercialise sous toutes ses formes: ganaches, pralinés, bonbons mais également mendiants, amandes enrobées, florentins ainsi que des glaces et une gamme de macarons. Les produits sont créés par un Maître Chocolatier à Roanne (69).

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

La collection de Neuville se compose d'une gamme permanente et d'offres saisonnières et temporaires , autour de temps forts comme la Saint-Valentin, la Fête des Mères… L'enseigne propose au total près de 110 références, 70 moulages différents, accompagnés d'une vingtaine d'innovations produits chaque année.

« Après quelques années passées sous la coupe du Groupe Nestlé, de Neuville a désormais l'opportunité de pouvoir s'appuyer sur le savoir-faire d'autres acteurs importants du secteur puisque l'enseigne est détenue par le Groupe Savencia. Cette structure répertorie les marques Valrhona, Révillon Chocolatier, La Maison du Chocolat, Villars et Chocolat Weiss » précise Gilles Gommendy.

Aujourd'hui, de Neuville est toujours synonyme de qualité, mais également d'innovation avec, entre autres, ses nouveaux concepts magasins et ses nouveautés produits.

deNeuville
Chocolat français

Vous êtes intéressé(e) par cette franchise ?
N'hésitez pas à faire une demande de documentation !

Demande documentation

Tous droits réservés à l'éditeur



MAGASINS

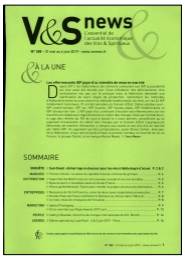
500 EME BOUTIQUE

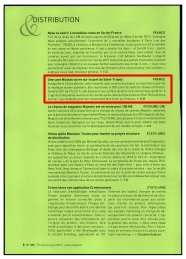
Omnicom
Public
Relations
Group

NICOLAS
DEPUIS 1822
Nous prenons soin de vos vins

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

Pays : FR
Périodicité : Hebdomadaire





Date : Du 31 mai au 06 juin 2019
Page de l'article : p.6
Journaliste : H.B.

Une cave Nicolas ouvre sur le port de Saint-Tropez FRANCE

Inaugurée le 23 mai dernier, cette nouvelle cave, ouverte en propre, se situe face au port de la mythique station balnéaire. Elle représente le 500e point de vente du réseau en France. Ouverte 7j/7, de 9 h à 21 h, elle dispose d'une surface de 60 m² et d'une terrasse de 20 m². Il s'agit de la deuxième ouverture de l'année après celle de Charenton-le-Pont (94) le 8 mars dernier. Les résidents pourront notamment être livrés en 3 heures. *H.B.*

Tous droits réservés à l'éditeur

www.pointsdevente.fr
Pays : France
Dynamisme : 0

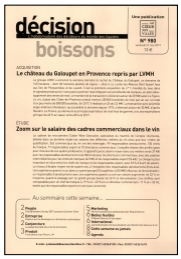
Visualiser l'article

Nicolas S’invite à Saint-Trop’

La 500e boutique du caviste **Nicolas** a ouvert ses portes au 37 quai de Suffren, face au port, à Saint-Tropez en mai dernier. En 1822, que la marque ouvrait sa première boutique à Paris. Située au 53 rue Sainte Anne, à Paris elle fut gérée par son fondateur, Louis Nicolas. Ce dernier vient alors de révolutionner le mode de consommation du vin en proposant la vente en bouteille.

Tous droits réservés à l'éditeur

DÉCISION boissons
L'hebdomadaire des décideurs du monde des liquides
Pays : FR
Périodicité : Hebdomadaire





Date : 31 mai 2019
Page de l'article : p.2

En bref

Le caviste **Nicolas** a ouvert sa 500e boutique à Saint-Tropez le 23 mai dernier. Créée en 1822, avec une première boutique ouverte rue Sainte-Anne à Paris par Louis Nicolas, l'entreprise est depuis devenue n° 1 de la distribution de vin en France en centre-ville, proposant plus de 1500 références en vins, champagnes, bières et spiritueux.

Tous droits réservés à l'éditeur

Points de Vente
Le magazine de la distribution et du commerce
Pays : France
Périodicité : Bimensuel
OJD : 2327





Date : 03 juin 2019
Page de l'article : p.6



NICOLAS

S'invite à Saint-Trop'

La 500e boutique du caviste Nicolas a ouvert ses portes au 37 quai de Suffren, face au port, à Saint-Tropez en mai dernier. En 1822, que la marque ouvrait sa première boutique à Paris. Située au 53 rue Sainte Anne, à Paris elle fut gérée par son fondateur, Louis Nicolas. Ce dernier vient alors de révolutionner le mode de consommation du vin en proposant la vente en bouteille.

Tous droits réservés à l'éditeur

Date : 10/06/2019
Heure : 12:52:12
Journaliste : Vladimir Kauffmann

larvi.com
Pays : France
Dynamisme : 0

Visualiser l'article

Nicolas ouvre sa 500ème boutique à Saint Tropez – Revue Vinicole Internationale – RVI

Le caviste Nicolas poursuit son développement et renforce son réseau avec l'ouverture de sa 500e boutique à Saint-Tropez. C'est au numéro 37 quai de Suffren, face au port, à Saint-Tropez qu'un nouveau magasin Nicolas a ouvert ses portes le 23 mai dernier. Emmanuel Aries en est l'heureux nouveau gérant !



C'était il y a près de 200 ans, en 1822, que la marque ouvrait sa première boutique à Paris. Située au 53 rue Sainte Anne, à Paris elle fut gérée par son fondateur, Louis Nicolas. Ce dernier vient alors de révolutionner le mode de consommation du vin en proposant la vente en bouteille. La marque devient ainsi garante d'une qualité de vin supérieure à un prix raisonnable et dont l'origine est tracée.

La Maison est depuis devenue N°1 de la distribution de vin en France en centre-ville, proposant plus de 1 500 références en vins, champagnes, bières et spiritueux.

Tous droits réservés à l'éditeur



MENTIONS

Omnicom
Public
Relations
Group

NICOLAS
DEPUIS 1822
Nous prenons soin de vos vins

Visualiser l'article

Stéphane Le Bras, Le négoce des vins en Languedoc. L'emprise du marché, 1900-1970

Stéphane Le Bras , ***Le négoce des vins en Languedoc . L'emprise du marché, 1900-1970*** , Tours, Presses universitaires Francois Rabelais, coll. « Perspectives historiques », 2019, 504 p., préf.Geneviève Gavignaud-Fontaine, ISBN : 978-2-86906-692-2.

1 Malgré son rôle essentiel d'intermédiaire entre les producteurs et les consommateurs, le négociant en vins fait figure de laissé-pour-compte des travaux multiples qui ont été consacrés à l'économie vitivinicole languedocienne, « acteur de la filière en clair-obscur, toujours présent mais méconnu, incontournable mais décrié » (p. 24). Avec ce livre, Stéphane Le Bras en restitue l'importance et, ce faisant, comble une lacune de l'histoire d'une région (Aude, Hérault et Gard) dont la production représentait en moyenne près de 40 % du vin français entre 1900 et 1970 et qui était la tête de pont de la vente dans le pays des vins de consommation courante, rouges essentiellement. Son but est de comprendre et d'expliquer le déclin de ce groupe socioprofessionnel qui, présenté comme une « aristocratie méridionale » (p. 463) au début du XX e siècle , disparaît progressivement du paysage économique régional après 1945. Capitale du vin, Béziers totalisait en effet plus de 250 maisons de négoce au début des années 1920 ; elle n'en comptait plus qu'une quarantaine en 1960.

1 Stéphane Le Bras, *Négoce et négociants en vins dans l'Hérault : pratiques, influences, trajectoires* (...)
2 Voir le billet d'actualité, « Prix d'histoire économique AFHE BNP Paribas 2015 », sur le carnet de (...)
2 Pour cette version remaniée et prolongée de la thèse d'histoire qu'il a soutenue à Montpellier en 2013 1 et pour laquelle il a reçu en 2015 le prix d'histoire économique de l'Association française d'histoire économique (AFHÉ) et de BNP Paribas 2 , Stéphane Le Bras a retenu un plan en trois temps qui permet d'entrevoir immédiatement les grandes évolutions qu'a vécues le négoce des vins languedocien au cours du XX e siècle. La première partie traite de l'ascension de ce négoce méridional à son « âge d'or » (p. 37) des années 1900 à 1920 (chapitres 1 à 4), la deuxième de ses adaptations au tournant de l'entre-deux-guerres (chapitres 5 à 8) et la troisième de son « inexorable effacement » (p. 343), depuis les lendemains de la Seconde Guerre mondiale jusqu'à 1970 (chapitres 9 à 11). Les thématiques abordées demeurent les mêmes que dans la thèse : « le métier même de négociant », la « dimension sociale d'une catégorie socioprofessionnelle se caractérisant par sa très grande diversité, mais également de fortes lignes de convergence » et « l'inscription des négociants et des produits qu'ils commercialisent sur le marché » (p. 33-34).

3 Les négociants « sont, durant le premier tiers du XX e siècle, la pierre angulaire du marché » : ils occupent une « position pivotale » (p. 77) entre les producteurs auxquels ils achètent les vins en grosses quantités et les négociants qu'ils fournissent et qui sont implantés dans les zones de consommation (région parisienne notamment) ; ils participent à l'établissement des cours du vin, ce qui leur garantit une marge. Ceux qui vendent « au forfait », c'est-à-dire à un prix qui comprend à la fois l'achat des vins, leur acheminement, leur entreposage et leur assemblage, jouent ainsi un rôle majeur parce qu'ils « disposent, par leurs capacités financières et entrepreneuriales plus développées que la moyenne, de capitaux et infrastructures nécessaires pour acheter et conserver des quantités importantes de marchandises » (p. 41). Après 1945, la situation est autre : « à Montpellier par exemple, l'ensemble des grandes familles auparavant sur le marché local et régional ont disparu » (p. 404). Le « modèle de capitalisme familial à la française » (chapitre 4), fondé sur des réseaux familiaux et professionnels puissants, un patrimoine foncier important et une notabilité source de prestige (habitat, éducation, rôle politique et social), s'est étiolé.

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

4 Le déclin qui s'amorce dès l'Entre-deux-guerres et s'accélère au cours des Trente Glorieuses traduit les difficultés des maisons de négoce locales à s'adapter, pour des raisons diverses (stratégiques, financières, familiales), aux transformations du marché des vins (concurrence, évolution de la demande) et plus largement à celles des circuits de distribution (révolution du transport, centrales d'achat des magasins à succursales multiples, interventionnisme de l'État…). Pour les vins de consommation courante, la concurrence est âpre du fait entre autres d'une « relation commerciale ambigüe » (p. 259) avec le vignoble algérien implanté au siècle précédent pour pallier les conséquences de la crise phylloxérique et de la multiplication des acteurs hexagonaux et étrangers (Espagne, Italie). L'indépendance du négoce est mise en question par « l'apparition de nouvelles structures de commercialisation dans les années 1920 » (p. 251), telle la Compagnie générale des vins du Midi et d'Algérie, qui regroupe diverses maisons d'alimentation nationales (Félix Potin, Docks lyonnais…). Elle l'est aussi par le développement local des caves coopératives créées à l'initiative des producteurs et par l'essor des enseignes spécialisées (établissements Nicolas, par exemple) et de la grande distribution qui, à partir des années 1960, « accélère[nt] le mouvement de standardisation et d'unification des vins » (p. 358). A cela s'ajoute la volonté de l'État de réguler le marché pour des raisons politiques aussi bien qu'économiques (législation relative à la transformation et à la qualité des vins à la Belle Époque, statut viticole en réponse à la crise des années 1930), parfois de manière rigide comme au temps de la « régulation autoritaire de l'approvisionnement civil » (p. 311) sous le régime de Vichy. Au final, « seules les structures qui ont su se spécialiser (dans certains types de vins ou certains types d'activités) réussissent à durer, voire à prospérer » (p. 476).

5 Le lecteur non spécialiste regrettera peut-être que l'ouvrage ne débute pas par un chapitre qui développerait plus en détail la filière viticole et le contexte de la période rapidement présentés en introduction. Ou que certains aspects du marché des vins ne soient pas évoqués ou approfondis (inversion du regard porté sur le vin jugé responsable du « fléau » de l'alcoolisme à partir des années 1950, par exemple). Mais ce ne sont là que des points de détails au regard de la richesse de l'information réunie et de la qualité de la réflexion. L'ouvrage est dense (près de 500 pages) et solidement documenté. Soulignons à ce sujet un point important : la présentation donne pleinement à voir l'ampleur du travail de l'historien, la diversité et la multiplicité des sources recueillies et exploitées (archives publiques et fonds privés, sources écrites, orales et visuelles…), le croisement des approches et analyses (économiques, géographiques, sociologiques). Les illustrations sont variées et bien choisies (une trentaine de photos, une quinzaine de cartes, une vingtaine de graphiques et plus de 60 tableaux) ; l'appareil critique (notes, index) est important et explicite.

3 Roland Barthes, *Mythologies* , Paris, Seuil, 1957.
6 On ne peut donc que recommander la lecture de ce livre à toutes celles et tous ceux qui souhaitent connaître l'histoire de cette « boisson-totem » 3 qu'a été le vin pour les Français du début du XX e siècle aux années 1970. Et plus largement à tous ceux qui s'intéressent à l'économie et à l'entreprenariat languedociens.

Tous droits réservés à l'éditeur



NOUVEAUTÉS | BOISSONS

La sélection de la rédaction

MAISON CASTEL

Séries Limitées



À l'occasion du lancement de son édition Séries Limitées, La Maison Castel, marque premium du groupe Castel Frères destinée aux professionnels de la RHF (et aux cavistes Nicolas), présente son nouveau positionnement et son identité décalée. Pour démarrer, deux premiers chapitres. D'une part, L'Union fait la Force, AOC languedoc-pézenas. Un vin à la robe sombre et épaisse, rouge cerise noire intense, avec un premier nez sur le fruit noir concentré, à la bouche puissante et onctueuse, équilibrée et longue. D'autre part, L'Élégance des Dentelles, AOC gigondas. Un vin à la robe pleine et brillante, aux reflets rouges intenses, au premier nez très velouté de fruit noir, puis complexe sur des registres plus balsamiques, épicés et torréfiés. En bouche, l'attaque est puissante, généreuse et juteuse avec des tannins vivants et harmonieux.

Nouveau positionnement et identité décalée.

www.maisoncastel.wine/fr

Tous droits réservés à l'éditeur



■ Canal+ (11/06/19 à 18:37 | 00:00:38) : « L'info du vrai » *Yves CALVI*
Antoine Gerbelle, "Tellement Soif TV", intervient dans l'émission pour parler de vin. Itw de celui-ci. Selon lui, le caviste Nicolas ne s'est pas encore mis au vin étranger.

■ Sud Radio (01/06/19 à 12:29 | 00:12:23) : « IN VINO » *Alain MARTY*

Première partie - L'émission est en public et délocalisée chez les cavistes Nicolas. Itw en ligne d'André Gil, vigneron et copropriétaire du domaine de la Perdrix. Il parle de son vignoble.

■ Sud Radio (01/06/19 à 12:29 | 00:12:23) : « IN VINO » *Alain MARTY*

Première partie - L'émission est en public et délocalisée chez les cavistes Nicolas. Itw en ligne d'André Gil, vigneron et copropriétaire du domaine de la Perdrix. Il parle de son vignoble.

■ Sud Radio (08/06/19 à 12:30 | 00:27:47) : « IN VINO » *Alain MARTY*
L'émission est délocalisée chez le caviste Nicolas, à Paris. Reportage. Itw de Philippe de Cantenac, journaliste pour la RVF. Il parle du septième Championnat du monde de dégustation à l'aveugle, qui se déroule au châtea...

Radio

■ Sud Radio (09/06/19 à 12:45 | 00:12:36) : « IN VINO » *Alain MARTY, Hélène PIOT*
L'émission se passe à la cave Nicolas Place de la Madeleine à Paris. Itw de David Cobbold, co-fondateur de l'Académie du vin de Paris. Il s'exprime sur la minéralité.



JUILLET 2019

Omnicom
Public
Relations
Group

NICOLAS
DEPUIS 1822
Nous prenons soin de vos vins


VAL DE LOIRE
VINS DU MONDE
ESPACE CADEAUX
NICOLAS
4 bouteilles = 22€

PRODUITS

SAVEURS
Pays : FR
Périodicité : Mensuel
OJD : 59738



Date : Juillet - aout 2019
Page de l'article : p.14-15
Journaliste : Claudine Abitbol

CHEZ MON CAVISTE

L'été sera rosé

Gourmands, fruités et rafraîchissants, les rosés sont des vins de plaisir que l'on apprécie aussi bien à l'apéritif qu'autour d'une belle tablée.

Texte **Claudine Abitbol.** Photo **Guillaume Czerw.**



1 - Tomate-mozzarella

Le Studio Miraval sonne comme un mythe pour les mélomanes. Fondé en 1977 dans le château-bastide de Miraval en Provence – racheté par les stars d'Hollywood, Pitt et Jolie –, ce studio d'enregistrement accueillait les grands noms de la chanson française et internationale entre vignes et oliviers. Vibrante et pleine de légèreté, cette cuvée qui porte son nom lui fait honneur.

Domaine Miraval, IGP Méditerranée 2018, Studio by Miraval, 11,90 € au Repaire de Bacchus.

2 - Salade de pommes de terre camarguaise

Élégance et fraîcheur pour cette bulle issue des sables camarguais (ugni blanc et syrah), élaborée par le célèbre couple champenois Vranken. L'effervescence est gourmande (fruits rouges, violette), la bouche minérale.

Domaines Vranken, Pink Flamingo Rosé, vin mousseux de qualité, 12,50 € en GMS.

3 - Pastèque et feta

Dans sa nouvelle bouteille transparente, le champagne au ruban de soie rouge se pare de rose tendre. Il révèle des notes de pamplemousse rose et de fruits rouges dominées par la fraise, la cerise et la groseille. À l'apéritif ou au dessert autour de fruits de saison et de fromages frais, il apporte le caractère et l'élégance d'une bulle unique. Une belle réussite !

G.H. Mumm, Champagne brut rosé, 40 € en GMS et sur internet.

4 - Tartinades et rillettes

Tapenade d'olives vertes et autres tartinades (rillettes de poisson, légumes grillés…) accompagnent ce rosé aromatique élaboré par un porte-drapeau des vins du Luberon. À l'ombre des parasols, ce mariage de cinsault et grenache noir libère ses notes de groseille et de pamplemousse rose. Il se marie parfaitement avec une cuisine à l'huile d'olive.

Petite Cavale, Luberon 2018, 11,50 € chez les cavistes.

5 - Brochettes de volaille au poivron

Sa bouteille, pourvue d'une capsule à vis, signe la modernité de cette marque créée en 1930. Le vin est construit dans les règles de l'art bordelais. Assemblage des cépages

Tous droits réservés à l'éditeur



régionaux (merlot, cabernet sauvignon et franc) et choix des sols (argiles mêlées de pierres calcaires, de graves du Blayais et du nord de l'Entre-Deux-Mers). Son équilibre et son fruité (framboise, groseille, fraise) signent un rosé serein.
Baron Philippe de Rothschild, Mouton Cadet, Bordeaux 2018, 6,45 € en GMS.

6 - Melon et jambon de pays

Cabernet franc, merlot et caladoc apportent tendresse, légèreté et fraîcheur à une entrée estivale. Avec ses notes de framboise et de fleurs mêlées, ce vin égaye les tablées. L'étiquette pleine d'allant anime la conversation autour des produits provençaux.
Un vin c'est tout, IGP Gard 2018, 5,90 € (abonné Box Vin Le Petit Ballon) ou 7,90 € (non abonné), sur internet.

7 - Charlotte aux fraises

Un flacon aux lignes pures, une étiquette aux dorures rosées et des notes subtiles de pêche blanche concentrées et expressives. Ce rosé fait partie de ces prestigieux domaines (d'Esclans, Léoube, Ott, Seuil…) qui travaillent la matière autant que la couleur très romantique. Gastronomique, ce vin accompagne des sushis avec gourmandise.
Château Minuty, Côtes de Provence 2018, Rose et Or, 24 € chez les cavistes.

8 - Salade niçoise

Une belle salade avec anchois et parmesan, croûtons à l'ail et œufs durs accompagne ce rosé qui charme l'œil avec sa teinte pétale de rose et les armoiries de son étiquette à tête de lion. L'un des meilleurs rosés de Provence, floral et fruité, fin et long.
Château Grand Seuil, Coteaux d'Aix-en-Provence 2018, 20,10 € chez les cavistes, les magasins Nicolas et sur internet.

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

Tous droits réservés à l'éditeur

F. L'ART DE VIVRE SELON LE FIGARO
Pays : FR
Périodicité : Irrégulier





Date : Juillet 2019
Page de l'article : p.62-64
Journaliste : Valérie Faust

LE MEILLEUR DES CHAMPAGNES ROSÉS NON MILLÉSIMÉS

par Valérie Faust | stylisme Paul Deroo | photos Jacques Giaume

Tous droits réservés à l'éditeur



Tous droits réservés à l'éditeur

1. Barons de Rothschild, Rosé
Le chardonnay prévaut largement dans l'assemblage (85%) amenant fraîcheur et droiture à ce champagne qui oscille entre pureté et délicatesse. C'est au pinot noir que l'on doit la complexité, la robe orangée. Ronde en attaque comme en bouche charnue, aux parfums de fraise des bois et légèrement framboisée, la cuvée fait preuve d'une belle vivacité.
59 € chez les cavistes.

2. Nicolas Feuillatte, Réserve Exclusive Rosé
10% de chardonnay, 45% de pinot noir et autant de meunier composent ce champagne teinté d'un rose soutenu. Une cuvée à la fois ronde et gourmande avec ses notes intenses de fruits rouges aux douces mais dynamiques saveurs acidulées de myrtille et de framboise qui lui confèrent sa fraîcheur très agréable.
35 € chez les cavistes.

3. Billecart-Salmon, Brut Rosé
Produit en 1840, remis au goût du jour en 1970 par Jean Roland-Billecart, le Brut Rosé, cuvée culte, a fait la réputation mondiale de la maison qui a fêté l'an dernier son bicentenaire. Un champagne chatoyant, lumineux au regard, puis précis, distingué, fin, vif, équilibré et sapide en bouche, subtilement framboisé.
63 €. (champagne-billecart.fr)

4. A.R. Lenoble, Rosé Terroirs
Les 92% de chardonnay grand cru de Chouilly font de cette cuvée un rosé de « blanc ». Ils signent en bouche, avec le dosage réduit (3 g/l), la délicatesse et la finale précise, légère. Les 8% de pinot noir premier cru de Bisseuil qui complètent l'assemblage amènent les notes de fruits rouges gourmandes au nez comme en bouche, contribuant à l'équilibre par leur puissance aromatique.
41 € (cavistes).

5. Bollinger, Rosé
À l'œil, la robe claire mâtinée de reflets dorés évoque la noblesse de ce champagne structuré dont la profondeur rappelle l'adjonction des 5% de vins rouges issus des vignobles de Verzenay et d'Aÿ. Un champagne gouverné par l'élégance et le pinot noir (62%), aux arômes de baies rouges sauvages, faiblement dosé (7 g/l), rehaussé par de la tension en finale.
67,50 € (Nicolas).

6. Taittinger, Comtes de champagne, Prestige Rosé
Vivacité, fraîcheur, croquant et structure caractérisent cette cuvée ardente et gourmande dosée à 9 g/l. Les 15% de vins rouges tranquilles ajoutés à l'assemblage final participent à la couleur groseille de champagne ample et joliment équilibré, aux saveurs acidulées de framboise et de litchi, soutenues par un toucher soyeux. Et la bouche en redemande!
52 € chez les cavistes.

7. Gosset, Grand Rosé
Issu de l'association entre 50% de chardonnay et 50% de pinot noir (8% de vins rouges de Bouzy et d'Ambonnay), le champagne déploie une robe d'un rose intense. Tout au long de la dégustation, il évolue entre rondeur et tension, fruité rouge et suavité, vinosité et fraîcheur. L'attaque moelleuse se prolonge en bouche qui se fait plus vive, sur des notes citronnées.
55 € (champagne-gosset.com).

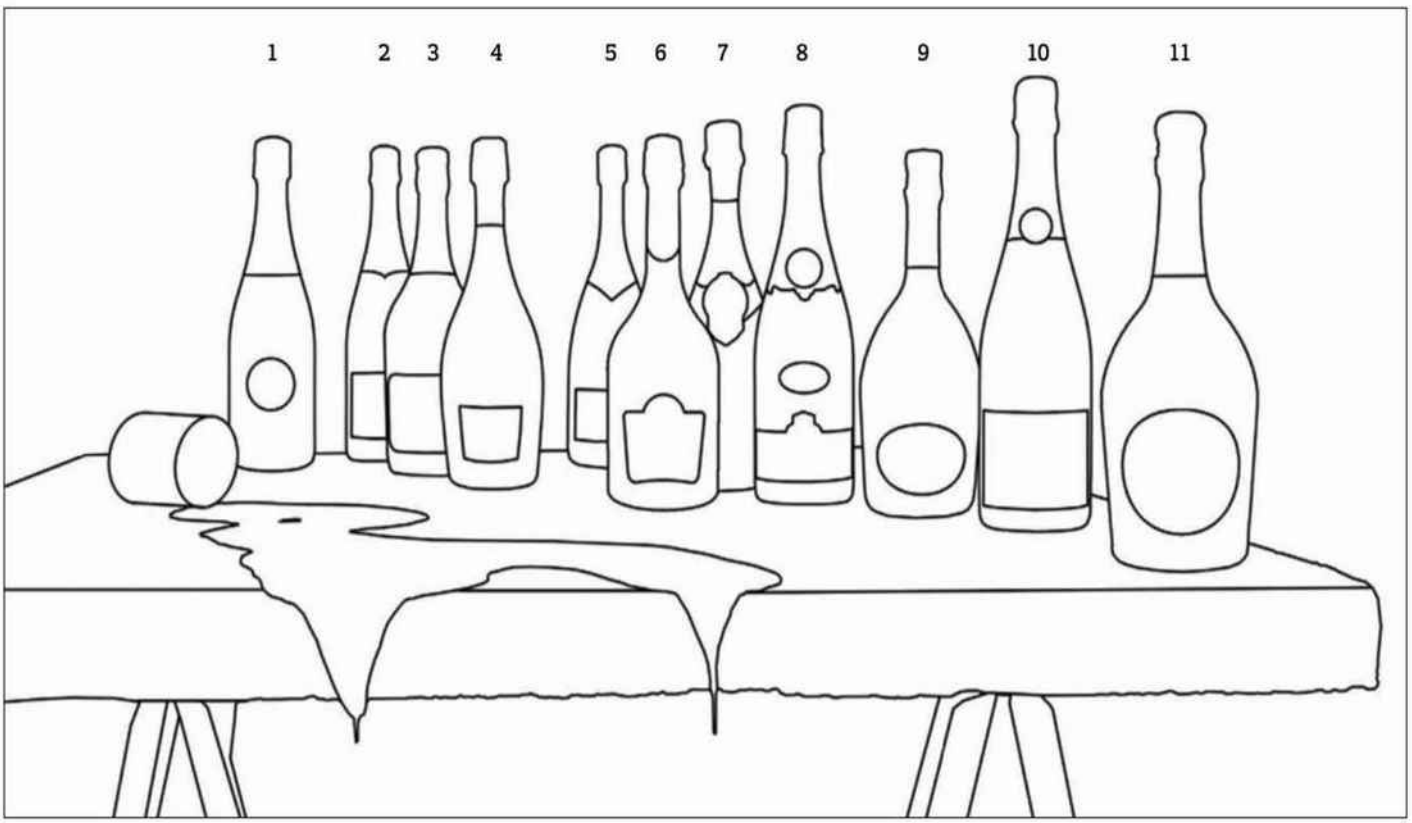
8. Pommery, Brut Rosé Royal
La cuvée s'enveloppe dans une robe rose pâle et résulte de l'assemblage de chardonnay, pinot noir et meunier pour un tiers chacun. Glissée dans un joli coffret illustré par des fleurs de cerisier, elle symbolise les beaux jours et les envies de fraîcheur. La bouche droite, élégante, nuancée de fruits rouges s'achève par une belle fraîcheur.
45 € (cavistes).

9. Ruinart, Rosé
Le goût Ruinart s'exprime dans cette cuvée grâce à l'intensité du pinot noir et à la fraîcheur aromatique du chardonnay. Au nez, puis en bouche après une attaque franche et précise, s'entremêlent des notes d'agrumes et de fruits exotiques. L'attaque est pleine, la bouche ronde et soyeuse, tonifiée par une note de menthe poivrée.
61,90 € (lagrandeepicerie.com).

10. Veuve Clicquot Rosé
Ce champagne est élaboré selon la tradition de l'assemblage établie par Mme Clicquot en 1818. À partir de 55 crus différents, sur une base de Brut Carte Jaune dominé par le pinot noir qui signe le style de la maison, à laquelle sont ajoutés 12% de vins de réserve rouges. En bouche, l'ampleur, la puissance et la vinosité cèdent le pas à la gourmandise dans une explosion de fruits rouges.
40 € chez les cavistes.

11. Laurent-Perrier, Cuvée Rosé
Ce champagne qui provient de pinot noir exclusivement relève de la macération des jus avec les peaux afin d'extraire couleur et richesse aromatique des raisins. Une méthode décisive dans la beauté de sa robe teintée de framboise et le cortège éclatant de fruits rouges, au nez comme en bouche intense, acidulée, ronde, dotée d'une certaine vinosité, très fraîche. ■
72 € (cavistes).

Tous droits réservés à l'éditeur



Tous droits réservés à l'éditeur





En ce moment, p. 6
Apifilm, sur Lateliermieldedelphine.com
Ben & Jerry's, en GMS
Icepac, sur Icepac.fr
Il était un légume, en GMS
La Fête du cognac, sur Lafeteducognac.fr
La gare du Sud, sur Lagaredusud.com
Mionetto, sur Mondovino.com
Siméo, en GMS
Wine & Transat Festival par Crozes-Hermitage, sur Crozes-hermitage-vin.fr

Grandes tablées, p. 28
Château Cavalier, chez les cavistes dont Nicolas
Château Romanin, chez les cavistes

Shopping, p. 40
Atmosphera, au 03 65 97 32 50 ou sur Atmosphera.com
Bloomingville, liste des revendeurs sur Bloomingville.com/fr/shop
Bouchara, sur Bouchara.com
Comptoir de famille, sur Comptoir-de-famille.com
Conforama, sur Conforama.fr
Gers équipement, en GMS
Ikea, sur Ikea.fr
Jardiland, sur Jardiland.com
Le Grand Tetras, sur Legrandtetras1912.com
Maisons du monde, au 0800 80 40 20 ou sur Maisonsdumonde.com
Monoprix, sur Monoprix.fr
Truffaut, au 0 806 800 420 ou sur Truffaut.com
Zara Home, sur Zarahome.com

Chic, on pique-nique !, p. 60
Alinea, sur Alinea.com
H&H Home, sur Hm.com
Habitat, sur Habitat.fr
Qwetch, au 09 71 21 14 72 ou sur Qwetch.com
Primark, sur Primark.com
Reisenthel, sur Reisenthel.com

Fait à l'avance, p. 68
Domaine du Roncée, chez Super U et Hyper U
Mouton Cadet Sauvignon blanc, chez les cavistes et en magasins de proximités des groupes Monop', Monoprix, Franprix et Intermarché Express
Pacherenc-du-vic-bilh sec, en grande distribution
Pink Flamingo, au 03 26 61 62 63

Tous droits réservés à l'éditeur

Pays : FR
Périodicité : Hebdomadaire
OJD : 734557





Date : Du 13 au 19 juillet 2019
Page de l'article : p.110
Journaliste : CORINNE VILDER

SHOPPING

Tour de France des rosés

De la Provence au Languedoc, en passant par la Loire, ces vins de nos régions sont les bienvenus sur les tables estivales.

Il était une fois le Gers

Avec lui, on part en pique-nique. Ses arômes de fruits rouges frais s'associent parfaitement aux cakes aux légumes. **AOP saint-mont, Un air de campagne, producteurs de Plaimont, 2018. 4,50 € en GMS.**

Dans le vignoble bordelais

Le rosé revient en force avec cette cuvée florale à l'agréable persistance en final. Elle est parfaite avec un poulet au citron. **AOC bordeaux, château Tour de Bonnet, 2018. 4,95 € en GMS.**

Languedoc et compagnie

Les pépites ne manquent pas dans ce grand vignoble du sud-est de la France. Bien vue, cette cuvée en agriculture biologique aux arômes de fruits rouges ! À servir sur un gaspacho. **AOC faugères, Les Collines, domaine Ollier Taillefer, 2018. 9 € chez Monoprix.**

Le grand jardin de la Loire

Le terroir de Chinon excelle dans la couleur de l'été, avec des vins d'une belle finesse. Pour le brunch, on apprécie ce rosé aux notes de fruits frais, de pêche et d'agrumes. **AOP chinon, cuvée Marie-Justine, domaine Baudry-Dutour, 2018. 7 € en GMS.**

L'esprit riviera

Avec des propriétaires comme Brad Pitt et Angelina Jolie, qui pourrait rêver plus glamour ? On adore ce breuvage aérien, en parfaite harmonie avec un beau déjeuner aux saveurs marines. **AOP Méditerranée, Studio by Miraval. 11,90 € au Repaire de Bacchus.**

Du côté de Toulouse

Dans cette région, c'est le cépage négrette qui a la faveur des vignerons. Avec ce vin fruité de caractère, on mise sur les assiettes de charcuterie ! **AOP fronton, château Baudare, rosé de saignée, 2018. 8 € en GMS.**

Près de la Cité des papes

Ce vignoble de Tavel, proche d'Avignon, produit des vins de couleur intense et brillante. Réservez cette cuvée pour un repas sous le signe des épices. **AOP tavel, Vallognes d'Aqueria, SCA Jean Olivier Producteur. 9,90 € chez Système U.**

Au pays des volcans

Ne cherchez pas plus loin le vin des copains ! Pour une tapas party en mode rosé, misez sur celui-ci avec sa finale ample et fruitée. **AOP côtes-d'auvergne, Corent, L'Auvergnologue, cave Desprat Saint-Verny, 2018. 6,50 € en GMS.**

Version Pyrénées

Puisque nous sommes près de Perpignan, au pied du Canigou, le soleil est forcément de la partie. Un rosé avec une pointe acidulée pour un apéritif en version antipasti. **AOP côtes-du-roussillon, château Lauriga, 2018. 10 € en GMS.**

Au Géant de Provence

Le vignoble est disposé en arc de cercle aux pieds du célèbre mont Ventoux ! Ce rosé fin et fruité est un bon choix pour un déjeuner sous la tonnelle. **AOC ventoux, Passe Colline, Rhonéa, 2018. 6,10 € chez Monoprix.**

Au pays des châtaignes

Les raisins sont récoltés la nuit pour obtenir un vin avec encore plus de fraîcheur, qui est bien au rendez-vous avec ces notes d'agrumes… Parfait pour un barbecue. **AOP ardèche, Cuvée d'une Nuit, vignerons ardéchois. 5,10 € en GMS.**

Inévitable Provence

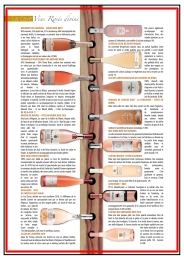
La forme originale de la bouteille de cette cuvée est devenue l'emblème des rosés de Provence. Servez-la bien fraîche à l'apéritif avec des toasts de saumon fumé. **AOP côtes-de-provence, Lampe de Méduse, château Sainte Roseline, cru classé, 2018. 14,50 € chez Nicolas.**

CORINNE VILDER

© SERVICES DE PRESSE. LES PRIX SONT DONNÉS À TITRE INDICATIF.
L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

Tous droits réservés à l'éditeur





Date : N 57 - 2019
Page de l'article : p.26-31

La Cave Vins Rosés divins

BEAUMONT DES CRAYÈRES – GRAND ROSÉ BRUT

40% meunier, 35% pinot noir, 25 % chardonnay. Allié irremplaçable des moments festifs, le champagne se présente tout en délicatesse grâce à ses fines bulles, ses notes à la fois fraîches et gourmandes (agrumes, cerise et fraise). Distingué par de nombreuses médailles, ce champagne rosé est une valeur sûre. 29,90€.



CHAMPAGNE ROSÉ PREMIER CRU EDOUARD BRUN

50% Chardonnays – 50% Pinots Noirs, couleur rose soutenue mise en valeur par son flacon translucide et son tout nouvel habillage rose poudré.Bulles vives et persistantes offrant une fraîcheur aromatique prolongée et un élégant cordon de mousse. L'attaque est franche et généreuse. Le nez frais et délicat, gourmand et fruité. Bouche légère et délicate aux subtils arômes de fraises des bois et aux notes florales. Finale douce et harmonieuse, longueur en bouche, remarquable. A déguster à l'apéritif. Sa belle structure pinot et son caractère vif et enjoué surprendra en accompagnement de viandes grillées et de desserts aux fruits. 29€ chez les meilleurs cavistes et Champagne Edouard Brun - 14 rue Marcel Mailly , 51160 Ay-Champagne - Tél : 03 26 55 20 11



RÉSERVE DE BOMPAS – CÔTES DU RHÔNE ROSÉ 2018

Situé prés d'Avignon, au cœur de la Vallée du Rhône, Bonpas veille, du haut de ses fortifications depuis 1318, sur le « Bon Passage » entre Rome et Avignon. Un assemblage Grenache, Syrah et Carignan, robe rosée pâle. Nez : nuances subtiles de petits fruits rouges frais et craquants. Bouche gourmande et ronde, révélant une belle fraîcheur et des notes de fraises des bois et de fleurs blanches. La finale est saline et fraîche. A l'apéritif et en accompagnement de viandes grillées.



ROSÉ 2018 CAVE DE TURCKHEIM

100% pinot noir dédié au plaisir. La Cave de Turckheim, acteur incontournable du vignoble alsacien offre son tout dernier millésime rosé. Un 2018 tout en vivacité et gourmandise qui saura séduire tous les amateurs de jolis vins d'été. Parfait dès l'apéritif, il pourra également se marier à des grillades, des tartes salées, un tian ou des rougets. Côté douceurs, on pourra le servir sur une panna cotta aux fruits rouges ou un clafoutis aux cerises. 8€.



EXCELLENCE 2018 DU CHÂTEAU SAINT-MAUR

Le Cru Classé, dévoile son rosé excellence 2018. Ce Millésime de la famille Zannier est spectaculaire tant par sa finesse que par son élégance. S'appréciera sur des rougets grillés, un steak de thon aux herbes, une planche de jabugo, des fleurs de courgettes farcies au broccio, une mozzarella di Buffala ou une belle salade de fruits rouges. Cuvée produite à 110 000 bouteilles. 22€ chez les meilleurs cavistes.



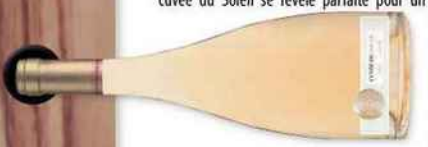
LE LION DE LA RIVIÈRE 2018

Joyau de Fronsac présente son dernier-né rosé en édition limitée. Incarnant toute la noblesse de la Rive Droite, l'élégance et l'équilibre sont les maîtres-mots de cette cuvée qui se révélera parfaite dès l'apéritif. Elle pourra également accompagner des charcuteries fines, des viandes blanches ou un saumon à l'unilatérale, sans oublier la cuisine asiatique.10€.



CUVÉE DU SOLEIL DE SIEUR D'ARQUES

Un concentré d'expression sudiste, dans un parfait équilibre. Cette cuvée du Soleil se révèle parfaite pour un apéritif, à servir plutôt fraîche mais pourra également se marier à des charcuteries fines, des grillades d'été, sans oublier des rougets ou une parmigiana. Les amateurs de cuisine asiatique se régaleront aussi en la servant sur des sushis. 7€.



CLOS DES CENTENAIRES ROSÉ AOC COSTIÈRES DE NÎMES

100% cinsault, robe couleur pêche. Des notes d'agrumes et de fruits à chair blanche. La bouche est fraîche et ronde avec une fin minérale. 8,90€.



DOMAINE DE L'ODYLÉE ROSÉ - LA FOUGUEUSE – CÔTES DU RHÔNE

Robe rosée pâle très claire. Nez bien ouvert sur des notes d'agrumes, de mandarine et de pamplemousse. Bouche ample, fondue aux arômes fruités d'agrumes et de pêche blanche, du gras et de la rondeur et une belle persistance aromatique. 9,50€.



MAS SEREN ROSÉ IGP CÉVENNES

La robe saumonée annonce le nez gourmand où dominent délicatement la mandarine et la fraise. La bouche, toute en fraîcheur, se déroule sur les petits fruits rouges acidulés (fraise et groseille) pour un ensemble gourmand et plein de peps ! 7€.



CHÂTEAU RASQUE : CUVÉE ALEXANDRA

Robe rose clair légèrement irisée, lumineuse, brillante. Nez complexe alliant des arômes très fruités, une pointe d'exotisme, des fruits récoltés très primesautiers, bouche suave et gourmande. C'est gouleyant et gouteux, frais et nerveux. Finale assez longue. Un vrai rosé d'été et de gastronomie. 17€.



GATO NEGRO – ROSÉ

Vif et rafraichissant, ce Cabernet Sauvignon à la subtile robe rose intense est un vin aux notes fruitées de framboise, de fraise et de cerise. Son acidité rafraîchissante et sa finale structurée raviront en accompagnement d'un gaspacho, d'un carpaccio, d'une paëlla ou d'un poisson braisé. 4,50€ en GMS.



CHÂTEAU DES BERTRANDS ROSÉ 2018

Robe rose clair presque pâle, nez d'une palette aromatique riche de fruits à chair blanche tels que la pêche et la poire et dévoile ensuite des notes plus exotiques. En bouche, il se révèle doux et soyeux, avec une belle élégance. Il s'ouvre ensuite sur une légère sapidité avec une fine trame minérale et saline sur la finale. Avec un gravelax de saumon, des involtinis au chèvre et speck ou encore un poisson grillé. 14€ - Cavistes et CHR.



Tous droits réservés à l'éditeur



LA QUILLE ROSÉ

premier Rosé de saignée de Merlot produit sur la propriété du Château de Cerons. Robe rose pâle, nez délicat et subtil aux arômes de fruits rouges, framboise, fraise et de pêche. Bouche fraîche acidulée et croquante. 9,90€ au Publicis Drugstore à Paris.

LE 21 – ROSÉ COTEAUX VAROIS EN PROVENCE 2018

Très apprécié des américains, (21 = âge légal pour apprécier avec modération le bon vin). Cinsault 50 % Grenache 50 % pour un rosé plaisir, frais, vif et fruité idéal pour l'aperitif et salades estivales. A savourer dans les 24 mois suivants sa cueillette, à boire entre 8 et 10°C pour une dégustation optimale. Tourtour - Villecroze - Flayosc www.chateauthuerry.com - Tél: 04 94 70 63 02

THUERRY – LE CHÂTEAU ROSÉ A.O.C. CÔTES DE PROVENCE 2018

63% grenache, 18% syrah et 19% cinsault, vin de saignée : suite à une macération pré-fermentaire de 12 à 18 heures afin d'exacerber les arômes de fruits et le gras, tout en préservant sa fraîcheur. Cette macération maitrisée lui confère cette robe rosée pâle. Rosé friand et fruité, fin et équilibré, à déguster en apéritif, sur une cuisine provençale. Comme pour les blancs secs, garde sa plénitude pendant deux ans. A boire entre 8 et 10°C pour une dégustation optimale.

CHÂTEAU D'ESTOUBLON ROSÉ 2018

Baux-de-Provence rosé certifié bio, 45% grenache, 45% mourvèdre, 10 % syrah. Au nez, le fruit s'exhale sur des notes d'agrumes, de petits fruits rouges, avec un bel acidulé en bouche et des arômes floraux. En bouche, la texture sensuelle rappelle la chair des fruits d'été avec une fraicheur qui apporte de la vivacité. Accompagnera avec harmonie un carpaccio de maigre aux zestes d'agrumes, des gambas poêlées ou encore un dessert aux fruits d'été. 17€ chez les meilleurs cavistes.

CHÂTEAU MAÏME HÉRITAGE ROSÉ 2018

30% syrah, 30% grenache et 40% cinsault, robe rosée saumonée très pâle. Au nez des arômes subtils marqués par les agrumes. A l'apéritif autour d'une assiette de tapas ou tout au long d'un repas. Idéal sur un bar au fenouil, une belle côte de bœuf grillée, une cuisine méditerranéenne ou une belle salade de fruits rouges.14 € chez les meilleurs cavistes.

CHÂTEAU LA CALISSE PATRICIA ORTELLI ROSÉ 2018

Un terroir perché à 450 mètres d'altitude, sur une parcelle de 1ha50, assemblage de syrah (30 %) et grenache (70 %), la robe est d'un rose très pâle, cristalline. Le nez révèle des notes de fleurs blanches et d'agrumes. En bouche, une très belle fraicheur sur des notes citronnées avec une petite pointe d'acidité très agréable. A l'apéritif ou tout au long d'un repas sur une poêlée de légumes provençaux, une assiette d'oursins, ou une belle grillade. 22€ chez les meilleurs cavistes.

DOMAINE LA NAVICELLE ROSÉ INDIGO 2018

27 Assemblage précis de grenache, tibour et cinsault, ce Côtes de Provence offre une robe étincelante aux reflets saumonés, nez d'arômes discrets de pamplemousse rose, melon, fruits d'été et sureau. La bouche confirme cette délicatesse aromatique : fruits frais d'été, sur un charnu tout en gourmandise, des notes d'épices douces et une belle trame de fraicheur, avec un petit côté anisé. La texture du vin laisse au palais une impression très harmonieuse de fraicheur. Parfait sur des accords sucrés-salés ou une cuisine épicée.13€ chez les meilleurs cavistes.

DOMAINE LA COURTADE, LES TERRASSES VERSION ROSÉ 2018

50% Grenache, 20% Mourvèdre, 15% Cinsault et 15% Rolle, un nez délicat empreint de gourmandise, aux arômes d'agrumes et fruits d'été. En bouche : fraîcheur, notes de pamplemousse rose, fleurs blanches et touche exotique du litchi. La finale pose sa signature tendue et saline, comme une invitation à découvrir le beau terroir insulaire. Joli rosé de Provence, il sera parfait dès l'apéritif mais également en accompagnement d'un tartare de saumon, d'un rouge et grillé ou encore de poivrons marinés, sans oublier un mariage réussi avec les sushis. 18€.

COSTIÈRES DE NÎMES - DOMAINE CHÂTEAU GRAND ESCALION, AMOUREUSE 2018

55%,Grenache noir, 30% Cépages blanc, 15% Syrah pour un rosé de gastronomie. Sous sa robe rosé pâle, des arômes de fruits rouges frais à la belle vivacité. Ample et rond en bouche, sa finale est longue et voluptueuse. S'accorde avec des pâtes aux gambas sauce curry-coco ou un gravlax de saumon sauvage aux agrumes. 11€.

AOC GRIGNAN-LES-ADHÉMAR - CHÂTEAU BIZARD, ROSÉ D'ARCHAS 2018

Syrah, grenache noir : un duo de cépages emblématiques de la Vallée du Rhône pour un vin rose pâle, aux saveurs de fruits exotiques et doté d'une belle fraîcheur. Il accompagne les apéritifs conviviaux des beaux jours et la cuisine qui les prolonge, salades, grillades… 8€.

AOC CÔTES DE PROVENCE LA LONDE - DOMAINE DE LA SANGLIÈRE, PRESTIGE, ROSÉ 2018

70% grenache, 30% cinsault, sa couleur évoque les reflets du soleil couchant en bord de mer de Bormes-les-Mimosa, berceau de ce séduisant Côtes de Provence. Les arômes de fruits exotiques explosent au nez, en bouche se révèlent des notes de citron vert qui appellent poissons grillés et cuisine aux saveurs acidulées. 13,50€.

AOC CÔTES DE PROVENCE SAINTE VICTOIRE - MAS DE CADENET, ROSÉ 2018

45% grenache, 45% cinsault, 10% syrah, un rosé délicat et rafraîchissant aux arômes de fruits rouges, d'agrumes et de fleurs aux notes minérales conduisant à une finale fruitée et saline. Ses qualités lui permettent d'être un sérieux allié de l'apéritif et d'accompagner l'ensemble du repas. 14€.

Tous droits réservés à l'éditeur

AOC COTEAUX D'AIX EN PROVENCE - DOMAINE NAÏS, CRÉATION DE NAÏS, ROSÉ 2018

70% grenache, 25% syrah, 5% cinsault. Créée en 2016, cette cuvée confidentielle Création de Naïs est un vin plaisir en fruit et vivacité. Bien équilibré et long en bouche, il s'imposera dès l'apéritif jusqu'au repas de préférence méditerranéen ou exotique. 10,90€.

AOC CÔTES DE PROVENCE DOMAINE SAINT ANDRIEU, ROSÉ 2018

40% grenache, 24% cinsault, 24% syrah, 8% mourvèdre, 4% rolle. Proche de Brignolles, le Domaine Saint Andrieu a connu une véritable renaissance voilà une quinzaine d'années grâce aux nouveaux propriétaires qui ont rénové et modernisé l'ensemble, tout en préservant cette nature environnante exceptionnelle. Leurs vins rosés sont caractéristiques des vins de Provence : légère acidité et arômes fruités, avec équilibre et élégance. 11€.

AOC COTEAUX VAROIS EN PROVENCE - BASTIDE DE FAVE – HÉRITAGE DE SAINT VICTOR, ROSÉ 2018

40% rolle, 35% syrah ; 15% cinsault, 10% grenache. Le nom de cette cuvée fait référence aux moines de l'Abbaye de Saint Victor à Marseille. Un rosé dans lequel le cépage emblématique des blancs de Provence, le rolle, prend une part importante, apportant vivacité et fraîcheur, évoluant en bouche vers le miel et le citron confit, puis des notes de zestes d'orange et de cannelle. 10€.

AOC CÔTES DE PROVENCE LA LONDE - CHÂTEAU MARAVENNE DONUM DEI, ROSÉ 2018

80% grenache, 20% cinsault, depuis les coteaux des premiers contreforts du massif des Maures. Petite cuvée issue de parcelles sélectionnées, faisant l'objet de toutes les attentions pour préserver le fruit délicat et les saveurs à la fois fraîches et douces qui explosent en bouche. 19€.

IGP CÔTES CATALANES – VIGNOBLE TERRASSOUS, LE ROSE QUI OSE, ROSÉ 2018

80 % grenache gris, 20 % muscat petits grains, robe rose tendre, nez de fruits des bois, dégusté par Albert Malongo Ngimbi, Prix Michelin du Sommelier France 2019, et sélectionné parmi l'ensemble des Vins Rosés du Roussillon présentés pour faire partie des 11 Rosés Ambassadeurs 2019. Accords : apéritif, salades, grillades. 4.80 €.

AOP GAILLAC – CHÂREAU CLÉMENT TERME, ROSÉ 2018

40 % syrah, 60 % duras, un cépages autochtone Gaillacois. Robe rose et brillante. Au nez, on observe un mariage d'agrumes et de groseille. Accords : grillades de poissons, viandes marinées. 5,50€.

IGP CÔTES DE GASCOGNE- DOMAINE UBY, UBY BYO – ROSÉ 2018

Cabernet franc, merlot, tannat, pinot. Les arômes de framboise et groseille dominent ce vin de grande fraîcheur. La bouche est grasse et ample avec une finale de fruits frais. Accords : viandes et poissons grillés, salade de fruits rouges. 6,80€.

AOP FRONTON – LES VIGNERONS DE VINOVALIE – INÈS, ROSÉ 2018

100% Négrette, ce rosé à la belle robe claire et au nez intense et complexe relève des arômes de fruits rouges tel que le cassis et la framboise. En bouche, l'attaque est souple et soyeuse avec beaucoup de volume et de gras. Accords : Apéritif, plancha, cuisine méditerranéenne, grillades, sushis. 7.90 €.

CHÂTEAU SAINTE ROSELINE LAMPE DE MÉDUSE ROSÉ 2018

Cinsault 40%, Grenache 20%, Mourvèdre 20%, Rolle 10% et Tibouren 10%, robe claire légèrement saumonée, nez complexe aux fines notes de fruits exotiques, pêches blanches et mangue. Bouche : persistante s'équilibre entre rondeur et fraîcheur. A l'apéritif, avec des poissons grillés, salades d'été, viandes blanches, Parmigiano Reggiano. 14,50€ (75cl), 29€ - Magnum (1,5L) / 69€ - Jéroboam (3L) / 159€ - Mathusalem (6L) chez les cavistes dont les boutiques le Repaire de Bacchus, Nysa, Nicolas (PACA) et Comtesse du Barry.

ROSELINE PRESTIGE ROSÉ 2018

Cinsault, Grenache, Syrah, robe : limpide, d'un rose pâle intense. Nez : notes de fruits rouges et de bonbons anglais. Bouche : L'attaque en bouche est vive et fait place à une belle longueur qui exprime la fraîcheur des vins rosés de Provence. Accords : poissons, barbecue, salades composées, viandes blanches. 12,90 € chez les cavistes dont les boutiques Nysa.

CHÂTEAU ROMANIN - ROMANIN ROSÉ 2018

Grenache 37%, Mourvèdre 26%, Cabernet Sauvignon 22% et Counoise 15%. Robe saumonée avec une belle brillance, nez fruité (pêche, abricot, fraises des bois) et floral (lilas, glycine et muguet). Bouche : fraîche et tendue. La finale est minérale sur des arômes de fraises et abricots délicatement caramélisés. Avec une verrine de tartare de thon rouge au gingembre, avec une anchoïade, un aïoli ou avec un financier à la pistache. 12,60€ chez les cavistes.

CHÂTEAU ROMANIN GRAND VIN ROSÉ 2018

Grenache 50%, Mourvèdre 27%, Syrah 9%, Cabernet Sauvignon 8% et Counoise 6%. Robe saumonée aux reflets brillants qui lui confère un bel éclat. Nez : cassis, groseille et fraise des bois délicatement confiturée. Des arômes de pêches blanches et d'ananas s'entremêlent dans une belle rondeur généreuse. Bouche franche, soyeuse, belle minéralité aux arômes iodés et de silex, finale saline. Avec une côtelette d'agneau grillée accompagnée de légumes de saison ou avec des langoustines marinées à la menthe, crème de petit pois et compotée d'oignons à la réglisse mentholée. 17,50€ (75cl) / 40€ - Magnum (150cl) / 90€ - Jéroboam (3L) chez les cavistes.

GRAND CAVALIER 2018

48% Cabernet Sauvignon, 29% Mourvèdre, 12% Grenache et 11% Rolle. Robe rose litchi et pâle, nez puissant, explosif, complexe. Arômes de fruits (framboise, groseille…) et d'agrumes (pamplemousse, litchi) et d'épices. D'une grande élégance et racée. La palette aromatique se complexifie avec des notes florales, d'agrumes et de fruits rouges. La structure tout en finesse et en équilibre se prolonge par une finale fraiche sur des notes minérales. Accords : langoustines rôties et beurre d'agrume ou encore un carré de veau en croûte. 17€ chez les cavistes dont Nicolas et en CHR.

Tous droits réservés à l'éditeur

CUVÉE MARAFIANCE 2018

Grenache 35%, Syrah 35%, Rolle 16%, Cabernet Sauvignon 6%, Sémillon + Clairette 4% et Mourvèdre 4%. Robe rose pâle aux reflets bleutés, nez aux notes d'agrumes et de fruits rouges. Le second nez développe des arômes floraux et d'épices. Bouche tout en finesse. Fruits rouges et agrumes, arômes floraux. La finale aromatique et complexe assure une belle tension. Accords : asperges vertes rôties, écrasé de pois chiches, mousseline de parmesan, turbot rôti, galette de fenouil cru et confit ou encore un Pavlova exotique crème mentholée. 12€ (75cl) / 30€ en magnum (1,5L) chez les cavistes dont Nicolas et en CHR.

360 DE CAVALIER 2018

Grenache 59%, Cinsault 22%, Syrah 16% et Rolle 2%. Robe litchi, très pâle avec une belle brillance. Nez : arômes d'agrumes frais, de fruits exotiques, de petits fruits rouges avec des notes de poire. Bouche fraîche, aromatique et citronnée avec une finale aux notes d'agrumes, de fruits rouges et jaunes. S'accorde avec une large palette de plats aux herbes de Provence et aux saveurs épicées, ce qui en fait un vin idéal pour l'apéritif et les barbecues. 10€ chez les cavistes dont Nicolas et en CHR. 21-24 rue Georges Guynemer 21-24 rue Georges Guynemer - 33 290 Blanquefort - Tél. : 05 56 95 54 00.

CHÂTEAU CAVALIER TERRE DE PROVENCE

50% Cinsault 46% Grenache 4 % Rolle, robe saumonée pâle avec une belle brillance. Nez complexe aux arômes d'agrumes, de fruits exotiques et de fruits jaunes. Avec des poissons noble à chair ferme (sole, bar, saint-pierre, cabillaud, saumon...) volailles, viandes rouge de goût type agneau, mouton, plats en sauces blanches, cuisine méditerranéenne (poivrons, herbes de Provence, huile d'Olive...)

CAVE DE TAIN - PREMIÈRE NOTE ROSÉ DE SYRAH 2018

100% Syrah, robe intense et profonde avec des reflets violets marqués. Nez : arômes gourmands de mûre, de cassis et de fraise des bois bien mûrs. Bouche : étonnante fraîcheur avec des notes de fruits noirs mûrs. Accords : apéritifs, grillades, terrine de lapin ou petits farcis. Il est aussi savoureux avec un Picodon ou un Saint-Marcellin. 5,10€ chez les cavistes et à la boutique en ligne de la Cave de Tain : www.cavedetain.com

FAMILLE BOUGRIER PURE LOIRE 2018 ROSÉ D'ANJOU

Gamay, Grolleau, Cabernet franc, robe rose, brillante. Nez intense, fruité agrumes et petits fruits rouges. Bouche croquante, harmonieuse et longue, finale sur une note acidulée. Ses plats : apéritif, jambon de pays, grillades. 4,99 € chez Auchan et à la cave. Famille Bougrier – 1 rue des Vignes – 41400 Saint-Georges sur Cher – Tél : 02 54 71 31 02.

CERCLE DES VIGNERONS DU RHÔNE CAVE DE VISAN LES MURIÈRES 2018

Grenache, Cinsault, Syrah, robe rose pâle à reflet argenté, brillante. Nez de fruits rouges à petites baies. Bouche équilibrée entre fruit, fraîcheur et matière, longue. Ses plats : apéritif, crevettes, saumon fumé, viandes rouges grillées, chèvre frais. 4,65€ chez les cavistes, CHR et Cave de Visan Chemin Peine - 84280 Visan – Tél : 04 90 28 50 80



DOPFF & IRION PINOT NOIR 2018

100 % Pinot noir, robe rose saumon intense. Nez intense et mûr, floral pivoine, fruité fraise-framboise-cerise, épicé bergamote-poivre noir. Bouche ample et fraîche, citronnée fruitée et poivrée jusque dans la jolie longueur. Ses plats : sashimis, jambon de pays, grillades aux herbes, pâtes au pesto, bar aux olives, chèvre sec. 7,50€ en vente directe, cavistes, CHR. 1 cour du Château – B.P. 31 – 68340 Riquewihr- Tél : 03 89 47 92 51.

DONATIEN BAHUAUD CABERNET FRANC SECRET DES VIGNES 2018

100 % Cabernet franc, robe pâle aux reflets violine. Nez fruité fruits de la passion et framboise. Bouche ample et fraîche, jolie longueur, notes d'agrumes en finale. Ses plats : apéritif, grillades, volailles, salade de fruits. 8,90€ en vente directe, CHR. 19 rue Léopold Palustre - Saint Hilaire / Saint Florent – 49400 Saumur – Tél : 02 41 53 03 10 .

VIDAL FLEURY TAVEL 2018

50 % Grenache, 30 % Syrah, 20 % Cinsault, robe rose profond. Nez fraise-cerise, poivre gris, une note aneth et gingembre. Bouche fruitée cerise, assez longue sur les agrumes, mandarine, une note minérale, harmonieuse entre gourmandise et matière. Ses plats : apéritif, sashimis, salades, saumon fumé, crevettes, filet de truite grillé, poissons gras (saumon), volailles, cuisine épicée (asiatique, espagnole), fruits. 16,00 € vente directe, cavistes, CHR. 48 route de Lyon – 69420 Tupin et Semons – Tél : 04 74 56 10 18

CAVE DES VIGNERONS DE PFAFFENHEIM CRÉMANT D'ALSACE ROSÉ BRUT

Pinot Noir 100 %, bulle fine et légère. Robe rose saumon. Nez délicat framboise et cerise. Bouche harmonieuse, avec une longue persistance sur la fraîcheur et les fruits. Ses plats : apéritif, saumon fumé, sushis, poisson grillé, agneau de lait, colombo de porc, dessert aux fruits, profiteroles au chocolat. 9,50 €. Cave des Vignerons de Pfaffenheim - 5 rue du Chai – B.P. 33 – 68250 Pfaffenheim- Tél : 03 89 78 08 08 .

ORCHIDÉES MONMOUSSEAU CUVÉE JM TOURAINE ROSÉ BRUT

Cabernet franc, Gamay, bulle fine. Robe groseille. Nez gourmand et expressif sur des notes de fruits rouges mûrs (cerise, fraise). Bouche aromatique, dotée d'une structure ample et fraîche, jolie texture vineuse, une pointe de poivre noir. Ses plats : à l'apéritif, tartare de saumon, verrines de légumes de saison, tarte à la framboise, poire Belle Dijonnaise, tiramisu aux fraises. 8,70€ au Cellier Monmousseau www.monmousseau.com, Nicolas - Orchidées, Maisons de vin - 19 rue Léopold Palustre - Saint Hilaire / Saint Florent - 49412 Saumur – Tél : 02 41 53 03 10.

CLUB VIGNOBLES & SIGNATURES COULY-DUTHEIL MAJY BRUT DE FRANC ROSÉ - VMQ

Cabernet franc 100 %, bulle fine, robe rose dense et lumineuse. Nez intense et fin, floral rose, fruité petits fruits rouges, poire, pêche, finement épicé poivre blanc-une pointe de cannelle. Bouche ronde et gourmande, fraîche, harmonieuse entre fruit, matière, épices, longue, une note citronnée en finale. Ses plats : crevettes, sushis, saint-jacques aux agrumes, filet de poulet aux herbes gratin de fruits de mer, soupe de fraises au poivre, tarte au citron, panna cotta au pain d'épices, compotée de fruits rouges, crumble. 9,55 €. Couly-Dutheil - 12 rue Diderot – 37502 Chinon - Tél : 02 47 97 20 20.
Hemisphère Sud

Tous droits réservés à l'éditeur

La Cave *Vins Rosés divins*

DOMAINE BAUD AOC CRÉMANT DU JURA BRUT ROSÉ

50% Poulsard et 50% Pinot Noir, robe rose pâle, pelure d'oignons. La couronne est fine et persistante, de beaux cordons de bulles sont présents. Nez fin et élégant, parfum de fruits rouges (groseilles fraichement cueillies et griottes). En bouche : attaque en finesse, les bulles sont présentes sans foisonnement, on retrouve les arômes du nez. Il est rafraîchissant. Service : apéritif, galettes ou autres pâtisseries. 10€.



DOMAINE BAUD FRAISNÉSIE PÉTILLANT AROMATISÉ FLEUR DE SUREAU

Pinot Noir et Poulsard, robe rose pâle saumon, pelure d'oignons. La couronne est fine et persistance. Nez fin et élégant, parfums de fruits jaunes et fruits exotiques. Notes d'agrumes et touche de fleur blanche.En bouche : attaque et finesse. Acidité du mousseux et vin désaltérant. A l'apéritifs, galettes ou autre pâtisseries. 10€.



DOMAINE BAUD AOC CÔTES DU JURA ROSÉ L'AUDACIEUSE 2018

Assemblage de 2 cépages rouges du Jura, Poulsard 80% Pinot Noir 20%. Nez : arômes de fruits rouges. En bouche, tanins quasi inexistants. Griotte, fraise et groseille. Léger, frais, vin d'été. Service : charcuteries et viandes fumées, grillades, pizzas. 8€.



DOMAINE DÉSIRÉ PETIT CRÉMANT ROSÉ BRUT

100% pinot, une belle personnalité s'affirme avec de la rondeur et une certaine vivacité. Les fruits rouges du nez se retrouvent en bouche avec une belle finesse. A l'apéritif ou en dessert avec des tartes aux fruits. 9,60€.



DOMAINE DÉSIRÉ PETIT AOC CÔTES DU JURA ROSÉ D'ÉTÉ 2018

100% pinot, robe d'un rose rubis, une cuvée pleine de fraîcheur et de gourmandise. En bouche, c'est une explosion de fruits rouges ! A l'apéritif avec les viandes grillées, charcuterie. Idéal pour l'été. 7,40€.



CHÂTEAU DE LA SAULAIE – MOINS DOSÉ

Cabernet d'Anjou Cabernet Franc, robe d'un rose lumineux, arômes de petits fruits rouges ainsi que des notes acidulées. Une bouche gourmande et vive accompagne le palais vers une finale d'une extrême fraîcheur. Pour l'apéritif, avec des grillades, des fromages de chèvre frais, des desserts aux fruits et même des plats exotiques ! 5,70€ chez Carrefour.



CHÂTEAU DE BRISSAC CUVÉE VIRTUTE TEMPORE CABERNET D'ANJOU CABERNET FRANC.

Situé en plein cœur de l'Anjou, le plus haut château de France, aussi surnommé « le géant du Val de Loire », appartient à la même famille depuis 1502 : les Cossé de Brissac. La cuvée montre une robe brillante, saumon pâle et révèle des arômes de pêche et de framboise qui mettent en exergue la souplesse et la gourmandise en bouche. Pour l'apéritif, avec des grillades, des fromages de chèvre frais, des desserts aux fruits et même des plats exotiques ! 5,70€ chez Carrefour.



Spirituels spiritueux, Vins, Bières & Champagnes

CHAMPAGNE FLEURY SONATE 2011 EXTRA - BRUT SANS SOUFRE AJOUTÉ

Pinot Noir 60 % - Chardonnay 40 % : la vendange 2009 présente toutes les conditions favorables à une nouvelle aventure : la vinification d'une cuvée dans le respect absolu du fruit, c'est-à-dire sans soufre. « Une robe dorée, des bulles délicates et un fin cordon de mousse. Au nez, une farandole infinie d'arômes enivrants, une pureté dès la mise en bouche, éclairée par une tension délicieuse dûe à l'absence de dosage (pas de sucre ajouté au moment du dégorgement). La bouche se fait caresse soyeuse, portée par la minéralité des sols des parcelles choisies à Courteron(Côte de Champraux et Charme de Fin), dans lesquels s'enracinent profondément les vignes. Finale rafraîchissante et dense, peut-être l'empreinte de la souche de levure sélectionnée par la maison en 2006. Longueur en bouche remarquable. A l'apéritif. Champagne Fleury - 43, Grande Rue - 10250 Courteron - Tél : 03 25 38 20 28



NICOLAS FEUILLATE PALME D'OR 2006 ROSÉ

100% pinot noir pour un esprit pulpeux et consistant dans une trame charpentée. Son élaboration en "rosé de saignée" où les peaux des raisins noirs colorent le vin lui confère une belle complexité et une palette de saveurs riche de fruits rouges. L'année 2006, propice à son déploiement fastueux, lui assure une tonicité idéale. A la dégustation, les notes de fruits mûrs, de fruits à noyau se mêlent à une pointe de sous-bois chaud et d'épices douces. 110 €.



LA CUVÉE SPÉCIALE ROSÉ NICOLAS FEUILLATE

30 % chardonnay, 45 % pinot noir et 25 % meunier, une litanie de parfums fruités et purs. Les petits fruits rouges croquants, la griotte fraîche, le coulis de mûre, de fraise des bois composent une palette aromatique exubérante, qui glisse avec aisance sur une bulle fine et onctueuse. Les raisins noirs, liés au chardonnay, apportent vigueur et texture. Un Champagne de tous les instants, universel et réjouissant, paré pour l'apéritif comme pour la table. 35 €.



LE PETIT MERLE 2017

Château Bonnange présente la facette la plus gourmande du merlot, cépage roi de la rive droite. Un vin souple, aérien, très fruité. Un séducteur-né. Dès l'apéritif ou avec un assortiment de charcuteries, un pâté en croûte, une tarte salée, des viandes blanches et rouges, une volaille à la broche, des brochettes d'agneau souligneront le fruité des vins. L'harmonie se fera aussi avec les fromages à pâte dure et les desserts aux fruits rouges frais. 9,50€ chez les meilleurs cavistes.



Tous droits réservés à l'éditeur

Vins divins 31

OLLIER TAILLEFER ROUGE AOC FAUGÈRES

40% Grenache, 30% Carignan, 20% Syrah, 10% Mourvèdre. Coteaux de Schistes exposés plein Sud. Altitude de 250 à 300 mètres. Nez de fruits rouges frais. Attaque gourmande et ronde, tannins soyeux. Epicé en fin de bouche. Un vrai vin rouge « plaisir ». 9€.

CHÂTEAU DE REY MINE DE REY BLANC

50% Grenache blanc, 50% Grenache gris. Robe aux reflets éclantants or blanc et superbe robe cristalline. On respire le jasmin, le poivre blanc, un zeste de citron et une touche de gingembre. 26€.

ANTECH BRUT NATURE

Cette cuvée n'a reçue aucun dosage et laisse ainsi s'exprimer toute la pureté et la vivacité du vin d'un jaune cristallin aux reflets dorés et aux fines bulles. Le nez intense offre des senteurs délicates d'aubépine et de pomme craquante. Une jolie fraîcheur de bouche aux arômes d'agrumes et de fruits du verger avec une finale très harmonieuse ou le vin s'exprime pleinement. 9,20€.

CHÂTEAU BEAUBOIS – CONFIDENCE BLANC

95% Grenache Blanc Clos François, 3% Viognier Clos Réussite, 2% Roussanne Clos Lucie. Robe dorée et franche. Premier nez de mangue, poire et cardamome évoluant sur des arômes de chocolat blanc. La bouche est ample, pleine et goûteuse avec de la sucrosité. Un vin d'une belle longueur relevée par une fraîcheur inattendue. 13€.

CUVÉE CHÂTEAU POUYAU DE BOISSET BIO – APPELLATION BLAYE CÔTES DE BORDEAUX

La robe franche se colore d'un grenat soutenu. Le nez discret s'ouvre sur des notes de fruits frais, de baies rouges. L'attaque est franche sur une matière souple. Les arômes acidulés s'assemblent à des notes replissées. Un vin harmonieux et gourmand. 4,50€ - Franprix

DOMAINE DES GRANDES ESPÉRANCES – CUVÉE JAVA BLANC – APPELLATION TOURAINE

Couleur or pâle aux reflets verts, nez explosif et très typique du cépage Sauvignon blanc : fruits exotiques mêlés aux arômes de feuilles de cassis. Persistance en bouche, un vin gourmand et rafraichissant sur des notes d'écorce de pamplemousse mariées à l'ananas. 7€ au domaine et en e-boutiques.

THUERRY -ROUGE I.G.P VAR— COTEAUX DU VERDON 2014

Cabernet Sauvignon 67%, merlot 33% sur sol argilo-calcaire Méditerranéen pour un vin intense captivant par sa personnalité et sa puissance. Il conjugue la structure tannique du Cabernet Sauvignon et le fruit du Merlot au soleil de Provence. A apprécier dès aujourd'hui et pour les 6 années à venir.

MARIE-LAURE LURTON CHÂTEAU DE VILLEGEORGE 2016

26 Ce Haut-Médoc, 45% merlot et 55% cabernet sauvignon, offre une belle robe rouge grenat qui évoque au nez les petits fruits rouges et noirs et notes délicatement poivrées. La bouche dévoile ensuite un bel équilibre, un côté velouté aux tanins fondus. A marier avec harmonie à un confit de canard, un sauté de veau aux morilles, une belle pièce de bœuf. 27€.

CAVE DE TURCKHEIM : VEILLEUR DE NUIT

Issue d'un subtil assemblage de pinot blanc, gewurztraminer et pinot gris, cette cuvée incarne à merveille tous les caractères des vins d'Alsace. Doté d'un joli potentiel aromatique, ce blanc à la fois sec mais tendre, ravira tous les amateurs de vins souples et expressifs, ne présentant aucune lourdeur en bouche mais a contrario, une belle fraîcheur malgré sa tendresse et beaucoup de caractère. Depuis un apéritif jusqu'à un mariage harmonieux avec des viandes blanches ou poissons, sans oublier les fromages. 8€ chez les meilleurs cavistes.

EXPLORATION CROZES-HERMITAGE BLANC 2018

100% marsanne, robe jaune pâle aux reflets verts. Nez : arômes expressifs de zestes d'agrumes, d'abricot, de poire et de fleurs blanches. Bouche : riche et fruité. A l'apéritif ou avec des fruits de mer, poissons blancs en sauce ou des volailles. 13,75€ chez les cavistes et à la boutique en ligne de la Cave de Tain.

SLANE – TROIS MATURATIONS POUR UN WHISKEY UNIQUE

Méthode de vieillissement élaborée : les whiskeys de grain et de malt sont divisés dans trois types de fûts différents qui leur confère chacun des notes bien distinctes. Une partie vieillit dans des fûts neufs de chêne blanc américain à la paroi intérieure toastée puis vivement brûlée pour «ouvrir» le bois et révéler sa richesse aromatique aux notes de vanille douce et de chêne torréfié. Une autre part repose dans des fûts de bourbon et de Tennessee Whiskey pour des saveurs subtiles de caramel mou, de prune et de banane mûre. 70 cl, 40% 32 € - cavistes et CHR.

LBF : LE GRAND RETOUR DE LA BIÈRE ARTISANALE

La Beer Fabrique, un atelier de brassage situé dans le 11ème arrondissement de Paris propose aux particuliers, petits groupes et entreprises de venir brasser leur propre bière. Dans la continuité de cette démarche, les brasseurs ont brassé quatre bières intemporelles en petites séries, à partir de céréales françaises, sans conservateur, non filtrées et non pasteurisées. L'une révélera des arômes de fruits de la passion, l'autre des notes de clémentine ou de banane… Ces recettes ont été imaginées et travaillées dans leur laboratoire, La Beer Fabrique, au gré des envies, des idées et des rencontres.

Tous droits réservés à l'éditeur

Femme Actuelle

www.femmeactuelle.fr
Pays : France
Dynamisme : 50

Visualiser l'article

Notre sélection de vins rosé pour l’été 2019

Visuel indisponible Qu’ils viennent du Sud, d’Alsace, de la Loire ou d’ailleurs, on les boit bien frais ! Florilège des bonnes bouteilles de la saison Avec des bulles



Bulles fines et crémeuses, robe saumon clair, arômes de fruits rouges et blancs, bouche franche et fraîche à la finale gourmande pour ce crémant brut tiré de vieilles vignes de pinot noir.
Ses plats préférés : Un kouglof au lard, ou un simple repas d’été : jambon cru, melon, terrines, salades composées… A servir bien frais.
Où le trouver ? Chez les cavistes, 10,70 €.

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

Crémant d'Alsace rosé, vieilles vignes 2016, Wolfberger.



Doux et léger
Une majorité de cabernet franc et un tiers de cabernet sauvignon pour un rosé gourmand tout en fruit, en douceur et en légèreté (seulement 9,5°), avec une robe rose intense, des arômes d'agrumes confits et une bouche ronde et franche.
Ses plats préférés : Une andouille de Vire et des rillons, un curry d'agneau ou un dessert aux fruits rouges.
Où le trouver ? Au domaine et chez les cavistes, 6 €.
Cabernet d'Anjou 2018, 9 ½, Domaine des Trottières.

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article



Elégant
Robe au teint de pêche, bouquet d'agrumes, bouche délicate, vive et bien équilibrée, avec une finale sur les zestes. Ce rosé né sur les coteaux du Var associe grenache, syrah et cinsault à une pointe de rolle (un cépage blanc aussi appelé vermentino).
Ses plats préférés : Des recettes aux accents marins avec gambas et calmars à la plancha , salade de poulpe, ou spaghettis marinera.
Où le trouver ? Au domaine et chez les cavistes, 11,50 €.
Coteaux Varois 2018, L'Oratoire rosé, Domaine Saint Andrieu.

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article



En direct de Saint Tropez
Vieux cinsault, grenache et syrah, trois cépages sont réunis dans une belle cuvée typique de l'appellation avec sa robe très claire, son nez complexe aux notes d'agrumes, sa bouche élégante et longue à la finale épicée et saline.
Ses plats préférés : Un carpaccio de bar , des croquettes de crevettes grises ou une paella.
Où le trouver ? Au domaine et chez les cavistes, 14,90 €.
Côtes de Provence 2018, Gold, Maîtres Vignerons de la Presqu'île de Saint-Tropez.

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article



Bio et frais
Une grande majorité de mourvèdre dans ce rosé bio au caractère marqué, à la robe lumineuse, au bouquet floral relevé de notes d'agrumes et de fruits rouges. Sa bouche est franche et ample, sa finale fraîche, longue et légèrement épicée.
Ses plats préférés : Des saveurs fortes comme le tartare de thon rouge au piment d'Espelette, les chipirons à l'encre ou les grillades de porc aux épices.
Où le trouver ? Au domaine et chez les cavistes, 12 €.
Lubéron, Les Artèmes 2018, Domaine de La Citadelle.

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article



Puissant et fin
Une appellation du Languedoc à découvrir ! Ce rosé est composé d'une majorité de grenache avec merlot, syrah et cabernet qui lui donnent une robe pétale de rose, un nez puissant de fruits rouges et noirs bien mûrs, et une bouche ample, vive, longue.
Ses plats préférés : Une tarte aux tomates confites comme des brochettes d'agneau au poivron, une pizza reine ou une tielle sétoise .
Où le trouver ? Chez Nicolas, Cavavin et autres cavistes, 7,50 €.
Cabardès 2018, Château de Pennautier.

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article



Belle personnalité
Né dans un domaine avec vue sur la Grande Bleue et tiré exclusivement du cinsault, ce rosé bien typé possède une robe intense et brillante, un nez de pêche et de groseille avec des notes d'agrumes et à la bouche ample à la finale minérale rafraîchissante.
Ses plats préférés : Des saucisses au barbecue, des travers de porc et des légumes d'été grillés .
Où le trouver ? Au domaine et chez les cavistes, 8,90 €.
Costières de Nîmes, Les Centenaires 2018, Clos des Centenaires.

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article



Epicé
C'est le marselan, cépage rare né de l'union du cabernet-sauvignon et du grenache, qui apporte du caractère à ce vin rosé de caractère doté d'une robe rose intense aux reflets framboise, d'arômes enivrants de baies noires et d'épices, et d'une bouche ample et complexe à la finale poivrée.
Ses plats préférés : des grillades et brochettes mais aussi un couscous ou un dessert aux fruits rouges.
Où le trouver ? Chez les cavistes, 7 €.
Côtes de Gascogne, Marselan 2018, Domaine Tariquet.

Tous droits réservés à l'éditeur

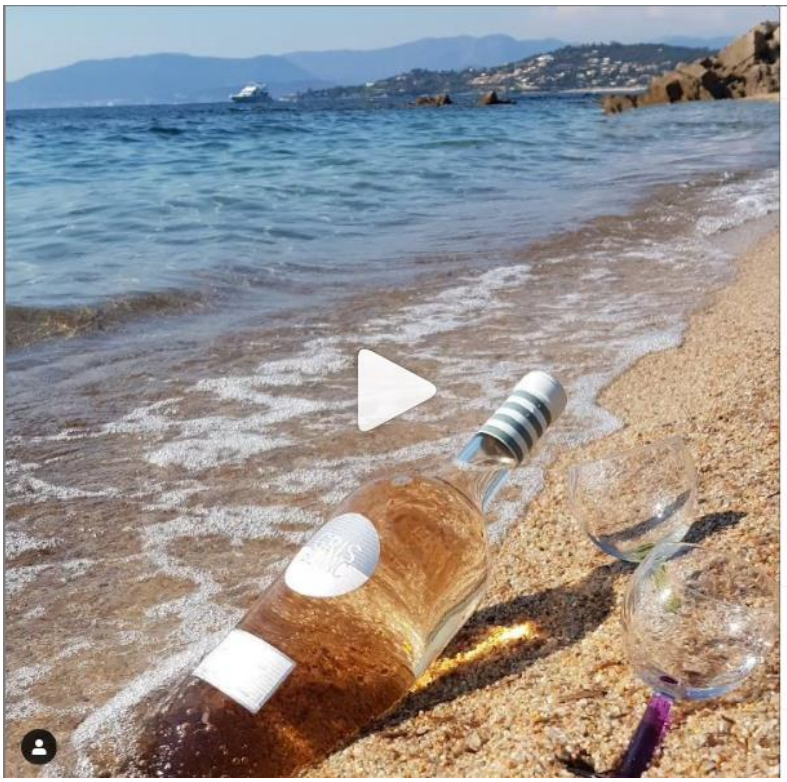
Visualiser l'article



Désaltérant
Du grenache et un peu de cinsault nés dans une jolie vallée donnent un rosé très pâle mais intense, frais et fruité, aux arômes de fraise et de pêche avec une pointe herbacée, agréablement désaltérante.
Ses plats préférés : Une anchoïade , un tartare de dorade , une salade niçoise , un carpaccio de veau et une pavlova aux fraises . A servir de l'apéro au dessert.
Où le trouver ? En grandes et moyennes surfaces (Auchan, Simply Market et Casino), 5,50 €.
IGP Vallée du Paradis, Cœur de gris 2018 Caprice des Anges, Cascastel.

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

Tous droits réservés à l'éditeur



framboize_in_the_kitcl • S'abonner
Corse, France

J adore !
.
. 🥂🍸🍹#apero #vin #wine #borntobewine #drink #corsica #instapero #yummy #miam #foodporn #smile #gerardbertrand #lesvinsnicolas #photooftheday #love #homemade #foodbloger #sweet #foodlovers #awesome #tasty #delicious #mixologie #instacocktail #framboizeinthekitchen

1 h

ll.bak1n3c.ll Avto Like qosulub . Follow atun .

1 h Répondre

fofialsace Jolie photo

56 min Répondre

126 vues

IL Y A 1 HEURE

Connectez-vous pour aimer ou commenter.



CORPORATE

Omnicom
Public
Relations
Group

NICOLAS
DEPUIS 1822
Nous prenons soin de vos vins



Rien ne se perd

Créé en 2009, le programme **EcoBouchon** fête ses 10 ans avec un très joli bilan : 350 millions de bouchons de liège recyclés, soit 1 500 tonnes. Initié par Amorim France, filiale française du leader mondial du liège, EcoBouchon mobilise salons professionnels et distribution (notamment à travers un partenariat avec le caviste Nicolas). Après collecte, ces bouchons sont retraités dans l'usine de recyclage du groupe avant d'être réutilisés dans la fabrication d'éléments acoustiques, matériaux d'isolation, semelles de chaussures, etc. Mais pas en tant que bouchons de liège, qui ne sont jamais issus de liège recyclé.

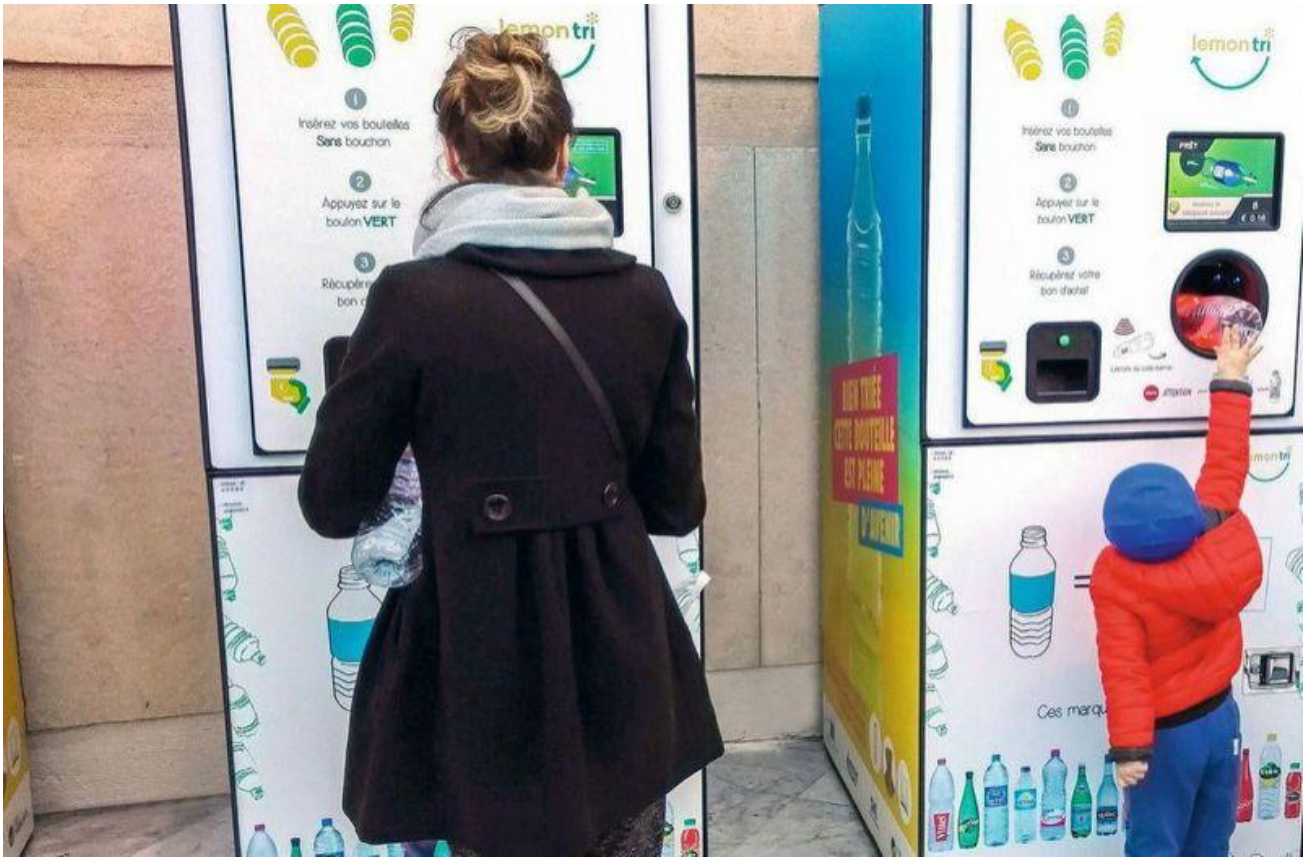
Tous droits réservés à l'éditeur

Date : 30/07/2019
Heure : 17:22:00
Journaliste : Charles-Edouard/ Ama Koffi

fr.news.yahoo.com
Pays : France
Dynamisme : 871

Visualiser l'article

A Rueil-Malmaison, on prend les consignes au sérieux



L'entreprise Lemon Tri installe un peu partout en France et notamment dans les Hauts-de-Seine ce type de points de collecte de bouteilles plastifiées

À la rentrée, la ville va tester des consignes de bouteilles pendant trois mois en espérant les étendre à l'ensemble de la commune.

Et si c'était le grand retour de la bouteille consignée ? À la rentrée, la ville de Rueil-Malmaison va lancer son expérimentation des consignes de bouteilles en verre et en plastique sur son territoire. La commune prend ainsi les devants sur la volonté de la secrétaire d'État auprès du ministre de la Transition écologique, Brune Poirson. Cette dernière souhaiterait étendre ce dispositif de recyclage sur l'ensemble du territoire dans les années à venir, dans le cadre de la loi sur la transition énergétique.

D'une valeur d'environ 30 000 €, plusieurs bornes, louées ou achetées, vont être déployées au sein de la commune pour que les Rueillois puissent y déposer leurs bouteilles en verre et plastique. « Il y a très peu de recyclage dans cette loi, plaide Nadia Adjmi, directrice générale adjointe innovation, nouvelles technologies

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

et au commerce à la mairie de Rueil. On oppose souvent la valorisation des déchets à la consigne pourtant les deux sont complémentaires. »

Toujours les poubelles jaunes et vertes
Ainsi pour la mairie, les poubelles jaunes et vertes ne sont pas amenées à disparaître. « Le camion qui passe récupérer les poubelles représente un coût. Les déchets sont ensuite recyclés dans une usine et revendus à des industriels. Les bornes pour mettre ses bouteilles en verre ont elles aussi un coût inclus dans les taxes ménagères. Si les Rueillois vont directement dans les magasins ou à la borne de consigne de bouteilles plastiques, cela coûte moins cher. »

Une convention est en passe d'être signée avec plusieurs commerces tels que Leclerc, Nicolas, la Cave à vin ou encore Carrefour City afin qu'ils reprennent en magasin les bouteilles en verre et plastique afin de les laver et les réutiliser. « Avec ce système de consigne, cela coûte moins cher à tout le monde puisque le consommateur va pouvoir bénéficier d'un bon d'achat ou récupérer (...)

Lire la suite sur LeParisien.fr

Tous droits réservés à l'éditeur

Le Parisien

Date : 30/07/2019
Heure : 16:59:36
Journaliste : Charles-Edouard Ama Koffi

www.leparisien.fr
Pays : France
Dynamisme : 197

Visualiser l'article

A Rueil-Malmaison, on prend les consignes au sérieux

À la rentrée, la ville va tester des consignes de bouteilles pendant trois mois en espérant les étendre à l'ensemble de la commune.



L'entreprise Lemon Tri installe un peu partout en France et notamment dans les Hauts-de-Seine ce type de points de collecte de bouteilles plastifiées. Lemon Tri/SP

Et si c'était le grand retour de la bouteille consignée ? À la rentrée, la ville de Rueil-Malmaison va lancer son expérimentation des consignes de bouteilles en verre et en plastique sur son territoire. La commune prend ainsi les devants sur la volonté de la secrétaire d'État auprès du ministre de la Transition écologique, Brune Poirson. Cette dernière souhaiterait étendre ce dispositif de recyclage sur l'ensemble du territoire dans les années à venir, dans le cadre de la loi sur la transition énergétique .

D'une valeur d'environ 30 000 €, plusieurs bornes, louées ou achetées, vont être déployées au sein de la commune pour que les Rueillois puissent y déposer leurs bouteilles en verre et plastique. « Il y a très peu de recyclage dans cette loi, plaide Nadia Adjmi, directrice générale adjointe innovation, nouvelles technologies et au commerce à la mairie de Rueil. On oppose souvent la valorisation des déchets à la consigne pourtant les deux sont complémentaires. »

Toujours les poubelles jaunes et vertes
Ainsi pour la mairie, les poubelles jaunes et vertes ne sont pas amenées à disparaître. « Le camion qui passe récupérer les poubelles représente un coût. Les déchets sont ensuite recyclés dans une usine et revendus à

Tous droits réservés à l'éditeur

des industriels. Les bornes pour mettre ses bouteilles en verre ont elles aussi un coût inclus dans les taxes ménagères. Si les Rueillois vont directement dans les magasins ou à la borne de consigne de bouteilles plastiques, cela coûte moins cher. »

Une convention est en passe d'être signée avec plusieurs commerces tels que Leclerc, Nicolas, la Cave à vin ou encore Carrefour City afin qu'ils reprennent en magasin les bouteilles en verre et plastique afin de les laver et les réutiliser. « Avec ce système de consigne, cela coûte moins cher à tout le monde puisque le consommateur va pouvoir bénéficier d'un bon d'achat ou récupérer 20, 30 ou 50 centimes par bouteille consignée », explique Nadia Adjmi.

Si le dispositif est estimé concluant après trois mois, il sera développé sur l'ensemble de la commune. Une expérimentation sur le territoire Paris Ouest la Défense et à terme, au sein de la Métropole du Grand Paris n'est pas à exclure, selon la mairie. En France, les derniers points de collecte de bouteille en verre datent de 1980. En ce qui concerne les Hauts-de-Seine et les bouteilles plastiques, Gennevilliers, Bagneux ou encore Courbevoie avaient installé des bornes à consigne de la marque Lemon Tri.

Tous droits réservés à l'éditeur

Le Parisien
Pays : France
Périodicité : Quotidien
OJD : 274892





Date : 31 juillet 2019
Journaliste : CHARLES-EDOUARD AMAKOFFI

A Rueil, on prend les consignes au sérieux

À la rentrée, la ville va tester des consignes de bouteilles pendant trois mois, en espérant les étendre à l'ensemble de la commune.

RUEIL-MALMAISON

PAR CHARLES-ÉDOUARD AMA KOFFI

ET SI C'ÉTAIT LE GRAND RETOUR de la bouteille consignée ? À la rentrée, la ville de Rueil-Malmaison va lancer son expérimentation des consignes de bouteilles en verre et en plastique sur son territoire. La commune prend ainsi les devants sur la volonté de la secrétaire d'État auprès du ministre de la Transition écologique et solidaire, Brune Poirson. Cette dernière souhaiterait étendre ce dispositif de recyclage sur l'ensemble du territoire dans les années à venir, dans le cadre de la loi sur la transition énergétique.

D'une valeur d'environ 30 000 €, plusieurs bornes, louées ou achetées vont être déployées au sein de la commune pour que les Rueillois puissent y déposer leurs bouteilles en verre et plastique. « Il y a très peu de recyclage dans cette loi, plaide Nadia Adjmi, directrice générale adjointe à l'innovation, aux nouvelles technologies et au commerce à la mairie de Rueil. On oppose souvent la valorisation des déchets à la consigne, pourtant les deux sont complémentaires. »

> **« ON OPPOSE SOUVENT LA VALORISATION DES DÉCHETS À LA CONSIGNE, POURTANT LES DEUX SONT COMPLÉMENTAIRES »**
> NADIA ADJMI, ADJOINTE À LA MAIRIE



LEMON TRI/SP

L'entreprise Lemon Tri installe un peu partout en France, et notamment dans les Hauts-de-Seine, ce type de points de collecte de bouteilles plastifiées.

Ainsi pour la mairie, les poubelles jaunes et vertes ne sont pas amenées à disparaître. « Le camion qui passe récupérer les poubelles représente un coût. Les déchets sont ensuite recyclés dans une usine et revendus à des industriels.

DES BOUTEILLES VIDES CONTRE DES BONS D'ACHAT

Les bornes pour mettre ses bouteilles en verre ont elles aussi un coût inclus dans les taxes ménagères. Si les Rueillois vont directement dans les magasins ou à la borne de consigne de bouteilles plastiques, cela coûte moins cher. »

Une convention est en passe d'être signée avec plusieurs commerces tels que Leclerc, Nicolas, la Cave à vin ou encore Carrefour City afin qu'ils reprennent en magasin les bouteilles en verre et plastique afin de les laver et les réutiliser. « Avec ce système de consigne, cela coûte moins cher à tout le monde puisque le consommateur va pouvoir bénéficier d'un bon d'achat ou récupérer 20, 30 ou 50 centimes par bouteille consignée », explique Nadia Adjmi.

Si le dispositif est estimé concluant après trois mois, il sera développé sur l'ensemble de la commune. Une expérimentation sur le territoire Paris Ouest La Défense et, à terme, au sein de la Métropole du Grand Paris n'est pas à exclure, selon la mairie.

En France, les derniers points de collecte de bouteille en verre datent de 1980. En ce qui concerne les Hauts-de-Seine et les bouteilles plastiques, Gennevilliers, Bagneux ou encore Courbevoie avaient installé des bornes à consigne de la marque Lemon Tri.

Tous droits réservés à l'éditeur



CORPORATE

FAV DE RENTRÉE

Omnicom Public Relations Group

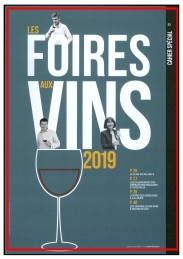
NICOLAS DEPUIS 1822

Nous prenons soin de vos vins

Rayon Boissons
Le Magazine des Boissons en Grande Distribution

Pays : FR
Périodicité : Mensuel
OJD : 3868





Date : Juillet - aout 2019
Page de l'article : p.24-26
Journaliste : CAMILLE BOURIGAULT

CAHIER SPÉCIAL

LES FOIRES AUX VINS 2019

P. 26
LE PLAN DE RELANCE
P. 27
LES CALENDRIERS DES OPÉRATIONS MAGASINS ET DIGITALES
P. 28
L'OFFRE DES ENSEIGNES À LA LOUPE
P. 40
LES 200 MEILLEURS VINS À MOINS DE 10 €

© Rayon Boissons et Adobe Stock

Tous droits réservés à l'éditeur

Rayon Boissons
Le Magazine des Boissons en Grande Distribution
Pays : FR
Périodicité : Mensuel
OJD : 3868

Date : Juillet - aout 2019
Page de l'article : p.24-26
Journaliste : CAMILLE BOURIGAULT

FOIRES AUX VINS 2019

LE PLAN DE RELANCE

Après une édition 2018 en demi-teinte, les enseignes cherchent à raviver la flamme pour leur opération 2019. Si les distributeurs envisagent des croissances timides, voire des reculs, ils comptent malgré tout sur des offres plus accessibles, plus « vertes » ou plus connectées pour reconquérir leurs clients.



Cela n'était pas arrivé depuis 10 ans. En 2018, les ventes de la foire aux vins d'automne en GMS ont reculé de - 3,7 %. De quoi rendre soucieux certains distributeurs quant à l'avenir de cette opération stratégique qui pèse près de 500 millions d'euros. D'autant que la loi alimentation, qui encadre désormais les taux et les volumes de promotion, est depuis passée par là. Pour cette édition 2019, les enseignes ne pourront donc pas compter sur de séduisantes mécaniques « 1+ 1 » pour attirer le chaland. *« Avec la nouvelle règle, c'est très compliqué sur les vins rouges et surtout les champagnes,* indique Paul-Édouard Pinte, chef de groupe liquides chez Auchan. *C'est une des raisons pour lesquelles nous avons inscrit un objectif négatif pour cette foire aux vins. »* Une déclaration en phase avec les attentes d'Auchan Retail France en 2019. L'enseigne dirigée par Edgard Bonte entend bien cependant reconquérir ses clients réguliers avec une offre au prix moyen inférieur par rapport à l'an passé. *« Notre clientèle de tous les jours nous échappe,* explique Paul-Édouard Pinte. *Nous souhaitons regagner des clients sur les bouteilles situées entre 4 et 8 €. »*

LE BIO POUR TIRER LA CROISSANCE

Une vision que partage Leader Price. L'enseigne discount du groupe Casino a misé sur une sélection à prix très accessible pour augmenter le trafic en magasins. Ainsi, à l'exception du champagne, aucun vin n'y dépasse les 10 €. Mais au-delà des tarifs, les distributeurs comptent également sur la qualité de leur assortiment pour renouer avec leurs clients. Surfant sur

© Adobe Stock

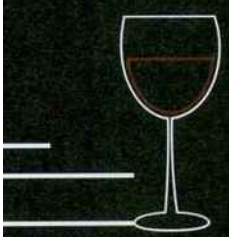
Tous droits réservés à l'éditeur

Rayon Boissons
Le Magazine des Boissons en Grande Distribution
Pays : FR
Périodicité : Mensuel
OJD : 3868

Date : Juillet - aout 2019
Page de l'article : p.24-26
Journaliste : CAMILLE BOURIGAULT

500

C'EST, EN MILLIONS D'EUROS, LE CHIFFRE D'AFFAIRES DES FOIRES AUX VINS 2018, EN RECUL DE - 4 %.



LE CALENDRIER DES FOIRES AUX VINS 2019

ENSEIGNES CASINO
du 30 août au 22 septembre

CORA
de fin août à octobre

LEADER PRICE
du 3 au 15 septembre

NETTO
du 3 au 15 septembre

BIOCOOP
du 3 septembre au 19 octobre

LIDL
à partir du 4 septembre

VEEPEE
à partir du 4 septembre

ALDI
à partir du 5 septembre

CDISCOUNT
du 5 au 30 septembre

CARREFOUR
du 10 au 23 septembre

INTERMARCHÉ
du 10 au 29 septembre

NICOLAS
du 11 septembre au 15 octobre

FRANPRIX
du 18 septembre au 6 octobre

CARREFOUR PROXI
du 20 au 29 septembre

CARREFOUR MARKET
du 20 septembre au 6 octobre

SYSTÈME U
du 24 septembre au 5 octobre

AUCHAN
du 24 septembre au 8 octobre

LECLERC
du 1er au 13 octobre

MONOPRIX
du 7 au 29 octobre

LES OPÉRATIONS DIGITALES

AUCHAN.FR
à partir du 10 septembre

CARREFOUR (pré-réservations)
à partir du 4 septembre

MA CAVE LECLERC
à partir du 3 septembre

VEEPEE
à partir du 4 septembre

LIDL
à partir du 28 août

CDISCOUNT
à partir du 3 septembre

MA CAVE LECLERC (pré-réservations)
à partir du 17 septembre

AUCHAN DRIVE/ AUCHANDIRECT.FR
du 24 septembre au 8 octobre

la demande croissante des consommateurs pour les produits sains et locaux, tous dégainent cette année une offre enrichie en vins bio, vegan, sans sulfites, HVE ou arborant une autre certification environnementale. *« Le bio plaît et tire la croissance du rayon »*, souligne Audrey Sonnendrecker, directrice de catégorie vins pour Carrefour France. L'enseigne présentera ainsi 285 vins plus respectueux de l'environnement dans sa sélection. Même discours du côté d'Auchan, Leclerc, Lidl ou encore Casino. *« Le bio représente une bouteille sur cinq au sein de notre offre*, révèle Arnaud Mateos, chef de groupe vins de Casino France. *Les gens recherchent de la naturalité. »*

Autre piste pour faire de cette nouvelle édition un succès : le numérique. Les distributeurs sont en effet de plus en plus nombreux à miser sur leur site internet pour présenter une offre complémentaire ou exclusive. Déjà très développé sur ce canal, le groupe Carrefour renforce cette année sa stratégie digitale *(cf. article dans ce cahier)* et mettra en avant son site jereservemafoireauxvins dans ses prospectus. De son côté, Lidl lancera sa foire en avant-première sur internet dès le 28 août avec une offre entièrement dédiée. Leclerc ouvrira également des précommandes sur son site macave, où l'enseigne présentera 100 références exclusives. Reste que si tous se démènent pour activer la prochaine opération sur tous les réseaux, les distributeurs n'ont plus qu'à croiser les doigts pour échapper à des températures caniculaires cette année. Monoprix a même retardé d'un mois son opération pour s'en prémunir. Chacun recherche la bonne formule !

CAMILLE BOURIGAULT

Tous droits réservés à l'éditeur

Rayon Boissons
Le Magazine des Boissons en Grande Distribution

Pays : FR
Périodicité : Mensuel
OJD : 3868





Date : Juillet - aout 2019
Page de l'article : p.27,33

FOIRES AUX VINS 2019 CAHIER SPÉCIAL

L'OFFRE DES ENSEIGNES À LA LOUPE

Pour les prochaines foires aux vins, les distributeurs proposent à nouveau tout une panoplie d'accroches commerciales pour séduire les consommateurs. La preuve avec l'inventaire complet de Rayon Boissons.

XX MC EN 2018

Chiffre d'affaires en foires aux vins d'automne 2018.
Source : distributeurs et estimations Rayon Boissons

Tous droits réservés à l'éditeur

Rayon Boissons
Le Magazine des Boissons en Grande Distribution
Pays : FR
Périodicité : Mensuel
OJD : 3868
Date : Juillet - aout 2019
Page de l'article : p.27,33

NICOLAS

FERA LA PART BELLE AUX VINS BIO ET ÉCO-RESPONSABLES

L'offre verdit chez Nicolas. Cette année, au sein des 56 références présentées dans le cadre de la foire aux vins du 11 septembre au 15 octobre, 20 % seront certifiées bio, Terra Vitis ou engagées dans une démarche éco-responsable. « *Les producteurs s'orientent de plus en plus vers ces modes des cultures*, explique Cécile Escaro, œnologue responsable de la sélection chez Nicolas. *Et lorsqu'ils souhaitent aller dans ce sens-là, on les aide.* »

Afin d'améliorer la compréhension des différents labels et certifications, l'enseigne de cavistes distribuera prochainement un livret à destination de ses clients mais aussi de ses équipes. Celui-ci présentera ces démarches de manière synthétique, permettant ainsi de mieux en comprendre les enjeux.

ET AUSSI

- Une offre allant de 4,55 € à 62 €.
- 8 millésimes proposés.
- 800 références dégustées par le service qualité de Nicolas.



Tous droits réservés à l'éditeur

Rayon Boissons
Le Magazine des Boissons en Grande Distribution

Pays : FR
Périodicité : Mensuel
OJD : 3868





Date : Juillet - aout 2019
Page de l'article : p.39,40,41,...,52

FOIRES AUX VINS 2019 CAHIER SPÉCIAL

LES 200 MEILLEURS VINS À MOINS DE 10 €

La rédaction de Rayon Boissons a dégusté plus de 2 000 vins lors des présentations foires aux vins 2019 organisées par les enseignes. Retrouvez la sélection des 200 plus belles bouteilles à moins de 10 € classées pour leur bon rapport qualité-prix.

SOMMAIRE

P. 41
Leclerc, Carrefour Proxi
P. 42
Système U, Monoprix
P. 44
Nicolas, Carrefour Market, Veepee
P. 46
Carrefour, Leader Price
P. 48
Lidl, Franprix, Cdiscount
P. 50
Auchan, Intermarché
P. 52
Enseignes Casino, Biocoop
P. 53
Aldi, Netto, Cora

* Bon rapport qualité-prix
** Très bon rapport qualité-prix
*** Excellent rapport qualité-prix

Vin blanc · Vin rosé · Vin rouge · Vin effervescent



Tous droits réservés à l'éditeur



LE PRÉFÉRÉ DE DIDIER COUSTOU

ADHÉRENT À SAINT-MAGNE-DE-CASTILLON (33), RESPONSABLE DU GT VINS

MENETOU-SALON 2018

Les Petites Plantes

PVC : 8,50 €

« Ce sauvignon de Loire présente une qualité aromatique incroyable avec un joli potentiel de garde. Un vin à mettre dans sa cave. »





LE PRÉFÉRÉ D'YVES DENJEAN

LA-CLAPE 2018

Château L'Hospitalet la Réserve

PVC : 8,50 €

« Ce cru du Languedoc est doté d'un bel équilibre. Souple, il se caractérise par des arômes de fruits rouges, d'épices et de quelques notes de réglisse. »



LECLERC

DU 1ER AU 13 OCTOBRE 2019

COULEUR	RÉGION	APPELLATION	CHÂTEAU	MILLÉSIME	PRIX	BIO	ÉTOILES
	Alsace	Grand-cru-riesling -Schoenenbourg	Château de Riquewihr	2018	9,25 €		**
	Bordeaux	Entre-deux-mers	Château Brondeau du Tertre	2018	4,95 €		**
	Bourgogne	Saint-véran	Domaine du Val Lamartinien	2018	7,75 €		**
	Languedoc-Roussillon	IGP pays-d'oc	La Négly Astérides	2018	4,35 €		***
	Val de Loire	Menetou-salon	Les Petites Plantes	2018	8,50 €		**
	Val de Loire	Touraine-sauvignon	Domaine de la Croix Bouquie	2018	4,90 €		***
	Beaujolais	Juliénas	Château de Juliénas grande réserve	2018	7,20 €		***
	Beaujolais	Saint-amour	Domaine de la Porte du Paradis « cœur du paradis »	2018	7,50 €		**
	Bordeaux	Blaye-côtes-de-bordeaux	Château Bourdieu n° 1	2016	7,70 €		***
	Bordeaux	Bordeaux	Château Grand Renom	2018	5,90 €		**
	Bordeaux	Médoc	Château Pey de Pont	2016	8,95 €		**
	Languedoc-Roussillon	Collioure	Les Clos de Paulilles cuvée Jules Pams	2017	9,90 €		**
	Languedoc-Roussillon	Côtes-du-roussillon -villages	La Racine Carrée par la Différence	2018	9,90 €		**
	Languedoc-Roussillon	La-clape	Château l'Hospitalet la Réserve	2018	8,50 €	✓	***
	Val de Loire	Chinon	Domaine de la Morandière vieilles vignes	2018	7,90 €		***
	Val de Loire	Saumur-champigny	Parcelles de Pierre	2018	5,90 €		**
	Vallée du Rhône	Côtes-du-rhône-villages	Instants Rares Nuances	2018	6,25 €	✓	***
	Vallée du Rhône	Côtes-du-rhône -villages-séguret	Romain Duvernay	2018	4,95 €		***
	Vallée du Rhône	Lirac	Château La Genestière La Magnanerie	2018	5,95 €		**



LE PRÉFÉRÉ DE FRÉDÉRIC GUYARD

BORDEAUX-SUPÉRIEUR 2016

Château Margès Dusseau

PVC : 4,90 €

« Comment s'offrir le prestige de Bordeaux sur un beau millésime avec un joli vin et une étiquette statutaire. Le château Margès Dusseau répond à tout et ceci à moins de 5 € ! »



CARREFOUR PROXI

DU 20 AU 29 SEPTEMBRE 2019

COULEUR	RÉGION	APPELLATION	CHÂTEAU	MILLÉSIME	PRIX	BIO	ETOILES
	Languedoc-Roussillon	Côtes-du-roussillon	Mas Amiel Promesse	2018	9,95 €	✓	**
	Provence	Coteaux-varois-en-provence	Cuvée 1912	2018	5,95 €		**
	Bordeaux	Bordeaux-supérieur	Château Margès Dusseau	2016	4,90 €		***
	Bordeaux	Haut-médoc	Belle Amie de Paloumey	2015	9,95 €		**
	Languedoc-Roussillon	Faugères	Domaine Fenouillet, extraits de schistes	2016	5,95 €		***



LE PRÉFÉRÉ D'OLIVIER DIRIBARNE

MANAGER MARKETING VINS

FAUGÈRES 2016

Domaine Fenouillet extraits de schistes

PVC : 5,95 €

« Avec ses parfums subtils de fruits rouges, cette cuvée enchante le palais avec une matière ample et dense aux saveurs réglissées d'une belle rondeur. La finale oscille entre fraîcheur et chaleur poivrée. »



© Rayon Boissons et DR



LE PRÉFÉRÉ DE CHANTAL SARRAZIN

MINERVOIS 2017

Mas Centeilles Sot-L'Y-Laisse

PVC : 9,95 €

« Ardente défenseuse du cinsault, Patricia Boyer montre son attachement à ce cépage typique des vignobles méridionaux. Son minervois en contient 40 %. Associé au grenache et à la syrah, il campe un vin fin et élégant aux contours mûrs et fruités avec une belle longueur en prime. »

SYSTÈME U

DU 24 SEPTEMBRE AU 5 OCTOBRE 2019

COULEUR	RÉGION	APPELLATION	CHÂTEAU	MILLÉSIME	PRIX	BIO	ÉTOILES
	Alsace	Alsace-sylvaner	Cave de Ribeauvillé	2017	5,95 €		**
	Bourgogne	Bouzeron	Domaine des Clous	2018	9,50 €		**
	Bourgogne	Viré-clessé	Stéphane Brocard	2018	8,95 €	✓	***
	Val de Loire	Chinon	Nicolas Pointeau	2018	7,95 €	✓	***
	Val de Loire	Saumur	Arnaud Lambert	2018	6,50 €		**
	Corse	Corse-calvi	Culombu	2018	7,95 €	✓	**
	Beaujolais	Chiroubles	Domaine David Meziat	2018	6,40 €		*
	Bordeaux	Cadillac-côtes-de-bordeaux	Château Reynon	2017	9,50 €		**
	Bordeaux	Graves	Château Beauregard Ducasse	2017	9,95 €		**
	Bordeaux	Médoc	Château Haut Maurac	2016	8,95 €		***
	Languedoc-Roussillon	Grès-de-montpellier	Château de l'Engarran	2016	9,95 €		***
	Languedoc-Roussillon	Minervois	Mas Centeilles	2017	9,95 €		***
	Savoie	Arbin-Mondeuse	Domaine Fabien Trosset	2018	7,95 €		***
	Sud-Ouest	Cahors	Château du Cèdre cuvée Racines	2017	6,90 €	✓	***
	Sud-Ouest	Côtes-du-marmandais	Domaine Bonnet	2018	3,50 €		**
	Sud-Ouest	Fronton	Château Flottis	2018	4,95 €		**
	Val de Loire	Bourgeuil	Famille Amirault Grosbois	2018	8,50 €	✓	**
	Val de Loire	Touraine	Marionnet Père et Fils	2018	5,90 €		**
	Vallée du Rhône	Côtes-du-rhône	Domaine des Carabiniers	2018	7,50 €	✓	***

LE PRÉFÉRÉ DE GÉRARD BREGEON

ASSOCIÉ ET CHEF DE FILE VINS DE SUPER U LA TRANCHE-SUR-MER

CHINON BLANC 2018

Nicolas Pointeau version chenin

PVC 7,95 €

« Un chinon sur le fruit avec du gras, de l'ampleur et une belle fraîcheur en bouche. Il est élaboré par un couple de jeunes vignerons que nous avons découvert lors de notre visite dans le vignoble du Val de Loire. Deux passionnés que nous avons décidé d'accompagner en faisant découvrir leur travail à nos clients. »







LE PRÉFÉRÉ DE RAPHAËL HERBERT

ACHETEUR VINS MONOPRIX

VALENÇAY 2018

Domaine Minchin le Claux Delorme

PVC : 8,79 €

« Cet assemblage de pinot noir, gamay, cabernet franc et de côt présente une belle puissance avec un équilibre subtil entre le fruit et la minéralité. Une belle bouteille qui accompagnera aussi bien des apéritifs dînatoires que des repas traditionnels. »





LE PRÉFÉRÉ D'YVES DENJEAN

DUCHÉ-D'UZÈS 2016 BIO

Domaine Deleuze Rochetin

PVC : 9,69 €

« Situé sur la rive droite du Rhône, ce domaine présente un vin d'une grande finesse avec des arômes de fruits rouges. La texture en bouche est souple avec des tanins soyeux. Une belle découverte ! »



MONOPRIX

DU 7 AU 29 OCTOBRE 2019

COULEUR	RÉGION	APPELLATION	CHÂTEAU	MILLÉSIME	PRIX	BIO	ÉTOILES
	Bourgogne	Bourgogne-aligoté	Domaine La Rochette les 17 rangs	2017	9,69 €		**
	Languedoc-Roussillon	Languedoc	Hech & Bannier	2018	6,59 €	✓	**
	Vallée du Rhône	Côtes-du-rhône-laudun	Domaine Pélaquié	2017	7,89 €		***
	Bourgogne	Bourgogne	Chapelle Saint-Cyprien	2017	8,89 €		**
	Languedoc-Roussillon	Minervois	Domaine de la Borie Blanche	2018	6,29 €		***
	Val de Loire	Anjou	Le Petit Cab	2018	8,99 €	✓	**
	Val de Loire	Touraine	Domaine de la Charmoise	2018	7,39 €		**
	Val de Loire	Valençay	Le Claux Delorme	2018	8,79 €		***
	Vallée du Rhône	Duché-d'uzès	Domaine Deleuze Rochetin	2016	9,69 €	✓	***

© Rayon Boissons et DR

Rayon Boissons
Le Magazine des Boissons en Grande Distribution
Pays : FR
Périodicité : Mensuel
OJD : 3868
Date : Juillet - aout 2019
Page de l'article : p.39,40,41,...,52

NICOLAS

DU 11 SEPTEMBRE AU 15 OCTOBRE 2019



LE PRÉFÉRÉ DE CHANTAL SARRAZIN

CASTILLON-CÔTES-DE-BORDEAUX 2014

Château des Demoiselles

PVC : 8 €

« Fruits noirs, épices, cacao se combinent avec beaucoup de charme dans ce rouge dominé par le merlot. Souple et fondu, il est prêt à passer à table. »



COULEUR	RÉGION	APPELLATION	CHÂTEAU	MILLÉSIME	PRIX	BIO	ÉTOILES
●	Sud-Ouest	Côtes-de-gascogne	Émotion Colombelle	2018	4,70 €		*
●	Sud-Ouest	Côtes-de-duras	Berticot cuvée première sauvignon	2018	5,85 €	✓	**
●	Val de Loire	Touraine- chenonceaux	Confidences Famille bougrier	2018	9,10 €		***
●	Vallée du Rhône	Cairanne	Pierre Vidal	2018	6,40 €		**
●	Alsace	Alsace-pinot-noir	Cave d'Ingersheim	2018	8,70 €		**
●	Bordeaux	Castillon-côtes-de-bordeaux	Château des Demoiselles	2014	8,00 €		***
●	Languedoc-Roussillon	Côtes-du-roussillon	Château Nadal Hainaut	2017	7,00 €	✓	**
●	Languedoc-Roussillon	Languedoc	Cave de Cessenon	2017	6,70 €		**
●	Val de Loire	Chinon	Confidences Famille Bougrier	2018	6,95 €		***
●	Vallée du Rhône	Ventoux	Domaine La Grange du Piol	2017	4,60 €		**



LE PRÉFÉRÉ DE CÉCILE ESCARO

ŒNOLOGUE RESPONSABLE DE LA SÉLECTION FOIRE AUX VINS DE NICOLAS

TOURAINE-CHENONCEAUX 2018

Confidences Famille Bougrier

PVC : 9,10 €

« Un excellent sauvignon frais et agréable qui ne tombe pas dans la caricature. On retrouve en bouche les notes épicées découvertes au nez, accompagnées d'une pointe de sucrosité. »



CARREFOUR MARKET

DU 20 SEPTEMBRE AU 6 OCTOBRE 2019



LE PRÉFÉRÉ DE FRÉDÉRIC GUYARD

CORBIÈRES 2017

Château Vaugelas V

PVC : 7,50 €

« Outre un fruit très généreux et gourmand, ce corbières est porté par une grande fraîcheur et une belle acidité qui lui permettent de s'inscrire dans le temps. »

COULEUR	RÉGION	APPELLATION	CHÂTEAU	MILLÉSIME	PRIX	BIO	ETOILES
●	Bordeaux	Blaye-côtes-de-bordeaux	Château Montfollet Le Valentin	2018	5,95 €		*
●	Provence	Coteaux-varois-en-provence	Cuvée 1912	2018	5,95 €		**
●	Beaujolais	Morgon	Domaine Centenaire	2018	6,50 €		**
●	Bordeaux	Bordeaux	Léo de la Gaffelière	2015	4,99 €		***
●	Bordeaux	Côtes-de-bourg	Château du Luc	2016	4,75 €	✓	*
●	Languedoc-Roussillon	Corbières	Château Vaugelas V	2017	7,50 €		***
●	Sud-Ouest	Fronton	Château Baudare	2016	4,99 €		**
●	Val de Loire	Saint-nicolas-de-bourgueil	Closerie des Hirondelles	2018	7,95 €	✓	*
●	Val de Loire	Touraine-gamay	Domaine de la Charmoise Première vendange	2018	8,95 €		***



LE PRÉFÉRÉ DE JÉRÔME PETER

MANAGER MARKETING VINS

BORDEAUX 2015

Léo de la Gaffelière

PVC : 4,99 €

« Le nez révèle des arômes de mûres avec une touche poivrée et mentholée. La bouche exprime les fruits noirs et les épices avec beaucoup de rondeur, de fraîcheur et des tanins. »





LE PRÉFÉRÉ DE THIBAULT MICHEL

ACHETEUR VINS ET SPIRITUEUX DE VEEPEE

SAINT-CHINIAN 2018

Clos Bagatelle

PVC : 8,50 €

« Ce vin blanc d'assemblage offre une belle complexité avec des arômes floraux rehaussés par une belle tension minérale. C'est un bon rapport qualité-plaisir. »

VEEPEE (VENTE-PRIVÉE)

A PARTIR DU 4 SEPTEMBRE 2019



LE PRÉFÉRÉ D'YVES DENJEAN

GRIGNAN-LES-ADHÉMAR 2018 BIO

Domaine Bonetto-Fabrol

Le Colombier

PVC : 6,50 €

« Ce vin présente des parfums intenses de fruits rouges avec une belle rondeur et longueur. La fraîcheur en fin de bouche lui donne un potentiel de garde intéressant. »



COULEUR	RÉGION	APPELLATION	CHÂTEAU	MILLÉSIME	PRIX	BIO	ÉTOILES
●	Alsace	Alsace-riesling	Domaine Paul Blanck	2018	9,60 €		**
●	Bourgogne	Mâcon-villages	Florent Rouve	2017	9,30 €		**
●	Languedoc-Roussillon	Saint-chinian	Clos Bagatelle	2018	8,50 €		**
●	Val de Loire	Touraine-sauvignon	Joël Delaunay	2018	5,50 €		***
●	Languedoc-Roussillon	Fitou	L'Accord Parfait	2016	8,00 €		***
●	Vallée du Rhône	IGP collines-rhodaniennes-syrah	Domaine du Chêne	2018	7,00 €		**
●	Vallée du Rhône	Grignan-les-adhémar	Domaine Bonetto-Fabrol	2018	6,50 €	✓	***

© Rayon Boissons et DR

Tous droits réservés à l'éditeur



LE PRÉFÉRÉ DE FRÉDÉRIC GUYARD

TOURAINE-GAMAY 2018

Domaine de la Charmoise Première Vendange

PVC : 8,95 €

« Jean-Sébastien Marionnet porte une nouvelle fois le gamay à un haut niveau d'expression. Du fruit, de la matière et beaucoup de finesse aromatique. »

CARREFOUR

DU 10 AU 23 SEPTEMBRE 2019

COULEUR	RÉGION	APPELLATION	CHÂTEAU	MILLÉSIME	PRIX	BIO	ETOILES
	Languedoc-Roussillon	Côtes-du-roussillon	Mas Amiel Promesse	2018	9,95 €	✓	**
	Val de Loire	Muscadet-sèvre-et-maine-sur-lie	Domaine Poiron Dabin, cuvée des 2 frères	2018	4,95 €		**
	Val de Loire	Muscadet-sèvre-et-maine cru communal	Château Thébaud	2015	9,95 €		*
	Provence	Côtes-de-provence	Château Ferry Lacombe	2018	6,90 €		*
	Provence	Coteaux-varois-en-provence	Le Pacha	2018	8,95 €		*
	Provence	Coteaux-varois-en-provence	Cuvée 1912	2018	5,95 €		**
	Beaujolais	Beaujolais-villages	Jamais sans mon gamay	2018	5,95 €		***
	Bordeaux	Blaye-côtes-de-bordeaux	Château Montfollet « Intense »	2018	5,95 €		**
	Bordeaux	Haut-médoc	Belle Amie de Paloumey	2015	9,95 €		***
	Languedoc-Roussillon	Corbières	Château de Fontenelles, Renaissance	2016	5,95 €		**
	Sud-Ouest	Cahors	La Tour Chambert	2017	6,95 €	✓	***
	Sud-Ouest	Cahors	Chevalier du château Lagrezette	2017	8,95 €		*
	Sud-Ouest	Fronton	Château Baudare	2016	4,99 €		**
	Val de Loire	Touraine-gamay	Domaine de la Charmoise Première Vendange	2018	8,95 €		***
	Vallée du Rhône	Beaumes-de-venise	Tardieu-Laurent	2018	8,95 €		**
	Vallée du Rhône	Côtes-du-rhône	Tardieu-Laurent	2018	5,95 €		**





LE PRÉFÉRÉ D'AUDREY SONNENDRECKER

DIRECTRICE DE CATÉGORIE VINS ET CHAMPAGNES

BLAYE-CÔTES-DE-BORDEAUX 2018

Château Monfollet « Intense »

PVC 5,95 €

« Ce vin tout en intensité révèle un beau parfum de fruits noirs. Il est également très agréable grâce à ses tanins doux et souples. »



LE PRÉFÉRÉ DE CHANTAL SARRAZIN

GRIGNAN-LES-ADHÉMAR 2018

Pierre Vidal

PVC : 4,49 €

« Un blanc aux notes de fruits et de fleurs blanches conjuguées à une belle fraîcheur aromatique en bouche. Un bonheur d'équilibre à prix doux. »



LEADER PRICE

DU 3 AU 15 SEPTEMBRE 2019

COULEUR	RÉGION	APPELLATION	CHÂTEAU	MILLÉSIME	PRIX	BIO	ÉTOILES
	Bordeaux	Sainte-croix-du-mont	Château La Rame Les Tourelles	2015	8,32 €		**
	Corse	IGP île-de-beauté	Domaine Terra Vecchia	2018	4,42 €		**
	Val de Loire	Muscadet sèvre-et-maine	Domaine Bazillère	2018	4,86 €		*
	Vallée du Rhône	Grignan-les-adhémar	Pierre Vidal	2018	4,49 €		***
	Provence	Coteaux-d'aix-en-provence	Esprit de Granet	2018	4,88 €		**
	Bordeaux	Côtes-de-bourg	Château Marguerite de Font Neuve	2016	5,15 €	✓	*
	Bordeaux	Lalande-de-pomerol	Château Vieille Dynastie	2016	8,87 €		*
	Bourgogne	Hautes-côtes-de-nuits	Cave des Hautes Côtes	2018	6,24 €		*
	Languedoc-Roussillon	Corbières	Castelmaure	2017	4,95 €		**





LE PRÉFÉRÉ DE PIERRE SURAUD

RESPONSABLE DE LA SÉLECTION FOIRE AUX VINS DE LEADER PRICE

SAINTE-CROIX-DU-MONT 2015

Château La Rame - Les Tourelles

PVC : 8,32 €

« Un vin liquoreux très bien fait avec de belles notes de fruits confits. La bouche est ronde avec de la longueur et l'équilibre entre le moelleux et l'acidité est parfait. »

© Rayon Boissons et DR

LIDL

A PARTIR DU 4 SEPTEMBRE 2019

COULEUR	RÉGION/PAYS	APPELLATION	CHÂTEAU	MILLÉSIME	PRIX	BIO	ETOILES
	Languedoc-Roussillon	IGP pays-d'oc	Jean-Claude Mas	2018	3,99 €	✓	***
	Val de Loire	Muscadet-sèvre-et-maine-sur-lie	Château du Jaunay	2018	3,49 €		***
	Val de Loire	Pouilly-fumé	Domaine Carroy	2018	9,49 €		**
	Nouvelle-Zélande	Sauvignon	Marlborough	2018	4,99 €		*
	Bordeaux	Montagne-saint-émilion	Château Côtes de Chambeau	2016	6,79 €		*
	Languedoc-Roussillon	Faugères	Parfum de Schistes	2018	4,99 €		***
	Languedoc-Roussillon	Limoux	Château Plan Pujade	2018	5,99 €		**
	Vallée du Rhône	Lirac	La Sélection du Baron	2016	7,95 €		***

LE PRÉFÉRÉ DE FRÉDÉRIC GUYARD

IGP PAYS-D'OC 2018

Jean-Claude Mas

PVC : 3,99 €

« Ce sauvignon justifie à lui seul la place accordée par Lidl au vigneron qui présente pas moins de quatre vins. L'équilibre parfait avec un joli gras qui tapisse la bouche. »









LE PRÉFÉRÉ DE THÉAU DESMEDT

RESPONSABLE ACHATS DE CATÉGORIE LIQUIDES

POUILLY-FUMÉ 2018

Domaine Carroy

PVC : 9,49 €

« Ce vin composé à 100 % de sauvignon blanc reflète bien la minéralité de son terroir géocalcaire. Il exprime par ailleurs de beaux arômes d'agrumes. »

FRANPRIX

DU 18 SEPTEMBRE AU 6 OCTOBRE 2019

COULEUR	RÉGION	APPELLATION	CHÂTEAU	MILLÉSIME	PRIX	BIO	ETOILES
	Alsace	Alsace-riesling	Henry Fuchs	2018	7,95 €	✓	**
	Beaujolais	Brouilly	Etienne Bailly	2017	7,95 €		**
	Bordeaux	Bordeaux -supérieur	Patrice Hateau	2018	7,50 €	✓	*
	Bordeaux	Médoc	Château de Tourteyron	2016	6,95 €		**
	Languedoc-Roussillon	Minervois-la-livinière	La côte qui descent	2016	5,95 €	✓	**
	Val de Loire	Saumur	Domaine de la Paleine	2018	7,90 €	✓	**
	Vallée du Rhône	Côtes-du-rhône	Corinne Depeyre cuvée Attitude	2016	6,50 €	✓	***
	Vallée du Rhône	Cairanne	Char à Vin	2016	7,95 €	✓	***



LE PRÉFÉRÉ D'YVES DENJEAN

CAIRANNE 2016 BIO

Char à Vin

PVC : 7,95 €

« Ce cairanne présente un nez puissant de fruits noirs. En bouche, il se caractérise par une belle fraîcheur qui soutient sa structure aromatique complexe, tout en finesse. »



LE PRÉFÉRÉ DE MICHAËL MEGUEULE

ACHETEUR VINS DU GROUPE CASINO

ALSACE-RIESLING 2018

Henry Fuchs

PVC : 7,95 €

« Doté d'un nez franc et floral, ce riesling possède une bouche riche et structurée avec une belle longueur et une acidité fondue. »

CDISCOUNT

DU 5 AU 30 SEPTEMBRE 2019

COULEUR	RÉGION	APPELLATION	CHÂTEAU	MILLÉSIME	PRIX	BIO	ÉTOILES
	Alsace	Crémant-d'alsace	Cattin brut sauvage	NC	9,99 €	✓	***
	Val de Loire	Cheverny	Domaine Sauger	2018	6,99 €		**
	Val de Loire	IGP val-de-loire	L'envol chardonnay les Frères Couillaud	2018	4,99 €		***
	Beaujolais	Morgon	Corinne Guillot	2017	6,99 €		**
	Bordeaux	Côtes-de-bourg	Château Clos du Notaire cuvée la Gloriette	2015	6,99 €		***
	Languedoc-Roussillon	Languedoc-pézenas	Domaine de Fabrègues	2016	8,99 €		***
	Vallée du Rhône	Côtes-du-rhône	Domaine de la Pigeonne	2016	6,49 €	✓	**



LE PRÉFÉRÉ D'YVES DENJEAN

CRÉMANT -D'ALSACE

Cattin brut sauvage

PVC : 9,99 €

« Ce crémant-d'alsace présente des bulles très fines avec des arômes floraux. En bouche, la structure se caractérise par un joli gras avec des notes grillées. »



LE PRÉFÉRÉ DE LAURENT LACLUQUE

DIRECTEUR DE CATÉGORIE VINS ET SPIRITUEUX

IGP VAL-DE-LOIRE 2018

L'envol chardonnay

PVC : 4,99 €

« Le nez possède une belle intensité avec des notes de fleurs blanches et de poire. En bouche, ce chardonnay bien équilibré allie finesse, élégance et fraîcheur. »



© Rayon Boissons et DR

Rayon Boissons
Le Magazine des Boissons en Grande Distribution
Pays : FR
Périodicité : Mensuel
OJD : 3868
Date : Juillet - aout 2019
Page de l'article : p.39,40,41,...,52



LE PRÉFÉRÉ DE FRÉDÉRIC GUYARD

CAHORS 2016

Château la Coustarelle Allégresse

PVC : 3,99 €

« La dégustation est tellement positive qu'il faut s'y reprendre à deux fois pour valider le prix. Ce cahors nouvelle génération a tout pour devenir un best-seller de la foire aux vins. »

AUCHAN

DU 24 SEPTEMBRE AU 8 OCTOBRE 2019

COULEUR	RÉGION	APPELLATION	CHÂTEAU	MILLÉSIME	PRIX	BIO	ÉTOILES
●	Alsace	Alsace-riesling	Ollwiller*	2018	7,50 €		*
●	Alsace	Alsace-gewurztraminer	Ruhlmann	2018	6,50 €	✓	***
●	Bordeaux	Blaye-côtes-de-bordeaux	Château Lacaussade Saint-Martin 3 Moulins blanc	2018	5,90 €		*
●	Bourgogne	Mâcon-la-roche-vineuse	Domaine Chêne, cuvée prestige	2018	6,99 €		**
●	Languedoc-Roussillon	Vin-de-france	Famille Pugibet Souvignier Muscaris*	2018	3,75 €	✓	**
●	Val de Loire	Anjou	Emprise*	2017	4,99 €		**
●	Bordeaux	Bordeaux-supérieur	Château Pey la Tour, vieilles vignes*	2016	7,95 €		*
●	Bordeaux	Canon-fronsac	MT de Toumalin	2015	7,95 €		**
●	Bordeaux	Haut-médoc	Château Cap Lousteau*	2015	6,95 €		**
●	Bordeaux	Médoc-cru-bourgeois	Château Begadan*	2016	7,50 €		***
●	Languedoc-Roussillon	Corbières	Les Hauts de Castelmaure (150 cl)	2017	9,99 €		***
●	Languedoc-Roussillon	Languedoc-pézenas	Domaine de Fabrègues la Bastide	2015	6,90 €		**
●	Sud-Ouest	Cahors	Château la Coustarelle Allégresse*	2016	3,99 €		***
●	Val de Loire	Bourgueil	Arnirault Grosbois, La Chevrette*	2018	8,50 €	✓	**
●	Vallée du Rhône	Cairanne	Domaine Berthey Rayne, les Beauchières	2018	6,99 €	✓	**

* références présentes chez Auchan Super



LE PRÉFÉRÉ DE DIDIER BONNEFONT

ACHETEUR VINS D'AUCHAN

LANGUEDOC-PÉZENAS 2015

Domaine de Fabrègues la Bastide

PVC : 6,90 €

« Le nez est expressif, épicé, poivré, aux notes de petits fruits rouges comme le cassis. Les tannins sont souples et soyeux permettant d'avoir une belle longueur. »





INTERMARCHÉ

DU 10 AU 29 SEPTEMBRE 2019

COULEUR	RÉGION	APPELLATION	CHÂTEAU	MILLÉSIME	PRIX	BIO	ÉTOILES
●	Alsace	Alsace-riesling	Hauller	2018	5,50 €		**
●	Bourgogne	Viré-clessé	Domaine Le Virolys	2018	8,99 €		***
●	Provence	Côtes-de-Provence	Domaine Clos Gautier	2018	7,90 €		***
●	Beaujolais	Morgon	Domaine des Souchons	2018	6,25 €		**
●	Beaujolais	Moulin-à-vent	Baronne du Chatelard Les Terrasses	2018	7,40 €		**
●	Bordeaux	Bordeaux	Château de Beauregard Ducourt	2016	3,49 €		***
●	Bordeaux	Canon-fronsac	Château Toumalin	2015	9,99 €		**
●	Bordeaux	Francs-côtes-de-bordeaux	Château de Francs Les Cerisiers	2016	9,99 €		***
●	Bordeaux	Médoc	Château Le Plantey	2015	5,79 €		**
●	Languedoc-Roussillon	Minervois	Château Remaury	2018	4,50 €		***
●	Vallée du Rhône	Beaumes-de-venise	Domaine Pied redon	2017	7,49 €		**
●	Vallée du Rhône	Costières-de-Nîmes	Château Teulon	2018	3,49 €	✓	***
●	Vallée du Rhône	Grignan-les-adhémar	Domaine Aubert	2017	4,30 €		**

LE PRÉFÉRÉ D'YVES DENJEAN

COSTIÈRES-DE-NÎMES BIO 2018

Château Teulon

PVC : 3,49 €

« Ce costières bio se caractérise en bouche par un mélange entre son fruit généreux et ses arômes d'épices. Excellent rapport qualité-prix ! »

LE PRÉFÉRÉ DE DANIEL TRAVINI

ADHÉRENT ET RESPONSABLE DE LA FILIÈRE VINS ET CHAMPAGNES

VIRÉ-CLESSÉ BLANC 2018

Domaine Le Virolys

PVC 8,99 €

« Il peut se boire aussi bien à l'apéritif qu'à table et présente un bel équilibre. Il exprime une grande pureté du cépage. C'est un vin très fédérateur. »



© Rayon Boissons et DR

Tous droits réservés à l'éditeur

ENSEIGNES CASINO

DU 30 AOÛT AU 22 SEPTEMBRE 2019

LE PRÉFÉRÉ DE CHANTAL SARRAZIN

MENETOU-SALON 2018

Olivier Foucher

PVC : 9,50 €

« Un bouquet de petits fruits rouges assorti de notes florales et poudrées. Tout séduit dans ce vin au fruité éclatant et aux tanins fins et soyeux. »





COULEUR	RÉGION	APPELLATION	CHÂTEAU	MILLÉSIME	PRIX	BIO	ÉTOILES
	Val de Loire	Muscadet-sèvre-et-maine-sur-lie	Chéreau Carré Prestige (2)	2018	3,50 €		*
	Val de Loire	Menetou-salon	Domaine du Manay (1)	2017	8,95 €		**
	Provence	Coteaux-d'aix-en-provence	Domaine Nais (1)	2018	5,50 €		**
	Sud-Ouest	IGP côtes-de-gascogne	Domaine d'Aula (1)	2018	3,50 €		*
	Val de Loire	Rosé-d'anjou	Domaine de la Petite Croix (1)	2018	3,50 €		**
	Beaujolais	Moulin-à-vent	Richard Rottiers (1)	2018	9,95 €		**
	Bordeaux	Bordeaux-supérieur	Château Les Combes (3)	2014	6,95 €		**
	Languedoc-Roussillon	Côtes-du-roussillon villages	Domaine Cazes (1)	2017	5,95 €	✓	*
	Languedoc-Roussillon	Terrasses-du-larzac	Domaine du Causse d'Arboras (2)	2016	9,95 €	✓	**
	Sud-Ouest	Gaillac	Les 3 Lièvres (1)	2016	5,50 €	✓	*
	Val de Loire	Menetou-salon	Olivier Foucher (2)	2018	9,50 €		***
	Vallée du Rhône	Cairanne	Domaine Le Renard (2)	2018	7,30 €	✓	**
	Vallée du Rhône	Côtes-du-rhône	Domaine Soleyrade (1)	2018	4,95 €	✓	***

(1) Hypers + supers - (2) Hypers - (3) Hypers + supers + proxi



LE PRÉFÉRÉ D'ARNAUD MATEOS

CHEF DE GROUPE ACHATS VINS DU GROUPE CASINO

CÔTES-DU-RHÔNE 2018

Domaine Soleyrade

PVC : 4,95 €

« Ce vin dégage beaucoup de fraîcheur. C'est un produit très franc avec des notes de fruits rouges et de réglisse avec des tanins fins. »



BIOCOOP

DU 3 SEPTEMBRE AU 19 OCTOBRE 2019

LE PRÉFÉRÉ DE FRÉDÉRIC GUYARD

CORBIÈRES BLANC 2018

Domaine Romanissa

PVC : 6,75 €

« Un mélange d'abricot et d'agrumes avec une finale très douce. Pour la découverte comme pour la qualité du vin, il s'agit d'un passage obligé de la foire aux vins de l'enseigne. »





COULEUR	RÉGION	APPELLATION	CHÂTEAU	MILLÉSIME	PRIX	BIO	ETOILES
	Alsace	Alsace-riesling	Cave de Leon	2018	9,90 €	✓	*
	Languedoc-Roussillon	Vin-de-france-chardonnay	Chardonnay blanc	2018	5,95 €	✓	***
	Languedoc-Roussillon	Corbières	Domaine Romanissa	2018	6,75 €	✓	***
	Bordeaux	Bordeaux	Cohérent	2016	5,95 €	✓	*
	Languedoc-Roussillon	IGP oc-marselan	Maison Vialade	2018	6,25 €	✓	**
	Languedoc-Roussillon	Terrasses-du-larzac	Le soleil d'Eva	2017	8,50 €	✓	*
	Sud-Ouest	IGP périgord	Helios	2019	8,40 €	✓	***
	Vallée du Rhône	Côtes-du-rhône	Eléfantaisy	2018	6,95 €	✓	***
	Vallée du Rhône	IGP pays-du-gard	Domaine des Cèdres	2018	6,95 €	✓	***
	Vallée du Rhône	IGP pays-du-gard	Domaine Cananis	2018	6,50 €	✓	**



LE PRÉFÉRÉ DE PIERRE TRIEAU

ACHETEUR VIN DE BIOCOOP

BORDEAUX 2016

Cohérent

PVC : 5,95 €

« Un vin en conversion vers la bio, une étiquette recyclée, une bouteille réutilisée, un partenariat avec un Esat et, ce qui ne gâche rien, c'est très bon ! Que dire de plus ? »



© Rayon Boissons et DR

Rayon Boissons
Le Magazine des Boissons en Grande Distribution
Pays : FR
Périodicité : Mensuel
OJD : 3868
Date : Juillet - aout 2019
Page de l'article : p.39,40,41,...,52

ALDI

A PARTIR DU 5 SEPTEMBRE 2019

COULEUR	RÉGION	APPELLATION	CHÂTEAU	MILLÉSIME	PRIX	BIO	ETOILES
●	Bordeaux	Blaye-côtes-de-bordeaux	Château Tertre du Boilon	2016	4,49 €		***
●	Languedoc- Roussillon	Saint-chinian-roquebrun	Les Granges du Bosc	2017	6,49 €		***
●	Val de Loire	Bourgueil	Domaine Delanque cuvée prestige	2017	4,99 €		*
●	Vallée du Rhône	Côtes-du-rhône-villages	Les Combelles	2017	3,99 €		**

LE PRÉFÉRÉ D'YVES DENJEAN

SAINT-CHINIAN-ROQUEBRUN 2017

Les Granges du Bosc

PVC : 6,49 €

« Basé sur le fruit et les épices, ce cru du Languedoc est soutenu par une grande minéralité. Ce vin est un incontournable de la foire aux vins d'Aldi. »





LE PRÉFÉRÉ DE ROGER ANTHONY

ACHETEUR VINS D'ALDI

BLAYE-CÔTES-DE-BORDEAUX 2016

Château Tertre du Boilon

PVC : 4,49 €

« C'est un vin qui se caractérise par de la rondeur et une belle structure aromatique. Un vin à boire d'un très bon rapport qualité-prix. »







NETTO

DU 3 AU 15 SEPTEMBRE 2019

COULEUR	RÉGION	APPELLATION	CHÂTEAU	MILLÉSIME	PRIX	BIO	ETOILES
●	Alsace	Crémant-d'alsace	Haulier	n.c.	5,49 €		***
●	Bordeaux	Pessac-léognan	Comte de Montestruc	2017	7,99 €		*
●	Sud-Ouest	IGP côtes-de-gascogne	Le Roupic	2017	2,99 €		***
●	Corse	Corse	Samperio Corso	2018	4,49 €		*
●	Beaujolais	Morgon	Les Grands Cras	2018	4,99 €	✓	***
●	Bordeaux	Saint-émilion-grand-cru	Château Carboneyre	2016	8,59 €		*
●	Val de Loire	Saint-nicolas-de-bourgueil	Les Vingt Lieux-Dits	2018	5,99 €		**
●	Vallée du Rhône	Côtes-du-rhône-villages-visan	Les Villages du Rhône	2018	5,09 €	✓	***
●	Vallée du Rhône	Vacqueyras	Terroir Daronton	2017	7,99 €	✓	***

LE PRÉFÉRÉ DE FRÉDÉRIC GUYARD

CÔTES-DU-RHÔNE-VILLAGES-VISAN 2018

Les Villages du Rhône

PVC : 5,09 €

« Du fruit, des épices, une structure soyeuse et une belle longueur en bouche. De quoi se dire que visan peut jouer dans la cours des grands rhône tout en restant accessible. »







LE PRÉFÉRÉ DE BENOÎT MOULINIER

CHEF DE MARCHÉ LIQUIDES

IGP CÔTES-DE-GASCOGNE 2017

Le Roupic

PVC : 2,99 €

« Un excellent rapport qualité-prix pour ce moelleux porté par une belle fraîcheur et qui révèle un très bon équilibre entre le sucre et l'acidité. »





LE PRÉFÉRÉ DE BERTRAND MAILLARD

ACHETEUR VINS DE BORDEAUX ET DU SUD-OUEST DE CORA

JURANÇON 2016

Château Roquehort

PVC : 7,95 €

«On retrouve au nez et en bouche des arômes de fruits confits et d'abricot soutenus par une belle vivacité. Un liquoreux très bien équilibré. »



LE PRÉFÉRÉ D'YVES DENJEAN

HAUT-MÉDOC 2016

Demoiselle de Maison Blanche

PVC : 5,50 €

« Ce haut-médoc se caractérise par une belle rondeur avec des tanins mûrs et soyeux. Un vin agréable à consommer dès à présent. »



CORA

DE FIN AOÛT À OCTOBRE 2019

COULEUR	RÉGION	APPELLATION	CHÂTEAU	MILLÉSIME	PRIX	BIO	ETOILES
●	Bourgogne	Bourgogne-aligoté	Gérard Persenot	2018	6,49 €		**
●	Sud-Ouest	Jurançon	Château Roquehort	2016	7,95 €		***
●	Bordeaux	Bordeaux	Léo de la Gaffelière	2015	4,50 €		**
●	Bordeaux	Haut-médoc	Demoiselle de Maison Blanche	2016	5,50 €		**
●	Bordeaux	Saint-Emilion	Château le Destrier	2016	8,95 €		***
●	Vallée du Rhône	Côtes-du-rhône-villages	Cuvée la Bête	2018	4,50 €		**

© Rayon Boissons et DR

Tous droits réservés à l'éditeur

Tourisme / Gastronomie - 2019/07/22 09:34

Le calendrier de la Foire aux vins 2019 : toutes les dates en magasins et sur internet

(Relaxnews) - La Foire aux vins commencera dès la fin août sur Internet mais aussi chez certains cavistes et magasins bio. Cette traditionnelle période de bonnes affaires s'étirera jusqu'à la fin du mois d'octobre. Voici le calendrier de toutes les dates, par canal d'achat.

> Caviste

La Vinothèque de Bordeaux
Du 26 août au 30 septembre

Nysa
Du 6 au 22 septembre

Badie
Du 6 au 29 septembre

L'Intendant
Du 6 au 29 septembre

Duclot la cave
Du 6 au 29 septembre

Lavinia
Du 9 septembre au 9 octobre

Le Repaire de Bacchus
Du 9 septembre au 9 octobre

La Grande Epicerie de Paris
Du 11 septembre au 13 octobre

Nicolas
Du 11 septembre au 15 octobre

Comptoir des vignes
Du 14 septembre au 15 octobre

> Grande distribution

Casino Supermarchés
Du 30 août au 15 septembre

Netto
Du 3 au 15 septembre

Géant Casino
Du 3 au 15 septembre

Lidl
A partir du 4 septembre

Monoprix
Du 9 au 27 octobre

Carrefour Hypermarchés
Du 10 au 23 septembre

Intermarché

Tous droits réservés à l'éditeur

Du 10 au 29 septembre
Enseignes de proximité Casino
Du 11 au 22 septembre
Carrefour Market
Du 20 septembre au 6 octobre
Carrefour Contact et Carrefour City
Du 20 septembre au 29 septembre
Auchan hypermarchés
Du 24 septembre au 8 octobre (jusqu'au 6 octobre chez Auchan supermarchés)
Système U
Du 24 septembre au 5 octobre
E.Leclerc
Du 1er au 13 octobre
Monoprix
Du 9 au 27 octobre
> Magasin bio
Les Comptoirs de la Bio
Du 28 août au 21 septembre
Biocoop
Du 3 septembre au 19 octobre
Naturéo
Du 9 au 22 septembre
Naturalia
Du 11 au 30 septembre
> Internet
Wineandco.com
Du 28 août au 7 octobre
Vinatis
Du 30 août au 7 octobre
Le Petit Ballon
Du 3 au 30 septembre
Veepee
A partir du 4 septembre
Millésimes.com
Du 4 au 29 septembre
CDiscount
Du 5 au 30 septembre
Chateaunet
Du 6 au 29 septembre
iDealwine

Tous droits réservés à l'éditeur



Tous droits réservés à l'éditeur



CORPORATE

DEVELOPPEMENT DURABLE / BOUCHONS DE LIEGE

Omnicom Public Relations Group

NICOLAS DEPUIS 1822

Nous prenons soin de vos vins

LE VIGNERON Champenois
Pays : FR
Périodicité : Mensuel



Date : Juin 2019
Page de l'article : p.18-19

adelphe

ADELPHE AIDE LES VIGNERONS ET DISTRIBUTEURS DE VINS & SPIRITUEUX À VALORISER LEUR ENGAGEMENT ÉCOCITOYEN

A l'occasion de la Semaine Européenne du Développement Durable, Adelphe lance un kit de communication à destination de ses clients du secteur des Vins & Spiritueux. L'objectif : les aider à valoriser leur engagement environnemental en matière de recyclage auprès de leur clients-consommateurs, tout en les incitant à trier leurs emballages une fois utilisés.



Affiches génériques ou personnalisables

A partir du 30 mai, affiches, autocollants, cartes postales génériques ou personnalisables seront à leur disposition auprès des organisations professionnelles partenaires et sur le site Internet d'Adelphe. Les 100 premiers clients inscrits sur la boîte à outils en ligne recevront, par courrier, un kit personnalisé avec leur logo ou la photo de leur domaine.

Les vignerons et les cavistes, acteurs d'une économie durable.

Aujourd'hui, les entreprises du secteur ont une réelle volonté d'être acteur d'un modèle durable à la fois pour la protection de leur terroir mais également pour répondre aux attentes de leurs clients "consomm'acteurs" Selon le 12e baromètre Greenflex*, les Français ne veulent pas endosser l'effort du "développement durable" seuls. Ils attendent clairement que chaque acteur de la société porte et assume un rôle. Pour eux, les entreprises et les marques doivent être les premiers acteurs du

Tous droits réservés à l'éditeur

changement en faveur du développement durable, devant l'État et les individus.

Plus qu'une obligation, la contribution au recyclage des emballages est un engagement écocitoyen que les entreprises des Vins & Spiritueux, clientes d'Adelphe, gagnent à valoriser auprès de leurs partenaires et de leurs clients.

Pour Olivier de Maurepas, vigneron-récoltant au Cap d'Agde et premier client d'Adelphe en 1993 : "Je trouve cette démarche valorisante pour nos domaines. Avec ce kit, je vais pouvoir faire savoir à mes clients qu'en tant qu'acteur responsable, je contribue financièrement au recyclage des emballages, tout en faisant de la pédagogie sur l'importance de leurs gestes de tri ! Tout seul, je n'aurais pas forcément mis en place une telle communication, qui est bénéfique pour mon image de marque et toute celle de notre profession".

Laurence Le Marchand, Directrice Qualité et Développement Durable de l'enseigne Nicolas, ajoute : "Nicolas est engagé depuis plusieurs années dans une approche responsable, notamment en matière de gestion de ses emballages. Ce kit clé en main va nous permettre de valoriser nos actions auprès de nos clients, en donnant à voir notre engagement en faveur du recyclage des emballages avec notre partenaire Adelphe."

Les vignerons et cavistes pourront choisir entre la version générique (disponible auprès des fédérations professionnelles partenaires et sur le site internet d'Adelphe) ou la version personnalisable en ligne.

A propos d'Adelphe

Adelphe a une mission : réduire l'impact environnemental des emballages. Société à but non lucratif, filiale de Citeo, elle accompagne et conseille les acteurs de la chaîne du recyclage pour que les emballages soient mieux conçus par les entreprises, bien triés par les Français et facilement recyclés. Plus de 9 500 entreprises adhèrent à Adelphe et investissent chaque année près de 60 millions d'euros pour rendre ce modèle plus vertueux.

www.adelphe.fr - @Adelphe_fr



Vitrophanies génériques

*Les Français et la consommation responsable - Greenflex 2017.

Tous droits réservés à l'éditeur

LA VITICULTURE EN VAL DE LOIRE
Pays : FR
Périodicité : Bimestriel



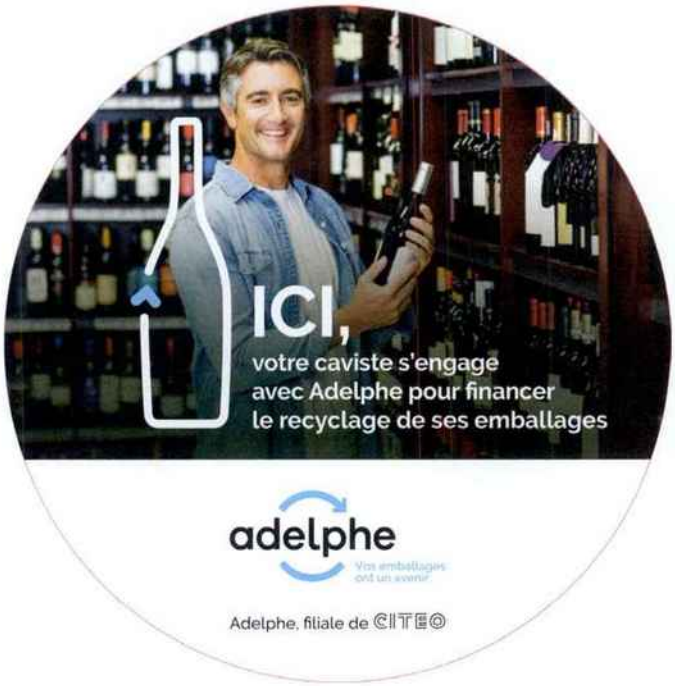
Date : Juillet - aout 2019
Page de l'article : p.14-15

BONNES PRATIQUES

▸ RECYCLAGE

Adelphe aide les vignerons et distributeurs de Vins & Spiritueux à valoriser leur engagement écocitoyen

Tout le monde doit s'y mettre, les bonnes pratiques en matière de recyclage sont devenues l'une des préoccupations essentielles de la société. Le commerce et la production en tirent aussi un argument supplémentaire de vente. Adelphe* leur apporte des outils de valorisation…



> [...] la contribution au recyclage des emballages est un engagement écocitoyen que les entreprises des Vins & Spiritueux, clientes d'Adelphe, gagnent à valoriser auprès de leurs partenaires et de leurs clients.

À l'occasion de la Semaine Européenne du Développement Durable, Adelphe lance un kit de communication à destination de ses clients du secteur des Vins & Spiritueux. L'objectif : les aider à valoriser leur engagement environnemental en matière de recyclage auprès de leurs clients-consommateurs, tout en les incitant à trier leurs emballages une fois utilisés. Depuis le 30 mai, affiches, vitrophanies, cartes postales génériques ou personnalisables ont été mises à leur disposition auprès des organisations professionnelles partenaires et sur le site internet d'Adelphe. Les 100 premiers clients inscrits sur la boite à outils en ligne ont reçu par courrier un kit personnalisé avec leur logo ou la photo de leur domaine.

Les vignerons et les cavistes, acteurs d'une économie durable

Aujourd'hui, les entreprises du secteur ont une réelle volonté d'être acteur d'un modèle durable à la fois pour la protection de leur terroir, mais également pour répondre aux attentes de leurs clients « consomm'acteurs ». Selon le 12e baromètre Greenflex (1), les Français ne veulent pas endosser l'effort du « développement durable » seuls. Ils attendent clairement que chaque acteur de la société porte et assume un rôle. Pour eux, les entreprises et les marques doivent être les 1ers acteurs du changement en faveur du développement durable, devant l'État et les individus. Plus qu'une obligation, la contribution au recyclage des emballages est un engagement écocitoyen que les entreprises

Tous droits réservés à l'éditeur

LA VITICULTURE EN VAL DE LOIRE
Pays : FR
Périodicité : Bimestriel

Date : Juillet - aout 2019
Page de l'article : p.14-15



des Vins & Spiritueux, clientes d'Adelphe, gagnent à valoriser auprès de leurs partenaires et de leurs clients. Pour les accompagner dans cette démarche RSE, Adelphe crée un kit de communication responsable, gratuit, à utiliser dans leurs domaines vitivinicoles, leurs lieux de vente ou encore sur leurs supports digitaux. Disponible au format affiche, vitrophanie ou carte postale, il diffuse comme message principal « votre vigneron agit pour l'environnement » et en message secondaire « participez avec nous, en triant vos emballages ».

Pour Olivier de Maurepas, vigneron-récoltant au Cap d'Agde et 1er client d'Adelphe en 1993 : « *Je trouve cette démarche valorisante pour nos domaines. Avec ce kit, je vais pouvoir faire savoir à mes clients qu'en tant qu'acteur responsable, je contribue financièrement au recyclage des emballages, tout en faisant de la pédagogie sur l'importance de leurs gestes de tri ! Tout seul, je n'aurais pas forcément mis en place une telle communication, qui est bénéfique pour mon image de marque et toute celle de notre profession* ». Laurence Le Marchand, directrice Qualité et Développement Durable de l'enseigne Nicolas, ajoute : « *Nicolas est engagé depuis plusieurs années dans une approche responsable, notamment en matière de gestion de ses emballages. Ce kit clé en main va nous permettre de valoriser nos actions auprès de nos clients, en donnant à voir notre engagement en faveur du recyclage des emballages avec notre partenaire Adelphe* ». Les vignerons et cavistes pourront choisir entre la version générique (disponible auprès des fédérations professionnelles (2) partenaires et sur le site internet d'Adelphe) ou la version personnalisable en ligne.

À l'occasion de son lancement, Adelphe a offert aux 100 premiers inscrits sur la boite à outils du site internet, un kit personnalisé avec leur logo ou la photo de leur domaine. Dans un deuxième temps, Adelphe développera un nouveau kit de communication à destination de ses entreprises clientes du secteur du médicament.

(1) Les Français et la consommation responsable - Greenflex 2017

(2) Parmi les fédérations partenaires : Vignerons Développement Durable, Conseil Interprofessionnel du Vin de Bordeaux, Interloire, Syndicat des Vignerons Indépendants d'Alsace, SudVinBio, Fédération des Négociants-Éleveurs de Grande Bourgogne, Vignerons Indépendants des Pays de la Loire…

**À propos d'Adelphe*

Adelphe a une mission : réduire l'impact environnemental des emballages. Société à but non lucratif, filiale de Citeo, elle accompagne et conseille les acteurs de la chaîne du recyclage pour que les emballages soient mieux conçus par les entreprises, bien triés par les Français et facilement recyclés. Plus de 9 500 entreprises adhèrent à Adelphe et investissent chaque année près de 60 millions d'euros pour rendre ce modèle plus vertueux.

›www.adelphe.fr - @Adelphe_fr



Tous droits réservés à l'éditeur


VAL DE LOIRE
VINS DU MONDE
ESPACE CADEAUX
NICOLAS
4 bouteilles = 22€

MAGASINS



MAGASINS

500 EME BOUTIQUE

Omnicom Public Relations Group

NICOLAS DEPUIS 1822

Nous prenons soin de vos vins

Pays : FR
Périodicité : Bimestriel





Date : Juillet - aout 2019
Page de l'article : p.36

Distribution | Actus

Nicolas investit Saint-Tropez et ouvre ainsi sa 500ème boutique



Le caviste Nicolas poursuit son développement et renforce son réseau avec l'ouverture de sa 500ème boutique à Saint-Tropez. C'est au numéro 37 quai de Suffren, face au port, à Saint-Tropez qu'un nouveau magasin Nicolas a ouvert ses portes le 23 mai dernier. Emmanuel Aries en est l'heureux nouveau gérant! C'était il y a près de 200 ans, en 1822, que la marque ouvrait sa première boutique à Paris. Située au 53 rue Sainte Anne, à Paris elle fut gérée par son fondateur, Louis Nicolas. Ce dernier vient alors de révolutionner le mode de consommation du vin en proposant la vente en bouteille. La marque devient ainsi garante d'une qualité de vin supérieure à un prix raisonnable et dont l'origine est tracée. La Maison est depuis devenue N°1 de la distribution de vin en France en centre-ville, proposant plus de 1500 références en vins, champagnes, bières et spiritueux. ■

Tous droits réservés à l'éditeur



MENTIONS

Omnicom Public Relations Group

NICOLAS DEPUIS 1822

Nous prenons soin de vos vins

SAVEURS
Pays : FR
Périodicité : Mensuel
OJD : 59738



Date : Juillet - aout 2019
Page de l'article : p.134

CARNET D'ADRESSES

CUISINES ET TENDANCES p. 8

Alinéa. Points de vente et vente en ligne sur www.alinea.com

Anne-Sophie Pic. Points de vente et vente en ligne sur www.anne-sophie-pic.com

Centre Élément. 7, rue des Guillemites, 75004 Paris. Tél. : 01 40 09 24 57. www.lecentre-element.com

Jardin d'Ulysse. Liste des points de vente sur www.jardindulysse.com

La Tourangelle. Points de vente et vente en ligne sur www.latourangelle.fr

Mahatsara. 8, rue Oberkampf, 75011 Paris. Tél. : 01 58 30 89 29. www.mahatsara.com

Pierre Hermé. Points de vente et vente en ligne sur www.pierreherme.com

SUR LE FEU p. 10

Air France. lacave.airfrance.com

Eataly Paris Marais. 37, rue Sainte-Croix-de-la-Bretonnerie, 75004 Paris. www.eataly.com

Loop. maboutiqueloop.fr

RESTOS ET BISTROTS p. 12

L'U.Ni. 36, rue Fouré, 44000 Nantes. Tél. : 02 40 75 53 05.

Les Deux Sardines. 6, bd de la Houle, 35800 Saint-Briac-sur-Mer. Tél. : 09 80 83 44 04.

Pizzeria Guillaume Grasso. 45, rue Brancion, 75015 Paris. Tél. : 01 45 33 83 83.

Racine. 123, rue Nationale, 32700 Lectoure. Tél. : 05 62 28 07 41.

CHEZ MON CAVISTE p. 14

Château Grand Seuil. www.chateauduseuil.fr ou www.nicolas.com/fr

G.H. Mumm. www.drinksandco.fr

Studio by Miraval. www.lerepairedebacchus.com

Un vin c'est tout. www.lepetitballon.com

CASSEROLES SOLIDAIRES p. 16

Banques Alimentaires. www.banquealimentaire.org

PLEINE SAISON p. 31

Marion Graux. www.mariongrauxpoterie.com

VARIATIONS GOURMANDES p. 80

Empreintes Paris. 5, rue de Picardie, 75003 Paris. www.empreintes-paris.com

Hana Karim. www.hana-karim.com

L'Atelier M. www.latelier-m.com

Laurette Broll. 74, avenue Denfert-Rochereau, 75014 Paris. www.laurettebroll.com

Le Bon Marché Rive Gauche. 24, rue de Sèvres, 75007 Paris. www.24sevres.com

Merci. 111, boulevard Beaumarchais, 75003 Paris. www.merci-merci.com

Nous Paris. 19, rue Clauzel, 75009 Paris. www.nousparis.com

COURS DE PÂTISSERIE p. 88

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 p. 90

La Matelote. 70-80, boulevard Sainte-Beuve, 62200 Boulogne-sur-Mer. Tél. : 03 21 30 33 33.

L'ITALIE DE LAURA p. 122

Laura Zavan. www.laurazavan.com

Office de tourisme italien. www.italia.it/fr/decouvrez-litalie/calabre.html

Rap (épicerie italienne). 4, rue Fléchier, 75009 Paris. www.rapparis.fr

LE DESSERT DU DIMANCHE p. 128

Margot Lhomme. En vente chez Nous. 19, rue Clauzel, 75009 Paris. www.nousparis.com

Tous droits réservés à l'éditeur

www.mybettanedesseauve.fr
Pays : France
Dynamisme : 0

Visualiser l'article

And the winners are…



Le Grand Tasting Wine Awards Hong Kong, c'est le petit frère du Concours Prix Plaisir Bettane+Desseauve. Le principe ? Des jurés amateurs passionnés dégustent une sélection de vins à l'aveugle dans des conditions professionnelles.
Les 10 et 11 juin derniers, plus de 100 amateurs de vin hongkongais ont bravé les pluies torrentielles (et un climat politique très tendu) pour venir déguster quelque 300 vins de 15 pays différents. Au palmarès, 86 cuvées (RSRV de G.H. Mumm, Terra Vecchia, Château Rollan de By, etc.) ont été distinguées par les jurés, encadrés par Michel Bettane et Thierry Desseauve.

Retrouvez tous les vins médaillés (or, argent, bronze) sur le site : https://legrandtastingawards.com/fr/resultats-2019

Le concours avait lieu pour la seconde année, en partenariat avec Watson's Wine (un peu l'équivalent à Hong Kong du caviste Nicolas) et le magazine *Cru* .

Tous droits réservés à l'éditeur





Fortunes *classement*

Les 500 *fortunes* professionnelles de France

Après 25% en 2017 et 17% en 2018, la progression de la richesse de « nos » 500 atteint 6% cette année. Une hausse modérée qui témoigne d'un millésime contrasté selon les secteurs, avec le luxe qui rit et l'industrie qui pleure.

Jamais, depuis le lancement du classement des 500 fortunes professionnelles de France il y a vingt-quatre ans, les 700 chefs d'entreprise et les grands actionnaires y figurant n'ont été aussi perdus devant l'image que la société a d'eux. A l'évidence, la crise des « gilets jaunes » a laissé des traces. *« Peut-être ne devriez-vous pas publier votre classement cette année compte tenu de l'ambiance compliquée »*, suggère par exemple Philippe Bénacin (200e), cofondateur d'Interparfums, qui développe des licences avec des groupes de luxe. Pourtant, le cru 2019 de notre palmarès est contrasté, avec une progression que l'on peut considérer comme modérée (6%) de la richesse cumulée de nos 500 fortunes, loin derrière celles de l'an dernier (+17%) et de 2017 (+25%).

Part croissante de la croissance

Mais sur le long terme, quelle performance ! Il y a quelques mois, l'Insee a publié une étude montrant que le patrimoine moyen des Français avait doublé depuis 1998. Or, sur la même période, celui des 500 de notre classement a été multiplié par… sept. L'économiste Thomas Piketty, auteur du best-seller *Le Capital au XXIe siècle*, a raison quand il affirme que *« les plus riches captent une part croissante de la croissance »* depuis plusieurs années. En 1996, lorsque *Challenges* a lancé son palmarès, la richesse cumulée des 500 fortunes représentait 2% de l'ensemble du patrimoine privé des Français, estimé alors à 3 475 milliards d'euros. Et pendant quinze ans, cette part est restée à peu près stable. Mais depuis 2010, elle a augmenté beaucoup plus vite. Jusqu'à peser, cette année, avec 700 milliards, environ 6% du patrimoine actuel (estimé à 12 000 milliards) des Français… Thomas Piketty le confirme : *« La France a connu un fort accroissement des inégalités entre 1983 et 2015 : le revenu moyen des 0,1% les plus aisés a progressé de 150%, contre à peine 25% pour le reste de la population. Les 1% les plus riches ont capté à eux seuls 21% de la croissance totale, contre 20% pour les 50% les plus pauvres. »*

Cette année, cette croissance n'a pas bénéficié uniformément à tous les secteurs. Mieux valait être à la tête d'un groupe de luxe qu'à celle d'une entreprise industrielle cotée, même prospère. Les grandes sociétés comme LVMH, Chanel, Hermès ont ainsi vu leur valeur s'envoler ces derniers mois, boostée par la croissance des ventes (+12,5% ▶▶▶

Une prospérité renouvelée pour le gotha de notre palmarès



A 13 millions en 1996, le ticket d'entrée dans le club des riches est passé à 150 millions cette année ! Le patrimoine des 500 premières fortunes représente désormais 6% du partimoine de tous les Français.

SOURCE : CHALLENGES

Tous droits réservés à l'éditeur

▶▶▶ pour Chanel en 2018) et des profits records. Elles entraînent dans leur sillage les belles PME du secteur, souvent familiales, comme le pâtissier Pierre Hermé et le malletier familial Goyard, deux de la cinquantaine des entrants de notre classement.

Fonds à l'affût

Leur valorisation est d'autant plus forte que des fonds d'investissement et des sociétés de *private equity* frappent avec insistance à leur porte, le carnet de chèques à la main, pour prendre un ticket au capital. Avec de gros moyens : l'année dernière, au niveau mondial, ces fonds ont levé 460 milliards de dollars. Cette année, selon le fournisseur de données financières Preqin, ils devraient disposer du double : 1 000 milliards.

« Il ne se passe pas une semaine sans qu'un financier nous appelle en nous proposant une valorisation stratosphérique », observe le créateur de cette grosse PME de services, sous le couvert de l'anonymat. Beaucoup finissent par céder : Jean-Claude Lavorel, qui contrôlait, depuis 1999, Bonitas, un groupe de services aux personnes âgées en Allemagne, l'a finalement vendu à l'un des quatre fonds qui se battaient pour le décrocher : *« Celui que nous avons choisi avait déjà une activité dans le secteur et sa proposition était… bonne »*, reconnaît volontiers l'entrepreneur lyonnais, qui se concentre désormais sur ses huit hôtels. Au contraire, Marc Sellam, le PDG-fondateur de Ionis Education – un groupe de 24 écoles dont il contrôle 80 % du capital –, refuse *« de céder aux multiples sirènes des fonds et des investisseurs qui me contactent chaque jour en me proposant des valorisations plus folles les unes que les autres. Le marché actuel est inflationniste, voire fantaisiste : cela ne doit pas nous empêcher de réfléchir de manière sensée et durable »*.

Dynamique du non-coté

Fantaisiste, inflationniste ? Il y a de cela : le thermomètre des valorisations a pris un coup de chaud. La mesure, dans ce cas, n'est pas le degré Celsius, mais le multiple d'Ebitda. Il retranscrit la valeur d'une entreprise en nombre d'années de création de richesse avant charges. Or ce multiple, qui était de seulement 6,5 fois en 2012, a bondi à 11 fois cette année, selon le dernier indicateur Argos Wityu. A comparer aux multiples des sociétés cotées, qui ne se paient, elles, que 8,5 fois leur Ebitda en moyenne. *« C'est un écart historique*, explique Louis Godron, président associé d'Argos Wityu. *Il confirme la dynamique du non-coté, dont les prix sont tirés par la politique d'acquisition active des grands groupes et par l'intérêt croissant des investisseurs pour cette classe d'actif. »* Intérêt justifié, jusqu'à présent : entre 2004 et 2018, le *private equity* a rapporté en moyenne 14,2 % par an, contre moins de 8 % pour les actions cotées…
Comment résister à quelques dizaines de millions quand on veut se développer et que les moyens

Les nouveaux

RANG 2019	NOM (Entreprise)	FORTUNE 2019 (en millions d'euros)
118	**Jean-Michel Signoles** (Goyard)	800
225	**Stéphane Eimer** (Biogroup-LCD)	400
256	**Théodore Masliah** (Finamas)	350
256	**Stanislas Niox-Chateau, Ivan Schneider, Jessy Bernal** (Doctolib)	350
300	**Benoît Dageville et Thierry Cruane** (Snowflake)	300
300	**Christophe Fercocq et Hervé Franc** (Cobalt Capital)	300
300	**Xavier Marie** (Marco Polo)	300
415	**Jean-Paul Agon** (L'Oréal)	200
415	**Nicolas Jeuffrain et Patrick Demaegdt et Marc Watrin** (Tenergie)	200
415	**Benjamin Nicaise** (Cerenicimo)	200

Les plus fortes progressions

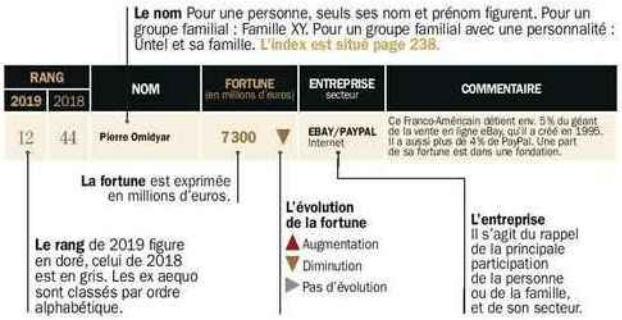
RANG 2019	NOM (Entreprise)	FORTUNE 2019 (en millions d'euros)	EVOLUTION SUR UN AN
225	**Didier Tabary** (Filorga)	400	+233 %
225	**Lorène Martel** (Caravelle)	400	+186 %
211	**Maurice Tchénio** (Altamir)	420	+121 %
256	**Alexandre Yazdi et Laurent Ritter** (Voodoo)	350	+100 %
63	**Bernard Fraisse** (Fareva)	1500	+50 %
300	**Jean-Marie Guian** (SPB)	300	+50 %
90	**Jacky Lorenzetti** (Ovalto Investissement)	1100	+47 %
200	**Philippe Bénacin** (Interparfums)	465	+45 %
132	**Marie-Hélène et Jean-Pierre Dick** (Virbac)	725	+44 %
95	**François Faiveley** (Wabtec)	1000	+43 %

Les plus fortes chutes

RANG 2019	NOM (Entreprise)	FORTUNE 2019 (en millions d'euros)	EVOLUTION SUR UN AN
195	**Edouard Duval et familles Aubert et Duval** (Eramet)	490	-65 %
129	**François Feuillet** (Trigano)	750	-60,5 %
410	**Daniel Derichebourg** (Derichebourg)	210	-53,3 %
200	**Christian Boiron** (Boiron)	465	-48,3 %
63	**Laurent Burelle** (Plastic Omnium)	1 500	-48,3 %
378	**François Guillin** (Guillin)	230	-45,9 %
443	**Patrick Ballu** (Exel Industries)	180	-44,6 %
90	**Antoine Fiévet et familles Bel, Fiévet, Dufort et Sauvin** (Fromageries Bel)	1 100	-42,1 %
349	**Michel Dancoisne et Pascal Imbert** (Wavestone)	250	-41,2 %
326	**André Coutier** (Akwel)	295	-41 %

Tous droits réservés à l'éditeur

Comment lire notre classement



manquent? Les 30 créateurs de start-up qui font leur entrée dans notre classement cette année n'ont pas réfléchi trop longtemps : ils ont accueilli des financiers à leur capital… Ce qui nous a permis de donner une valeur à une activité qu'il était jusque-là difficile d'estimer. Ainsi, c'est grâce à une levée de fonds de 150 millions que nous avons pu estimer la fortune des trois cofondateurs du site de prises de rendez-vous médicaux Doctolib, Stanislas Niox-Chateau, Ivan Schneider et Jessy Bernal. C'est également à l'occasion d'une levée de fonds que nous avons pu évaluer la fortune professionnelle de Mathieu Nebra et Pierre Dubuc, les cofondateurs d'OpenClassrooms, une start-up proposant des modules de formation diplômants.

Ces nouveaux noms côtoient Jonathan Cherki, fondateur de ContentSquare, pépite française spécialisée dans l'analyse prédictive du comportement client, qui a levé en janvier dernier 53 millions et Jean-Luc Robert, le fondateur de Kyriba. Cette Fintech tricolore, installée à New York, édite des solutions de gestion dans le *cloud* et a levé une centaine de millions de dollars auprès d'institutions et de fonds comme Bpifrance, Iris Capital, Daher Capital, HSBC et Sumeru Equity Partners.

Doctolib, OpenClassrooms, ContentSquare, Kyriba, mais aussi Dataiku, Wind, Shift, Manomano, Checkr… La liste de ces nouvelles sociétés et de leurs dirigeants, qui pèsent désormais des dizaines, voire des centaines de millions d'euros, est longue. Elle confirme que l'économie française est bien, comme l'affirmait Emmanuel Macron, en train de passer de la *« vieille économie »* à une… *« start-up nation »*.

Crise des *midcaps*

Et cette « vieille économie », justement, c'est… la Bourse! Notamment les titres des groupes familiaux industriels et de grande consommation, dont les cours décrochent. Eramet? -56% en un an. Trigano? -50%. L'an dernier, le CAC 40, l'indice des grandes valeurs, a reculé de 11%. Mais l'indice des valeurs moyennes a perdu, lui, deux fois plus. Et les premiers mois de 2019 n'ont pas inversé la tendance. Les bons résultats des entreprises n'y changent rien : les investisseurs désertent la cote, et notamment les valeurs moyennes. Le groupe Plastic Omnium, dirigé avec talent par Laurent Burelle, a beau afficher un résultat net 2018 en forte hausse, à 533 millions, son cours a carrément chuté de 41 à… 21 euros. Du coup, la valorisation de la famille Burelle est passée de 2,9 à 1,5 milliard.

Quand les résultats du groupe sont médiocres, c'est encore pire. En témoigne la chute de tension de Boiron. Les descendants du fondateur du numéro un mondial de l'homéopathie ont vu leurs titres passer de 72 à 39 euros pour cause de déremboursement annoncé de l'homéopathie. Quant à Jean-Charles Naouri, qui contrôle le distributeur Casino, endetté et en pertes, il disparaît carrément de notre classement des 500 fortunes professionnelles de France. Lui qui, il y a six ans, figurait encore dans la liste des milliardaires…

Eric Tréguier

Tous droits réservés à l'éditeur

RANG 2019	RANG 2018	NOM	FORTUNE (en millions d'euros)	ENTREPRISE Secteur	COMMENTAIRE
1	1	**Bernard Arnault** et sa famille	90000 ▲	**LVMH** Luxe	La fortune du PDG de LVMH a encore progressé, de 16% cette année, le propulsant, lui et sa famille, à plus de 35 milliards au-dessus du 2e de notre classement et à la 3e place des grandes fortunes mondiales. Il détient désormais plus de 47% de LVMH et, à travers des holdings, un patrimoine constitué, notamment, d'une part d'Hermès, de 8,6% de Carrefour, du Groupe Les Echos/Le Parisien et de quelques grands crus.
2	2	**Alain et Gérard Wertheimer** et leurs familles	50000 ▲	**CHANEL** Luxe	Les héritiers du cofondateur du groupe de luxe s'en partagent le capital. Chanel se porte très bien (CA : +de 8,3 milliards), mais doit faire face à la disparition de Karl Lagerfeld, qui incarnait la maison depuis trente ans. Alain, 70 ans (depuis New York), et Gérard, 68 ans (depuis Genève), ont commencé à reprendre les rênes du groupe : récemment, ils ont nommé l'héritière spirituelle de Lagerfeld, Virginie Viard, à la direction artistique.
3	4	**Françoise Bettencourt-Meyers** et sa famille	45800 ▲	**L'ORÉAL** Cosmétiques	La petite-fille du fondateur et sa famille contrôlent en direct et via leur holding Thétys 33% du n° 1 des cosmétiques (CA : 26,9 milliards). La famille, très présente au conseil d'administration de L'Oréal, a également investi au fil du temps plus d'1 milliard à travers ses fondations dans la recherche scientifique, la santé, l'éducation… et la restauration de Notre-Dame de Paris.
4	3	**Famille Hermès**	43000 ▲	**HERMÈS** Luxe	Une centaine de descendants du fondateur Thierry Hermès contrôlent plus de 70% du groupe de luxe. Nous avons regroupé les trois branches principales, celle formée autour du holding H51 (54,2%), celle autour du holding H2 (6,5%), et quelques autres membres supplémentaires pour arriver à un total de 66,7%. Nous avons compté à part les titres détenus par Nicolas Puech, membre « dissident » de cette grande famille.
5	5	**Gérard Mulliez** et sa famille	32000 ▼	**GROUPE MULLIEZ** Distribution	Cette famille de 700 membres possède 95% du groupe de distribution (CA : env. 80 milliards), mais quasiment toutes ses filiales (Auchan, Decathlon, Pimkie, Kiabi, Boulanger, Flunch…) affichent des résultats en recul, à part la foncière Ceetrus et la banque Oney. Le groupe Auchan affiche une perte d'1 milliard pour 2018. Résultat, il a supprimé son dividende 2018 et veut se séparer de 21 magasins « *non rentables* ».
6	6	**François Pinault** et sa famille	29000 ▶	**KERING** Distribution, luxe, vins	Cette famille contrôle 41% du n° 2 mondial du luxe (CA : 13 milliards), à l'impressionnant portefeuille de marques : Gucci, Saint Laurent, Bottega Veneta, Balenciaga, Boucheron… Le fondateur, François, et son fils, François-Henri, actuel PDG, possèdent aussi d'autres actifs, logés dans leurs holdings familiaux, comme la maison d'enchères Christie's, des participations industrielles et un domaine viticole enviable.
7	7	**Laurent, Olivier, Marie-Hélène et Thierry Dassault**	23000 ▼	**GROUPE DASSAULT** Industrie	Les enfants de Serge Dassault contrôlent cet empire centré sur Dassault Aviation, Dassault Systèmes et ses principales participations : 24% de Thales, 5,1% de bioMérieux, 59% d'Immobilière Dassault, mais aussi Artcurial, *Le Figaro* et un vaste vignoble. La légère baisse de leur patrimoine cette année tient à un mécanisme simple : la hausse du cours de Dassault Sytèmes n'a pas compensé le recul de Dassault Aviation.
8	8	**Pierre Castel** et sa famille	14000 ▲	**CASTEL FRÈRES** Boissons, vins	Ce résident suisse contrôle le leader français du vin (Malesan, Lestac, Kriter, Listel…). Castel contrôle aussi 50% de Beychevelle et le réseau de magasins Nicolas. Le groupe possède surtout une branche très rentable, la bière dans 23 pays africains, en collaboration avec son partenaire ABInBev, qui détient 20% du capital du groupe.
9	9	**Emmanuel Besnier** et sa famille	12000 ▶	**LACTALIS** Agroalimentaire	Les trois enfants Besnier (Emmanuel, Jean-Michel et Marie) détiennent 100% de ce fromager qui vient d'acheter le plus important exportateur italien de parmesan. En janvier, le groupe a révélé – une première ! – son chiffre d'affaires : 18,5 milliards, à peine supérieur à celui que *Challenges* avait estimé l'an dernier. La rentabilité du groupe reste faible, mais la valorisation, comme le veut ce secteur très convoité, est élevée.
10	12	**Patrick Drahi**	9000 ▲	**ALTICE** Télécoms	Le fondateur de ce groupe de télécoms (CA : 14 milliards) voit sa fortune repartir à la hausse après le trou de 2017-2018. Altice, plombé par 50 milliards de dettes, a renégocié ses échéances, coté sa branche américaine et regagné des clients. Il a aussi amélioré sa profitabilité. Drahi s'est accordé une méga-hausse de salaire (35 millions d'euros en 2018) et a acheté la maison d'enchères Sotheby's 3,7 milliards de dollars.
11	10	**François Perrodo** et sa famille	8500 ▶	**PERENCO** Energie	Cette famille, installée à Londres, est à la tête du principal producteur pétrolier indépendant européen. Le groupe produit environ 465000 barils/jour grâce à ses 3000 puits. François, le fils du fondateur, pilote l'exploitation, tandis que sa sœur Nathalie développe les vignobles (Labégorce et Marquis d'Alesme) et que Bertrand, le plus jeune de la fratrie, dirige le *family office*.
12	11	**Vincent Bolloré**	7300 ▼	**BOLLORÉ** Transports, médias	En mars, ce patron tout-puissant a confié l'empire (CA : 23 milliards) qu'il dirigeait à son fils Cyrille. Il y a un an, il avait déjà fait nommer Yannick à la présidence du conseil de Vivendi. Le père garde cependant la présidence de la Financière de l'Odet, structure familiale qui contrôle 64% de ce groupe coté et dont l'activité repose désormais sur la communication, avec Vivendi, le transport et la logistique.

N : nouveau. ◊ Refuse de figurer dans notre palmarès. ♦ Conteste notre évaluation. CA : chiffre d'affaires.

Tous droits réservés à l'éditeur

RANG 2019	RANG 2018	NOM	FORTUNE (en millions d'euros)	ENTREPRISE Secteur	COMMENTAIRE
12	44	**Pierre Omidyar**	7300 ▲	**EBAY/PAYPAL** Internet	Ce Franco-Américain détient env. 5% du géant de la vente en ligne eBay, qu'il a créé en 1995. Il a aussi plus de 4% de PayPal. Une part de sa fortune est dans une fondation.
14	20	**Pierre Bellon** et ses enfants	6500 ▲	**SODEXO** Restauration	Le fondateur détient, via un holding avec sa famille, 42,2% du groupe qui figure parmi les leaders mondiaux de la restauration et des services (CA : 20,4 milliards).
14	18	**Danièle Ricard** et sa famille	6500 ▲	**PERNOD RICARD** Boissons	Les 70 membres de la famille fondatrice du n° 2 mondial des vins et spiritueux (CA : 8,9 milliards) en ont 15,5%. Ils doivent faire face à l'offensive du fonds Elliott.
16	13	**Xavier Niel** et sa famille	5900 ▼	**ILIAD** Télécoms	Le fondateur de l'opérateur télécoms (CA : 4,9 milliards) en possède 53%. Il a aussi des participations dans d'autres groupes télécoms, des start-up, de l'immobilier.
17	15	**Famille Courtin-Clarins**	5800 ▸	**CLARINS** Cosmétiques	Les héritiers du groupe de cosmétiques (CA est. : 2 milliards) en ont 100%. Le groupe développe aussi ses autres marques : Mugler et Azzaro. Et un fonds très actif.
18	16	**Rodolphe Saadé** et sa famille	5500 ▸	**CMA CGM** Transports	Le fils du fondateur du n° 4 mondial du fret maritime (CA : 23 milliards) en contrôle 75% avec sa famille. L'armateur, en achetant Ceva, va se hisser à 26,5 milliards d'activité.
19	14	**Anne et Henri Beaufour** et leurs familles	5300 ▼	**GROUPE IPSEN** Pharmacie	Les deux enfants du fondateur ont 56,4% du 3e laboratoire pharmaceutique français (CA : 2,2 milliards) qui a racheté le canadien Clementia 1,3 milliard de dollars.
20	23	**Margarita Louis-Dreyfus** et ses enfants	5200 ▲	**LOUIS-DREYFUS COMPANY** Négoce	La veuve et les enfants de Robert Louis-Dreyfus rachètent les titres des autres actionnaires, portant à plus de 95% leur part du géant mondial du négoce (CA : 33 milliards).
20	16	**Alain Mérieux** et sa famille	5200 ▸	**BIOMÉRIEUX** Pharmacie	Depuis un demi-siècle, ces Lyonnais contrôlent le spécialiste mondial des diagnostics in vitro (CA : 2,4 milliards). Ils sont aussi présents dans des biotechs.
22	21	**Benjamin de Rothschild** et sa famille	5000 ▸	**GROUPE E. DE ROTHSCHILD** Finance, vins	Cette branche de la famille Rothschild possède 100% de la banque franco-suisse, qui gère 150 milliards d'actifs, mais aussi de l'hôtellerie, des terres et des vignes.
23	22	**Marie-Christine Coisne-Roquette et familles Coisne et Lambert**	4800 ▸	**SONEPAR** Distribution	Ces Nordistes ont 70% du n° 1 mondial de la distribution de matériel électrique (CA : env. 22,4 milliards). Nous estimons ses profits sur la base des concurrents cotés.
24	19	**Famille Decaux**	4400 ▼	**JCDECAUX** Communication	Les héritiers du fondateur possèdent 64% du leader mondial du mobilier urbain (CA : 3,1 milliards), mais aussi 9,5% de Bouygues Telecom et 17,5% d'Eurazeo.
25	28	**Marc Ladreit de Lacharrière**	4300 ▲	**FIMALAC** Services	Depuis son retrait de la Bourse et la vente de Fitch, il développe le groupe (CA : 1,3 milliard), qui détient 40% de Barrière, 5% de Warburg Pincus, de l'immobilier…
26	24	**Robert Peugeot** et sa famille	4200 ▸	**PEUGEOT SA** Automobile	Les héritiers des fondateurs ont 12,2% du constructeur (CA : 74 milliards) qui, après Opel, pourrait s'intéresser à Fiat Chrysler. Ils contrôlent aussi un fonds coté, FFP.
27	25	**Ginette Moulin** et sa famille	4000 ▸	**GALERIES LAFAYETTE** Distribution	La famille fondatrice de ce réseau de magasins (CA : 4,5 milliards) en détient 100% et pilote l'intégration de La Redoute. Ils ont aussi plus de 11,5% de Carrefour.

N : nouveau. ◊ Refuse de figurer dans notre palmarès. ♦ Conteste notre évaluation. CA : chiffre d'affaires.

Tous droits réservés à l'éditeur



Rien ne se perd

Créé en 2009, le programme **EcoBouchon** fête ses 10 ans avec un très joli bilan : 350 millions de bouchons de liège recyclés, soit 1 500 tonnes. Initié par Amorim France, filiale française du leader mondial du liège, EcoBouchon mobilise salons professionnels et distribution (notamment à travers un partenariat avec le caviste Nicolas). Après collecte, ces bouchons sont retraités dans l'usine de recyclage du groupe avant d'être réutilisés dans la fabrication d'éléments acoustiques, matériaux d'isolation, semelles de chaussures, etc. Mais pas en tant que bouchons de liège, qui ne sont jamais issus de liège recyclé.

Tous droits réservés à l'éditeur

Centre France
LE BERRY
REPUBLICAIN

Pays : France
Périodicité : Quotidien
OJD : 33927



Date : 08 juillet 2019
Journaliste : Benjamin Cardel

LE FAIT DU JOUR

Deux domaines viticoles

La nouvelle vague déferle

Viticulture

Une double page de l'histoire viticole se tourne dans le Cher. À Menetou-Salon, les Chavet passent le relais à Antoine de La Farge, du domaine de l'Ermitage. À Quincy, Maximilien de La Chaise reprend le flambeau des Smith au domaine de Villalin. Récit de ces transmissions avec leurs témoins.

Benjamin Gardel
benjamin.gardel@centrefrance.com

Les coudes sur un bureau qui n'est plus tout à fait le sien, à l'arrière d'une boutique où les bouteilles XXL de salomon (18 litres) et nabuchodonosor (15 litres) règnent en maître, Philippe Chavet esquisse un léger sourire dans lequel les sentiments s'entremêlent : « Au fond, on aurait sans doute préféré que le domaine reste dans la famille, car notre ligne patronymique est présente sur ces terres au moins depuis 1710. Mais nos filles ont préféré d'autres filières. C'est leur choix et on le respecte totalement. Avec mon frère Jean-Michel, notre challenge a donc été de passer le témoin à un jeune, déjà présent à Menetou et qui, au-delà de bien travailler, œuvre pour la reconnaissance d'une appellation confidentielle. »

Cet homme, les frères Chavet, pour qui l'heure de la retraite a sonné après avoir réussi « le pari un peu fou en 1978 de construire de nos propres mains un domaine qui était alors encore tout petit », l'ont trouvé en la personne d'Antoine de La Farge. Une tête connue de l'appellation, aux commandes, de l'autre côté du village, du domaine de l'Ermitage, créé en 2002 par ses parents et qui produit 100.000 bouteilles par an.

Si une page se tourne chez Chavet, maison historique d'une AOC sexagénaire, la suite s'écrira toujours avec les six lettres qui ont fait sa renommée. « Parce que j'ai le plus grand respect pour ce qui a été fait avant et parce que j'ai envie de conserver l'identité du domaine », glisse le nouveau propriétaire.

À 36 ans, Antoine de La Farge, créateur en 2015 d'une maison de négoce qui pèse 260.000 bouteilles en menetou-salon, sancerre, quincy, reuilly, pouilly et vins de France, a atteint avec ce rachat l'objectif après lequel il courait depuis plusieurs années : « Je cherchais un domaine dans la région car je me voyais encore comme un vigneron sans vigne. Si j'ai entière confiance dans les gens qui me vendent leurs raisins et leurs jus pour mon activité de négoce, il me manquait quelque part la maîtrise de ce qui est la clef de la qualité d'un vin : la vigne », explique, entre deux rangs, cet ancien acheteur, de 2008 à 2013, pour Nicolas, maison française de vente de vins.

> « Monter en gamme, tout en conservant la typicité des domaines »

Entre Menetou-Salon, Parassy et Aubinges, ce ne sont plus 12 mais 42 hectares qu'Antoine de La Farge exploite désormais. Sur ces 30 nouveaux hectares, le nouvel homme fort de l'AOC compte appliquer sa méthode. Sa vision. « L'idée est d'aller encore plus loin dans ce qui a déjà été fait dans le respect de l'environnement et d'étendre les vendanges manuelles. D'abord rapidement pour les rouges, ensuite pour les blancs. L'idée est toujours de monter en gamme, tout en conservant la typicité des domaines. » Quand la fraîcheur et la minéralité resteront les marques de fabrique du domaine de l'Ermitage, les Chavet conserveront la rondeur et la gourmandise qui ont fait leur réputation.

La révolution de palais n'aura donc pas lieu dans les flacons de pinot noir et de sauvignon. En coulisses, il faut s'attendre à des évolutions, avec la volonté de développer l'export « qui représente 25 % de l'activité, notamment vers le marché américain et des pays comme le Danemark ou l'Allemagne » et le déploiement d'un plan d'investissement sur dix ans, prévoyant la rénovation de la boutique : « Je veux apporter une touche de modernité, sans renier ce passé. En faire table rase serait une grave erreur. »



TÉMOINS. Antoine de La Farge trinque avec Philippe Chavet à la santé du domaine du même nom, à Menetou-Salon. À Quincy, Maximilien de La Chaise, fils de viticulteur, a pris le relais des Smith à Villalin. PHOTOS P. DELOBELLE ET B. GARDEL

Tous droits réservés à l'éditeur

Date : 08/07/2019
Heure : 20:21:17
Journaliste : Benjamin Gardel

www.leberry.fr
Pays : France
Dynamisme : 0

Visualiser l'article

Comment les vignes changent de main dans les appellations du Cher



Une double page de l'histoire viticole se tourne dans le Cher. À Menetou-Salon, les Chavet passent le relais à Antoine de La Farge, du domaine de l'Ermitage. À Quincy, Maximilien de La Chaise reprend le flambeau des Smith au domaine de Villalin.
Menetou-Salon
Les coudes sur un bureau qui n'est plus tout à fait le sien, à l'arrière d'une boutique où les bouteilles XXL de salomon (18 litres) et nabuchodonosor (15 litres) règnent en maître, Philippe Chavet esquisse un léger sourire dans lequel les sentiments s'entremêlent : « Au fond, on aurait sans doute préféré que le domaine reste dans la famille, car notre ligne patronymique est présente sur ces terres au moins depuis 1710. Mais nos filles ont préféré d'autres filières. C'est leur choix et on le respecte totalement. Avec mon frère Jean-Michel, notre challenge a donc été de passer le témoin à un jeune, déjà présent à Menetou et qui, au-delà de bien travailler, œuvre pour la reconnaissance d'une appellation confidentielle. »

Cet homme, les frères Chavet, pour qui l'heure de la retraite a sonné après avoir réussi « le pari un peu fou en 1978 de construire de nos propres mains un domaine qui était alors encore tout petit », l'ont trouvé en la personne d'Antoine de La Farge. Une tête connue de l'appellation, aux commandes, de l'autre côté du village, du domaine de l'Ermitage, créé en 2002 par ses parents et qui produit 100.000 bouteilles par an.

« J'ai le plus grand respect pour ce qui a été fait avant et j'ai envie de conserver l'identité du domaine »

Si une page se tourne chez Chavet, maison historique d'une AOC sexagénaire, la suite s'écrira toujours avec les six lettres qui ont fait sa renommée. « Parce que j'ai le plus grand respect pour ce qui a été fait avant et parce que j'ai envie de conserver l'identité du domaine », glisse le nouveau propriétaire.

À 36 ans, Antoine de La Farge, créateur en 2015 d'une maison de négoce qui pèse 260.000 bouteilles en menetou-salon, sancerre, quincy, reuilly, pouilly et vins de France, a atteint avec ce rachat l'objectif après lequel il courait depuis plusieurs années : « Je cherchais un domaine dans la région car je me voyais encore comme un vigneron sans vigne. Si j'ai entière confiance dans les gens qui me vendent leurs raisins et leurs jus pour mon activité de négoce, il me manquait quelque part la maîtrise de ce qui est la clef de la qualité

Tous droits réservés à l'éditeur

d'un vin : la vigne », explique, entre deux rangs, cet ancien acheteur, de 2008 à 2013, pour Nicolas, maison française de vente de vins.

« Monter en gamme, conserver la typicité des domaines »
Entre Menetou-Salon, Parassy et Aubinges, ce ne sont plus 12 mais 42 hectares qu'Antoine de La Farge exploite désormais. Sur ces 30 nouveaux hectares, le nouvel homme fort de l'AOC compte appliquer sa méthode. Sa vision. « L'idée est d'aller encore plus loin dans ce qui a déjà été fait dans le respect de l'environnement et d'étendre les vendanges manuelles. D'abord, rapidement pour les rouges, ensuite pour les blancs. L'idée est toujours de monter en gamme, tout en conservant la typicité des domaines. » Quand la fraîcheur et la minéralité resteront les marques de fabrique du domaine de l'Ermitage, les Chavet conserveront la rondeur et la gourmandise qui ont fait leur réputation.

Tous nos articles sur la viticulture

iframe :
iframe :
La révolution de palais n'aura donc pas lieu dans les flacons de pinot noir et de sauvignon. En coulisses, il faut s'attendre à des évolutions, avec la volonté de développer l'export « qui représente 25 % de l'activité, notamment vers le marché américain et des pays comme le Danemark ou l'Allemagne » et le déploiement d'un plan d'investissement sur 10 ans, prévoyant la rénovation de la boutique : « Je veux apporter une touche de modernité, sans renier ce passé. En faire table rase serait une grave erreur. »

Quincy
Un viticulteur pour qui l'heure est venue de se retirer des vignes?; une reprise par un nom déjà implanté dans l'AOC?; un jeune prêt à apporter sa « petite touche personnelle a des produits déjà sympas » après une expérience chez un grand caviste : l'écho de cette transmission à Menetou-Salon résonne de l'autre côté du département. À Quincy. Maximilien de La Chaise, fils de Jérôme, installé au domaine des Bruniers depuis 1984, vient de prendre en main les destinées du domaine de Villalin. « Je n'avais pas la volonté absolue de m'installer ici. Aller voir du côté de Saint-Nicolas-de-Bourgueil ou de Bordeaux m'aurait aussi botté. Mais l'opportunité s'est présentée à Quincy. Il ne fallait pas la laisser passer, car je suis convaincu qu'il y a de très belles choses à faire », lance sur la table le Berrichon de 28 ans.

Touches personnelles
Dans la tête de Maximilien de La Chaise fourmillent les idées pour les 70.000 bouteilles produites chaque année par ce domaine de 12 hectares jouant sur plusieurs tableaux. En AOC avec 10 hectares en sauvignon. En IGP coteaux du cher et de l'arnon avec 1 hectare en pinot noir. Et même en vin sans indication géographique (VSIG) avec 1 hectare en genouillet, vieux cépage de

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

retour sous l'impulsion des précédents propriétaires du domaine, Maryline et Jean-Jacques Smith.



Maximilien de La Chaise reprend le domaine de Villalin, à Quincy.

« L'idée n'est pas de révolutionner ce qui se faisait avant, mais d'y apporter de soi. Sur une cuvée de blanc et une autre de rouge, j'ai envie d'apporter un peu de bois. Et avec le genouillet, il y a aussi de quoi s'amuser, lance l'enfant du pays. On s'interroge aussi sur une synergie entre les domaines de Villalin et des Bruniers, tout en conservant les identités et les spécificités des vins, sur l'agrandissement du chai familial ou la construction d'un nouveau. Ce rapprochement constituerait, avec un total de 24 hectares, le plus gros domaine de Quincy. Cela peut être un défi hypermotivant à relever. »

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

« L'idée n'est pas de révolutionner ce qui se faisait avant, mais d'y apporter de soi »

Le domaine de Villalin se retrouve à l'aube d'une mutation. Une de plus. « Dans la famille de ma femme depuis 1806, Villalin, à son arrêt en 1980, ne comptait que 1,5 hectare de vignes. Les céréales et les chèvres constituaient l'essentiel de l'exploitation agricole, raconte Jean-Jacques Smith, 68 ans. Quand on a relancé le domaine, en 1997, on repartait avec ma femme de zéro. Il y a de la fierté d'avoir parcouru tout ce chemin et de la satisfaction de l'avoir cédé à un jeune du coin. » Des propriétaires sancerrois étaient pourtant sur les rangs. « Mais cela n'aurait pas été pareil… »

Tous droits réservés à l'éditeur

Agri Mutuel

www.agri-mutuel.com
Pays : France
Dynamisme : 0

Visualiser l'article

La filière viticole doit s'adapter aux nouveaux modes de consommation

Moins de quantité, plus de proximité et de bio : la filière viticole doit s'adapter aux nouveaux modes de consommation et développer le milieu de gamme à l'export pour faire face à la concurrence, selon deux études présentées jeudi.

La « fin de l'hyper-consommation », les « inquiétudes face à l'insécurité alimentaire » et la « volonté de consommer plus responsable » constituent autant d'évolutions en faveur d'une « croissance soutenue des vins bio », selon une étude du Comité national des interprofessions des vins à appellation d'origine et indication géographique (Cniv), basée sur les panels de consommateurs Kantar. Le nombre d'acheteurs de vin tranquille (sans bulles) bio a été multiplié par trois depuis 2011. En 2018, les achats de vin bio s'élevaient à 4,9 bouteilles par an en moyenne par foyer, pour un budget de 22 euros. « L'écologie a rejoint la santé comme préoccupation prioritaire des Français », constate Jean-Marie Barillère, président du Cniv. Pour s'inscrire dans cette tendance, des distributeurs ont lancé des initiatives comme le retour de la consigne dans 46 magasins du caviste Nicolas, en région parisienne, ou l'apparition du « vrac liquide » dans plusieurs enseignes. Le vin bio reste toutefois un achat de complément et ne représente que 9 % des achats de vins tranquilles des acheteurs, souligne le Cniv. Sa progression contraste avec un marché du vin en perte de vitesse, à l'image du marché global des boissons alcoolisées, concurrencé par les boissons sans alcool.

En neuf ans, le nombre de foyers acheteurs de vin au moins une fois par an pour une consommation à domicile a diminué d'un million. Les lieux de consommation changent également. 23,4 millions d'acheteurs de vins tranquilles ont été recensés en 2018 pour une consommation à domicile, soit un peu plus de 83 % des foyers français contre 87,4 % en 2011. La consommation hors-domicile, notamment en brasserie et restaurants, profite aux vins effervescents, au rosé et au vin blanc, d'après le Cniv. La filière viticole française fait par ailleurs face à une intensification de la concurrence sur le marché international. Toujours leader sur le segment du vin haut de gamme, la filière perd du terrain sur le milieu et l'entrée de gamme, selon les opérateurs interrogés par FranceAgriMer dans le cadre d'une étude sur la perception des vins français sur les principaux marchés-cibles à l'export. Un manque de lisibilité sur les étiquettes et de compréhension des différentes appellations sont notamment mis en cause. « La France est aussi en retard sur la communication autour de l'image de son art de vivre » contrairement à l'Italie qui réalise en même temps une montée en gamme, rapporte FranceAgriMer.

Tous droits réservés à l'éditeur

Pays : FR
Périodicité : Quotidien

Date : 11 juillet 2019
Journaliste : awa/tq/lem

11/07/2019 16:19:50

La filière viticole doit s'adapter aux nouveaux modes de consommation (étude)

Moins de quantité, plus de proximité et de bio: la filière viticole doit s'adapter aux nouveaux modes de consommation et développer le milieu de gamme à l'export pour faire face à la concurrence, selon deux études présentées jeudi.

La "fin de l'hyper-consommation", les "inquiétudes face à l'insécurité alimentaire" et la "volonté de consommer plus responsable" constituent autant d'évolutions en faveur d'une "croissance soutenue des vins bio", selon une étude du Comité national des interprofessions des vins à appellation d'origine et indication géographique (Cniv), basée sur les panels de consommateurs Kantar.

Le nombre d'acheteurs de vin tranquille (sans bulles) bio a été multiplié par trois depuis 2011. En 2018, les achats de vin bio s'élevaient à 4,9 bouteilles par an en moyenne par foyer, pour un budget de 22 euros.

"L'écologie a rejoint la santé comme préoccupation prioritaire des Français", constate Jean-Marie Barillère, président du Cniv.

Pour s'inscrire dans cette tendance, des distributeurs ont lancé des initiatives comme le retour de la consigne dans 46 magasins du caviste Nicolas, en région parisienne, ou l'apparition du "vrac liquide" dans plusieurs enseignes.

Le vin bio reste toutefois un achat de complément et ne représente que 9% des achats de vins tranquilles des acheteurs, souligne le Cniv.

Sa progression contraste avec un marché du vin en perte de vitesse, à l'image du marché global des boissons alcoolisées, concurrencé par les boissons sans alcool. En neuf ans, le nombre de foyers acheteurs de vin au moins une fois par an pour une consommation à domicile a diminué d'un million.

Les lieux de consommation changent également. 23,4 millions d'acheteurs de vins tranquilles ont été recensés en 2018 pour une consommation à domicile, soit un peu plus de 83% des foyers français contre 87,4% en 2011.

La consommation hors-domicile, notamment en brasserie et restaurants, profite aux vins effervescents, au rosé et au vin blanc, d'après le Cniv.

La filière viticole française fait par ailleurs face à une intensification de la concurrence sur le marché international.

Tous droits réservés à l'éditeur

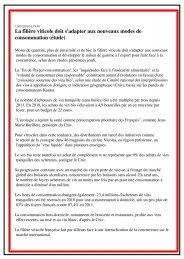
Toujours leader sur le segment du vin haut de gamme, la filière perd du terrain sur le milieu et l'entrée de gamme, selon les opérateurs interrogés par FranceAgriMer dans le cadre d'une étude sur la perception des vins français sur les principaux marchés-cibles à l'export.

Un manque de lisibilité sur les étiquettes et de compréhension des différentes appellations sont notamment mis en cause.

"La France est aussi en retard sur la communication autour de l'image de son art de vivre" contrairement à l'Italie qui réalise en même temps une montée en gamme, rapporte FranceAgriMer.

awa/tq/lem

Tous droits réservés à l'éditeur



11/07/2019 16:19:50

La filière viticole doit s'adapter aux nouveaux modes de consommation (étude)

Moins de quantité, plus de proximité et de bio: la filière viticole doit s'adapter aux nouveaux modes de consommation et développer le milieu de gamme à l'export pour faire face à la concurrence, selon deux études présentées jeudi.

La "fin de l'hyper-consommation", les "inquiétudes face à l'insécurité alimentaire" et la "volonté de consommer plus responsable" constituent autant d'évolutions en faveur d'une "croissance soutenue des vins bio", selon une étude du Comité national des interprofessions des vins à appellation d'origine et indication géographique (Cniv), basée sur les panels de consommateurs Kantar.

Le nombre d'acheteurs de vin tranquille (sans bulles) bio a été multiplié par trois depuis 2011. En 2018, les achats de vin bio s'élevaient à 4,9 bouteilles par an en moyenne par foyer, pour un budget de 22 euros.

"L'écologie a rejoint la santé comme préoccupation prioritaire des Français", constate Jean-Marie Barillère, président du Cniv.

Pour s'inscrire dans cette tendance, des distributeurs ont lancé des initiatives comme le retour de la consigne dans 46 magasins du caviste Nicolas, en région parisienne, ou l'apparition du "vrac liquide" dans plusieurs enseignes.

Le vin bio reste toutefois un achat de complément et ne représente que 9% des achats de vins tranquilles des acheteurs, souligne le Cniv.

Sa progression contraste avec un marché du vin en perte de vitesse, à l'image du marché global des boissons alcoolisées, concurrencé par les boissons sans alcool. En neuf ans, le nombre de foyers acheteurs de vin au moins une fois par an pour une consommation à domicile a diminué d'un million.

Les lieux de consommation changent également. 23,4 millions d'acheteurs de vins tranquilles ont été recensés en 2018 pour une consommation à domicile, soit un peu plus de 83% des foyers français contre 87,4% en 2011.

La consommation hors-domicile, notamment en brasserie et restaurants, profite aux vins effervescents, au rosé et au vin blanc, d'après le Cniv.

La filière viticole française fait par ailleurs face à une intensification de la concurrence sur le marché international.

Tous droits réservés à l'éditeur

Toujours leader sur le segment du vin haut de gamme, la filière perd du terrain sur le milieu et l'entrée de gamme, selon les opérateurs interrogés par FranceAgriMer dans le cadre d'une étude sur la perception des vins français sur les principaux marchés-cibles à l'export.

Un manque de lisibilité sur les étiquettes et de compréhension des différentes appellations sont notamment mis en cause.

"La France est aussi en retard sur la communication autour de l'image de son art de vivre" contrairement à l'Italie qui réalise en même temps une montée en gamme, rapporte FranceAgriMer.

awa/tq/lem

Tous droits réservés à l'éditeur

VSB
Pays : FR
Périodicité : Hebdomadaire



Date : 12 juillet 2019
Page de l'article : p.1

L'ESSENTIEL

ENTREPRISES
La Maison Cazes (Advini) reprend un domaine de 35 ha.....2
La maison Delas Frères s'offre un nouveau site 2
Nicolas veut dépoussiérer son image 10
FILIÈRES & APPELLATIONS
Les vins de Provence augmentent leur budget de 25 %.....7
FOURNISSEURS
PMH vinicole : 10 ans, de nouveaux locaux et 25 % de croissance.....7

Tous droits réservés à l'éditeur

L'EST RÉPUBLICAIN

Date : 12/07/2019
Heure : 18:38:36

www.estrepublicain.fr
Pays : France
Dynamisme : 0

Visualiser l'article

CONSOMMATION Vin : les Français changent leurs habitudes

Moins de quantité mais plus de bio et de rosé : la filière viticole française doit faire face à de nouvelles habitudes de consommation.



Photo HD Les Français consomment de moins en moins de vin. Photo d'illustration Julio PELAEZ

L'essor du bio

Le nombre d'acheteurs de vin tranquille (sans bulles) bio a été multiplié par trois depuis 2011. En 2018, les achats s'élevaient à 4,9 bouteilles par an en moyenne par foyer, pour un budget de 22 euros. "L'écologie a rejoint la santé comme préoccupation prioritaire des Français", note Jean-Marie Barillère, président du Comité national des interprofessions des vins à appellation d'origine et indication géographique (Cniv).

La "fin de l'hyper-consommation, les inquiétudes face à l'insécurité alimentaire et la volonté de consommer plus responsable constituent autant d'évolutions en faveur d'une croissance soutenue des vins bio", explique une étude du Cniv et de Kantar auprès de panels de consommateurs.

Pour s'inscrire dans cette tendance, des distributeurs ont lancé des initiatives comme le retour de la consigne dans 46 magasins du caviste Nicolas, en région parisienne, ou l'apparition du "vrac liquide" dans plusieurs

Tous droits réservés à l'éditeur

enseignes. Le vin bio reste toutefois un achat de complément et ne représente que 9% des achats de vins tranquilles des acheteurs, nuance le Cniv.

Une consommation en baisse

La progression du bio contraste avec un marché du vin en perte de vitesse, à l'image du marché global des boissons alcoolisées, concurrencé par les boissons sans alcool. En neuf ans, le nombre de foyers acheteurs de vin au moins une fois par an pour une consommation à domicile a diminué d'un million.

En moins de vingt ans, la consommation de vin en France a chuté de plus de 20%, calculait en février denier l'Organisation internationale du vin (OIV). En moyenne en 2016, chaque Français d'âge adulte avait absorbé 51,2 litres de vin, avec ou sans bulles, contre 71,5 litres en 2000.

La filière viticole française fait par ailleurs face à une intensification de la concurrence sur le marché international. Toujours leader sur le segment du vin haut de gamme, la filière perd du terrain sur le milieu et l'entrée de gamme, selon les opérateurs interrogés par FranceAgriMer dans le cadre d'une étude sur la perception des vins français sur les principaux marchés-cibles à l'export.

Un manque de lisibilité sur les étiquettes et de compréhension des différentes appellations sont notamment mis en cause. "La France est aussi en retard sur la communication autour de l'image de son art de vivre" contrairement à l'Italie qui réalise en même temps une montée en gamme, rapporte FranceAgriMer.

Plus local et plus...rosé

Les lieux de consommation changent également. 23,4 millions d'acheteurs de vins tranquilles ont été recensés en 2018 pour une consommation à domicile, soit un peu plus de 83% des foyers français contre 87,4% en 2011. Cette consommation hors-domicile, notamment en brasserie et restaurants, profite aux vins effervescents, au rosé et au vin blanc.

La consommation de rosé vient d'ailleurs de dépasser celle des blancs en France, rappelait début juillet Le Monde . Aux Etats-Unis, les exportations de rosé français ont augmenté de 30% en dix ans et le secteur regarde avec appétit le marché chinois où la consommation a dans le même temps doublé. D'ici à 2035, 7 millions d'hectolitres supplémentaires seraient nécessaires pour répondre à cette croissance.

Cet essor apparaît d'autant plus incontournable qu'il est porté par les "millenials", les moins de 35 ans qui ne s'en privent plus lors de leurs apéros dînatoires et autres pique-niques urbains et l'affichent en objet trendy sur Instagram.

Première conséquence, "ce vin se désaisonnalise, note Denis Bonnet, le responsable vins à France Boissons, société de distribution aux professionnels. Sur les cartes des établissements, il est désormais présent en permanence, ce qui n'était pas le cas il y a quelques années." Si les millenials ne reviennent pas au rouge avec l'âge, l'avenir s'annonce rose.

Tous droits réservés à l'éditeur

www.lalsace.fr
Pays : France
Dynamisme : 0

Visualiser l'article

Vin : les Français changent leurs habitudes

Moins de quantité mais plus de bio et de rosé : la filière viticole française doit faire face à de nouvelles habitudes de consommation.



Les Français consomment de moins en moins de vin. Photo d'illustration Julio PELAEZ

L'essor du bio

Le nombre d'acheteurs de vin tranquille (sans bulles) bio a été multiplié par trois depuis 2011. En 2018, les achats s'élevaient à 4,9 bouteilles par an en moyenne par foyer, pour un budget de 22 euros. "L'écologie a rejoint la santé comme préoccupation prioritaire des Français", note Jean-Marie Barillère, président du Comité national des interprofessions des vins à appellation d'origine et indication géographique (Cniv).

La "fin de l'hyper-consommation, les inquiétudes face à l'insécurité alimentaire et la volonté de consommer plus responsable constituent autant d'évolutions en faveur d'une croissance soutenue des vins bio", explique une étude du Cniv et de Kantar auprès de panels de consommateurs.

Tous droits réservés à l'éditeur

www.lalsace.fr
Pays : France
Dynamisme : 0

Visualiser l'article

Pour s'inscrire dans cette tendance, des distributeurs ont lancé des initiatives comme le retour de la consigne dans 46 magasins du caviste Nicolas, en région parisienne, ou l'apparition du "vrac liquide" dans plusieurs enseignes. Le vin bio reste toutefois un achat de complément et ne représente que 9% des achats de vins tranquilles des acheteurs, nuance le Cniv.

Une consommation en baisse

La progression du bio contraste avec un marché du vin en perte de vitesse, à l'image du marché global des boissons alcoolisées, concurrencé par les boissons sans alcool. En neuf ans, le nombre de foyers acheteurs de vin au moins une fois par an pour une consommation à domicile a diminué d'un million.

En moins de vingt ans, la consommation de vin en France a chuté de plus de 20%, calculait en février denier l'Organisation internationale du vin (OIV). En moyenne en 2016, chaque Français d'âge adulte avait absorbé 51,2 litres de vin, avec ou sans bulles, contre 71,5 litres en 2000.

La filière viticole française fait par ailleurs face à une intensification de la concurrence sur le marché international. Toujours leader sur le segment du vin haut de gamme, la filière perd du terrain sur le milieu et l'entrée de gamme, selon les opérateurs interrogés par FranceAgriMer dans le cadre d'une étude sur la perception des vins français sur les principaux marchés-cibles à l'export.

Un manque de lisibilité sur les étiquettes et de compréhension des différentes appellations sont notamment mis en cause. "La France est aussi en retard sur la communication autour de l'image de son art de vivre" contrairement à l'Italie qui réalise en même temps une montée en gamme, rapporte FranceAgriMer.

Plus local et plus...rosé

Les lieux de consommation changent également. 23,4 millions d'acheteurs de vins tranquilles ont été recensés en 2018 pour une consommation à domicile, soit un peu plus de 83% des foyers français contre 87,4% en 2011. Cette consommation hors-domicile, notamment en brasserie et restaurants, profite aux vins effervescents, au rosé et au vin blanc.

La consommation de rosé vient d'ailleurs de dépasser celle des blancs en France, rappelait début juillet Le Monde . Aux Etats-Unis, les exportations de rosé français ont augmenté de 30% en dix ans et le secteur regarde avec appétit le marché chinois où la consommation a dans le même temps doublé. D'ici à 2035, 7 millions d'hectolitres supplémentaires seraient nécessaires pour répondre à cette croissance.

Cet essor apparaît d'autant plus incontournable qu'il est porté par les "millenials", les moins de 35 ans qui ne s'en privent plus lors de leurs apéros dînatoires et autres pique-niques urbains et l'affichent en objet trendy sur Instagram.

Première conséquence, "ce vin se désaisonnalise, note Denis Bonnet, le responsable vins à France Boissons, société de distribution aux professionnels. Sur les cartes des établissements, il est désormais présent en permanence, ce qui n'était pas le cas il y a quelques années." Si les millenials ne reviennent pas au rouge avec l'âge, l'avenir s'annonce rose.

Tous droits réservés à l'éditeur

ledauphine.com

www.ledauphine.com
Pays : France
Dynamisme : 0

Visualiser l'article

CONSOMMATION Vin : les Français changent leurs habitudes

Moins de quantité mais plus de bio et de rosé : la filière viticole française doit faire face à de nouvelles habitudes de consommation.
Aujourd'hui 18:30 Vu 1 fois



Les Français consomment de moins en moins de vin. Photo d'illustration Julio PELAEZ

L'essor du bio

Le nombre d'acheteurs de vin tranquille (sans bulles) bio a été multiplié par trois depuis 2011. En 2018, les achats s'élevaient à 4,9 bouteilles par an en moyenne par foyer, pour un budget de 22 euros. "L'écologie a rejoint la santé comme préoccupation prioritaire des Français", note Jean-Marie Barillère, président du Comité national des interprofessions des vins à appellation d'origine et indication géographique (Cniv).

La "fin de l'hyper-consommation, les inquiétudes face à l'insécurité alimentaire et la volonté de consommer plus responsable constituent autant d'évolutions en faveur d'une croissance soutenue des vins bio", explique une étude du Cniv et de Kantar auprès de panels de consommateurs.

Pour s'inscrire dans cette tendance, des distributeurs ont lancé des initiatives comme le retour de la consigne dans 46 magasins du **caviste Nicolas**, en région parisienne, ou l'apparition du "vrac liquide" dans plusieurs

Tous droits réservés à l'éditeur

enseignes. Le vin bio reste toutefois un achat de complément et ne représente que 9% des achats de vins tranquilles des acheteurs, nuance le Cniv.

Une consommation en baisse

La progression du bio contraste avec un marché du vin en perte de vitesse, à l'image du marché global des boissons alcoolisées, concurrencé par les boissons sans alcool. En neuf ans, le nombre de foyers acheteurs de vin au moins une fois par an pour une consommation à domicile a diminué d'un million.

En moins de vingt ans, la consommation de vin en France a chuté de plus de 20%, calculait en février denier l'Organisation internationale du vin (OIV). En moyenne en 2016, chaque Français d'âge adulte avait absorbé 51,2 litres de vin, avec ou sans bulles, contre 71,5 litres en 2000.

La filière viticole française fait par ailleurs face à une intensification de la concurrence sur le marché international. Toujours leader sur le segment du vin haut de gamme, la filière perd du terrain sur le milieu et l'entrée de gamme, selon les opérateurs interrogés par FranceAgriMer dans le cadre d'une étude sur la perception des vins français sur les principaux marchés-cibles à l'export.

Un manque de lisibilité sur les étiquettes et de compréhension des différentes appellations sont notamment mis en cause. "La France est aussi en retard sur la communication autour de l'image de son art de vivre" contrairement à l'Italie qui réalise en même temps une montée en gamme, rapporte FranceAgriMer.

Plus local et plus...rosé

Les lieux de consommation changent également. 23,4 millions d'acheteurs de vins tranquilles ont été recensés en 2018 pour une consommation à domicile, soit un peu plus de 83% des foyers français contre 87,4% en 2011. Cette consommation hors-domicile, notamment en brasserie et restaurants, profite aux vins effervescents, au rosé et au vin blanc.

La consommation de rosé vient d'ailleurs de dépasser celle des blancs en France, rappelait début juillet Le Monde . Aux Etats-Unis, les exportations de rosé français ont augmenté de 30% en dix ans et le secteur regarde avec appétit le marché chinois où la consommation a dans le même temps doublé. D'ici à 2035, 7 millions d'hectolitres supplémentaires seraient nécessaires pour répondre à cette croissance.

Cet essor apparaît d'autant plus incontournable qu'il est porté par les "millenials", les moins de 35 ans qui ne s'en privent plus lors de leurs apéros dînatoires et autres pique-niques urbains et l'affichent en objet trendy sur Instagram.

Première conséquence, "ce vin se désaisonnalise, note Denis Bonnet, le responsable vins à France Boissons, société de distribution aux professionnels. Sur les cartes des établissements, il est désormais présent en permanence, ce qui n'était pas le cas il y a quelques années." Si les millenials ne reviennent pas au rouge avec l'âge, l'avenir s'annonce rose.

Tous droits réservés à l'éditeur

le journal DE SAÔNE-ET-LOIRE

www.lejsl.com
Pays : France
Dynamisme : 0

Visualiser l'article

Vin : les Français changent leurs habitudes

Moins de quantité mais plus de bio et de rosé : la filière viticole française doit faire face à de nouvelles habitudes de consommation.
Aujourd'hui 18:30 Vu 1 fois



Les Français consomment de moins en moins de vin. Photo d'illustration Julio PELAEZ

L'essor du bio

Le nombre d'acheteurs de vin tranquille (sans bulles) bio a été multiplié par trois depuis 2011. En 2018, les achats s'élevaient à 4,9 bouteilles par an en moyenne par foyer, pour un budget de 22 euros. "L'écologie a rejoint la santé comme préoccupation prioritaire des Français", note Jean-Marie Barillère, président du Comité national des interprofessions des vins à appellation d'origine et indication géographique (Cniv).

La "fin de l'hyper-consommation, les inquiétudes face à l'insécurité alimentaire et la volonté de consommer plus responsable constituent autant d'évolutions en faveur d'une croissance soutenue des vins bio", explique une étude du Cniv et de Kantar auprès de panels de consommateurs.

Pour s'inscrire dans cette tendance, des distributeurs ont lancé des initiatives comme le retour de la consigne dans 46 magasins du **caviste Nicolas**, en région parisienne, ou l'apparition du "vrac liquide" dans plusieurs

Tous droits réservés à l'éditeur

enseignes. Le vin bio reste toutefois un achat de complément et ne représente que 9% des achats de vins tranquilles des acheteurs, nuance le Cniv.

Une consommation en baisse

La progression du bio contraste avec un marché du vin en perte de vitesse, à l'image du marché global des boissons alcoolisées, concurrencé par les boissons sans alcool. En neuf ans, le nombre de foyers acheteurs de vin au moins une fois par an pour une consommation à domicile a diminué d'un million.

En moins de vingt ans, la consommation de vin en France a chuté de plus de 20%, calculait en février denier l'Organisation internationale du vin (OIV). En moyenne en 2016, chaque Français d'âge adulte avait absorbé 51,2 litres de vin, avec ou sans bulles, contre 71,5 litres en 2000.

La filière viticole française fait par ailleurs face à une intensification de la concurrence sur le marché international. Toujours leader sur le segment du vin haut de gamme, la filière perd du terrain sur le milieu et l'entrée de gamme, selon les opérateurs interrogés par FranceAgriMer dans le cadre d'une étude sur la perception des vins français sur les principaux marchés-cibles à l'export.

Un manque de lisibilité sur les étiquettes et de compréhension des différentes appellations sont notamment mis en cause. "La France est aussi en retard sur la communication autour de l'image de son art de vivre" contrairement à l'Italie qui réalise en même temps une montée en gamme, rapporte FranceAgriMer.

Plus local et plus...rosé

Les lieux de consommation changent également. 23,4 millions d'acheteurs de vins tranquilles ont été recensés en 2018 pour une consommation à domicile, soit un peu plus de 83% des foyers français contre 87,4% en 2011. Cette consommation hors-domicile, notamment en brasserie et restaurants, profite aux vins effervescents, au rosé et au vin blanc.

La consommation de rosé vient d'ailleurs de dépasser celle des blancs en France, rappelait début juillet Le Monde . Aux Etats-Unis, les exportations de rosé français ont augmenté de 30% en dix ans et le secteur regarde avec appétit le marché chinois où la consommation a dans le même temps doublé. D'ici à 2035, 7 millions d'hectolitres supplémentaires seraient nécessaires pour répondre à cette croissance.

Cet essor apparaît d'autant plus incontournable qu'il est porté par les "millenials", les moins de 35 ans qui ne s'en privent plus lors de leurs apéros dînatoires et autres pique-niques urbains et l'affichent en objet trendy sur Instagram.

Première conséquence, "ce vin se désaisonnalise, note Denis Bonnet, le responsable vins à France Boissons, société de distribution aux professionnels. Sur les cartes des établissements, il est désormais présent en permanence, ce qui n'était pas le cas il y a quelques années." Si les millenials ne reviennent pas au rouge avec l'âge, l'avenir s'annonce rose.

Tous droits réservés à l'éditeur

LE PROGRÈS.fr

www.leprogres.fr
Pays : France
Dynamisme : 0

Visualiser l'article

Vin : les Français changent leurs habitudes

Moins de quantité mais plus de bio et de rosé : la filière viticole française doit faire face à de nouvelles habitudes de consommation.



Les Français consomment de moins en moins de vin. Photo d'illustration Julio PELAEZ

L'essor du bio
Le nombre d'acheteurs de vin tranquille (sans bulles) bio a été multiplié par trois depuis 2011. En 2018, les achats s'élevaient à 4,9 bouteilles par an en moyenne par foyer, pour un budget de 22 euros. "L'écologie a rejoint la santé comme préoccupation prioritaire des Français", note Jean-Marie Barillère, président du Comité national des interprofessions des vins à appellation d'origine et indication géographique (Cniv).

La "fin de l'hyper-consommation, les inquiétudes face à l'insécurité alimentaire et la volonté de consommer plus responsable constituent autant d'évolutions en faveur d'une croissance soutenue des vins bio", explique une étude du Cniv et de Kantar auprès de panels de consommateurs.

Pour s'inscrire dans cette tendance, des distributeurs ont lancé des initiatives comme le retour de la consigne dans 46 magasins du caviste Nicolas, en région parisienne, ou l'apparition du "vrac liquide" dans plusieurs enseignes. Le vin bio reste toutefois un achat de complément et ne représente que 9% des achats de vins tranquilles des acheteurs, nuance le Cniv.

Une consommation en baisse

Tous droits réservés à l'éditeur

LE PROGRÈS.fr

www.leprogres.fr
Pays : France
Dynamisme : 0

Visualiser l'article

La progression du bio contraste avec un marché du vin en perte de vitesse, à l'image du marché global des boissons alcoolisées, concurrencé par les boissons sans alcool. En neuf ans, le nombre de foyers acheteurs de vin au moins une fois par an pour une consommation à domicile a diminué d'un million.

En moins de vingt ans, la consommation de vin en France a chuté de plus de 20%, calculait en février denier l'Organisation internationale du vin (OIV). En moyenne en 2016, chaque Français d'âge adulte avait absorbé 51,2 litres de vin, avec ou sans bulles, contre 71,5 litres en 2000.

La filière viticole française fait par ailleurs face à une intensification de la concurrence sur le marché international. Toujours leader sur le segment du vin haut de gamme, la filière perd du terrain sur le milieu et l'entrée de gamme, selon les opérateurs interrogés par FranceAgriMer dans le cadre d'une étude sur la perception des vins français sur les principaux marchés-cibles à l'export.

Un manque de lisibilité sur les étiquettes et de compréhension des différentes appellations sont notamment mis en cause. "La France est aussi en retard sur la communication autour de l'image de son art de vivre" contrairement à l'Italie qui réalise en même temps une montée en gamme, rapporte FranceAgriMer.

Plus local et plus...rosé
Les lieux de consommation changent également. 23,4 millions d'acheteurs de vins tranquilles ont été recensés en 2018 pour une consommation à domicile, soit un peu plus de 83% des foyers français contre 87,4% en 2011. Cette consommation hors-domicile, notamment en brasserie et restaurants, profite aux vins effervescents, au rosé et au vin blanc.

La consommation de rosé vient d'ailleurs de dépasser celle des blancs en France, rappelait début juillet Le Monde . Aux Etats-Unis, les exportations de rosé français ont augmenté de 30% en dix ans et le secteur regarde avec appétit le marché chinois où la consommation a dans le même temps doublé. D'ici à 2035, 7 millions d'hectolitres supplémentaires seraient nécessaires pour répondre à cette croissance.

Cet essor apparaît d'autant plus incontournable qu'il est porté par les "millenials", les moins de 35 ans qui ne s'en privent plus lors de leurs apéros dînatoires et autres pique-niques urbains et l'affichent en objet trendy sur Instagram.

Première conséquence, "ce vin se désaisonnalise, note Denis Bonnet, le responsable vins à France Boissons, société de distribution aux professionnels. Sur les cartes des établissements, il est désormais présent en permanence, ce qui n'était pas le cas il y a quelques années." Si les millenials ne reviennent pas au rouge avec l'âge, l'avenir s'annonce rose.

Tous droits réservés à l'éditeur

www.pleinchamp.com
Pays : France
Dynamisme : 0

Visualiser l'article

La filière viticole doit s'adapter aux nouveaux modes de consommation



Moins de quantité, plus de proximité et de bio : la filière viticole doit s'adapter aux nouveaux modes de consommation et développer le milieu de gamme à l'export pour faire face à la concurrence, selon deux études du Cniv et de FranceAgriMer.

La *"fin de l'hyper-consommation"* , les *"inquiétudes face à l'insécurité alimentaire"* et la *"volonté de consommer plus responsable"* constituent autant d'évolutions en faveur d'une *"croissance soutenue des vins bio"* , selon une étude du Comité national des interprofessions des vins à appellation d'origine et indication géographique (Cniv), basée sur les panels de consommateurs Kantar et présentée le 11 juillet. Le nombre d'acheteurs de vin tranquille (sans bulles) bio a été multiplié par trois depuis 2011. En 2018, les achats de vin bio s'élevaient à 4,9 bouteilles par an en moyenne par foyer, pour un budget de 22 euros. *"L'écologie a rejoint la santé comme préoccupation prioritaire des Français"* , constate Jean-Marie Barillère, président du Cniv. Pour s'inscrire dans cette tendance, des distributeurs ont lancé des initiatives comme le retour de la consigne dans 46 magasins du **caviste Nicolas**, en région parisienne, ou l'apparition du *"vrac liquide"* dans plusieurs enseignes.

Le vin bio reste toutefois un achat de complément et ne représente que 9% des achats de vins tranquilles des acheteurs, souligne le Cniv. Sa progression contraste avec un marché du vin en perte de vitesse, à l'image du

Tous droits réservés à l'éditeur

marché global des boissons alcoolisées, concurrencé par les boissons sans alcool. En neuf ans, le nombre de foyers acheteurs de vin au moins une fois par an pour une consommation à domicile a diminué d'un million.

Concurrence internationale
Les lieux de consommation changent également. 23,4 millions d'acheteurs de vins tranquilles ont été recensés en 2018 pour une consommation à domicile, soit un peu plus de 83% des foyers français contre 87,4% en 2011. La consommation hors-domicile, notamment en brasserie et restaurants, profite aux vins effervescents, au rosé et au vin blanc, d'après le Cniv.

La filière viticole française fait par ailleurs face à une intensification de la concurrence sur le marché international. Toujours leader sur le segment du vin haut de gamme, la filière perd du terrain sur le milieu et l'entrée de gamme, selon les opérateurs interrogés par FranceAgriMer dans le cadre d'une étude sur la perception des vins français sur les principaux marchés-cibles à l'export. Un manque de lisibilité sur les étiquettes et de compréhension des différentes appellations sont notamment mis en cause. *"La France est aussi en retard sur la communication autour de l'image de son art de vivre"* contrairement à l'Italie qui réalise en même temps une montée en gamme, rapporte FranceAgriMer.

AFP

Tous droits réservés à l'éditeur

Le Républicain Lorrain

Date : 12/07/2019
Heure : 18:42:29

www.republicain-lorrain.fr
Pays : France
Dynamisme : 0

Visualiser l'article

Vin : les Français changent leurs habitudes

Moins de quantité mais plus de bio et de rosé : la filière viticole française doit faire face à de nouvelles habitudes de consommation.
Aujourd'hui 18:30 Vu 1 fois



Les Français consomment de moins en moins de vin. Photo d'illustration Julio PELAEZ

L'essor du bio

Le nombre d'acheteurs de vin tranquille (sans bulles) bio a été multiplié par trois depuis 2011. En 2018, les achats s'élevaient à 4,9 bouteilles par an en moyenne par foyer, pour un budget de 22 euros. "L'écologie a rejoint la santé comme préoccupation prioritaire des Français", note Jean-Marie Barillère, président du Comité national des interprofessions des vins à appellation d'origine et indication géographique (Cniv).

La "fin de l'hyper-consommation, les inquiétudes face à l'insécurité alimentaire et la volonté de consommer plus responsable constituent autant d'évolutions en faveur d'une croissance soutenue des vins bio", explique une étude du Cniv et de Kantar auprès de panels de consommateurs.

Pour s'inscrire dans cette tendance, des distributeurs ont lancé des initiatives comme le retour de la consigne dans 46 magasins du **caviste Nicolas**, en région parisienne, ou l'apparition du "vrac liquide" dans plusieurs

Tous droits réservés à l'éditeur

enseignes. Le vin bio reste toutefois un achat de complément et ne représente que 9% des achats de vins tranquilles des acheteurs, nuance le Cniv.

Une consommation en baisse

La progression du bio contraste avec un marché du vin en perte de vitesse, à l'image du marché global des boissons alcoolisées, concurrencé par les boissons sans alcool. En neuf ans, le nombre de foyers acheteurs de vin au moins une fois par an pour une consommation à domicile a diminué d'un million.

En moins de vingt ans, la consommation de vin en France a chuté de plus de 20%, calculait en février denier l'Organisation internationale du vin (OIV). En moyenne en 2016, chaque Français d'âge adulte avait absorbé 51,2 litres de vin, avec ou sans bulles, contre 71,5 litres en 2000.

La filière viticole française fait par ailleurs face à une intensification de la concurrence sur le marché international. Toujours leader sur le segment du vin haut de gamme, la filière perd du terrain sur le milieu et l'entrée de gamme, selon les opérateurs interrogés par FranceAgriMer dans le cadre d'une étude sur la perception des vins français sur les principaux marchés-cibles à l'export.

Un manque de lisibilité sur les étiquettes et de compréhension des différentes appellations sont notamment mis en cause. "La France est aussi en retard sur la communication autour de l'image de son art de vivre" contrairement à l'Italie qui réalise en même temps une montée en gamme, rapporte FranceAgriMer.

Plus local et plus...rosé

Les lieux de consommation changent également. 23,4 millions d'acheteurs de vins tranquilles ont été recensés en 2018 pour une consommation à domicile, soit un peu plus de 83% des foyers français contre 87,4% en 2011. Cette consommation hors-domicile, notamment en brasserie et restaurants, profite aux vins effervescents, au rosé et au vin blanc.

La consommation de rosé vient d'ailleurs de dépasser celle des blancs en France, rappelait début juillet Le Monde . Aux Etats-Unis, les exportations de rosé français ont augmenté de 30% en dix ans et le secteur regarde avec appétit le marché chinois où la consommation a dans le même temps doublé. D'ici à 2035, 7 millions d'hectolitres supplémentaires seraient nécessaires pour répondre à cette croissance.

Cet essor apparaît d'autant plus incontournable qu'il est porté par les "millenials", les moins de 35 ans qui ne s'en privent plus lors de leurs apéros dînatoires et autres pique-niques urbains et l'affichent en objet trendy sur Instagram.

Première conséquence, "ce vin se désaisonnalise, note Denis Bonnet, le responsable vins à France Boissons, société de distribution aux professionnels. Sur les cartes des établissements, il est désormais présent en permanence, ce qui n'était pas le cas il y a quelques années." Si les millenials ne reviennent pas au rouge avec l'âge, l'avenir s'annonce rose.

Tous droits réservés à l'éditeur

Aujourd'hui en France
Pays : FR
Périodicité : Quotidien
OJD : 131359





Date : 15 juillet 2019
Page de l'article : p.14-21
Journaliste : ODILE PLICHON

ÉCONOMIE

GRANDE DISTRIBUTION LES GAGNANTS ET LES PERDANTS

Face à des consommateurs de plus en plus exigeants et nomades qui désertent les hypers, les enseignes tentent de s'adapter, avec plus ou moins de succès.

DOSSIER RÉALISÉ PAR ODILE PLICHON

« ET SI ON MANGEAIT MIEUX ? » propose Carrefour dans une pub, tandis que Lidl met en vente un robot de cuisine connecté que les clients s'arrachent et que Leclerc propose le carburant à prix coûtant tous les week-ends de juillet et d'août. Ça bouge, ça bouge, dans le monde de la grande distribution, où les enseignes rivalisent d'imagination pour attirer les clients. « C'est que cet énorme gâteau de 122 milliards d'euros, non seulement n'augmente presque plus – + 0,6 % de croissance en un an en mai 2019 –, mais est attaqué de toutes parts par les enseignes spécialisées, que ce soit dans le secteur du bio (Biocoop, Naturalia), de la beauté (Kiko, Sephora), du vin (Nicolas, le Repaire de Bacchus), du frais (Grand Frais)... » décrypte Frédéric Valette, directeur du département retail de la société d'études spécialisées Kantar.

La compétition est d'autant plus rude que, depuis cinq à six ans, l'heure est à la guerre généralisée des prix. Mais attention : « En 2018-2019, même si tout le monde a souffert, certains s'en sortent nettement mieux que d'autres », insiste Francisco San-

Tous droits réservés à l'éditeur

Aujourd'hui en France
Pays : FR
Périodicité : Quotidien
OJD : 131359

Date : 15 juillet 2019
Page de l'article : p.14-21
Journaliste : ODILE PLICHON

chez, associé responsable des biens de consommation du cabinet d'audit et de conseil Mazars, qui décrit « une année intense en réorganisations stratégiques ».

LES PRIX, MAIS PAS SEULEMENT

Sans surprise, les prix bas restent la meilleure façon d'attirer les clients. Ce positionnement fait toujours le succès de Leclerc et de Lidl, notamment. Mais, aujourd'hui, plus que le prix, le rapport qualité-prix devient déterminant pour séduire un consommateur devenu friand de produits bios, produits localement, sans additifs, responsables...

Autre critère de différenciation : le poids des hypermarchés dans le patrimoine d'une enseigne. Fierté des années 1980, les immenses hypers sont en déshérence. Auchan, Casino, Carrefour serrent les dents. Alors que la famille moyenne ne compte plus que 2,4 personnes, contre 3,5 il y a quarante ans, qui a encore envie de faire ses courses dans un magasin grand comme un, voire deux stades de foot ? Trop fatigant, trop déshumanisé. Les enseignes qui ont un bon patchwork de formats (hypers, supers, mais aussi drive et Internet) résistent mieux à la crise.

Les réseaux fédérant des indépendants, comme Leclerc, Intermarché et U, souffrent moins que les autres. « Une partie des difficultés des groupes intégrés comme Casino, Carrefour ou Auchan vient de ce que les financiers ont pris le pas sur les commerciaux », estime Michel-Edouard Leclerc. Enfin, l'avenir passe aussi par le phygital, alliance du physique (magasins) et du digital, qu'il s'agisse des magasins sans caisses et des applis proposant des promotions de plus en plus personnalisées.

@oplichon

Tous droits réservés à l'éditeur

Aujourd'hui en France
Pays : FR
Périodicité : Quotidien
OJD : 131359

Date : 15 juillet 2019
Page de l'article : p.14-21
Journaliste : ODILE PLICHON

Ça tangue pour eux

CARREFOUR En pleine mue

C'EST UNE PETITE révolution interne qu'Alexandre Bompard, ancien patron de Fnac Darty, a imposée au groupe Carrefour depuis son arrivée à la tête de l'entreprise, mi-2017. Une révolution nécessaire, au vu des récents chiffres de l'enseigne qui fête ses 60 ans – sa part de marché est passée de 20,3 à 20,1 % entre 2018 et 2019. L'an dernier, Carrefour a décidé de fermer 243 magasins de proximité Dia – seuls 29 ont pu être revendus –, avec un plan de sauvegarde de l'emploi (PSE) pour 2 100 salariés.

« Le plan Carrefour 2022, lancé début 2018, nous permettra de mieux nous adapter aux attentes de nos clients à l'avenir », revendique le secrétaire général de Carrefour, Laurent Vallée, qui demande que l'enseigne soit jugée à l'issue de ce plan. Le groupe, handicapé par des hypers qui pèsent très lourd (certains font 15 000 m²), veut élargir son offre : hypers, supers, magasins de proximité, drives et Internet.

Avec son programme Act for Food, Carrefour ambitionne d'être le leader de la transition alimentaire pour tous : envolée du bio, emballages durables, gaspillage réduit, qualité des marques propres et création d'une « blockchain » permettant la traçabilité des aliments (le poulet, dans un premier temps).

GROUPE CASINO Etranglé par la dette

LE GROUPE CASINO, 4e distributeur français, est en crise. En un an, sa part de marché est passée de 11,5 à 11,2 %. En février, l'enseigne a annoncé la cession de 34 hypers, supers et autres Leader Price déficitaires à deux de ses rivaux, Leclerc et Lidl. « Ces cessions sont stratégiques pour baisser la part de nos hypers », se défend-on au sein de l'enseigne stéphanoise.

Mais le groupe coté en Bourse traîne un autre boulet : l'endettement (2,9 milliards d'euros) de sa maison mère. En mai, Rallye a été placé sous procédure de sauvegarde judiciaire pour six mois, renouvelable deux fois. Casino, pourtant, ne manque pas d'atouts. Certes, certains de ses Géant (ses hypers) sont vieillissants et l'enseigne a perdu la bataille du discount selon certains experts. Mais la société possède la pépite Monoprix (25 % du chiffre d'affaires du groupe en France), Franprix reste une enseigne de proximité très intéressante et Cdiscount, son site d'e-commerce, arrive à la deuxième place derrière Amazon. Sans oublier les 170 Naturalia, qui « marchent » très bien.

Le groupe veut « tripler son activité e-commerce alimentaire dans les trois ans », selon un porte-parole. Il parie sur la digitalisation des points de vente (appli Casino Max) et se diversifie (optique ou voyages chez Cdiscount).

Tous droits réservés à l'éditeur

Aujourd'hui en France
Pays : FR
Périodicité : Quotidien
OJD : 131359

Date : 15 juillet 2019
Page de l'article : p.14-21
Journaliste : ODILE PLICHON

AUCHAN Le modèle hyper en souffrance

FONDÉ EN 1961 par le Nordiste Gérard Mulliez, le groupe Auchan est en perte de vitesse avec une baisse de 0,2 % de sa part de marché en un an. En 2018, ses pertes ont dépassé 1,1 milliard d'euros. Et pour cause, s'il souffre, comme ses concurrents, de la désaffection des consommateurs pour les hypermarchés, dans le groupe ch'ti, ceux-ci représentent 80 % de son chiffre d'affaires ! Et les clients partis à la concurrence chez Grand Frais, Picard ou Lidl reviennent d'autant moins que les magasins Auchan sont souvent vieillissants.

L'enseigne – qui compte plus de 70 000 salariés en France et est le premier employeur privé des Hauts-de-France – a décidé de se délester de ses 1 600 points de vente en Italie, mais aussi de mettre en vente 21 sites déficitaires dans l'Hexagone. Sa stratégie est considérée comme mouvante par les experts du secteur.

Récemment nommé à la tête d'Auchan Retail France, Jean-Denis Deweine, dans la maison depuis trente-trois ans, saura-t-il inverser la tendance ? Sollicitée, l'enseigne n'a pas souhaité réagir.

Ils ont le vent en poupe

LECLERC Les prix bas, toujours...

SOIXANTE-DIX ANS et toujours la pêche ! Cette coopérative de commerçants créée en 1949 et aujourd'hui dirigée par Michel-Edouard Leclerc (dit MEL), le fils du fondateur, affiche plus de 21 % de parts de marché, en hausse de 0,1 point en un an. Le succès de cette enseigne née en Bretagne et qui compte 105 000 salariés a été forgé sur des prix imbattables qui restent l'ADN du groupe. « Notre politique de prix n'a pas fait de yo-yo et nous assure une clientèle fidèle », résume MEL qui s'est violemment insurgé contre la loi Egalim qui allait l'obliger à relever de 10 % les marges sur les produits de marque.

« Aujourd'hui, si on regarde le nombre énorme de références vendues (40 000 produits), Leclerc reste l'enseigne la moins chère », reconnaît un concurrent. Le groupement a su aussi s'adapter en modernisant des magasins grands mais pas trop (souvent 6 000 m²), ergonomiques et confortables. L'enseigne a aussi parié – avec succès – sur les drives, voiture bien sûr (Leclerc possède la moitié de ceux du pays), mais aussi piétons depuis peu comme à Paris et à Lille (Nord).

Tous droits réservés à l'éditeur

Aujourd'hui en France
Pays : FR
Périodicité : Quotidien
OJD : 131359

Date : 15 juillet 2019
Page de l'article : p.14-21
Journaliste : ODILE PLICHON

INTERMARCHÉ L'union des adhérents fait la force

L'ANCIEN GROUPEMENT les Mousquetaires, qui vient de souffler ses 50 bougies, résiste bien et frôle désormais les 15 % de parts de marché (+ 0,2 % en un an). « Notre premier atout est la proximité, avec 1 800 points de vente », décrypte Frédéric Peyronnet, membre du conseil d'administration et patron d'un Intermarché près d'Albi (Tarn). C'est que cette enseigne est une coopérative, regroupant des adhérents, dont chacun, chef d'entreprise, est indépendant et pratique depuis longtemps les circuits courts avec les producteurs locaux. Du coup, le discours d'Intermarché sur le « mieux manger » est crédible. La traçabilité de ses filières (pêche…) est avérée. « Et le fait d'avoir 62 unités de production (bœuf, épicerie, laiterie, produits de la mer…) nous permet de maîtriser la qualité de nos produits », précise-t-il.

Ajoutez à cela des prix compétitifs avec des promos percutantes. « La loi Egalim nous a obligés à relever le prix de 900 produits, précise Frédéric Peyronnet. Mais nous les avons en parallèle baissé sur 5 500 autres pour que le panier moyen n'augmente pas. »

LIDL L'enseigne qui monte, qui monte…

EN UN AN, l'entreprise, présente en France depuis 1988 mais qui appartient à une multinationale allemande, est passée de 5,4 à 5,7 % de parts de marché et multiplie les ouvertures. Lidl, auparavant simple hard discounter, a entamé depuis 2012 une montée en gamme spectaculaire avec pour slogan « le vrai prix des bonnes choses ».

Les produits de marque représentent désormais 10 % de son offre. Lancées en 2002, ses foires aux vins sont depuis imitées par tous, le rayon « pain chaud » remporte un franc succès, de même que le rayon bio ou que ses fruits et légumes, livrés quotidiennement dans les 1 500 magasins de France. « Plus de la moitié des articles vendus sont des produits frais », précise Friedrich Fuchs, directeur général France de Lidl. Le petit nombre de références (1 750) permet de commander de grandes quantités aux fournisseurs et de négocier des tarifs très bas. Chaque semaine, l'enseigne lance des promotions sur l'alimentaire et le non-alimentaire avec parfois des produits exclusifs, comme le robot Monsieur Cuisine Connect, qui a provoqué la frénésie dans les magasins le mois dernier.

SYSTÈME U Un recentrage sur l'alimentaire

CETTE COOPÉRATIVE de commerçants fondée en 1894 dépasse les 10 % de parts de marché et continue de croître. Elle compte encore 70 hypermarchés, mais plutôt de taille moyenne (5 500 m², quand certains Auchan atteignent les 10 000 m²), et a l'avantage d'avoir des formats différents, des hypers aux supers, en passant par les U Express en ville. « Notre cœur de métier, c'est un magasin moyen installé en zone rurale ou périurbaine, dans une sous-préfecture, par exemple », nous explique un porte-parole du groupe.

Ces dernières années, le groupe s'est recentré sur l'alimentaire – les rayons beauté, sport, DVD… étant grignotés par les magasins spécialisés. Les étals boucheries (avec de vrais bouchers) et de poisson sont très appréciés des clients. En plus de tarifs compétitifs et d'une marque distributeur très appréciée, Système U est parvenu à se forger une image d'enseigne citoyenne, impliquée dans la lutte contre la malbouffe et les mauvaises pratiques (additifs, conservateurs, nanoparticules dans les dentifrices et autres huiles de palme). Chaque administrateur a son propre magasin. « Dès qu'il y a un problème, cela remonte vite au niveau central », atteste un porte-parole.

Tous droits réservés à l'éditeur

Aujourd'hui en France
Pays : FR
Périodicité : Quotidien
OJD : 131359

Date : 15 juillet 2019
Page de l'article : p.14-21
Journaliste : ODILE PLICHON



Tous droits réservés à l'éditeur

Aujourd'hui en France
Pays : FR
Périodicité : Quotidien
OJD : 131359

Date : 15 juillet 2019
Page de l'article : p.14-21
Journaliste : ODILE PLICHON



Tous droits réservés à l'éditeur

Aujourd'hui en France
Pays : FR
Périodicité : Quotidien
OJD : 131359

Date : 15 juillet 2019
Page de l'article : p.14-21
Journaliste : ODILE PLICHON



Tous droits réservés à l'éditeur

Date : 15/07/2019
Heure : 06:09:54
Journaliste : Odile Plichon

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

Visualiser l'article

Crise dans la grande distribution : les gagnants et les perdants



La grande distribution représente un énorme gâteau de 122 milliards d'euros

Face à des consommateurs de plus en plus exigeants et nomades, les enseignes tentent de s'adapter, avec plus ou moins de succès.

« Et si on mangeait mieux ? » propose Carrefour dans une pub, tandis que Lidl met en vente un robot de cuisine connecté que les clients s'arrachent et que Leclerc propose le carburant à prix coûtant tous les week-ends de juillet et d'août. Ça bouge, ça bouge, dans le monde de la grande distribution où les enseignes rivalisent d'imagination pour attirer les clients.

« C'est que cet énorme gâteau de 122 milliards d'euros, non seulement n'augmente presque plus (+ 0,6 % de croissance sur un an en mai 2019), mais est attaqué de toutes parts par les enseignes spécialisées, que ce soit dans le secteur du bio (Biocoop, Naturalia), de la beauté (Kiko, Sephora), du vin (Nicolas, le Repaire

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

de Bacchus), du frais (Grand Frais)… » décrypte Frédéric Valette, le directeur du département Retail de la société d'études Kantar, qui calcule notamment les parts de marché des uns et des autres.

Et la compétition est d'autant plus rude que depuis cinq à six ans, l'heure est à la guerre généralisée des prix. Mais attention : « En 2018-2019, même si tout le monde a souffert, certains s'en sortent nettement mieux que d'autres », insiste Francisco Sanchez, associé responsable des biens de consommation chez Mazars, qui décrit « une année intense en réorganisations stratégiques ».

Le rapport qualité-prix est déterminant

Mais qu'est-ce qui fait, au final, la différence entre les uns et les autres ? Pour Francisco Sanchez, l'alpha et l'oméga reste « le positionnement autour d'un prix bas », qui fait toujours le succès de Leclerc et de Lidl notamment. Mais aujourd'hui, plus que le prix, c'est le rapport qualité prix qui devient de plus en plus déterminant. Le consommateur est, en effet, devenu friand de produits bios, produits localement, sans additifs, responsables…

Autre critère de différenciation : le poids des hypermarchés dans le « portefeuille » d'une enseigne. (...)

Lire la suite sur LeParisien.fr

Tous droits réservés à l'éditeur

Capital

Date : 15/07/2019
Heure : 06:54:42
Journaliste : Frédéric Sergeu

www.capital.fr
Pays : France
Dynamisme : 0

Visualiser l'article

Leclerc, Carrefour, Auchan... Quelles enseignes de grande distribution s'en sortent le mieux?



Bugphai / Getty Images

Dans un secteur où la croissance est limitée et la concurrence s'accroît, certaines enseignes s'en sortent mieux que d'autres. C'est le cas de Leclerc, le leader du secteur, ou d'Intermarché, mais pas de Carrefour ou d'Auchan, qui perdent des parts de marché.
Les enseignes de grande distribution n'ont pas le choix. Il leur faut sans cesse s'adapter pour faire face aux demandes des consommateurs. Surtout que la donne évolue ces dernières années, explique le Parisien en dévoilant les gagnants et les perdants de la crise dans la grande distribution.

"C'est que cet énorme gâteau de 122 milliards d'euros, non seulement n'augmente presque plus (+ 0,6 % de croissance sur un an en mai 2019), mais est attaqué de toutes parts par les enseignes spécialisées, que ce soit dans le secteur du bio (Biocoop, Naturalia), de la beauté (Kiko, Sephora), du vin (Nicolas, le Repaire de Bacchus), du frais (Grand Frais)", explique au quotidien Frédéric Valette, directeur du département Retail de la société d'études Kantar.

Leclerc à la fête

Leclerc conforte ainsi sa position de leader dans le secteur et gagne même des parts de marché, selon les chiffres dévoilés par Kantar et relayés par le Parisien : celles-ci s'élèvent à 21,3% (+0,1% par rapport à

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

2018). Le groupe dirigé par Michel-Edouard Leclerc s'appuie notamment sur une politique de prix bas et a su s'adapter en multipliant les drive et en modernisant ses magasins. "Notre politique de prix n'a pas fait de yo-yo et nous assure une clientèle fidèle", s'enorgueillit Michel-Edouard Leclerc dans le Parisien.

Trois autres groupes gagnent des parts de marché : Les Mousquetaires, avec les magasins Intermarché ou Netto (14,9%, + 0,2%), Groupe U (10,7%, + 0,1%) et Lidl, pour la plus forte progression (5,7%, + 0,3%). La multinationale allemande a notamment marqué les esprits ces dernières semaines avec le lancement de Monsieur Cuisine Connect , un robot de cuisine à prix cassé.

Carrefour vise 2022

D'autres enseignes historiques du secteur ne sont pas à la fête. C'est le cas de Carrefour, deuxième en termes de parts de marché (20,1%, - 0,2%) malgré quelques difficultés. "Le plan Carrefour 2022, lancé début 2018, génère mécaniquement une baisse des parts de marché, puisque nous réduisons la taille de nos magasins, mais cela nous permettra de mieux nous adapter aux attentes de nos clients à l'avenir", tente de rassurer Laurent Vallée, secrétaire général de Carrefour.

Auchan (10,2%, - 0,2%) et Casino (11,2%, - 0,3%) voient également leurs parts de marché baisser par rapport à 2018, dans un secteur où les hypermarchés continuent d'être plébiscités par les consommateurs (52% de parts de marché), devant les supermarchés (24,6%) et les enseignes de hard discount (11%).

Tous droits réservés à l'éditeur

Date : 15/07/2019
Heure : 16:19:16

www.larvf.com
Pays : France
Dynamisme : 0

Visualiser l'article

La filière viticole doit s'adapter aux nouveaux modes de consommation



Moins de quantité, plus de proximité et de bio.

Moins de quantité, plus de proximité et de bio : la filière viticole doit s'adapter aux nouveaux modes de consommation et développer le milieu de gamme à l'export pour faire face à la concurrence.

La "fin de l'hyper-consommation", les "inquiétudes face à l'insécurité alimentaire" et la "volonté de consommer plus responsable" constituent autant d'évolutions en faveur d'une "croissance soutenue des vins bio", selon une étude du Comité national des interprofessions des vins à appellation d'origine et indication géographique (Cniv), basée sur les panels de consommateurs Kantar.

RETOUR DE LA CONSIGNE
Le nombre d'acheteurs de vin tranquille (sans bulles) bio a été multiplié par trois depuis 2011. En 2018, les achats de vin bio s'élevaient à 4,9 bouteilles par an en moyenne par foyer, pour un budget de 22 euros.

"L'écologie a rejoint la santé comme préoccupation prioritaire des Français", constate Jean-Marie Barillère, président du Cniv.

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

Pour s'inscrire dans cette tendance, des distributeurs ont lancé des initiatives comme le retour de la consigne dans 46 magasins du **caviste** **Nicolas**, en région parisienne, ou l'apparition du "vrac liquide" dans plusieurs enseignes.

UN MARCHÉ DU VIN EN PERTE DE VITESSE
Le vin bio reste toutefois un achat de complément et ne représente que 9% des achats de vins tranquilles des acheteurs, souligne le Cniv.

Sa progression contraste avec un marché du vin en perte de vitesse, à l'image du marché global des boissons alcoolisées, concurrencé par les boissons sans alcool. En neuf ans, le nombre de foyers acheteurs de vin au moins une fois par an pour une consommation à domicile a diminué d'un million.

Les lieux de consommation changent également. 23,4 millions d'acheteurs de vins tranquilles ont été recensés en 2018 pour une consommation à domicile, soit un peu plus de 83% des foyers français contre 87,4% en 2011.

La consommation hors-domicile, notamment en brasserie et restaurants, profite aux vins effervescents, au rosé et au vin blanc, d'après le Cniv.

MANQUE DE LISIBILITÉ SUR LES ÉTIQUETTES
La filière viticole française fait par ailleurs face à une intensification de la concurrence sur le marché international.

Toujours leader sur le segment du vin haut de gamme, la filière perd du terrain sur le milieu et l'entrée de gamme, selon les opérateurs interrogés par FranceAgriMer dans le cadre d'une étude sur la perception des vins français sur les principaux marchés-cibles à l'export.

Un manque de lisibilité sur les étiquettes et de compréhension des différentes appellations sont notamment mis en cause.

"La France est aussi en retard sur la communication autour de l'image de son art de vivre" contrairement à l'Italie qui réalise en même temps une montée en gamme, rapporte FranceAgriMer.

(Avec AFP)

Tous droits réservés à l'éditeur

Le Parisien

Date : 15/07/2019
Heure : 06:01:29
Journaliste : Odile Plichon

www.leparisien.fr
Pays : France
Dynamisme : 0

Visualiser l'article

Crise dans la grande distribution : les gagnants et les perdants

Face à des consommateurs de plus en plus exigeants et nomades, les enseignes tentent de s'adapter, avec plus ou moins de succès.



La grande distribution représente un énorme gâteau de 122 milliards d'euros. LP/Benoit Duran

« Et si on mangeait mieux ? » propose Carrefour dans une pub, tandis que Lidl met en vente un robot de cuisine connecté que les clients s'arrachent et que Leclerc propose le carburant à prix coûtant tous les week-ends de juillet et d'août. Ça bouge, ça bouge, dans le monde de la grande distribution où les enseignes rivalisent d'imagination pour attirer les clients.

« C'est que cet énorme gâteau de 122 milliards d'euros, non seulement n'augmente presque plus (+ 0,6 % de croissance sur un an en mai 2019), mais est attaqué de toutes parts par les enseignes spécialisées, que ce soit dans le secteur du bio (Biocoop, Naturalia), de la beauté (Kiko, Sephora), du vin (**Nicolas**, le Repaire de Bacchus), du frais (Grand Frais)… » décrypte Frédéric Valette, le directeur du département Retail de la société d'études Kantar, qui calcule notamment les parts de marché des uns et des autres.

Et la compétition est d'autant plus rude que depuis cinq à six ans, l'heure est à la guerre généralisée des prix. Mais attention : « En 2018-2019, même si tout le monde a souffert, certains s'en sortent nettement mieux que d'autres », insiste Francisco Sanchez, associé responsable des biens de consommation chez Mazars, qui décrit « une année intense en réorganisations stratégiques ».

Le rapport qualité-prix est déterminant

Mais qu'est-ce qui fait, au final, la différence entre les uns et les autres ? Pour Francisco Sanchez, l'alpha et l'oméga reste « le positionnement autour d'un prix bas », qui fait toujours le succès de Leclerc et de Lidl notamment. Mais aujourd'hui, plus que le prix, c'est le rapport qualité prix qui devient de plus en plus déterminant. Le consommateur est, en effet, devenu friand de produits bios, produits localement, sans additifs, responsables…

Autre critère de différenciation : le poids des hypermarchés dans le « portefeuille » d'une enseigne. Fierté des années 1980, les immenses « hypers » sont en déshérence. Auchan, Casino, Carrefour serrent les dents . Alors que la famille moyenne ne compte plus que 2,4 personnes, contre 3,5 il y a quarante ans, qui a encore envie de faire ses courses dans un magasin grand comme un, voire deux stades de foot ? Trop fatigant, trop déshumanisé.

Tous droits réservés à l'éditeur

Du coup, les distributeurs réallouent l'espace en installant des magasins dans les magasins (corner Darty chez Carrefour, Décathlon chez Auchan, etc.). Sans surprise, les enseignes qui ont un bon patchwork de formats (hypers, supers, mais aussi drive et Internet) résistent davantage à la crise.

Les indépendants résistent mieux

Et puis, notons que les réseaux fédérant des indépendants souffrent moins que les autres. C'est le cas de Leclerc, mais aussi de Système U par exemple dont le nouveau patron, Dominique Schelcher, gère son propre magasin à Fessenheim (Haut-Rhin). « Une partie des difficultés des groupes intégrés comme Casino, Carrefour ou Auchan vient de ce que les financiers ont pris le pas sur les commerciaux », estime Michel-Édouard Leclerc. Testés et vite adoptés, les 640 drives de l'enseigne contribuent ainsi fortement à son succès.

Enfin, l'avenir passe aussi par le phygital, alliance du magasin physique et du digital, qu'il s'agisse des magasins sans caisse, mais aussi des « applis » proposant des promotions de plus en plus personnalisées , par exemple.

Tous droits réservés à l'éditeur

www.lybsoo.fr
Pays : France
Dynamisme : 198

Visualiser l'article

Leclerc, Carrefour, Auchan... Quelles enseignes de grande distribution s'en sortent le mieux ?



Bugphai / Getty Images

Les enseignes de grande distribution n'ont pas le choix. Il leur faut sans cesse s'adapter pour faire face aux demandes des consommateurs. Surtout que la donne évolue ces dernières années, explique le Parisien en dévoilant les gagnants et les perdants de la crise dans la grande distribution.

"C'est que cet énorme gâteau de 122 milliards d'euros, non seulement n'augmente presque plus (+ 0,6 % de croissance sur un an en mai 2019), mais est attaqué de toutes parts par les enseignes spécialisées, que ce soit dans le secteur du bio (Biocoop, Naturalia), de la beauté (Kiko, Sephora), du vin (Nicolas, le Repaire de Bacchus), du frais (Grand Frais)", explique au quotidien Frédéric Valette, directeur du département Retail de la société d'études Kantar.

 # Lire aussi Grande distribution : Lidl cartonne, Auchan s'enfonce

Leclerc à la fête
Leclerc conforte ainsi sa position de leader dans le secteur et gagne même des parts de marché, selon les chiffres dévoilés par Kantar et relayés par le Parisien : celles-ci s'élèvent à 21,3% (+0,1% par rapport à 2018). Le groupe dirigé par Michel-Edouard Leclerc s'appuie notamment sur une politique de prix bas et a su s'adapter en multipliant les drive et en modernisant ses magasins. "Notre politique de prix n'a pas fait de yo-yo et nous assure une clientèle fidèle", s'enorgueillit Michel-Edouard Leclerc dans le Parisien.

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

Trois autres groupes gagnent des parts de marché : Les Mousquetaires, avec les magasins Intermarché ou Netto (14,9%, + 0,2%), Groupe U (10,7%, + 0,1%) et Lidl, pour la plus forte progression (5,7%, + 0,3%). La multinationale allemande a notamment marqué les esprits ces dernières semaines avec le lancement de Monsieur Cuisine Connect, un robot de cuisine à prix cassé.

 # Lire aussi Lidl, Leclerc, Monoprix... les enseignes les moins chères selon les Français

Carrefour vise 2022
D'autres enseignes historiques du secteur ne sont pas à la fête. C'est le cas de Carrefour, deuxième en termes de parts de marché (20,1%, - 0,2%) malgré quelques difficultés. "Le plan Carrefour 2022, lancé début 2018, génère mécaniquement une baisse des parts de marché, puisque nous réduisons la taille de nos magasins, mais cela nous permettra de mieux nous adapter aux attentes de nos clients à l'avenir", tente de rassurer Laurent Vallée, secrétaire général de Carrefour.

Auchan (10,2%, - 0,2%) et Casino (11,2%, - 0,3%) voient également leurs parts de marché baisser par rapport à 2018, dans un secteur où les hypermarchés continuent d'être plébiscités par les consommateurs (52% de parts de marché), devant les supermarchés (24,6%) et les enseignes de hard discount (11%).

Tous droits réservés à l'éditeur

Nouvelles Du Monde

www.nouvelles-du-monde.com
Pays : France
Dynamisme : 0

Visualiser l'article

Crise dans la grande distribution: les gagnants et les perdants

«Et si on mangeait mieux? »Propose Carrefour dans un pub, tandis que Lidl met en vente un robot de cuisine connecté que les clients s'arrachent et que Leclerc proposent le carburant à prix coûtant tous les week-ends de juillet et d'août. Ça bouge, ça bouge, dans le monde de la grande distribution où les enseignes rivalisent d'imagination pour attirer les clients.

«C'est que cet énorme gâteau de 122 milliards d'euros, non seulement il n'y a presque plus (+ 0,6% de croissance sur un en mai 2019), mais il est attaqué de toutes les parties par les enseignes spécialisées, que ce soit dans le secteur du bio (Biocoop, Naturalia), de la beauté (Kiko, Sephora), du vin (Nicolas, le repaire de bacchus), du frais (Grand Frais)… »décrypte Frédéric Valette, directeur du département Retail de la société d'études Kantar, qui calcule notamment les parties du marché des uns et des autres.

And the competition is is more Mais attention: «En 2018-2019, il y a un monde à souffert, certains s'en sortent vraiment mieux que d'autres», insiste Francisco Sanchez, responsable des biens de consommation chez Mazars, qui décrit une année intense en réorganisations stratégiques ».

Le rapport qualité-déterminant est déterminant
Mais qu'est-ce qui a fait, au final, la différence entre les uns et les autres? Pour Francisco Sanchez, l'alpha et l'oméga reste «le positionnement autour d'un prix bas», qui a toujours été le succès de Leclerc et de Lidl notamment. Mais aujourd'hui, plus que le prix, c'est le rapport de qualité qui devient de plus en plus déterminant. Le consommateur est, en effet, devenu ami de produits bios, produits localement, sans additifs, responsables…

Autre critère de différenciation: le poids des hypermarchés dans le «portefeuille» d'une enseigne. Fierté des années 1980, les immenses «hypers» sont en déshérence. Auchan, Casino, Carrefour serrent les dents. Alors que la famille moyenne ne compte plus que 2,4 personnes, contre 3,5 il y a quarante ans, qui a encore envie de faire ses courses dans un magasin grand comme un, voire deux stades de foot? Trop fatigant, trop déshumanisé.

Du coup, les distributeurs ont réaménagé l'espace dans les magasins dans les magasins (coin Darty chez Carrefour, Décathlon chez Auchan, etc.). Sans surprise, nous avons un bon patchwork de formats (hypers, supers, mais aussi drive et Internet) résistants davantage à la crise.

Les indépendants résistent mieux
Et puis, notons que les réseaux fédérés des indépendants passent moins que les autres. C'est le cas de Leclerc, mais aussi de Système U par exemple dont le nouveau patron, Dominique Schelcher, gère son propre magasin à Fessenheim (Haut-Rhin). «Une partie des difficultés rencontrées entre Casino, Carrefour ou Auchan vient de ce que les financiers sont pris en charge», estime Michel-Édouard Leclerc. Testés et vite adoptés, les 640 disques durs

Enfin, l'avenir passe par le physique, alliance du magasin physique et du numérique, il s'agisse des magasins sans caisse, mais aussi des «applis» avec des promotions de plus en plus personnalisées, par exemple.

Tous droits réservés à l'éditeur





OBJETS DE PUB

par **Claude Franck** (photos Guennolé Leroy, Karine Priot, Frédéric Dufetelle, DR)



Plaques émaillées

CES BOISSONS QUE LES CAFÉS RÉCLAMENT

Tous droits réservés à l'éditeur

Dans un secteur très concurrentiel, les producteurs d'alcools, d'apéritifs, de vins, de bières, ou de sodas se livrent une bataille de l'image pour attirer l'attention du consommateur… Notamment avec les plaques émaillées, stars des articles publicitaires, aujourd'hui chassées par les collectionneurs et les décorateurs d'intérieur.

Jusqu'à la Première Guerre mondiale, la réclame émaillée, apparue à la fin du 19e siècle en est encore à ses balbutiements. Il faut attendre le début des années 1920 pour voir un véritable essor, avec notamment la bière. Plus de 300 brasseurs utilisent l'émail comme support, et dans une moindre mesure les vins, les anisettes et les alcools, rejoints plus tard par les sodas.

Avantage pour les cafés, une décoration neuve et lisse au décor chatoyant pour dynamiser un établissement. ■

Tous nos remerciements à Fabian Darchis et Marc Evans.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé



Plaque émaillée Pepsi-Cola en forme de capsule. Fin des années 1950 par l'Émaillerie Alsacienne Strasbourg. Diam 48 cm. ▲

Le soda

Le soda est une boisson gazeuse contenant du sucre, de l'eau et des extraits de plantes. **Schweppes**, apparu au 18e siècle, est le premier représentant de cette famille. Le nombre de ces boissons rafraîchissantes se multiplie, notamment avec l'arrivée des sodas américains après-guerre.

Coca-Cola, inonde les commerces de sa couleur rouge notamment avec ses plaques plates porteuses de messages variés et fait de l'ombre à **Pepsi-Cola** sur le même secteur, qui adopte pour sa part le "bleu blanc rouge", comme par exemple sur ses capsules géantes.

On trouve également **Fanta** orange et citron, **Vérigoud**, **Favor** ou **Idéal Soda** de Lille (59), avec une improbable pin-up patineuse sur fond de montagne.

Certaines marques laissent peu de souvenir comme **Darry** à Saint-Dizier (52). D'autres, à l'image d'**Orangina** né en 1936, éditent tardivement quelques plaques thermomètres.

Tous droits réservés à l'éditeur

Les vins et apéritifs

Parfois de diffusion locale, les plaques se retrouvent sur les murs des cafés et des épiceries. D'autres ont une audience nationale. Parmi tous ces breuvages, figurent, **Baptistin Caracous, Les Bons Vins de la Vieille Garde, Rémillons, Genty, Le Cep Vermeil,** les **Vins du Postillons, Dumézil, Gévéor, Grap**…

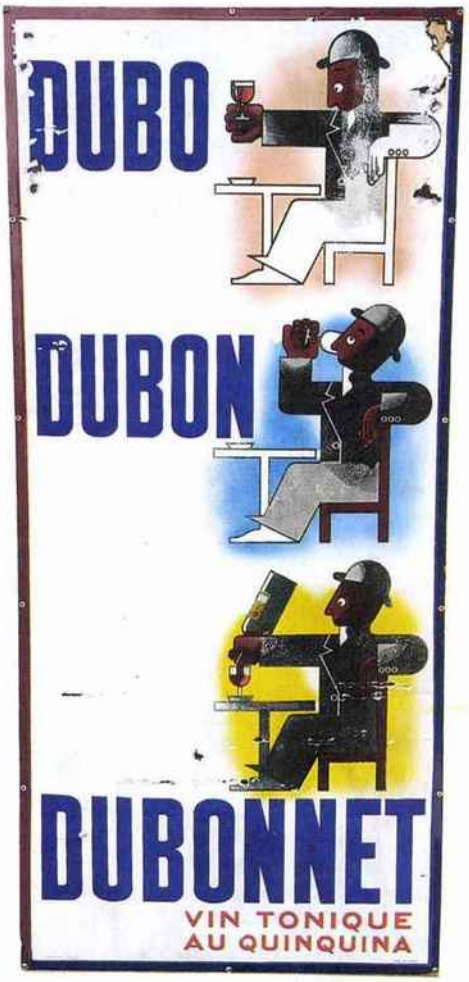
Un distributeur célèbre affiche aussi son ambition d'attirer les clients, **Nicolas,** avec ses plaques au livreur Nectar accompagné de son fils Glouglou, dessinés par Dransy.

Il faut encore compter avec le succès des vins aromatisés, qui s'affichent en nombre sur des plaques émaillées, tels le **Dauré** à l'Armagnac ou des Vermouth parmi lesquels **Martini, Cinzano**… mais aussi les quinquinas, **St Raphaël, Dubonnet, Byrrh**...

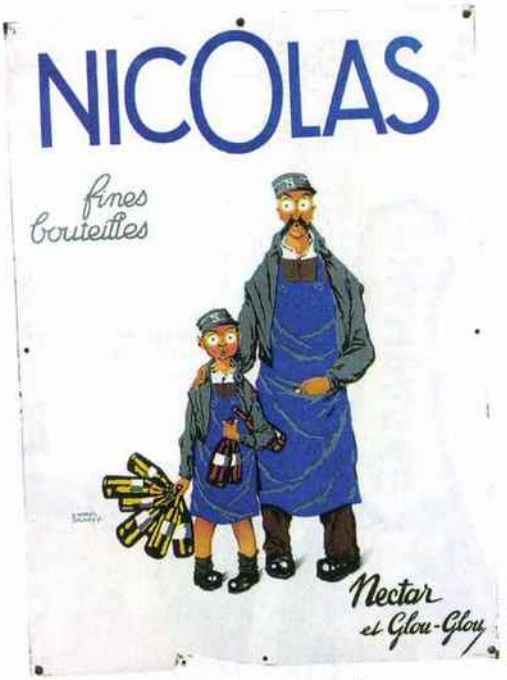
Des apéritifs, comme le **Noilly Prat,** des champagnes, tels **Mercier,** sont également vantés sur des plaques émaillées.

Du vrac aussi

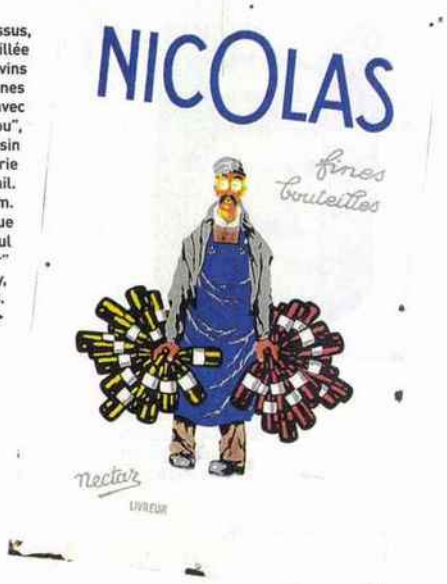
Dans les bistrots, le client peut aussi commander des vins au verre en salle ou au comptoir : un ballon de rouge, un blanc sec, une côte, un rosé… des vins en vrac à faible coût en bouteilles étiquetées, fournies par un grossiste : **Kiravi, Primior, Cramoisay, Picardy, Vins du Carillon** entre autres.



▲ Dubonnet, vin tonique au quinquina. Plaque de l'Émaillerie Edmond Jean illustrée d'un dessin d'après Cassandre. 1932. Moins de 10 exemplaires connus. Dim. 183 x 83 cm.



▲ Ci-dessus, plaque émaillée de 1925 pour les vins "Nicolas fines bouteilles", avec "Nectar et Glouglou", d'après un dessin de Dransy. Émaillerie Ferro-émail. Dim. 107 x 146 cm. À droite, plaque illustrée du seul livreur "Nectar" par Dransy, vers 1923. Dim. 97 x 146 cm. ▶



Tous droits réservés à l'éditeur



◀ Plaque Coca-Cola de 2005.

▲ Idéal Soda était produit à Bruille (59). Ici, deux plaques de 1954 fabriquées par Art France Luynes en deux formats (38 x 31 cm et 58 x 48 cm). Le petit modèle (à droite) était fixé sur les portes des camions de livraison. ▶

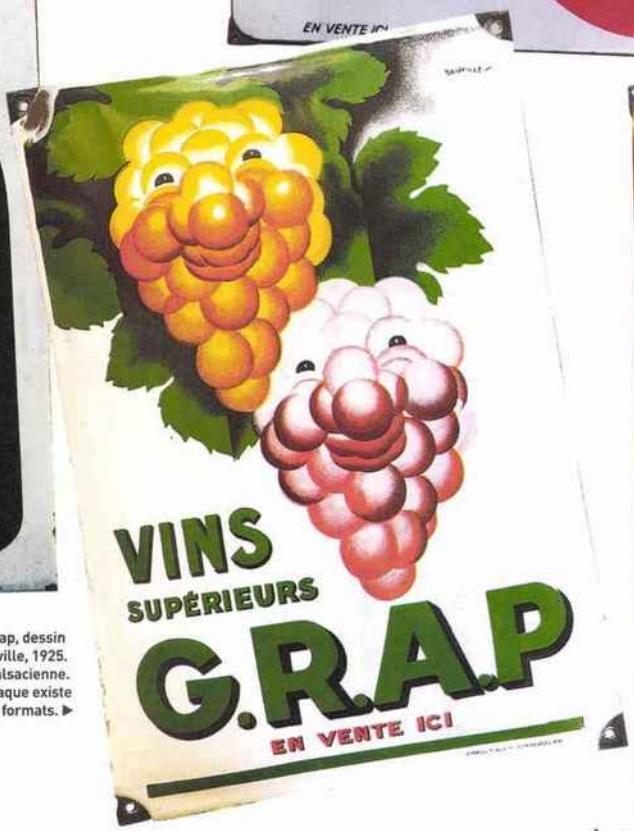
Tous droits réservés à l'éditeur



Plaque Martini de 1967, plate à bords à oreilles. L. 60 cm. ▶

◀ Plaque potence pour le champagne Mercier. Dim. 15 x 60 cm.





Vins Grap, dessin de Beuville, 1925. Par l'Émaillerie alsacienne. Cette plaque existe dans plusieurs formats. ▶



◀ Thermomètre publicitaire Dauré de 1948. Plaque plate à oreilles de l'Émaillerie Alsacienne Strasbourg. Dim. 95 x 30 cm.

Plaque St Raphaël Quinquina, d'après Jacques Cartier, avec découpe spéciale pour le métro parisien. 1936. Dim. 130 x 100cm. ▼



Plaque des Vins du postillon de 1927, par l'Émaillerie Alsacienne Strasbourg. Existe dans plusieurs formats. Dim. 32 x 49 cm. ▼



(suite page 27)

Tous droits réservés à l'éditeur

RELIURE

(suite de la page 26)

LES INGRÉDIENTS D'UNE BONNE PUB

UN REPÈRE VISUEL

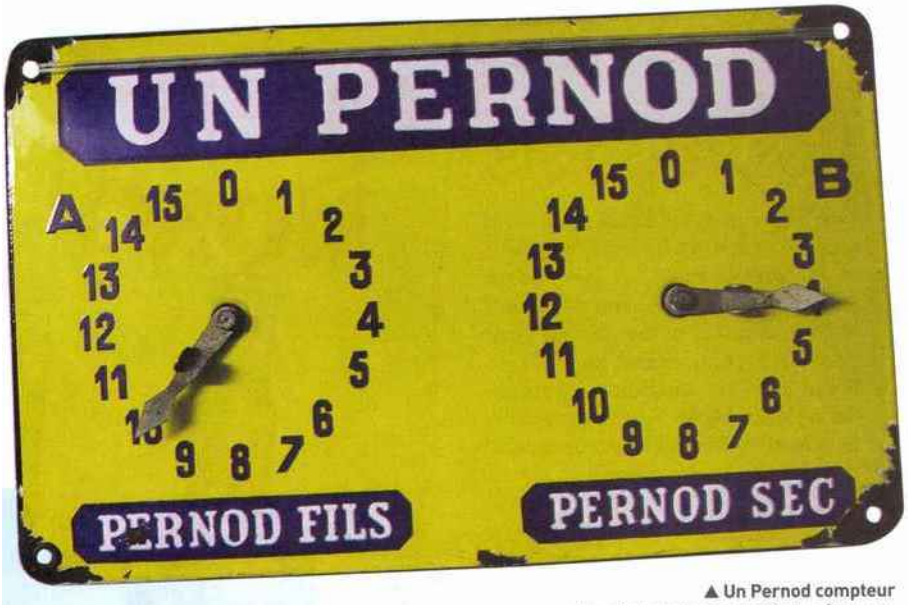
Fort de l'adage *"Pour être connu il faut être vu"*, les fabricants réfléchissent à accrocher le consommateur avec le nom d'une marque, un logo comme une étoile de brasseur, un personnage emblématique ou récurrent, le visage réjouit du postillon des vins du même nom, les serveurs rouge et blanc de St Raphaël, le félin de Tigre bock, le gaulois de la Maxéville…

UNE JOLIE SIGNATURE

Les fabricants d'alcools appellent parfois un illustrateur connu : Cappiello, Favre, Dransy, Loupot, Cartier… Mais se tournent plus souvent vers un anonyme travaillant dans le bureau d'un imprimeur, ou d'un émailleur.
Ce dernier a un rôle primordial : pour exécuter des plaques plates ou bombées avec un émail épais ou plus fin. La qualité de réalisation et le tirage jouent sur les prix.

UN BON FABRICANT

Parmi les grands noms de fabricants de plaques émaillées figurent l'Émaillerie Alsacienne Strasbourg (EAS) de Hœnheim (67), la plus connue, mais aussi L'Emaillo Gravure Paris, Japy, Émail ED Jean, Laborde, Art-France à Luynes (37)…



▲ Un Pernod compteur de points pour une partie de pétanque. Années 1930. 32 x 20 cm.

Tous droits réservés à l'éditeur

Les anisettes

Pour rebondir, après l'absinthe interdite en 1915, beaucoup de producteurs se reconvertissent dans l'anisette. L'engouement au Sud de la France est considérable avec **Berger**, **Pernod**, **Le Premier Anis**, puis à la fin des années 1920 **Ricard** qui prend une part active sur ce marché, en créant une boisson à son nom, qualifiée de vrai pastis de Marseille.

Pour promouvoir ces anisettes, on a recourt à un pilonnage publicitaire autour de Berger mais aussi **Duval**, Pernod ou **Casanis**.

1951 marque le lancement du **Pastis 51**. La firme fusionne avec Ricard en 1974. Partout présents dans les bistrots, les anisés s'adonnent entre autres aux plaques émaillées.



◀ Pernod Fil
Fabrication
Neuhaus Paris
Émail Japy.
Années 1920.
H. 50 cm.

Tous droits réservés à l'éditeur



Guennolé Leroy, marchand et collectionneur

Que l'émail qui m'aille !

Un intérêt précoce...

J'ai commencé à m'intéresser à ce domaine à 16 ans à l'aube des années 1990. J'étais émerveillé par les découvertes à faire : l'imagination des créateurs – dessinateurs parfois célèbres – à laquelle se mêlent la profondeur de l'émail et la qualité d'exécution. De collectionneur, je suis passé marchand en apprivoisant ce domaine riche qui associe promotion commerciale et œuvres d'artistes avec Loupot, Cassandre, Cappiello, Dransy…

De nombreuses copies ?

Les cotes soutenues incitent à créer des faux. Dans les années 1980, les copies peu fidèles venaient d'Inde. Aujourd'hui elles sont exécutées avec talent en Pologne, en République Tchèque, dans des zones où il y a traditionnellement un savoir-faire et des fours qui n'ont pas disparus. Ces pièces neuves subissent des traitements variés. De nombreuses astuces sont utilisées comme faire vieillir à l'acide, à l'eau de mer, en portant des coups et en enterrant la plaque 6 mois pour lui donner un vécu plausible pour un élément publicitaire de 60 ou 90 ans… La vigilance s'impose donc !

Que dire du marché aujourd'hui ?

Il est ultra actif et international. Tout le monde est à l'affût d'une rareté qui sort. J'ai trouvé, il y a quelques années, une plaque "Dubo, Dubon, Dubonnet" dont on ne connaissait que 10 exemplaires. La vente aux enchères à déchainé les passions, comme toujours. Les exemplaires d'exception font de gros prix et paradoxalement, c'est au cours des 10 dernières années que sont sorties les plus importantes découvertes. Cela est dû à la combinaison de l'effet Internet, de l'attrait pour un milieu spéculatif, de l'engouement marqué par de nombreux amateurs qui partent en chasse et de la demande très supérieure à l'offre.

Restaurer, ne pas restaurer : que faire ?

C'est un choix personnel. Certaines plaques très incomplètes sont copieusement restaurées, cela doit être signalé dans une transaction. Ici et là, en France, en Belgique ou en Allemagne se trouvent des virtuoses, capables de reconstituer un décor manquant et des couleurs identiques aux restes encore en place, avec un indéniable talent. Une démarche qui se comprend pour des plaques très rares, mais moins logique pour des pièces largement répandues. Ensuite, les chocs sont aussi témoins de la patine du temps, du vécu de la plaque, s'ils ne dénaturent pas l'image...

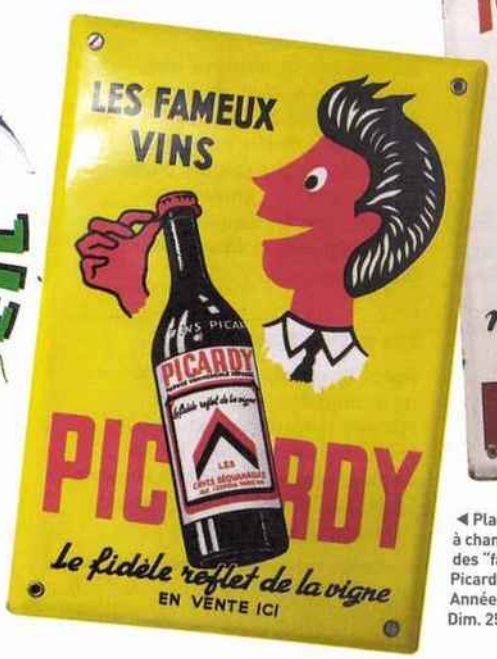
Tous droits réservés à l'éditeur

Si vous souhaitez entrer en contact avec Guennolé Leroy, merci d'adresser vos courriers et e-mails au journal qui transmettra.

"La législation a évolué : à compter de 1920 sont autorisées les boissons anisées de moins de 30° avant de porter le taux à 40°, puis à 45° en 1938"



▲ Plaque potence émaillée double face pour "Le Cep Vermeil - le vin de table des connaisseurs", illustrée de Gnafron du théâtre *Guignol*, par Georges Favre. Émaillerie Alsacienne Strasbourg. Dim. 70 x 65 cm.



◀ Plaque émaillée à chanfrein des "fameux vins Picardy". Années 1950. Dim. 25 x 35 cm.

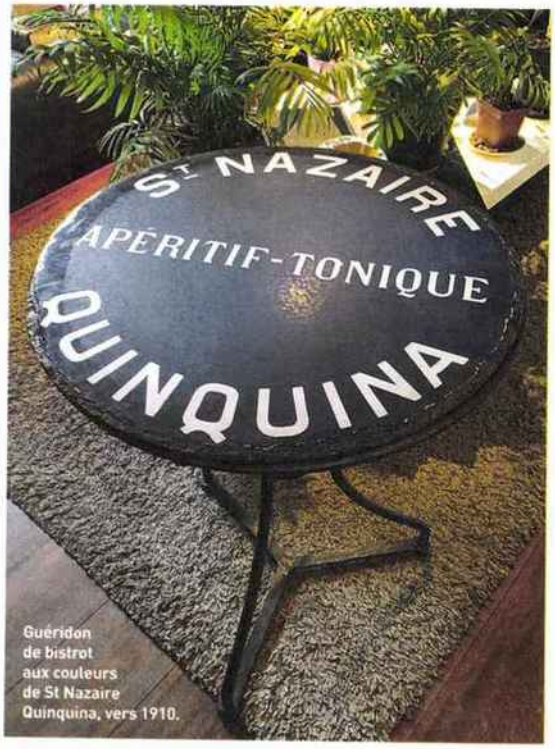


▲ "Ici notre vin quotidien Primior", plaque des années 1930, par l'Émaillerie du Loiret. Dim. 28 x 37 cm.

Tous droits réservés à l'éditeur

LES GUÉRIDONS, UNE AUTRE APPROCHE DE L'ÉMAILLAGE

La réclame murale sous forme d'affiche, de cartonnage ou de plaque émaillée reste une présentation classique, mais les publicitaires, toujours inventifs, se proposent de coller au plus près du consommateur.
L'idée germe donc, au début du 20e siècle, de développer des guéridons avec un plateau à surface émaillée.
Il est idéal pour l'entretien et permet de placarder un nom de marque dans un ensemble minimaliste associant une couleur et des lettrages, une voie empruntée par St Raphaël quinquina, Tours Quinquina, Saint Nazaire Quinquina…



Guéridon de bistrot aux couleurs de St Nazaire Quinquina, vers 1910.

Les alcools

Les belles plaques lisses n'oublient pas les boissons fortes distribuées en épicerie, chez les cavistes et dans les bistrots, une occasion d'orienter le choix d'un client hésitant vers leur produit. En témoignent les calvados comme le **Père Magloire**, les rhums **Saint James, Moko, Ali**… Sans oublier le cognac **Martell** avec un grand thermomètre de façade.





▲ Plaque émaillée Rhum Moko, par l'Émaillerie Alsacienne Strasbourg, 1937. Dim. 38 x 90 cm.

◀ Rhum Saint James, Plaque plate à rebords de 1930 environ, par l'Émaillerie Alsacienne Strasbourg.

Tous droits réservés à l'éditeur

Les bières

Plusieurs centaines de brasseurs se livrent une lutte acharnée pour attirer l'attention des clients. Dans ce secteur très concurrentiel il faut se distinguer, montrer sa marque.

Outre les verres, les cartonnages ou les sous-bocks, la plaque émaillée tient une grande place pour cultiver la notoriété, notamment avec les beaux modèles pour promouvoir la bière **du Fort Carré, le Bock Monarch, la Bière de la Meuse, la grande Brasserie de Bar-le-Duc**, mais aussi de **Motte Cordonnier** et ses enseignes double face, **la Bière du Val d'Ajol** et son chevalier.

Suivent **Vézelise, Maxéville, Champigneulles** qui, dès les années 1925, optent pour la pose, sur les bistrots, de panneaux émaillés souvent spectaculaires, tout comme **Gangloff, la bière Paillette, La Perle, Sochaux…**

Un choix très large

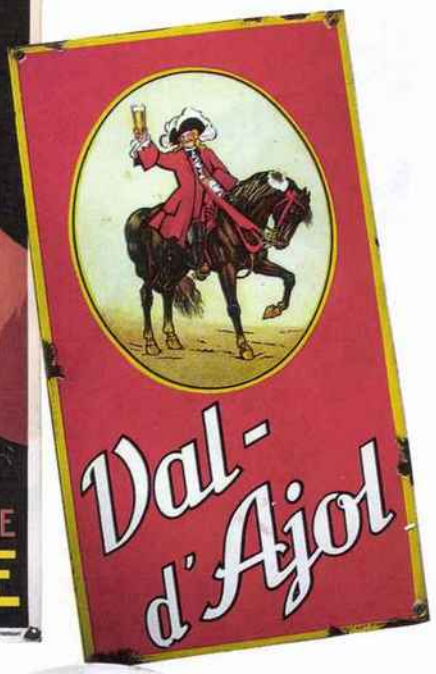
Des déclinaisons se font jour en panneaux d'auvents de terrasses, tels **Valstar**, bière de luxe, **Dumesnil, Jupiler, la Bière du Pêcheur de Fischer** avec son Alsacien buvant une mousse assis sur un tonneau.

Parmi les innombrables marques qui utilisent l'émail, il ne faut pas oublier, même si la liste n'est pas exhaustive, la bière **Ardennaise, Mutzig, Machope, Kanterbrau, Kronenbourg, Pelforth, Spaten, Stella Artois, Köenigsbeer, de Jarny, Coq Hardi, Adelshoffen, Ville sur Illon…**



▲ Bière ardennaise produite à Sedan. Plaque de 1920 au dessin de Spring, plate à rebords par l'Émaillerie Alsacienne Strasbourg. Dim. 105 x 155 cm.

Plaque de la bière Val d'Ajol et son cavalier, créé par C. Aussant. Plaque plate à rebords de l'Émaillerie Alsacienne Strasbourg. Dim. 38 x 68 cm. ▼





◀ Bière Oude-ale spéciale, plaque émaillée ronde, par l'émaillerie Koekelberg à Bruxelles, 1953.

"Bière La Perle", plaque de 1925. Dim. 32,5 x 4 cm. ▼





◀ Bière Roehrig. Plaque émaillée plate à rebords par l'Émaillerie Alsacienne Strasbourg. Années 1920. Dim. 38 x 58 cm.



▲ Bière Paillette. Plaque émaillée de la seule brasserie du Havre (76), fabriquée par l'Émaillerie Alsacienne Strasbourg. Illustration d'après M. Mallet. Vers 1950. Dim. 25 x 50 cm.

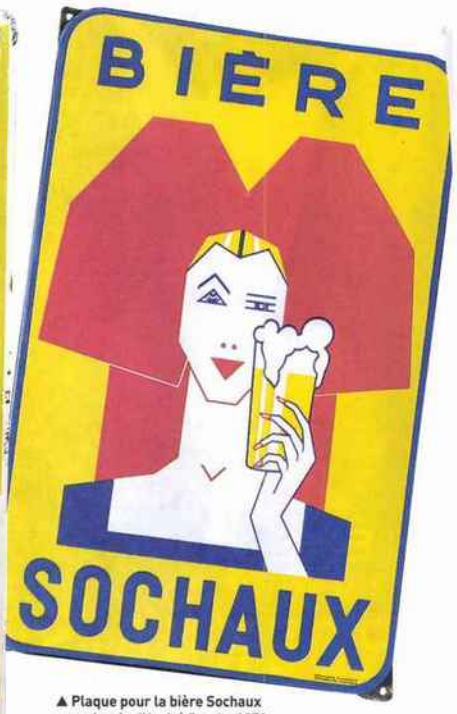
REGARDEZ L'ÉTAT AVANT D'ACHETER

- Les éclats sont acceptables dans une certaine mesure, s'ils ne sont pas présents sur un visage, un décor essentiel et s'ils restent limités.
- Pour les **plaques amputées, pliées et détordues**, les traces sont visibles et les éventuelles restaurations onéreuses.
- Il importe de **vérifier dans la littérature les dimensions exactes** pour éviter les copies plus petites ou plus grandes. Il faut se méfier des modèles jamais vus, voire parfois des créations "à la manière de", composées de divers éléments iconiques d'une marque.
- **Pour les pièces d'exception**, l'avis d'un spécialiste, d'un expert… s'impose, devant la recrudescence de "belles" copies vieillies habilement, venues de l'Est.

Tous droits réservés à l'éditeur



▲ Plaque illustrée par Charles Loupot pour la bière La Meuse. Fabrication Émail Koekelberg (B). Années 1930. Dim. 26 x 45 cm.



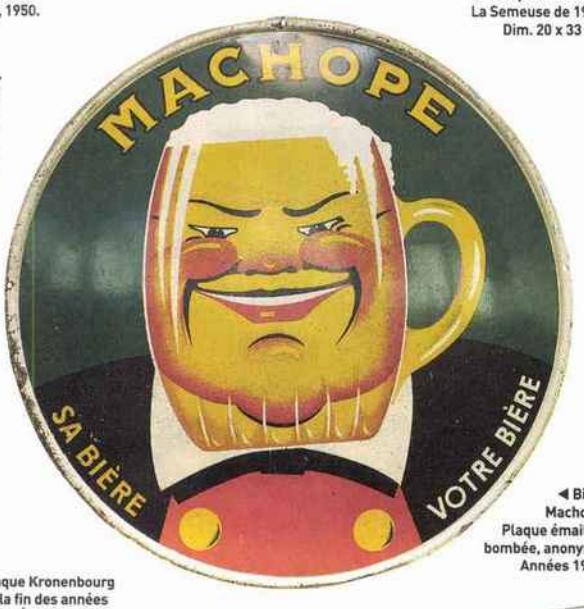
▲ Plaque pour la bière Sochaux avec dessin d'André Stouls, 1950. Dim. 38 x 58 cm.



▲ Plaque des bières La Semeuse de 1940. Dim. 20 x 33 cm.



Bière de Jarny. Dessin de Georges Favre de 1930. Émaillerie Alsacienne Strasbourg. Dim. 48 x 75 cm. ▶



◀ Bière Machope. Plaque émaillée bombée, anonyme. Années 1930.

Plaque Kronenbourg de la fin des années 1950. Émaillerie Alsacienne Strasbourg. L. 98 cm. ▼



OÙ LES TROUVER ?

- Dans les petites annonces de ***Collectionneur&Chineur***, rubrique n° 17 "Pub, documents objets, affiches" et celles du site www.collectionneur-chineur.fr
- Les professionnels présents sur les salons, marchés aux puces et brocantes.
- Salons toutes collections et ventes aux enchères spécialisées en objets publicitaires.
- Dépôts-ventes et vide-greniers.
- Internet : sites de ventes, d'annonces ou d'enchères.

Tous droits réservés à l'éditeur



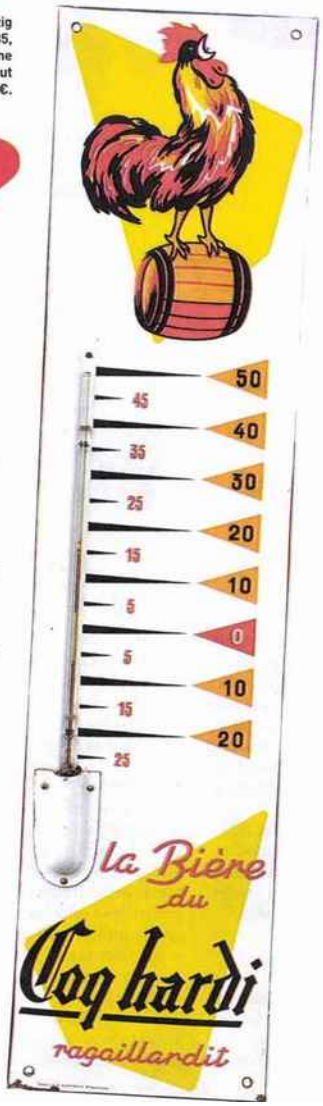
▲ Bières Mutzig "blonde ou brune", 1935, de l'Émaillerie Alsacienne Strasbourg. Une plaque qui peut se négocier autour de 10 000 €.



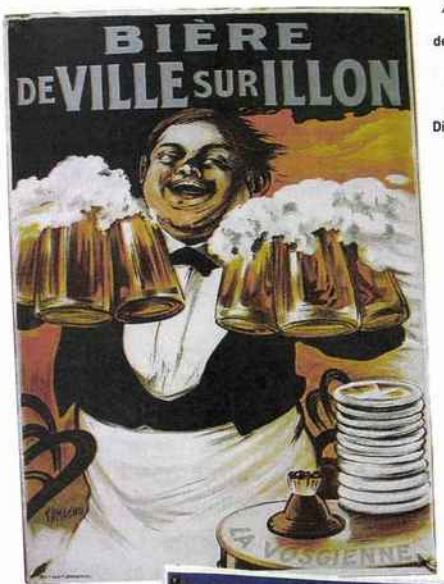
ComBieN ça Coûte ?

Quelques exemples de prix relevés, dans ce vaste univers, pour des plaques recherchées en bon état :

- **Bière Paillette :** aux alentours de 1 000 € en très bon état.
- **Bière La Perle,** plaque bombée de 1925 : 1 500 à 2 000 €.
- **Bière La Perle,** grand modèle : à partir de 3 000 €.
- **Bière Adelshoffen :** environ 2 000 €.
- **Oude Ale :** 1 000 à 1 200 €.
- **Thermomètre Coq Hardi :** 400 à 500 €.
- **Bière Koenigsbeer :** 600 à 800 €.
- **Bière Ardennaise :** plus de 10 000 €.
- **Bière Sochaux :** 500 à 700 €.
- **Bière La Semeuse :** 500 à 600 €.
- **Le Cep Vermeil :** 800 à 1 000 €.
- **Vins Grap,** bombée : plus de 1 500 €.
- **Vins Nicolas Nectar :** plus de 15 000 €.
- **Dubonnet :** plus de 10 000 €.
- **Les Vins du Postillon,** bombée : 800 €.
- **Guéridon Quinquina :** 500 à 600 €.
- **Rhum Saint James :** aux alentours de 800 €.
- **Thermomètre Dauré :** 500 à 600 €.
- **Thermomètre SPA :** plus de 500 €.
- **Soda Idéal :** plus de 1 000 € (petit format) et plus de 1 500 € (grand format).
- **Bière de Ville-sur-Illon,** plaque plate à rebords dessinée par Tamagno dans les années 1930. Dim. 47,5 x 67,5 cm. 20 000 € en bon état (12 000 € si les coins sont abimés).



Thermomètre aux couleurs de "La bière du Coq Hardi ragaillardit". Émaillerie Alsacienne Strasbourg. 1958. H. 97 cm. ▼



▲ "Bières Perle d'Alsace", des années 1950. Fabrication Émaillerie Alsacienne Strasbourg. Dim. 145 x 95 cm.

▲ Bière de Ville-sur-Illon (88), plaque plate à rebords dessinée par Tamagno dans les années 1930. Dim. 47,5 x 67,5 cm.



Bière d'Adelshoffen. Plaque bombée fabriquée par Boos & Hahn. Émaillerie Alsacienne Strasbourg. 1925. Dim. 33 x 50 cm. ▶

Tous droits réservés à l'éditeur

l'agriculteur provençal

Pays : FR
Périodicité : Hebdomadaire





Date : 19 juillet 2019
Page de l'article : p.22

4 UN HOMME, UN PARCOURS



MATTHIEU BARRERE

► DIRECTEUR EXPORT

Matthieu peut dire merci à son oncle ! En effet, ce dernier, à l'époque directeur de l'ICV à Perpignan lui conseille de faire un stage découverte dans le milieu du vin lorsqu'il effectue son BTS en commerce international. Originaire de Perpignan, il découvre une ambiance qu'il affectionne de suite à la cave coopérative Dom Brial à Baixas. « *Chacun semblait aimer ce qu'il faisait. Je me suis dit, c'est ça que je veux faire* » confie Matthieu. Il réalise alors une licence de commercialisation et signe de qualité des vins à SupAgro de Montpellier et part ensuite en Angleterre où il restera 11 ans à Londres. Il commence par gérer 3 magasins Nicolas, puis il effectue un VIE (Volontariat International en Entreprise) en tant que Responsable Export chez La Coume du Roy et le Château de Pena. S'ensuivent 5 ans et demi chez Bollinger en tant que Responsable Export et Brand Ambassador. Le Brexit le pousse à rentrer en France. Il cherche alors un poste sur le continent. C'est ainsi qu'il intègre l'équipe d'Estandon en février 2017. « *J'ai retrouvé la passion, le travail en équipe et l'esprit coopératif de mon 1er stage* » avoue-t-il.

Son travail chez Estandon est de maintenir les partenariats commerciaux avec les clients existants et de développer les prospects sur les pays où l'union n'est pas présente, comme le Brésil ou la Corée du Sud. La saison commence pour lui fin octobre où il commence la négociation des prix, puis de janvier à mars où il est présent sur les salons (Millésime Bio, Prowein, Pink Rosé Festival…) et à partir d'avril où il rend visite aux importateurs pour présenter les produits avec les clients. « *J'aime voyager et je vends un produit que j'aime* » confie celui qui est habitué aux nationalités différentes et qui aime découvrir de nouvelles cultures . « *L'export permet aussi de voir ce qui se fait ailleurs, de faire une veille économique et marketing. J'ai pu voir par exemple qu'aux* Etats-*Unis et en Grande Bretagne, le rosé en canette est en train de se développer.* »

SA RECETTE DE CUISINE

NOIX DE SAINT-JACQUES ET CHORIZO SUR FONDUE DE POIREAUX

Ingrédients (4 personnes)

- 4 poireaux
- 3 noix de Saint Jacques
- Quelques tranches de chorizo
- Une cuillère à café de moutade
- Une cuillère à soupe de crème fraîche
- Sel, poivre



PRÉPARATION

Pour la fondue de poireaux, sélectionner essentiellement le blanc puis couper en tranche. Faire revenir dans une poêle avec une noix de beurre pendant 20 à 25 minutes jusqu'à ce que le poireau soit fondant. En milieu de cuisson rajouter une cuillère à café de moutarde et 2 cuillère à soupe de crème fraîche. Saler et poivrer à votre convenance.

Réaliser des fines tranche/petits dés de chorizo, de préférence fort/piquant qui auront pour but de donner un côté relevé au plat. Les faire frire dans une poêle de manière à leur donner un côté doré et croustillant.

La cuisson des noix saint-jacques : Assaisonnez les noix avec un peu de sel et d'huile d'olive. Les plongez dans une poêle à feu doux. La cuisson des noix saint-jacques varient en fonction de leurs tailles (entre 1 et 2 minutes pour une texture moelleuse).

Le dressage : Réaliser un lit de fondue de poireaux sur lequel vous superposerez les 3 noix saint-jacques, rajoutez les tranches de chorizo et c'est prêt.

A déguster avec Estandon Légende Rosé 2014

Tous droits réservés à l'éditeur

Bilto
Imprimé sur papier écologique
Pays : FR
Périodicité : Quotidien





Date : 25 juillet 2019
Page de l'article : p.3

Economie

Qui sont les gagnants et les perdants dans la grande distribution ?

Les consommateurs sont devenus plus exigeants, mais aussi plus nomades. Les enseignes rivalisent de nouvelles stratégies pour s'adapter à cette nouvelle donne, pas toujours couronnées de succès.

Carrefour propose de manger mieux, Lidl vend un robot de cuisine connecté que les clients s'arrachent, alors que Leclerc met le carburant à prix coûtant tous les week-ends de juillet et d'août. Les enseignes développent des tactiques pour attirer les consommateurs. La grande distribution se partage un pactole de 122 Mds€ qui n'augmente quasiment plus (+ 0,6 % de croissance sur un an en mai 2019), mais il est concurrencé par les enseignes spécialisées : le secteur du bio (Biocoop, Naturalia), de la beauté (Kiko, Sephora), du vin (Nicolas, le Repaire de Bacchus), du frais (Grand Frais), etc. La compétition est d'autant plus acharnée que depuis 5 à 6 ans, on assiste à une véritable guerre généralisée des prix. Néanmoins, en 2018-2019, même si tout le monde a pâti du contexte morose, certains s'en sortent mieux que d'autres. Mais ce qui est déterminant, c'est le rapport qualité-prix. Aujourd'hui, le consommateur est demandeur de produits bios, produits localement, sans additifs, responsables… Un autre critère de différenciation est le poids des hypermarchés dans le « portefeuille » d'une enseigne. Alors qu'ils avaient le vent en poupe dans les années 1980, les immenses hypermarchés, notamment les enseignes Auchan, Casino ou Carrefour, sont en perte de vitesse. Aujourd'hui, la famille moyenne ne compte plus que 2,4 membres, contre 3,5 il y a 40 ans. Résultat, on a moins envie de faire ses courses dans un magasin déshumanisé, grand comme un ou deux stades de foot, c'est trop fatigant.



Les grandes surfaces sont devenues moins attractives pour les consommateurs, qui souhaitent plus de convivialité, des produits locaux et de meilleure qualité.

S'ADAPTER POUR RÉSISTER

Pour résister à la crise, les enseignes réallouent l'espace en installant des magasins dans les magasins (corner Darty chez Carrefour, Décathlon chez Auchan…). Sans surprise, les enseignes qui ont un bon panel de formats (hyper, super, drive, Internet) s'en sortent mieux. Par ailleurs, les réseaux fédérant des indépendants (Leclerc, Système U…) souffrent moins que les autres. En effet, une partie des difficultés des groupes intégrés, comme Casino, Carrefour ou Auchan, vient du fait que les financiers ont plus de poids que les commerciaux. Les indépendants sont aussi plus réactifs. Par exemple, les Leclerc ont testé et vite adopté les drives. L'enseigne en possède désormais 640 qui contribuent fortement à son succès. Enfin, l'avenir va également passer par le phygital, alliance du magasin physique et du digital, cela peut concerner des magasins sans caisse, mais aussi des applis qui proposent des promotions de plus en plus personnalisées.

Tous droits réservés à l'éditeur

la Nouvelle République DU CENTRE-OUEST
Pays : France
Périodicité : Quotidien
OJD : 180176

Date : 27 juillet 2019
Journaliste : Jocelyne Pavie

montoire-sur-le-loir

Eric, multicollectionneur depuis 30 ans

Eric Heulin originaire de Cormenon, est tombé dans le démon de la « collectionnite » il y a 30 ans. Il a commencé par les cendriers, les moulins à café, les pichets ou les petits objets de bar comme les éventails... Installé depuis 16 ans à Montoire, il a repris le café-brasserie Le Marescot et s'est orienté vers les plaques de réclames en tout genre : cafés, chocolats, conserves, alcools ou petites boutiques comme le dépôt de ressemelage des établissements Royer de Mondoubleau. Une plaque des années 1925, faite en plâtre sur un support grillagé représente les vins Nicolas et trône en bonne place avec d'autres personnages publicitaires. « *Ma collection couvre les années 1900 à 1960 avec la fin des plaques émaillées et mon premier achat a été la liqueur Bénédictine. L'une d'elle représente une marque de café hollandais. Elle attire beaucoup les touristes ainsi que celle des Amis du bon vin du Loir-et-Cher de 1951, avec le slogan : Buvez ici les bons vins du Pays* », précise Eric Heulin.

A cela s'ajoute un nombre impressionnant de boites anciennes de grandes marques de produits comme le chocolat Poulain « *fleuron du Loir-et-Cher* », Banania, la chicorée Leroux, les biscuits, les bouillons cube, la farine, les lessives ou les cirages... On peut aussi découvrir dans une vitrine des siphons d'eau de Seltz, utilisés pour produire une eau gazeuse. « *J'ai voulu recréer l'esprit vieux bistrots et épiceries d'antan pour montrer ce qui se faisait avant. Quand des personnes seules viennent déjeuner, elles ne s'ennuient pas, car elles regardent les murs, les étagères...* ».



Eric Heulin présente la plaque de La Nouvelle République des années 50.

Eric Heulin ne connait pas vraiment le nombre de ses acquisitions et il garde dans des cartons d'autres trésors, faute de place. Arnaud, de passage du Havre vers Trôo, est étonné et admiratif : « *C'est une superbe collection et on voit que ce ne sont pas des copies* ». Eric Heulin recherche toujours de nouvelles pièces à acheter ou échanger. « *Je suis multidirections et je ne vais pas au bout du bout comme un pur collectionneur* ». Il trouve encore de l'énergie pour rechercher des articles de pêche, des bancs ou des décorations de jardin en fonte... dans les brocantes, avec son épouse Laurence qui collectionne la mercerie ancienne.

Cor. NR : Jocelyne Pavie

La collection est visible au café-brasserie Le Marescot, 2, place Clemenceau à Montoire.

Tous droits réservés à l'éditeur

Femme Actuelle

www.femmeactuelle.fr
Pays : France
Dynamisme : 81

Visualiser l'article

Recyclage : comment bien trier ses déchets ?



Plus nos déchets sont triés en amont, plus il y a de chances qu'ils connaissent une seconde vie sous une autre forme. Avec un peu de patience et de bonne volonté, on prend vite de nouveaux réflexes.

L'objectif est de diminuer le volume de ses déchets, difficile tout de même de passer du jour au lendemain d'une poubelle tous les deux jours à une par an ! En attendant, quelques conseils pour mettre de l'ordre dans ses détritus.

Ampoules
Tubes fluo (néon) du garage, ampoules basse consommation (fluocompactes) et ampoules LED , n'en jetez plus ! Ils sont recyclables à plus de 90 %. Commerçants de quartier ou grandes surfaces, les vendeurs d'ampoules ont l'obligation de reprendre les lampes usagées de leurs clients. Désormais, on trouve des bacs de recyclage en libre accès dans de nombreux points de vente. Et les ampoules classiques à filament ? Dans la poubelle normale.

Appareils électriques
Ordinateurs, téléphones, télévisions, sèche-cheveux , brosses à dents électriques, imprimantes, claviers, enceintes, lecteurs DVD… S'ils fonctionnent, vous pouvez les déposer dans une association telle qu'Emmau#s. Sinon direction l'un des 12 000 points de collecte (liste sur le site d'Eco-Systèmes). Ou, plus malin : des sociétés rachètent désormais tous vos équipements électriques, même en panne, les reconditionnent et les revendent. Le leader ? Back Market.

Boîtes à pizzas

Tous droits réservés à l'éditeur

Elles font débat… Poubelle normale ou de recyclage ? Réponse : au recyclage, même souillée d'huile et de sauce tomate ! A condition, bien sûr, de jeter les restes de pizza dans la poubelle classique ou, mieux, dans un composteur .

Bouchons de liège
Les Français ouvrent l'équivalent d'une bouteille de vin par semaine et par habitant (âgé de plus de 15 ans). Ça représente beaucoup de bouchons de liège à sauver. Bonne nouvelle, de multiples points de collecte couvrent tout le territoire, à commencer par le réseau des cavistes Nicolas. Une fois transformés, ils sont utilisés pour la fabrication de matériaux d'isolation thermique et phonique ou d'objets design. Le site Planète Liège, de la Fédération française du liège, recense tous les points de collecte en France.

Bouteilles en plastique
Les Français sont les champions de la consommation d' eau en bouteille et c'est pour l'instant ce qu'on sait le mieux recycler. Problème : seulement 60 % des bouteilles sont réellement collectées et recyclées (un chiffre qui tombe à 10 % dans les centres-villes). Alors, on adopte le réflexe : bouteille en plastique = poubelle de recyclage. Si on souhaite aller plus loin, la start-up Yoyo a mis en place un système de récompenses pour les bons trieurs dans les grandes villes. Plus on collecte de bouteilles en plastique, plus on gagne de cadeaux. Selon un barème de points : places de cinéma, cours de yoga gratuits, soins relaxants…

Brosses à dents
Saviez-vous que le manche de votre brosse à dents est recyclable ? La marque française Bioseptyl organise régulièrement des collectes de n'importe quelles brosses classiques en plastique. Les manches sont transformés en étui pour des futures brosses. Les autres entrent dans la composition de pots de fleurs ou de bitume pour les routes. Il suffit d'envoyer les manches (en coupant la tête) par courrier ou de les déposer dans un point de collecte (liste sur le site de Recycle ta brosse à dents). Autre option : investir dans une brosse à dents rechargeable de la marque Lamazuna. Le principe : on garde le manche, et on ne change que la tête (7,30 € sur Internet + 9,90 € la recharge de trois).

Câbles électriques
On a tous un tiroir plein de vieux câbles et autres chargeurs dont on n'a plus l'usage. Oust ! On dépose tout dans l'un des 12 000 points de collecte (liste sur le site d'Eco-Systèmes).

Cagettes en bois
Elles sont bien pratiques quand on a oublié son sac en tissu pour faire ses courses, mais on les jette où après ? Direction la déchetterie ! Sauf si on a une cheminée ou un poêle à bois , alors son destin est tout trouvé.

Capsules de café
Près de la moitié du café que nous achetons en grandes surfaces est en capsules . Celles en aluminium sont recyclables uniquement dans certaines communes. Sinon, direction la poubelle normale et bonjour la montagne de déchets inutiles. Bon à savoir : Nespresso récupère ses dosettes dans ses boutiques et en points relais (liste sur leur site). Encore mieux : la cafetière italienne, zéro déchet garanti !

Cigarettes

Tous droits réservés à l'éditeur

Le recyclage des cigarettes en est encore à ses balbutiements… MéGo !, une PME installée dans le Finistère collecte dans la rue des mégots grâce à des cendriers dédiés. Ensuite, elle les décontamine en circuit fermé et transforme les filtres broyés en plaques de matière plastique pour fabriquer du mobilier urbain. Si vous vivez à Castres, Montauban ou Plougonvelin, vous aurez la chance de croiser l'un de ces cendriers urbains. Sinon, il ne vous reste qu'à bien mettre vos mégots dans la poubelle normale au lieu de les jeter dans la nature, sur les trottoirs ou dans les égouts, comme 66 % des cigarettes aujourd'hui.

Films plastique
En théorie, les films alimentaires comme les films plastique qui entourent les magazines ou les publicités ne sont pas recyclables. Mais la filière de recyclage s'organise, et de plus en plus de communes les acceptent. A vérifier sur l'application le Guide du tri.

Gourdes de compote
Les gourdes de compote au goûter pour les enfants, c'est bien pratique… mais c'est un casse-tête à recycler ! En effet, difficile de distinguer l'aluminium du plastique dont ils sont faits. La marque leader, Materne, et ses célèbres Pom'Potes, finance 550 points de collecte en France avec la société TerraCycle, spécialiste dans le recyclage de matériaux complexes (liste sur le site de TerraCycle). Mais cela ne représente qu'une infime partie. A la recherche d'une alternative plus écolo ? Il existe désormais des gourdes rechargeables (Squiz, Béaba).

Huiles de friture
La filière de recyclage pour les particuliers n'existe pas encore. Elle s'organise à peine pour les professionnels… Mais, bonne nouvelle, vous pouvez en faire des bougies maison ! A suivre : la méthode de Béa Johnson (auteure de *Zéro déchets* , éditions J'ai lu), testée sur le blog Quotidien pratique. Promis, c'est simple… et ça sent bon !

Jouets
Peluches et autres petits objets peuvent être déposés dans l'un des 22 000 conteneurs du Relais (liste sur leur site internet). Vous pouvez aussi donner vos jouets à l'association Rejoué, présente dans les grandes villes, qui se charge de les réparer et les remettre en vente.

Livres
Jeter un livre ? Sacrilège ! En théorie, bien qu'ils soient en papier, les livres ne sont pas autorisés dans la poubelle de recyclage (car les maisons d'édition ne cotisent pas pour la filière de recyclage). En revanche, de nombreuses associations s'occupent de les récupérer pour leur donner un coup de neuf et les revendre ensuite à bas prix : RecycLivre, Point Livres ou encore Le Livre Vert, par exemple.

Médicaments
Les médicaments non-utilisés ou périmés sont à rapporter chez votre pharmacien . Cependant, ne donnez que les comprimés, sirops, ampoules, crèmes, aérosols, sprays et inhalateurs. Les produits de parapharmacie rejoindront les déchets ménagers s'ils ne sont pas complètement vides ou le tri sélectif s'ils le sont. Quant aux emballages en carton et notices, ils doivent être jetés dans la poubelle de recyclage.

Mouchoirs

Tous droits réservés à l'éditeur

Si vous avez un composteur, jetez-y vos mouchoirs en papier et votre essuie-tout. Ils constituent une excellente « matière sèche » pour compenser les « matières humides » (déchets organiques). Sinon, comme les lingettes , on les jette dans la poubelle classique.

Piles
Sur cent piles utilisées, trente sont jetées aux ordures ou dans la nature, trente-cinq dorment dans nos tiroirs et seulement trente-cinq sont réellement recyclées. Alors, on fait le tour de la maison, et on dépose tout dans un point de collecte près de chez soi (liste sur le site de Je recycle mes piles).

Radiographies
Elles sont désormais récupérées en mairie à Bordeaux, dans les points de tri à Paris ou encore dans l'Ecomobile, une déchetterie mobile située à Marseille. Vous pouvez également les déposer en pharmacies, dans un cabinet de radiologie ou un hôpital.

Stylos, marqueurs, correcteurs…
Et si vous transformiez vos stylos usagés… en bancs publics ! En partenariat avec TerraCycle, la marque Bic finance plus de 4 000 points de collecte en France pour recycler stylos, surligneurs, marqueurs et correcteurs en tube (toutes marques confondues). Les matériaux sont séparés, puis broyés pour être recyclés en mobilier urbain (liste sur le site de TerraCycle).

Vêtements
A déposer chez Emmau#s, à la Croix- Rouge ou dans l'un des 22 000 conteneurs du Relais (liste sur leur site internet). Les vêtements et le linge de maison qui ne peuvent pas être réutilisés sont recyclés en chiffons industriels ou servent à la fabrication d'un isolant pour le bâtiment.

Les erreurs fréquentes
Bac de tri, poubelle classique ou déchetterie ? Bouteilles, pots et bocaux en verre, direction : le bac de tri ! Attention : vaisselle ébréchée ou cassée, verres et miroirs ne sont pas recyclables. Il faut aller les déposer à la déchetterie. Même chose pour les cartons de déménagement et autres emballages volumineux.

La référence indispensable
Vous avez un doute ? La réponse est dans le Guide du tri ! Les consignes sont très variables d'une commune à l'autre. Pour s'y retrouver, l'entreprise Citeo (chargée du recyclage) a créé le Guide du tri. Ce site, décliné en appli, vous donne des informations fiables en lien avec votre lieu d'habitation. Il suffit de préciser votre commune et le déchet concerné. Heureusement, ces différences géographiques devraient être résolues d'ici 2022. On pourra jeter, sans s'interroger, pots de yaourt, films alimentaires, paquets de chips…

Baisser la facture
Réduire ses déchets pour payer moins de taxes. Aujourd'hui, près de 5 millions de Français payent déjà une taxe sur les ordures ménagères en fonction du poids de leur poubelle. Un mode de fonctionnement qui devrait encore s'étendre et concernera près de 25 millions de citoyens d'ici 2025.

Tous droits réservés à l'éditeur

Radio

■ FRANCEINFO: (RADIO) (17/07/19 à 09:13 | 00:00:32) : « Le 9h|midi » *Marie Bernardeau*
Le caviste Nicolas intervient pour commenter le dîner de François de Rugy. Itw de celui-ci.

Les indispensables - Pierre Castel, qui contrôle le réseau de magasins Nicolas, est à la 8e place des hommes les plus riches au monde.



Le sud Radio est à délocaliser chez les Cavistes Nicolas à Paris, 31 Place de la Madeleine.



Le sud Radio est à délocaliser chez les Cavistes Nicolas à Paris, 31 Place de la Madeleine.



Le sud Radio est à délocaliser chez les Cavistes Nicolas à Paris, 31 Place de la Madeleine.



Radio

■ SUD RADIO (28/07/19 à 12:32 | 00:00:23) : « IN VINO » *Alain Marty*
L'émission est délocalisée chez le restaurant Bar à Vins Nicolas, à Paris.

Radio

■ SUD RADIO (06/07/19 à 12:45 | 00:12:41) : « IN VINO » *Alain Marty*
L'émission est délocalisée chez la cave Nicolas, place de la Madeleine à Paris.



AOUT 2019

Omnicom
Public
Relations
Group

NICOLAS
DEPUIS 1822
Nous prenons soin de vos vins


VAL DE LOIRE
VINS DU MONDE
ESPACE CADEAUX
NICOLAS
4 bouteilles = 22€

PRODUITS

www.deedeeparis.com
Pays : France
Dynamisme : 0

Visualiser l'article

Où boire un Pimm's à Paris ? (et comment le préparer !)



Photo @Jacquelyn Clark

Vous ne croyiez quand même pas que j'allais vous laisser comme ça, sans rien à vous mettre sous la dent ? Depuis des années, je veux compiler **mes adresses parisiennes préférées où boire un Pimm's** , ce breuvage totalement fou, ultra rafraichissant et si peu alcoolisé qu'il se boit comme du petit lait et bim !, le coup de bambou derrière la tête que tu n'as pas vu venir. Je vous aurais prévenus !

Or donc, depuis des années, je veux compiler lesdites adresses, et je laisse passer le temps… Cette fois-ci et canicule oblige, je me suis dit que c'était le moment où jamais. Je me rends dans le *back office* du blog, je fais une petite recherche en règle avant de me lancer dans la création d'un nouvel article et que vois-je ? Un brouillon sur le sujet qui date de… 2013… ! On ne pourra pas dire que cet article n'aura pas été mûrement réfléchi !

Voici donc une petite liste certainement pas exhaustive des adresses où vous pourrez déguster ce breuvage made in the UK et qui gagnerait à mon sens à être plus connu ! Traditionnellement, il est servi en broc mais on le trouve plus facilement au verre à Paris.

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

Où boire un Pimm's à Paris Dans les bars des grands hôtels.
L'avantage des bars des grands hôtels, c'est que vous pouvez demander à peu près ce que vous voulez. Les mixologues sont ultra qualifiés et plutôt pointus ! Ceux que j'ai testé :

Au Fouquet's Barrière . En toute simplicité ! Notez qu'il existe servi « on the rocks », un poil fort à mon goût, ou dans un cocktail à base de champagne, réalisé par le premier barman MOF (meilleur ouvrier de France), s'il-vous-plait.
Au bar du Lutetia : infusé convenablement, bien parfumé, une valeur sûre et l'occasion de découvrir le nouveau visage de cet hôtel mythique, si ce n'est pas déjà fait !

Dans des bars tout simples
Point n'est besoin d'écumer les rades de luxe pour faire main basse sur un Pimm's digne de ce nom ! Voici quelques pistes testées et approuvées :

Au **Grand Bar du Gallopin** , dans le 2ème à Paris
Au **Frog's** , à Bercy Village, je ne l'ai pas testé mais je me suis jetée sur une storie d'Angéline, aka @carnetprune, pour avoir son avis. Il est validé selon elle !
A **l'Etienne Marcel** : il y est servi pile comme je les aime, dans un grand verre avec quelques fruits. Parfaitement ajusté et dosé, c'est un de mes préférés à Paris.
Au **Harry's New-York Bar** , que j'aime aussi pour son ambiance bon enfant et la joie d'entendre parler un peu anglais autour de moi, les jours de chance
Au **Bombardier** , près du Panthéon : il y est servi aux beaux jours exclusivement
A **l'Ours Bar,** un de mes bars à cocktails favoris pour l'ambiance décontractée, la superbe carte des cocktails et leurs prix plutôt doux. Assez rare à Paris pour être mentionné !

La recette du Pimm's Cup

Tous droits réservés à l'éditeur

www.deedeeparis.com
Pays : France
Dynamisme : 0

Visualiser l'article



Tous droits réservés à l'éditeur

Photo @Jacquelyn Clark

Il existe moult variantes de la recette et je n'aurais pas la prétention de vous livre l'originale… ! Voici comment j'aime préparer le mien :

Pour une bouteille de Pimm's, comptez 3 bouteilles de limonade. L'important étant de respecter la règle du 1/4 – 3/4 !

Une bouteille de Pimm's
3 bouteilles de 75cl de limonade (en général, j'en utilise deux « originales » et une allégée en sucres pour me donner bonne conscience… Vous pouvez tenter de remplacer une des trois bouteilles de limonades par une bouteille d'eau gazeuse pour un effet encore plus frais)
Une orange
Un quart de concombre
250g de fraises
Coupez vos fruits grossièrement sans les peler (des rondelles pour les oranges et le concombre, une découpe en 2 ou 4 pour les fraises) et placez les dans un saladier ou équivalent. Versez sur les fruits le Pimm's et la limonade.

Réservez au frais au moins 2h pour que les fruits aient bien le temps d'infuser. Servez en ajoutant quelques glaçons pour encore plus de fraicheur ! Vous pouvez aussi ajouter quelques feuilles de menthe, toujours pour apporter encore plus de fraicheur.

Où acheter du Pimm's à Paris
Pour ceux qui voudraient passer à la pratique, quelques adresses où vous en procurer :

Chez Nicolas (ben si)
Dans certains Monoprix
Sur certains eshop, comme Granit bleu
A la Grande Epicerie du Bon Marché, évidemment
Et puis, bien entendu, vous pouvez rapporter votre Pimm's de Londres , so chic !

Il y a des amateurs de Pimm's dans l'assemblée ?!

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

1

Tous droits réservés à l'éditeur

http://hommedeco.fr/un-ete-petillant/

Un été pétillant

Il est de coutume, l'été, de partager en fin de journée un verre de rosé avec des amis. Et si nous changions nos habitudes en optant pour une boisson pétillante ? En effet, ces boissons apportent fraîcheur et donnent autant de convivialité que le rosé. Du plus connu au plus atypique, les petites bulles ne demandent qu'à exprimer leur saveur. Voici un choix de boisson qui viendront briser les codes.

– Les champagnes rosés –


DUVAL-LEROY
Maison Familiale & Indépendante
CHAMPAGNE
DUVAL-LEROY
ROSÉ PRESTIGE
PREMIER CRU
À VERTUS - FRANCE
CHAMPAGNE
DUVAL-LEROY
Rosé Prestige
PREMIER CRU
À VERTUS - FRANCE



Rosé Dry collection privée, Champagne Collet, 38 €.
www.avenuedesvins.fr

– Les proseccos –


VILLA SANDI
il Fresco
PROSECCO


B
BOTTEGA
VALDOBBIADENE
PROSECCO
B
BOTTEGA


CANETELLI
PRODUCT OF ITALY
PROSECCO
EXTRA DRY


BRUT
CONTARINI
PROSECCO
DOC
TREVISO


SIGNORE
GIUSEPPE
Biologico Vegan
• PROSECCO •



Canetelli Prosecco, non millésimé, Le Repaire de Bacchus, 7,90 €.
www.lerepairedebacchus.com

– Les cidres –


DEPUIS
1923
Cidrier de Caractère
LOÏC RAISON
CIDRIER DE CARACTÈRE
Réserve


L'ANGELIQUE
·CIDRE BIO·
SASSY


ÉCUSSON
Créateur de Cidres
100 ANS
Edition Limitée
Bio
75cl
4,5% vol.


2% Vol.
Kerisac
Doux
Cidre Breton
2% Vol



L’Angélique, Cidre Sassy, à partir de 3,75 €.
Maison Plisson, Galeries Lafayette

– Les atypiques –


吉乃川
Sparkling
日本酒スパークリング
酒蔵の淡雪
YOSHI NO GAWA


Val de Rance
Val de Rance
PERLE
DE CIDRE
FRUITÉ



Saké pétillant Hanabi de la maison Haruko, Kinasé Paris, 22 €.
www.kinase-boutique.com



CORPORATE

Omnicom
Public
Relations
Group

NICOLAS
DEPUIS 1822
Nous prenons soin de vos vins



CORPORATE

FAV DE RENTRÉE

Omnicom Public Relations Group

NICOLAS DEPUIS 1822

Nous prenons soin de vos vins

Visualiser l'article

Les dates des Foires aux Vins 2019 – La Feuille de Vigne



L'équivalent bachique des soldes arrive, nous vous donnerons bientôt nos conseils et nos coups de coeur pour en profiter, mais en attendant voici le calendrier complet des Foires aux Vins 2019.

Hypermarchés et généralistes
Auchan (hypermarchés et drive) : du 24 septembre au 8 octobre 2019
Auchan supermarchés : du 24 septembre au 6 octobre 2019
Auchan Direct : du 24 septembre au 8 octobre 2019
Biocoop du 3 septembre au 19 octobre 2019
Carrefour : du 10 au 23 septembre 2019 (et à partir du 4 septembre en pré-réservation sur jereservemafoireauxvins.fr)
Carrefour contact / Carrefour city : du 20 au 29 septembre 2019
Carrefour market : du 20 septembre au 6 octobre 2019
Casino supermarchés : du 30 août au 15 septembre 2019
E. Leclerc : du 1er au 13 octobre 2019
Franprix : du 18 septembre au 6 octobre 2019
Géant Casino : du 3 au 15 septembre 2019
Intermarché : du 10 au 29 septembre 2019
Leader Price : du 3 au 15 septembre 2019
LIDL : à partir du 4 septembre 2019
Monoprix : du 9 au 27 octobre 2019
Netto : du 3 au 15 septembre 2019
U : du 24 septembre au 5 octobre 2019
Vival, **Spar** et **Petit casino** : du 11 au 22 septembre 2019
Cavistes et foires aux vins sur internet
Cdiscount : du 5 au 30 septembre 2019
Comptoir des Vignes : 14 septembre au 15 octobre 2019
Duclot (**Chateaunet, Duclot, Badie, L'intendant**) : du 6 au 29 septembre 2019
iDealwine : du 10 septembre au 1er octobre 2019
Lagrandecave : du 4 au 24 septembre 2019

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

Lavinia : du 9 septembre au 9 octobre 2019
Le Petit Ballon : du 3 au 30 septembre 2019
Le Repaire de Bacchus : du 9 septembre au 9 octobre 2019
Millésimes : du 4 au 29 septembre 2019
Nicolas : du 11 septembre au 15 octobre 2019
Veepee (anciennement Vente-Privée) : à partir du 4 septembre
Wineandco : du 28 août au 7 octobre 2019

Tous droits réservés à l'éditeur

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





Date : Septembre 2019
Page de l'article : p.95

Quatre autres foires à ne pas manquer

Comptoir des Vignes

comptoirdesvignes.fr

DU 14 SEPTEMBRE AU 15 OCTOBRE.

Le quatrième réseau de cavistes français, qui compte une cinquantaine de magasins en France, organise sa deuxième foire aux vins avec, notamment, une sélection de trente références 100 % bio. Des cuvées également disponibles sur le site internet.

Parmi les cuvées intéressantes :

Domaine Bousquet, Cameleon Malbec 2018 (Tupungato, Mendoza, Argentine), 7,10 € ; Château Fougas, côtes-de-bourg Organic 2016, 9,60 € ; Domaine du Somail, minervois Le Vin de Plume 2017, 8,80 € ; Cave de Tain, crozes-hermitage 2018, 13,80 €.

Nicolas

nicolas.com

DU 11 SEPTEMBRE AU 15 OCTOBRE.

La chaîne aux 500 magasins présente une sélection de 56 vins, entre références permanentes (40 %) et nouveautés, avec 20 % de bio et des prix compris entre 4,55 et 62 € (43 % des vins à moins de 10 €).

Parmi les affaires repérées : *Château de Loché, mâcon-loché 2017, 8,20 € ; Joseph Drouhin, pouilly-vinzelles 2017, 15,40 € ; Château Tour Pibran, pauillac 2014, 26,50 € ; Demazet, côtes-du-rhône-villages Gadagne 2016, 7,20 € ; Château de Beaucastel, côtes-du-rhône Coudoulet de Beaucastel 2017, 19,70 € ; Couly-Dutheil, saumur-champigny Les Moulins de Turquant 2017, 10,65 €.*

Vinatis

vinatis.com

DU 30 AOÛT AU 7 OCTOBRE. Le site de vente ligne implanté à Annecy propose lui aussi une belle offre sur internet pour les foires aux vins. Cette année, la sélection compte près de 250 cuvées.

Parmi les vins qui méritent le détour : *Clos de los Siete 2015 (Vallée de Uco, Mendoza, Argentine), 12,90 € ; La Chablisienne, chablis 1er cru Côte de Léchet 2015, 16,99 € ; Château Langoa Barton, saint-julien 2009, 69,90 €.*

La Vinothèque de Bordeaux

vinotheque-bordeaux.com

DU 26 AOÛT AU 30 SEPTEMBRE. Site marchand du caviste bordelais fondé en 1973, situé non loin des allées de Tourny, au cœur de Bordeaux, et propriété de la maison de négoce Dubos, La Vinothèque de Bordeaux propose une belle sélection de 340 cuvées pour sa dixième édition. À noter, les frais de port sont offerts dès 150 € d'achat.

Parmi les cuvées à surveiller de près : *Domaine Weinbach, alsace pinot gris Clos des Capucins 2018, 23,40 € ; Vincent Girardin chassagne-montrachet 1er cru La Maltroie 2015, 42,21 € ; Château Durfort-Vivens, margaux 2010, 69 €.*

Tous droits réservés à l'éditeur

Capital
Pays : FR
Périodicité : Mensuel
OJD : 203141





Date : Septembre 2019
Page de l'article : p.88,90
Journaliste : JÉRÔME BAUDOUIN ET LOMIG GUILLO

GUIDE
VIE PRIVÉE

GUIDE D'ACHAT
FOIRES AUX VINS
Nos meilleures bouteilles 2019

PAR JÉRÔME BAUDOUIN ET LOMIG GUILLO

Tous droits réservés à l'éditeur

Capital
Pays : FR
Périodicité : Mensuel
OJD : 203141

Date : Septembre 2019
Page de l'article : p.88,90
Journaliste : JÉRÔME BAUDOUIN ET LOMIG GUILLO

GUIDE VIE PRIVÉE

SYSTÈME U Du 24 septembre au 5 octobre

Depuis 2018, 400 collaborateurs de l'enseigne ont été formés au vin, afin de mieux guider et conseiller les clients parmi les 800 références que proposent les plus grands points de vente. A noter cette année : 20% de vins bio et une sélection de vins de prestige, sur commande.

Saint-joseph 2018, Terre de granit, Olivier Decelle 15,5/20
Rond et complexe, un très beau saint-joseph sur des notes poivrées, encore jeune mais qui promet. **13,95 euros**

Chinon 2018, Le Bourg, Famille Amirault-Grobois 15/20
Un chinon long et structuré à découvrir dans deux ans pour le déguster à son meilleur, notamment en accord avec un poulet basquaise. **12,50 euros**

Corse Calvi 2018, Clos Culombu 15/20
Etienne Suzzoni met en scène à merveille les cépages blancs autochtones dans cette cuvée méditerranéenne très fraîche. **7,95 euros**

Bourgogne-hautes-côtes-de-nuits 2017, Les Terres de Philéandre, David Duband 14,5/20
Le talentueux vigneron David Duband signe, pour la deuxième fois, cette cuvée exclusive pour Système U. Un pinot noir séducteur, à servir sur un jambon persillé. **15,95 euros**

Saumur-champigny 2018, La Corde, Thierry Germain 14,5/20
Si elle porte le nom du célèbre vigneron de Saumur, cette cuvée est en réalité produite par trois de ses salariés qui se sont associés pour élaborer leur propre vin, parrainés par Thierry Germain. Epicé, ample et au fruit très expressif, c'est une belle découverte. **11,50 euros**

Cahors 2017, cuvée Racines, Château du Cèdre 14,5/20
Cette propriété cultivée en bio fait partie des meilleures de l'appellation et livre une fois de plus un malbec juteux, croquant, sans lourdeur. A boire idéalement dans un ou deux ans. **6,90 euros**

Côtes-du-rhône 2018, Lunar Apogé, Domaine des Carabiniers 14/20
Produit par un domaine emblématique des côtes-du-rhône en biodynamie, ce rouge est épicé, avec une belle fraîcheur. **7,50 euros**

Fronton 2015, cuvée Si Noire, Château Flotis 13,5/20
Voici une cuvée qui, avec son son cépage, la négrette, ne renie pas ses origines toulousaines. Le vin est ample et très typé. **7,95 euros**

Juliénas 2018, La Citadelle, Laurent Perrachon et Fils 13,5/20
Un beaujolais séducteur, aux notes de fruits noirs, idéal pour accompagner des tapas. **13,95 euros**

ET AUSSI

Margaux 2017, Château Paveil de Luze, 35 euros (en magnum) 13,5/20

Côtes-du-rhône 2018, cuvée ++–, Domaine des Carabiniers, 9,50 euros 13,5/20

Cadillac-côtes-de-bordeaux 2017, Château Reynon, 9,50 euros 13,5/20

NATURALIA Du 11 au 30 septembre

L'enseigne spécialisée dans le bio propose une sélection de 24 cuvées, évidemment 100% bio, mais aussi des vins végans, biodynamiques et sans sulfite ajouté. «Des cuvées le plus nature possible, garantissant caractère et authenticité», selon Sébastien Lévy, directeur des achats.

Côtes-de-bourg 2015, Origine, Château les Graves de Viaud 15/20
Cultivé en biodynamie, ce domaine implanté sur un terroir argilo-graveleux typique de Bourg-sur-Gironde délivre ici un vin végan, profond, au fruit complexe. A ouvrir d'ici deux ans. **13,90 euros**

PHOTOS : DR



Tous droits réservés à l'éditeur

Capital
Pays : FR
Périodicité : Mensuel
OJD : 203141





Date : Septembre 2019
Page de l'article : p.88,98
Journaliste : JÉRÔME BAUDOUIN ET LOMIG GUILLO

GUIDE
VIE PRIVÉE

GUIDE D'ACHAT
FOIRES AUX VINS
Nos meilleures bouteilles 2019

PAR JÉRÔME BAUDOUIN ET LOMIG GUILLO

NICOLAS

Du 11 sept. au 15 oct.

Le caviste propose des réductions sur ses références permanentes (41% de l'offre), mais aussi des nouveautés, sur 8 millésimes différents et à un prix moyen de 15 euros.

- **Chambolle-musigny 2013, Domaine Faiveley 14,5/20**
Sur une appellation village très prestigieuse, un pinot floral, tendre et avec une certaine allonge, à boire dès maintenant. **52,50 euros**

- **Haut-médoc 2014, Diane de Belgrave 14/20**
Le second vin du Château Belgrave, cru classé qui jouxte l'appellation saint-julien, ne possède pas la complexité du grand vin, mais, dans ce millésime tendre, il est à boire dès maintenant, en accompagnement de jambon basque, par exemple. **17 euros**

ET AUSSI

- **Haut-médoc 2006, Le Paon de Citran, 16,40 euros 13/20**

- **Savigny-lès-beaune 2017, Domaine Giboulot, 24,30 euros 13/20**

Tous droits réservés à l'éditeur

Management

Pays : FR
Périodicité : Mensuel
OJD : 65168





Date : Septembre 2019
Page de l'article : p.136,138,...,14
Journaliste : Jérôme Baudouin

Afterwork
AVEC MODÉRATION

FOIRES AUX VINS 2019

34 bouteilles bues et approuvées !



/1/ /2/ /3/

DR, CHRISTOPHE CHAVEROU

Nos experts ont sélectionné les meilleures bouteilles proposées par les enseignes à l'occasion des traditionnelles foires aux vins de la rentrée. Des valeurs sûres pour amateurs éclairés.

➡ **Par Jérôme Baudouin**

En France, on boit de moins en moins de vin. En 2017, les Français ont ainsi acheté 46 bouteilles par personne et par an contre 66 bouteilles en 2005. Mais si on boit moins, on boit mieux, car la qualité ne cesse de progresser. Toutefois, il n'est pas toujours simple de faire le bon choix tant l'offre est pléthorique. Aussi, nous avons réuni un jury d'experts et de professionnels qui ont dégusté à l'aveugle près de 400 cuvées sélectionnées par les différentes enseignes, afin de n'en retenir que les meilleures. Ce sont celles que nous vous présentons dans ces pages, région par région. *

LES 3 VINS COUPS DE CŒUR DE NOTRE JURY

/1/ PATRIMONIO 2018 BLANC, SAN GIOVANNI, DOMAINE ANTOINE-MARIE ARENA. Installé à Patrimonio et digne héritier de son père qui lui a confié une partie de son vignoble, Antoine-Marie Arena signe ici un grand vin blanc minéral, presque austère, mais qui s'ouvrira dans les deux années à venir. A découvrir sur un poisson de roche.
18,90 € chez Lavinia.

/2/ SAINT-ÉMILION GRAND CRU 2016 ROUGE, CHÂTEAU JEAN FAURE. Un cru classé à suivre dans les années à venir et capable de concurrencer les premiers crus classés de l'appellation. Placé à côté de Château Cheval Blanc, Jean Faure, certifié AB depuis 2017, possède en majorité du cabernet franc. Le vin est frais, tendu, d'une grande précision. Une bouteille de garde, ou à boire d'ici deux à trois ans.
33 € chez Carrefour Hyper.

/3/ SAVIGNY-LÈS-BEAUNE 2017 ROUGE, CUVÉE FOUQUERAND, HOSPICES DE BEAUNE. Un savigny exceptionnel élaboré par la cave des Hospices de Beaune et vendu tout spécialement par Casino, qui propose cette année toute une gamme de vins des Hospices à des prix très corrects. Cette cuvée minérale au fruit mûr accompagnera idéalement un gigot d'agneau.
65 € chez Casino.

LE JURY

Marie-Dominique Bradford, auteure de *Mon cours d'œnologie* (éditions Dunod), Corentin Raynaud, acheteur pour le Club français du vin, Jérôme Baudouin, journaliste à *La Revue du Vin de France (RVF)*, Patrice Remaud, directeur de la cave Duclot aux Galeries Lafayette, Pierre Vila Palleja, sommelier et dégustateur pour la *RVF*, Olivier Thienot, directeur de l'Ecole du vin, Franck-Emmanuel Mondésir, directeur de la Cave des Climats à Paris, Philippe Faure-Brac, meilleur sommelier du monde 1992.

Tous droits réservés à l'éditeur

Management

Pays : FR
Périodicité : Mensuel
OJD : 65168

Date : Septembre 2019
Page de l'article : p.136,138,...,14
Journaliste : Jérôme Baudouin



/1/



/2/



/3/



/4/



/5/



/6/



/7/



/8/



STÉPHANE REMAEL, CHRISTOPHE CHAVEROU, DR

"L'offre de ces foires est riche : on trouve autant de pépites à petit prix que de grands vins."

PATRICE REMAUD

Bordeaux

/1/ FRANCS-CÔTES-DE-BORDEAUX 2011 ROUGE, CHÂTEAU MARSAU. Mathieu Chadronnier, issu d'une grande famille de négociants bordelais, a fait de Marsau l'un des meilleurs crus de l'appellation. Le vin est élancé, frais et distingué. A déguster sur une pintade aux morilles. **12,95 € chez Auchan.**

/2/ SAUTERNES 2009 BLANC, CHÂTEAU FILHOT. Cru classé de sauternes, Filhot se présente avec un 2009 solaire, d'une robe doré foncé, sur des notes légères de safran, à découvrir sur un plat épicé asiatique ou indien. **21,50 € chez Intermarché.**

/3/ PUISSEGUIN-SAINT-ÉMILION 2018 ROUGE, VIEILLES VIGNES, CHÂTEAU RIGAUD. Pierre Taïx sait marier les équilibres dans sa propriété certifiée bio. Son 2018 livre un vin complet, digeste, à boire sur un carré d'agneau. **9,40 € chez E. Leclerc.**

/4/ SAINT-ÉMILION GRAND CRU 2017 ROUGE, CHÂTEAU FOMBRAUGE. Ce cru classé appartenant à Bernard Magrez est sans doute le meilleur vin proposé chez Lidl cette année. Il est ample, mûr, sans excès. Une cuvée à conserver en cave deux à trois ans avant de l'apprécier pleinement. **22,95 € chez Lidl.**

/5/ PAUILLAC 2017 ROUGE, CHÂTEAU PÉDESCLAUX. Jacky Lorenzetti (Foncia) a su transformer ce pauillac, indigne de son classement de 1855 pendant des décennies et qu'il a racheté en 2009, en pauillac digne de son rang. Le cru 2017, plus tendre qu'un grand millésime, doit encore s'affiner deux ans avant d'être bu sur un agneau de Pauillac. **35,50 € chez Auchan.**

/6/ PESSAC-LÉOGNAN 2017 ROUGE, CHÂTEAU LARRIVET HAUT-BRION. Dans ce millésime particulier pour la propriété qui a été beaucoup touchée par le gel, les cabernets dominent largement, ce qui confère au vin un supplément d'austérité, non dénué de saveur. A conserver en cave deux ans avant de l'apprécier à sa juste valeur. Un beau vin encore dans sa jeunesse. **30,95 € chez Auchan.**

/7/ BLAYE-CÔTES-DE-BORDEAUX 2016 ROUGE, PÉGASE, CHÂTEAU MONTFOLLET. Blaye est la région historique du cépage malbec à Bordeaux, et Dominique Raimond, qui possède une très vieille parcelle, en profite pour signer cette belle cuvée, souple, expressive, et qui conviendra parfaitement sur une viande rouge. **14,95 € chez Carrefour Hyper.**

Roussillon

/8/ CÔTES-DU-ROUSSILLON-VILLAGES 2016 ROUGE, CARERADES, MAS AMIEL. Conduit en biodynamie, ce vaste domaine de plus de 150 hectares est aujourd'hui la référence de Maury, en développant des vins secs, en blanc comme en rouge, sur la minéralité. Complexe, mûr et d'une grande fraîcheur, ce Carerades est à déguster sur un plat typiquement méditerranéen, voire un rouget. **15,95 € chez Carrefour Hyper.**

Tous droits réservés à l'éditeur

Management

Pays : FR
Périodicité : Mensuel
OJD : 65168

Date : Septembre 2019
Page de l'article : p.136,138,...,14
Journaliste : Jérôme Baudouin



"En 2019, les enseignes ont fait l'effort de dénicher de jolis vins dans des régions emblématiques."

JÉRÔME BAUDOUIN



/1/



/2/



/3/



/4/



/5/



/6/



/7/



/8

Bourgogne

/1/ BEAUNE PREMIER CRU 2016 ROUGE, LES TOUSSAINTS, DOMAINE RENÉ MONNIER. Avec ce beaune premier cru ample, mûr mais précis, ce domaine de Meursault dirigé par Xavier Monnot livre ici un pinot noir bâti pour la garde que l'on pourra déguster sur un carré d'agneau. **22,95 € chez Casino.**

/2/ RULLY 2018 BLANC, CUVÉE MOLLEPIERRES, DOMAINE SÉBASTIEN ROUX Dans cette petite appellation du sud de la Bourgogne, Sébastien Roux a su élaborer un blanc éclatant sur des notes de fruits blancs et de fleurs, qui accompagnera à merveille un *vitello tonnato*. **15,60 € chez E. Leclerc.**

/3/ MÂCON MILLY-LAMARTINE 2016 BLANC, DOMAINE LES HÉRITIERS DU COMTE LAFON. Rachetée en 1999 par Dominique Lafon, le vigneron de la côte de Beaune, cette propriété est l'une des meilleures du Mâconnais et s'illustre avec un blanc minéral également très précis, doté d'une belle salinité en finale. A boire sur un poisson de rivière. **14,90 € chez Millésimes.**

/4/ CHABLIS 2017 BLANC, DOMAINE CAMILLE ET LAURENT SCHALLER. Le couple de vignerons installé à Préhy, au cœur du vignoble chablisien, présente ici sa cuvée générique. Un chablis élégant, tendu, sur des notes de fruits blancs et de fleurs. A découvrir sur des crustacés. **13 € chez WineandCo.**

/5/ CHAMBOLLE-MUSIGNY 2013 ROUGE, DOMAINE FAIVELEY. Sur une appellation village très prestigieuse, ce pinot floral, tendre et avec une certaine allonge, sera parfait sur une viande braisée en sauce. A boire dès maintenant. **52,50 € chez Nicolas.**

/6/ BOURGOGNE-HAUTES-CÔTES-DE-NUITS 2017 ROUGE, LES TERRES DE PHILÉANDRE, DAVID DUBAND. David Duband a tous les talents. Capable de produire des vins parmi les plus beaux de Bourgogne, il signe, pour la deuxième fois, cette cuvée exclusive pour Système U, un pinot noir séduisant, à découvrir sur un jambon persillé. Abordable, c'est une belle affaire. **15,95 € chez Système U.**

/7/ LADOIX 2017 ROUGE, DOMAINE CHEVALIER. Figure de Ladoix-Serrigny, Claude Chevalier, dont le vignoble est situé au pied de la colline de Corton, est aujourd'hui épaulé par ses filles. Il signe ici un rouge élégant, frais et digeste. A découvrir sur une poularde de Bresse. **21,99 € chez Cdiscount.**

Beaujolais

/8/ MOULIN-À-VENT 2018 ROUGE, DOMAINE RICHARD ROTTIERS. Installé depuis 2007 seulement au cœur de l'appellation en tant que vigneron, Richard Rottiers produit ici un moulin-à-vent tendu et fin, avec une belle acidité, qui se mariera à merveille avec un pâté en croûte. **9,95 € chez Casino.**

Tous droits réservés à l'éditeur

Management

Pays : FR
Périodicité : Mensuel
OJD : 65168

Date : Septembre 2019
Page de l'article : p.136,138,...,14
Journaliste : Jérôme Baudouin



/1/



/2/



/3/



/4/



"Souvent, les appellations les moins courantes réservent de belles surprises, et à un très bon rapport qualité-prix."
MARIE-DOMINIQUE BRADFORD



/5/



/6/



/7/



/8/

STÉPHANE REMAEL, PHILIPPE D., DR

Beaujolais (suite)

/1/ JULIÉNAS 2018 ROUGE, LA CITADELLE, LAURENT PERRACHON ET FILS. Toujours très aimables, les juliénas se distinguent par leur capacité de séduction, et le domaine Perrachon en propose ici un bel exemple, avec des notes de fruits noirs expressives. Si le vin est rond, il manque un peu de mordant. A boire sur des tapas.
13,95 € le magnum chez Système U.

/2/ BROUILLY 2017 ROUGE, DOMAINE RICHARD ROTTIERS. Autre cuvée du vigneron Richard Rottiers, présent ici sur le site de vente en ligne WineandCo avec ce brouilly élégant, dans l'esprit de ses cuvées emblématiques. A boire sur une poularde. **11,90 € chez WineandCo.**

Rhône

/3/ CROZES-HERMITAGE 2017 ROUGE, LAURENT COMBIER. Vigneron emblématique de l'appellation, Laurent Combier signe ici un très beau rouge épicé, poivré, mûr sans excès et avec un nez délicat de cannelle en finale. Il pourra accompagner une viande braisée.
13,95 € chez Chateaunet.

/4/ SAINT-JOSEPH 2018 ROUGE, TERRE DE GRANIT, OLIVIER DECELLE. A la suite du rachat du domaine de Boisseyt par Olivier Decelle (Mas Amiel, Château Jean Faure) en 2017, voici son premier millésime en vallée du Rhône, avec ce saint-joseph rond, complexe et précis, sur des notes poivrées et une trame granitique séduisante. A déguster dans un an sur un pâté en croûte.
13,95 € chez Système U.

/5/ VIN DE TABLE ROUGE, LE PETIT VIN D'AVRIL, CLOS DES PAPES. Ce vin de table est élaboré par Paul Avril, le propriétaire du Clos des Papes, l'un des plus mythiques crus de châteauneuf-du-pape. Il produit ici un rouge d'une grande élégance, ample mais sans tapage, structuré et bâti pour être bu sur un osso buco, par exemple.
17,50 € chez Lavinia.

/6/ CAIRANNE 2016 ROUGE, CHAR À VIN, DOMAINE DES COTEAUX DES TRAVERS. La famille Charavin, qui dirige admirablement ce domaine en biodynamie, prend plaisir à sortir cette excellente cuvée, fruitée et digeste, sur des notes de cerise noire. A découvrir sur un carré d'agneau.
7,95 € chez Franprix.

/7/ CROZES-HERMITAGE 2016 ROUGE, PREMIER REGARD, DOMAINE MELODY. Créé en 2010 par trois vignerons associés, le domaine produit une cuvée 2016 dominée par la syrah, fraîche, élégante, avec des notes poivrées. A découvrir sur un lapin aux herbes.
13,60 € chez Vinatis.

/8/ CONDRIEU 2018 BLANC, DOMAINE MARTIN CLERC. Le cépage viognier est la marque de fabrique des condrieux, l'un des plus grands blancs de la vallée du Rhône. Ici, le côté fruit exotique du viognier est bien maîtrisé, sans excès. A découvrir sur une tarte à l'abricot.
27,60 € chez Auchan.

Tous droits réservés à l'éditeur

Management

Pays : FR
Périodicité : Mensuel
OJD : 65168

Date : Septembre 2019
Page de l'article : p.136,138,...,14
Journaliste : Jérôme Baudouin



/1/



"Au-delà du prix et du prestige de l'étiquette, c'est le plaisir qui prime." **PHILIPPE FAURE-BRAC**



/2/



/3/



/4/



/5/



/6/



/7/

Sud-Ouest

/1/ CAHORS 2015 ROUGE, CHÂTEAU LAGRÉZETTE. Cette superbe propriété détenue depuis plus de trente ans par Alain-Dominique Perrin, l'ex-patron de Cartier, et entièrement rénovée à grands frais, livre ici un malbec musclé, mais pas sans souplesse. **18,95 € chez Carrefour Market.**

Loire

/2/ MONTLOUIS-SUR-LOIRE 2015 BLANC, DOMAINE DE LA TAILLE AUX LOUPS. Vigneron emblématique de l'appellation, Jacky Blot sait à merveille cultiver les grands chenins. Cette cuvée ample, structurée, avec une belle fraîcheur en finale, donne un chenin sec de haute qualité. A déguster sur une blanquette. **19,90 € chez Chateaunet.**

/3/ SAUMUR-CHAMPIGNY 2018 ROUGE, LA CORDE, THIERRY GERMAIN. Cette cuvée est produite par trois des salariés du talentueux Thierry Germain, qui les parraine. D'où son nom sur l'étiquette. Ils se sont associés pour élaborer leur propre vin. Epicé, ample et au fruit très expressif, c'est une belle découverte. **11,50 € chez Système U.**

/4/ SAINT-POURÇAIN 2018 BLANC, DOMAINE DES BÉRIOLES. C'est le domaine qui monte dans l'appellation, avec des vins d'une grande sincérité. Ici, le blanc issu de tressaillier, cépage de la région, livre un nez d'amande, une bouche tendue et souple en finale, qui pourra se marier avec un poisson de rivière en sauce. **15,50 € chez Lavinia.**

Alsace

/5/ ALSACE PINOT GRIS GRAND CRU BRAND 2012 BLANC, JOSMEYER. Dirigé aujourd'hui par Céline et Isabelle Meyer, Josmeyer est un domaine emblématique d'Alsace, en bio, qui produit ici un très beau pinot gris puissant et long, mais sans lourdeur, à découvrir sur une cuisine asiatique épicée. **23,50 € chez Casino.**

Vins étrangers

/6/ PASSITO DI PANTELLERIA BLANC 2017, SANGUE D'ORO CAROLE BOUQUET, ITALIE. Le nom de la comédienne ne doit pas masquer la qualité intrinsèque de ce vin liquoreux produit dans la petite île de Pantelleria. Frais, tendu, ses arômes de fruits blancs confits se marieront à merveille avec un roquefort ou une tarte Tatin. **28,50 € chez Carrefour Market.**

/7/ TOKAJI ASZU 5 PUTTONYOS 2013 BLANC, CHÂTEAU DESSEWFFY, HONGRIE. Ce qui rend les vins liquoreux de tokay si séduisants, c'est leur capacité à conserver une belle acidité et une certaine fraîcheur, malgré le sucre. Cette cuvée est dans cet esprit, très digeste. Elle pourra accompagner une tarte à l'abricot. **19,90 € chez Auchan.**

Tous droits réservés à l'éditeur

MAXI (HORS SERIE)
Pays : FR
Périodicité : Irrégulier





Date : Septembre - octobre 2019
Page de l'article : p.70-71
Journaliste : Olivia Delaunay

Côté boissons
par **Olivia Delaunay**

Ma sélection de vins rouges pour la rentrée

Les vacances sont passées, ah si l'on pouvait prolonger ces jolis moments d'été, à table ou à l'apéritif, avec un vin fruité et friand ! Issue des foires aux vins de rentrée pour les grandes enseignes et de quelques producteurs, notre sélection saura ravir vos amis !



Petit tour en Val de Loire

Des vins légers en bouche qui offrent au nez des arômes de fruits, pour certains de violette. À la dégustation, rien de complexe, ces vins sont friands, ils accompagnent un déjeuner de copains ou un apéritif. Avec eux, le mot plaisir prend tout son sens !

1. Chinon Confidences, Famille Bougrier, 6,95 €, Nicolas*.
2. La Petite Perrière rouge 2018, pinot noir, 6 €, La Perrière.
3. Saint-nicolas-de-bourgueil, 2018, Closerie des Hirondelles, « Reflets de France », 7,95 €, Carrefour Market*.
4. Chinon sans soufre, L'ainsi fait, 2017, 12 €, Baudry-Dutour.

Tous droits réservés à l'éditeur



Du côté du Beaujolais

Ici règne le gamay, ce cépage nous propose de la légèreté, de la gourmandise et du fruité. C'est le vin de la convivialité par excellence !

5. AOP moulin-à-vent, Foudres Richard Rottiers, 9,95 €, Casino*.
6. AOP beaujolais, Signature 2017, Bel-Air, 3,12 €, Leader Price*.
7. AOC chiroubles, Domaine de la Grosse Pierre 2018, 10 €, Lavinia*.
8. Juliénas, Beauvernay 2017, Joseph Deshaires, 11,69 €, Monoprix*.

Descendons la vallée du Rhône

Si les vins de cette région sont réputés pour être puissants, ils sont surtout très chaleureux, ce sont des vins de partage fruités et bien structurés.

9. Côtes-du-rhône, Les Buisserons 2018, 8,50 €, Famille Richaud.
10. Grande Réserve ventoux 2017, Domaine La Grange du Piol, 4,60 €, Nicolas*.
11. Vacqueyras 2017, Domaine de L'Oiselet, 9,70 €, E.Leclerc*.
12. AOC côtes-du-rhône Camille, Enfants de Vignerons, 7,50 €.



LA BELLE ACTION



Après avoir eu un succès fou avec le lait, le beurre, les pizzas… cette marque qui vise à une juste rémunération des producteurs a décidé de soutenir des producteurs de vins. Ce vin des consommateurs est un beaujolais léger et fruité ; sur son prix de vente les vignerons sont rémunérés à hauteur de 2,47 € le litre.
C'est le site Le Petit Ballon qui s'est engagé pour commercialiser ce vin.

Vin Le Petit Ballon & C'est qui le patron, 5,96 €.

Et dans le Sud-Ouest

Vins du soleil, avec eux on a envie de prendre l'accent… À eux, les moments joyeux remplis de rires, de simplicité et d'amitié !

13. AOC saint-mont, Esprit de Vignes, 8,80 €, Plaimont.
14. Côtes-de-gascogne, Sur un R Gascon 2018, Domaine les Remparts, 7,50 € (pour les non abonnés), Le Petit Ballon*.



Halte en Bourgogne

Avec ces vins, il est temps de partager des moments d'amitié avec des mets équilibrés, car le cépage roi pinot noir est délicat et aromatique.

15. AOP bourgogne hautes-côtes-de-nuits rouge, Cave des Hautes-Côtes 2018, 6,24 €, Leader Price*.
16. AOC beaune 2018, Domaine Bernard Delagrange, 14,95 €, Lidl*.



Dates des foires aux vins citées*

Géant Casino : du 3 au 15 septembre. **Casino supermarché :** du 30 août au 15 septembre. **Carrefour Market :** 20 septembre au 6 octobre. **E.Leclerc :** du 1er au 13 octobre. **Leader Price :** du 3 au 5 septembre. **Le Petit Ballon :** du 3 au 30 septembre. **Lidl :** à partir du 4 septembre. **Nicolas :** du 11 septembre au 15 octobre. **Lavinia :** du 9 septembre au 9 octobre (lavinia.fr). **Monoprix :** du 9 au 27 octobre.

Photos Getty Images/iStock, presse. Les prix sont donnés à titre indicatif et sont susceptibles de changements.

Tous droits réservés à l'éditeur

SAVEURS
Pays : FR
Périodicité : Mensuel
OJD : 59738



Date : Septembre 2019
Page de l'article : p.16-19
Journaliste : Claudine Abitbol.

Les bonnes affaires des foires aux vins

Pour acquérir de beaux flacons à des prix imbattables ou dénicher de lointains nectars, experts et amateurs se pressent chaque automne aux foires aux vins. Nous vous conseillons quelques pépites.

Texte **Claudine Abitbol.** Photos **Valéry Guedes.**

C'EST LE MOMENT IDÉAL POUR ENRICHIR SA CAVE DE VINS ROUGES GOULEYANTS, PRÊTS À BOIRE OU À GARDER QUELQUES ANNÉES.

1 - Végane

Un millésime 2015 à ne pas rater pour sa capacité de garde et sa bouche onctueuse. Sur la rive droite de la Gironde, le vignoble fait face à l'appellation Margaux. Végane et biodynamique, autant dire que ce merlot (85 %), doté d'arômes de fruits rouges et de cacao, mérite une belle table pour s'épanouir.
Château Les Graves de Viaud, Origine, Côtes de Bourg 2015, 13,60 € (Naturalia).

2 - Du Berry

Le valençay, fromage de chèvre du Berry en forme de pyramide, est davantage connu que le vin du même nom qui se caractérise par une finale minérale. L'appellation produit généralement des rouges de gamay. Celui-ci est complété de côt (malbec), pinot noir et cabernet franc, aux notes d'épices et de fruits noirs. Délicieux accompagné d'une grillade ou d'un hachis parmentier.
Domaines Minchin, Le Claux Delorme, Valençay 2018, 8,79 € (Monoprix).

3 - Duo en rouge

Le duo Tardieu et Laurent, star de la vinification et de l'élevage en barrique dans le Rhône offre un vin exceptionnel aux notes d'épices et de garrigue. Un cru fin et souple, à se procurer à prix doux.
Famille Tardieu, Grandes Bastides, Beaumes de Venise 2018, 8,95 € (Carrefour).

4 - Vin de France

Ce rouge appartient à une catégorie récente – Vins de France –, sans notion de terroir. Les foires aux vins les adorent car ils présentent un rapport qualité-prix imbattable, d'autant qu'ils attirent de grands vignerons pour la liberté d'expression qu'ils permettent, étant hors AOC ou IGP.
Famille Amirault Grosbois, Les Misters de l'Ouest, VDF 2018, 5,80 € (macave.leclerc).

5 - Haute valeur

Syrah, grenache et mourvèdre composent ce vin du Rhône, aux arômes de fruits rouges et noirs, et aux notes épicées. Velouté et gourmand, on l'invite à table avec un veau



Tous droits réservés à l'éditeur

CHEZ MON CAVISTE

marengo. Une bouteille qui présente un excellent rapport qualité-prix et certifié HVE (Haute Valeur environnementale).
Les caves Amédée, De Vrille en Vrille, Côtes du Rhône Villages Plan de Dieu 2018, 5,70 € (Carrefour Contact et Carrefour City).

6 - Balade vigneronne

Produit au nord-ouest de Montpellier, ce languedoc boisé affiche un fruité intense et une chair sensuelle. La région se prête aux « Circulades Vigneronnes », un rendez-vous grand public qui allie promenades dans les vignes et haltes gastronomiques dans le terroir de cette AOC reconnue il y a seulement cinq ans.
La Promenade, Terrasses du Larzac 2018, 5,99 € (Netto).

7 - De la personnalité

Élaboré par le négoce Nuiton-Beaunoy à Beaune, ce vin souple aux arômes de fruits rouges et noirs se déguste entre 13 et 15 °C. Il révèle une belle personnalité entre fraîcheur et finesse, des arômes de framboise, cerise et réglisse. Cette cuvée se montre idéale avec des plats du terroir : œufs en meurette, charcuterie fine, cochon de lait.
Cave des Hautes Côtes, Les Fossiles, AOC Bourgogne, Hautes Côtes de Nuits 2018, 6,24 € (Leader Price).

8 - Grand vin

Un fruit éclatant où dominent la griotte et les fruits rouges, une belle robe grenat et une bouche croquante et gourmande. Ce bergerac montre la grandeur de ce terroir.
Terre des Gendres, Bergerac 2018, 6,90 € (Magasins U).

LES VINS BLANCS, FRAIS ET LÉGERS, SÉDUISENT PLUS QUE JAMAIS. QUANT AUX EFFERVESCENTS, ILS SONT INCONTOURNABLES DES MOMENTS FESTIFS.

1 - Une perle

Né près d'un grand château de la Loire, ce cru gagne à être connu car il est plus expressif que les sauvignons issus de l'AOC Touraine. Il révèle à la dégustation des notes de poivre et d'agrumes qui font merveille avec une volaille ou un fromage de chèvre. Une belle bouteille qui épatera vos invités.
Famille Bougrier, Confidences, Touraine Chenonceaux 2018, 9,10 € (Nicolas).

2 - Indépendant

Un très beau vin sec d'Alsace au nez délicat avec des arômes de fleurs blanches et de fruits à chair blanche, qui sera parfait avec un saumon, de la cuisine chinoise ou un risotto, à une température entre 8° et 10 °C. Il est élaboré par un vigneron indépendant dans une région qui se caractérise par la production de vins de grandes coopératives.
Henry Fuchs, Riesling 2018, 7,95 € (Franprix).

3 - Minéral

La pureté et la minéralité sont au rendez-vous de ce premier cru parmi les treize classés à Chablis. Un 2014 prêt à boire qui libère des notes empyreumatiques, fruitées et florales. Cet élégant chardonnay, doté d'une note saline en fin de bouche, se montre idéal avec des huîtres ou des andouillettes.
La Chablisienne, Chablis Premier Cru Côte de Léchet 2014, 17,90 € (Chateaunet).

4 - Chouchou de Giono

L'appellation bourguignonne préférée de Jean Giono s'accorde parfaitement avec des huîtres ou un munster. Dans les mains de Dominique Lafon, qui travaille en biodynamie, ce chardonnay donne le meilleur.
Les Héritiers du Comte Lafon, Mâcon Milly-Lamartine 2016, 14,90 € (Millésimes).

5 - Fraîcheur d'altitude

Altesse, chardonnay et jacquère sont des cépages qui composent les blancs de Savoie. Ce vin de montagne offre à la fois, maturité et fraîcheur… Un vrai coup de cœur.
Claude Quenard et Fils, Matéria, Savoie 2016, 12,90 € (Naturalia).



Tous droits réservés à l'éditeur

SAVEURS
Pays : FR
Périodicité : Mensuel
OJD : 59738

Date : Septembre 2019
Page de l'article : p.16-19
Journaliste : Claudine Abitbol.

6 - Star en Sologne

Henry Marionnet et son fils, choisis pour élaborer la cuvée du château de Chambord 2019, comme au temps de François Ier, livrent un cru au caractère pur et authentique, un sauvignon chantant.
Domaine Marionnet Père et Fils, L'Enclos des Charmes, Touraine 2018, 5,90 € (Magasins U).

7 - Gracieux

Bienvenu avec des coquillages et des crustacés mais aussi à l'apéritif, ce blanc bordelais produit dans le vignoble de l'Entre-deux-Mers délivre avec grâce une belle finesse aromatique.
Château Grand Bireau, Bordeaux 2018, 8 € (Lavinia).

8 - Entre Chablis et l'Yonne

Grande pointure du nord de la Bourgogne, Clotilde Davenne produit à la façon d'un chablis (finale iodée du chardonnay) ce vin de bourgogne minéral, séveux, rafraîchissant avec des notes d'agrumes et de pêche.
Clotilde Davenne, Saint-Bris 2017, 8,50 € (Carrefour).

LES VINS ROSÉS RIVALISENT DÉSORMAIS AVEC LES ÉTIQUETTES LES PLUS RÉPUTÉES ET SONT TOUJOURS PLUS NOMBREUX DANS LES RAYONS.

1 - Bonbon anglais

Produit intégralement sur le domaine, ce vin expressif en bouche aux arômes d'agrumes et de bonbon anglais, à base de grenache, cinsault et syrah, s'apprécie entre 8 et 10 °C.
Domaine La Gayolle, Anne Flore, Coteaux varois en Provence 2018, 5,95 € (Franprix).

2 - Cru classé

Un vin de gastronomie, expressif dès l'apéritif, avec des notes de groseille et de fraise des bois. Cette cuvée est le fruit d'un travail attentif, de la vigne jusqu'à la mise en bouteille.
Château Roubine, Côtes de Provence Cru Classé Réserve 2018,10,95 € (Casino).

3 - Septième art

Une étiquette conçue par l'ex-couple star d'Hollywood, Brad Pitt et Angelina Jolie, pour ce rosé fin issu de leur domaine provençal.
Château de Miraval, Côtes de Provence 2018, 13,50 € (Millesimes).

4 - Joli papillon

Cette cuvée fait référence au Jardin aux Papillons, intégré au domaine, et à un papillon rare, le pacha. Une cuvée fruitée et gourmande, parfaite avec une cuisine thaïe.
Château de l'Escarelle, Le Pacha, Coteaux varois en Provence 2018, 8,95 € (Carrefour).

5 - Clos corse

Un vignoble d'un seul tenant où les cépages sont cultivés sans engrais ni pesticides. Marie-Brigitte Poli poursuit l'œuvre de son père qui a fait la réputation du domaine.
Clos Teddi, Patrimonio 2018, 11,69 € (Monoprix).

6 - Corse bio

Sciaccarellu, niellucciu, cinsault, ces cépages sont conduits en bio du côté de Calvi et vendangés sur une mosaïque de parcelles entre oliviers, maquis et chênaies.
Un vin équilibré qui se révèle plus parfumé que fruité, qui accompagne merveilleusement les poissons grillés et les fruits de mer.
Culombu, Corse Calvi 2018, 7,95 € (Magasins U).

7 - Expression du terroir

Le vin nature, sans soufre, vise à retrouver l'expression naturelle du terroir. Les vendanges sont manuelles, les techniques œnologiques proscrites. Cette cuvée au caractère franc révèle beaucoup de fraîcheur à la dégustation. Elle s'accorde avec de nombreux mets et ravira vos convives de l'apéritif, avec des amuse-bouches, jusqu'au dessert.
Gérard Bertrand, IGP Pays d'OC, Prima Nature Grenache 2018, 6,33 € (Naturalia).

CALENDRIER DES FOIRES AUX VINS 2019

Carrefour.
Du 10 au 23 septembre
et préréservation sur le site.
Carrefour Contact et Carrefour City.
Du 20 au 29 septembre.
Carrefour Market.
Du 20 septembre au 6 octobre.
Casino.
Géant, du 3 au 15 septembre ; Supermarché, du 30 août au 15 septembre ; Enseigne de proximité, du 11 au 22 septembre.
Comptoir des Vignes.
Du 14 septembre au 15 octobre.
E. Leclerc.
Du 1er au 13 octobre et sur macave.leclerc dès le 3 septembre.
Franprix.
Du 18 septembre au 6 octobre.
Intermarché.
Du 10 au 29 septembre. >>>



Tous droits réservés à l'éditeur

SAVEURS
Pays : FR
Périodicité : Mensuel
OJD : 59738

Date : Septembre 2019
Page de l'article : p.16-19
Journaliste : Claudine Abitbol.

LES VINS DU NOUVEAU MONDE, SOUVENT ÉLABORÉS GRÂCE AU SAVOIR-FAIRE ET AUX CÉPAGES FRANÇAIS, SUSCITENT UNE CURIOSITÉ BIEN MÉRITÉE.

1 - Intense

La Nouvelle-Zélande, malgré la petite taille de ses vignobles, a su se faire une place au soleil parmi les vins du Nouveau Monde. Fraîcheur, intensité et personnalité bien tranchée sont caractéristiques des vins de l'île.
Sauvignon 2018 blanc, Marlbourough, Nouvelle-Zélande, 4,99 € (Lidl).

2 - Fruité

Découvrez la Californie à travers ce joli vin offrant un bouquet de fruits exotiques et d'agrumes assorti de la touche beurrée bien connue du chardonnay.
Sun State, Chardonnay 2018 blanc, Californie, 3,80 € (Magasins U).

3 - Puissant

La Central Valley est la grande région viticole de la Californie. Les arômes sont puissants, les tanins souples, la concentration bien étudiée, et la finale persistante. Une signature du Bordelais Bernard Magrez.
Bernard Magrez, Première Syrah 2018 rouge, Central Valley, Californie, 5,95 € (Magasins U).

4 - Profond

Ce 100 % sangiovese est cultivé entre les provinces de Florence et de Sienne. Fruits rouges, olive noire, notes grillées caractérisent ce cru profond et savoureux.
Conti Capponi, Cappone 2016 rouge, Chianti Classico, Italie, 11,60 € (Comptoir des Vignes).

5 - Frais

La Moselle offre un terroir racé produisant des vins d'une grande délicatesse aux arômes de pomme verte et d'herbes fraîches. Rafraîchissant, léger et élégant, c'est un délicieux riesling minérale et digeste.
Dr Loosen, Mosel Saar Ruwer 2017 blanc, Allemagne, 11 € (Lavinia).

6 - Naturel

Sur les contreforts de la cordillère des Andes, ce vignoble planté de merlot, cabernet franc et cabernet sauvignon offre un vin naturel (sans soufre) de belle facture, avec des arômes de fruits rouges et noirs très purs, et une finale poivrée. À déguster avec des lasagnes à la bolognaise, par exemple.
Domaine Bousquet, Virgen 2019 rouge, Argentine, 7,50 € (Carrefour Market).

7 - Riche

Les vins du cépage zifandel offrent des vins d'une richesse profonde. La vinification très soignée de ce domaine offre des notes de cerise et de poivre noir. L'élevage en barrique apporte des notes de vanille qui caractérisent les vins californiens. Un vrai coup de cœur.
Wente, Zinfandel 2014 rouge, Californie, 11,90 € (Le Repaire de Bacchus).

8 - Fines bulles

Pour les amateurs de bulles fines et de saveurs variées, ce prosecco traditionnel offre une belle alternative au crémant. Un effervescent qui révèle des arômes de fruits et de fleurs à la dégustation. À l'apéritif, seul ou en cocktail.
Contarini, Prosecco Valdobbiadene brut 2018, 5,89 € (Netto).

>>> CALENDRIER

Lavinia.
Du 9 septembre au 9 octobre.
Leader Price.
Du 3 au 15 septembre.
Le Petit Ballon.
Du 3 au 30 septembre.
Le Repaire de Bacchus.
Du 9 septembre au 9 octobre.
Lidl.
À partir du 4 septembre jusqu'à épuisement des stocks.
Magasins U.
Du 24 septembre au 5 octobre.
Millésimes.
Du 4 au 29 septembre.
Monoprix.
Du 9 au 27 octobre.
Naturalia.
Du 11 au 30 septembre.
Netto.
Du 3 au 15 septembre.
Nicolas.
Du 11 septembre au 15 octobre.



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

Tous droits réservés à l'éditeur



CARNET D'ADRESSES

ÉDITO p. 3

Le Servan. 32, rue Saint-Maur, 75011 Paris. Tél. : 01 55 28 51 82.

CUISINES ET TENDANCES p. 8

Casa Azzura. Vendu en gms. Liste des points de vente sur www.casa-azzurra.fr
Gü. Vendu en gms. Liste des points de vente sur www.gupuds.com
Hay. Liste des points de vente sur www.hay.dk
Fruttini by Mo. 24, rue Saint-Placide, 75006 Paris. Tél. : 01 43 20 47 31. www.fruttinibymo.fr
L'Atelier Blini. Liste des points de vente sur www.latelierblini.fr
Mushkane. Points de vente et vente en ligne sur www.muskhane.com
Peugeot. Points de vente et vente en ligne sur www.peugeot-saveurs.com

SUR LE FEU p. 10

AM, par Alexandre Mazzia. 9, rue François-Rocca, 13008 Marseille. Tél. : 04 91 24 83 63. www.alexandremazzia.com
Casusgrill. www.casusgrill.com
Food Temple. www.carredutemple.eu
Journées du Café. www.collectifcafe.fr
La Semaine du Goût. legout.com
La Table du Comté. www.latableducomte.com
Les Tables de Nantes. www.lestablesdenantes.fr
Lyon Street Food Festival. www.lyonstreetfoodfestival.com
Mange, Lille ! www.mangelille.com
Toques et porcelaine. www.toquesetporcelaine.limoges.fr

LES MOTS DE LA FAIM p. 12

La Table du Vietnam. 6, avenue Bosquet, 75007 Paris. Tél. : 01 45 56 97 26.

RESTOS ET BISTROTS p. 14

Auberge du Vieux Puits. 15, avenue Alexandre-Dumas, 76370 Neuville-lès-Dieppe. Tél. : 02 35 84 47 35. www.puys.fr
La Tomate du Jardin. 1, place de l'Église 09350 Daumazan-sur-Arize. Tél. : 05 81 30 40 03.
L'Auberge du Pêcheur. Route de Bastia, 20200 Saint-Florent. Tél. : 06 24 36 30 42.
Le Bel Ordinaire Rive Gauche. 5, rue de Bazeilles, 75005 Paris. Tél. : 09 81 11 72 78.
Le Dépanneur. 11, route du Lambon, 79370 Celles-sur-Belle. Tél. : 05 49 16 83 02.
L'Esprit de Famille. 10, boulevard Morland, 75004 Paris. Tél. : 01 44 59 85 51.
Racines. 12, rue de l'Arsenal, 35000 Rennes. Tél. : 02 99 65 64 21. www.racines-restaurant.fr

CHEZ MON CAVISTE p. 16

Carrefour. www.carrefour.fr
Casino. www.casino.fr
Chateaunet. www.chateaunet.com
Comptoir des Vignes. www.comptoirdesvignes.fr
E. Leclerc. www.e-leclerc.com
Franprix. www.franprix.fr
Intermarché. www.intermarche.com
Lavinia. www.lavinia.fr
Leader Price. www.leaderprice.fr
Le Petit Ballon. www.lepetitballon.com
Le Repaire de Bacchus. www.lerepairedebacchus.com
Lidl. www.lidl.fr
Magasins U. www.magasins-u.com
Millésimes. www.millesimes.com
Monoprix. www.monoprix.fr
Naturalia. www.naturalia.fr
Netto. www.netto.fr
Nicolas. www.nicolas.com

CASSEROLES SOLIDAIRES p. 20

Cuisine Mode d'Emploi(s). www.cuisinemodedemplois.com

DANS MA CAGETTE p. 52

Jérôme Hirson. www.jeromehirson.com
Nous Paris. www.nousparis.com/fr

PORTRAIT DE CHEF p. 68

Auberge La Fenière. 1680, route de Lourmarin, 84160 Cadenet. Tél. : 04 90 68 11 79. www.aubergelafeniere.com

COURS DE PÂTISSERIE p. 76

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.

LE HAUT DU PANIER p. 94

Regain. Le Frouzet, 34380 Saint-Martin-de-Londres. Tél. : 04 67 55 05 41.

L'ITALIE DE LAURA p. 98

Cecile Cayrol. www.cecilecayrol.com
Empreintes. 5, rue de Picardie, 75003 Paris. Tél. : 01 40 09 53 80.
Laura Zavan. www.laurazavan.com
Mezzanine. 39, rue de l'Abbé-Grégoire, 75006 Paris. Tél. : 01 42 84 29 22.
Rap (épicerie italienne). 4, rue Fléchier, 75009 Paris. www.rapparis.fr

PORTRAIT DE VIGNERON p. 106

Domaine Nicolas Carmarans. Izagues, 12460 Montézic. Tél. : 09 66 40 47 42.

Prochain numéro en kiosque le 4 octobre.

Tous droits réservés à l'éditeur

www.mieuxvivre-votreargent.fr
Pays : France
Dynamisme : 7

Visualiser l'article

Les dates des foires aux vins 2019 chez Casino, Leclerc, Monoprix et plus de 20 autres enseignes

Les foires aux vins débutent dans les grandes enseignes et les magasins spécialisés dès le début du mois de septembre et se terminent pour certaines à la toute fin du mois d'octobre.



Dans les grandes enseignes, les foires aux vins débutent pour la plupart en septembre. Crédit : Istock

A.
Auchan : à partir du 24 septembre (à partir du 10 septembre sur auchan.fr

C.
Carrefour : du 10 au 23 septembre ; Carrefour Market : du 20 septembre au 6 octobre ; Carrefour Contact et City : du 20 au 29 septembre
Casino Supermarchés : du 30 août au 15 septembre ; Géant Casino : du 3 au 15 septembre
Comptoir des Vignes : du 14 septembre au 15 octobre
CDiscount : du 5 au 30 septembre

D.
Duclot : du 6 au 29 septembre

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

E.
E.Leclerc : du 1er au 13 octobre (à partir du 3 septembre en ligne sur macave.leclerc)

I.
Idealwine : du 10 septembre au 1er octobre
Intermarché : du 10 au 29 septembre

L.
Leader Price : du 3 au 15 septembre
Leclerc : du 1er au 13 octobre
Le Repaire de Bacchus : du 9 septembre au 9 octobre
Lidl : à partir du 4 septembre

M.
Magasins U : du 24 septembre au 5 octobre
Millésimes : du 4 au 29 septembre
Monoprix : du 9 au 27 octobre
N.
Naturalia : du 11 au 30 septembre
Netto : du 3 au 15 septembre
Nicolas : du 11 septembre au 15 octobre

R.
Repaire de Bacchus : du 9 septembre au 9 octobre

S.
Système U : du 24 septembre au 5 octobre

V.
Veepee (Ex vente-privee) : à partir du 4 septembre

W.
Wineandco : du 28 août au 7 octobre

Tous droits réservés à l'éditeur

Pays : FR
Périodicité : Hebdomadaire
OJD : 360025





Date : Du 26 aout au 1er septembre 2019
Page de l'article : p.53
Journaliste : O. Delaunay



C'est Maxi gourmand !

Par O. Delaunay

Spécial foires aux vins

Notre sélection à moins de 10 €



Alsace

1. Très fruité au nez comme en dégustation, il se marie avec des plats de région comme la choucroute, mais aussi avec du saumon.
Château de Riquewihr, Alsace Grand Cru, Riesling Schoenenbourg 2015, 9,25 €, E.Leclerc.

Bourgogne

2. Avec des notes d'épices et de fleurs, ce vin est puissant et exprime des arômes de miel. Parfait avec des poissons poêlés ou des champignons.
Pouilly-Vinzelles, Vincent Baron et Fils 2018, 9,75 €, Lidl.

3. De la fraîcheur pour une première cuvée vinifiée sans sulfite. Le chardonnay lui offre finesse et élégance. Jeune, il reste vif. Il gagnera en rondeur et complexité avec le temps. À lui les apéritifs, poissons, crustacés et fromages de chèvre !
La Vigne du Cloître, Mâcon-Péronne, lieu-dit « en Chassigny » 2017, 8 €, Monoprix.

Bordelais

4. Notes de fruits rouges et noirs bien mûrs, arômes fruités et gourmands. Ce vin est très élégant. À déguster avec du bœuf, du canard ou de la pintade.
Château Vieille Dynastie, AOP Lalande de Pomerol 2016, 8,87 €, Leader Price.

5. Ce vin exprime des notes de fruits jaunes mûrs abricotés et légèrement épicés, et il associe moelleux et acidité. Il se sert avec un fromage persillé ou avec des desserts aux fruits jaunes et secs et, bien sûr, avec du foie gras, qui lui va naturellement si bien !
Château La Rame-Les Tourelles 2015, AOP Sainte-Croix-du-Mont, 8,32 €, Leader Price.

Vallée du Rhône

6. Des notes de fruits rôtis, des reflets grenat, ce vin marie des arômes de fruits noirs et d'autres subtilement épicés. À servir avec de la viande de porc, du jambon de pays, un filet mignon aux pruneaux.
Domaine La Grange du Piol, Ventoux 2017, 4,60 €, Nicolas.

Val de Loire

7. Un vin que l'on a envie de déclarer comme sympa ! Léger, fruité et joyeux, on voudrait bien le partager à l'apéritif. Il se marie avec les charcuteries, les viandes blanches…
Première vendange Touraine Gamay 2018, sans sulfite, 8,95 €, Carrefour Hyper et Market.

Languedoc-Roussillon

8. Typiques du Sud-Ouest, du caractère, du tanin, une robe veloutée. À servir avec des plats de sa région un peu gras, cassoulet, gésier, confit.
Saint-Chinian, Les Travers de Marceau 2018, bio, 9,50 €, Domaine Rimbert, Lavinia (lavinia.com).

9. Il exprime des notes très fruitées : agrumes, fruits exotiques et notes minérales, ce qui lui donne du caractère. Sympa sur des poissons, des viandes blanches et sur des plats exotiques.
Petit Marquis de Pennautier, Pays d'Oc, Vignobles Lorgeril, 6,40 €, Nicolas.

10. Ce vin est joyeux et gourmand. Saveurs de fruits rouges. Alors associons-le à un apéritif animé, des charcuteries, un poulet rôti ou un plateau de fromages !
Copain Comme… Comté de Tolosan 2017, Aujoux, 6,90 €, Le Petit Ballon.



La belle action

Après avoir eu un succès fou avec le lait, le beurre, la pizza… la marque C'est qui le patron ?! vise à une juste rémunération des producteurs et a décidé de soutenir ceux de vin. Ce vin des consommateurs est un beaujolais léger et fruité, son prix de vente est de 5,96 € et les vignerons sont rémunérés à hauteur de 2,47 € le litre. C'est le site Le Petit Ballon qui s'est engagé avec la marque C'est qui le patron ?! pour commercialiser ce vin.
Vin Le Petit Ballon-C'est qui le patron ?!, 5,96 € (lepetitballon.com).

Dates des foires où trouver les vins cités

Carrefour Hypermarchés
Du 10 au 23 septembre

Carrefour Market
Du 20 septembre au 6 octobre

Casino supermarché
Du 30 août au 15 septembre

E.Leclerc
Du 1er au 13 octobre

Géant Casino
Du 3 au 15 septembre

Lavinia
Du 9 septembre au 9 octobre (lavinia.fr)

Leader Price
Du 3 au 5 septembre

Lidl
À partir du 4 septembre

Monoprix
Du 9 au 27 octobre

Nicolas
Du 11 septembre au 15 octobre.

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

Photos Getty Images/iStockphoto ; presse

Tous droits réservés à l'éditeur

Cuisine et Vins de France
Hors Série
Pays : FR
Périodicité : Parution Irrégulière





Date : Septembre - octobre 2019
Page de l'article : p.92,93,94,...,10

Foires aux vins

ON REMPLIT SA CAVE...

92

Sélection et dégustations :
David Cobbold, Sébastien Durand-Viel et Karine Valentin

Jamais les foires aux vins de la rentrée n'auront été aussi riches en découvertes. Les enseignes et les cavistes en ligne ont déniché des pépites, que vous présentent nos trois dégustateurs professionnels pour vous guider dans le choix des flacons à mettre en cave ou à boire sur-le-champ : de ces raretés rendues accessibles grâce à cette fête du vin.

Tous droits réservés à l'éditeur

Cuisine et Vins de France
Hors Série
Pays : FR
Périodicité : Parution Irrégulière
Date : Septembre - octobre 2019
Page de l'article : p.92,93,94,...,10

LECLERC

EN MAGASIN
du 1er au 13 octobre
SUR LE SITE
www.macave.leclerc
à partir du 3 septembre

Coup de cœur

SUD-OUEST
CAHORS, Château La Reyne, Grand Vin 2018 5,95 €
Un bons cahors à l'ancienne, à prix étonnants. Noir de robe, comme il se doit, généreux au nez (mûre, pruneau), trapu en bouche, cadré par des tanins granuleux, il ne laissera pas indifférent. À déboucher à l'automne sur un confit de canard.



BORDEAUX
BLAYE-CÔTES-DE-BORDEAUX, Château Gigault 2016 6,50 €
Un bordeaux à dominante de merlot qui a profité des bonnes grâces du millésime. Très franc, souple, joliment fruité, c'est un rouge très convivial, impeccablement équilibré, facile à boire. Grillades ou steak au poivre.

SUD-OUEST
MONBAZILLAC, Domaine de l'Ancienne Cure, Grains d'Or 2016 8,95 €
Le Bergeracois est connu pour ses blancs doux et Christian Roche est l'un de ses meilleurs interprètes. Moelleux mais pas doucereux, tendres mais pas gras, ces *Grains d'Or* donnent le goût du botrytis (coing, écorce d'orange, fruit exotique) dans une version agréable, souple et digeste. Un poulet à la citronnelle, une terrine de foie gras ou une tarte aux pommes.

Coup de cœur

ESPAGNE
TORO, Hermanos Lurton, 2018 6,95 € (www.macave.leclerc)
Une appellation espagnole des hauts plateaux de la Castille-Leon, en aval de la Ribera del Duero, connue pour ses vins concentrés issus du tempranillo : de la puissance, des fruits noirs, des tanins francs mais croquants, une finale qui laisse s'exprimer le fruit. Belle affaire. Sur un bœuf aux olives ou un cassoulet.



LANGUEDOC
TERRASSES-DU-LARZAC, Château La Sauvageonne, Cuvée Les Ruffes 2017 8,95 €
Des fruits rouges et noirs bien mûrs, de la garrigue, des épices, une douce chaleur, de la sucrosité et un boisé torréfié qui enrobe le tout : bienvenue dans le Languedoc. Du caractère et de belles sensations, un vin à ouvrir à l'automne sur un cari de porc, une viande en sauce ou un gigot d'agneau.

BORDEAUX
HAUT-MÉDOC, Château Bonneau 2016 9,30 €
Tendre par sa texture, élégant par sa fraîcheur et ses tanins fins, gourmand par son fruit nuancé de chêne, c'est un très bon médoc, délié, qui peut passer à table sans attendre. Côtelettes d'agneau ou pintade.

ROUSSILLON
CÔTES-DU-ROUSSILLON, Mas Amiel, Pur schiste 2018 9,65 €
Ce domaine hautement recommandable, qui sait tout bien faire (blancs et rouges, secs et VDN) signe ce rouge dynamique, gorgé de cassis frais et de Zan, dont on aime la bouche lisse, élégante, bien sudiste, mais sans une once de lourdeur. Sur une viande rouge saignante.

ROUSSILLON
CÔTES-DU-ROUSSILLON VILLAGES, La Différence, La Racine Carrée 2018 9,90 €
Un roussillon moderne, savoureux, nuancé au nez (cerise noire, cassis, épices, plantes aromatiques, réglisse), étiré en bouche, nullement confit, avec un boisé torréfié sans outrance. Sur un filet mignon aux herbes ou un chili peu épicé.

BORDEAUX
GRAVES, Château de Chantegrive, Caroline 2018 15,95 €
Une vinification bourguignonne (avec fermentation et élevage sous bois) pour ce blanc charmeur, caressant, souple à l'attaque, bien arrondi en milieu de bouche, fin et frais en finale. Une élégance et une amplitude qui valent bien un poisson fin en sauce crémée.

BOURGOGNE
SANTENAY 1ER CRU LES CABOTTES, Les Frères Muzard, Vieilles Vignes 2017 19,95 €
Un domaine en vue dans les foires aux vins, très régulier, avec des prix abordables, ce qui devient rare en Côte-d'Or. Avec ses nuances fruitées (cerise noire) florales et poivrées, le nez « pinote » joyeusement. La bouche y ajoute ce qu'il faut de chair avec une touche de chêne et des tanins fringants. On peut le boire ou le laisser en cave. Cailles aux raisins ou lapin.

INTERMARCHÉ

Du 10 au 29 septembre

BEAUJOLAIS
JULIÉNAS, Le meilleur des deux mondes, 2018 5,35 €
Un gamay volubile, frais, parfumé (fruits rouges, menthol, végétal), qui charme par sa légèreté, son dynamisme, ses tanins croquants et sa finale sur la violette. Parfait pour les derniers barbecues de la saison (grillades de viandes blanches, saucisses).

SUD-OUEST
BERGERAC, Tour des Gendres, Primo de Conti 2015 5,99 €
Un bergerac encore un poil austère par ses tanins puissants, mais bien bâti, juteux et d'une belle richesse de fruit (fruits noirs, notes fumées). Signé par un des meilleurs producteurs de la région. Sur un cassoulet ou un tournedos.

RHÔNE
CÔTES-DU-ROUSSILLON VILLAGES TAUTAVEL, Tautavelissime 2016 6,99 €
Tout le soleil du Roussillon dans cette cuvée épanouie qui nous fait voir du pays par ses arômes chaleureux (thym, garrigue, olive noire, pruneau, épices) et sa chair généreuse qui emplit le palais avec volupté. Avec un civet de gibier, au cœur de l'hiver.

BEAUJOLAIS
FLEURIE, Domaine de la Madone 2018 7,15 €
Un gamay friand au nez avec ses notes de myrtilles, de cassis et d'iris, coulant, pulpeux et très rafraîchissant en bouche. À déguster sur le fruit, sans attendre, sur des charcuteries sèches, pizza ou pâtes à la bolognaise.

BOURGOGNE
CHABLIS, Domaine Thierry Mothe 2018 8,50 €
Des notes de fruit blanc et d'agrume, une bouche souple pour l'appellation, une finale fumée et minérale qui nous ramène à Chablis : un vin franc, sans austérité, bien typé qui sera à son aise sur des poissons grillés ou des fromages peu faits.

BOURGOGNE
VIRÉ-CLESSÉ, Domaine Le Virolys 2018 8,99 €
De la pêche jaune et des notes exotiques au nez que l'on retrouve avec plaisir dans une bouche ronde, généreuse, sans mollesse, d'une souplesse très gourmande. Plaisant à l'apéritif, très bien sur des pâtes pressées non cuites ou une tarte aux tomates.

vin rouge vin rosé vin blanc

Tous droits réservés à l'éditeur

BORDEAUX
HAUT-MÉDOC, Château du moulin rouge, Cru Bourgeois 2017 9,99 €
Les deux cabernets et le merlot à parité dans cet excellent Cru Bourgeois qui profite d'un millésime encensé. Mûr, frais, délicatement boisé, le fruit séduit. Les tanins fermes, mais croquants donnent beaucoup de relief à une bouche conviviale, élégante, d'une fraîcheur exemplaire. À laisser en cave ou à ouvrir sur une viande rouge grillée.

BORDEAUX
SAINT-ÉMILION GRAND CRU, Château Haut-Simard 2010 19,90 €
À bientôt 10 ans, ce rouge affiche une jeunesse insolente. Le fruit a conservé toute sa vigueur, les tanins leur belle fermeté, la bouche une richesse encore pleine de promesses. Un vin puissant et onctueux appelé à vieillir, mais qui donnera déjà bien du plaisir sur un gigot ou une belle volaille.

Coup de cœur

BORDEAUX
SAINT-ESTÈPHE, Château Haut-Marbuzet 2017 33,90 €
Le bon plan. Un nez complexe (fumé, graphite, fruits noirs frais, menthol), une bouche sculptée, d'une fraîcheur immaculée, ourlée de tanins fins et précis, une longueur qui n'en finit pas : tout est parfait ! Grand vin de garde.



AUCHAN

HYPERMARCHÉS ET DRIVES
du 24 septembre au 8 octobre
SUPERMARCHÉS
du 24 septembre au 6 octobre
Auchan.fr
à partir du 10 septembre

Coup de cœur

RHÔNE
CÔTES-DU-RHÔNE VILLAGES, Sainte-Cécile-les Vignes, Domaine Rose Dieu 2018 5,70 €
Du fruit noir et de la réglisse à foison dans ce côtes-du-rhône exemplaire, très juteux, mûr, mais sans mollesse, fringant, consistant, équilibré et qui donne beaucoup de plaisir. Boudin noir, côtelettes d'agneau et viandes rouges.



BORDEAUX
BORDEAUX, Château l'Angevin, Les Sens Ciel 2018 5,90 €
Pas de bois, pas de soufre, mais du fruit et encore du fruit. Un bordeaux nouvelle vague, aux airs de beaujolais, lisse, juteux, friand, frais. Le rouge d'apéro, de pizza ou de barbecue.

EFFERVESCENT
CRÉMANT D'ALSACE, Louis Haulle, Brut prestige 6,49 €
Toute la souplesse et les parfums du pinot blanc (fruit blanc, fleurs blanches) dans cette bulle alsacienne d'une belle netteté, souple, conviviale, facile à boire et à aimer. Pour l'apéritif.

BOURGOGNE
MÂCON LA ROCHE-VINEUSE, Domaine Chêne, Cuvée Prestige 2018 6,49 €
Le Mâconnais, le refuge des amateurs en quête de chardonnays bourguignons à petits prix. En voici une version très agréable, souple, parfumée, sur la pêche jaune et le fruit exotique. On l'ouvre à l'apéritif et on poursuit à table avec une terrine de légume, un chèvre sec ou une salade composée.

EFFERVESCENT
CLAIRETTE DE DIE, Monge Granon, Tradition 6,99 €
Une bulle légère qui tire du muscat à petits grains ses notes franches de pêche, de fleurs d'oranges et de fruits exotiques. Croquante de fruit, délicate par sa texture, la bouche offre un équilibre à peu près idéal entre douceur et fraîcheur. À l'apéritif ou sur un dessert à base de fruits frais (melon, salade de fruits, soupe de fruits...).

LOIRE
SAUMUR-CHAMPIGNY, Lena Filliatreau 2018 8,75 €
Un grand millésime dans la Loire dignement représenté par ce cabernet franc mûr et fringant, fleurant bon le cassis, la violette et le fusain. Frais, souple, croquant et polyvalent à table (charcuterie, grillades, légumes farcis, fromages à pâte pressée).

BEAUJOLAIS
MOULIN-À-VENT, Domaine de la Tour du Bief 2018 9,70 €
Un cru du Beaujolais en pleine ascension qui nous régale avec son nez épanoui, sur le fruit rouge frais et les épices, et sa bouche arrondie, fraîche, juteuse, portée par des tanins croquants. Une structure qui fera mouche à table sur des viandes justes saisies (agneau, bœuf).

ALSACE
GEWÜRZTRAMINER Grand Cru Goldert, Clos Saint-Imer, La Chapelle 2016 14,95 €
Avec son nez d'eau de rose, de fruits exotiques, sa rondeur caressante, sa douceur qui n'empâte pas, ce blanc langoureux et parfumé devrait séduire les amateurs de gewürztraminer. Seul ou sur des fromages (pâte persillée) et des desserts à base de fruits frais.

BORDEAUX
SAINT-ÉMILION GRAND CRU, Château Tour de Pressac 2015 15,95 €
On aurait pu choisir son grand frère (le Château de Pressac 2017 à 26,50 €), mais ce vin a d'autres atouts : son fruit croquant, floral et légèrement torréfié, sa structure déliée, son équilibre digeste, son bon rapport qualité-prix. Il est déjà à point. Sur des viandes rouges.

BORDEAUX
SAINT-ESTÈPHE, Château Meyney, 2016 23,50 €
Un grand bordeaux dans un grand millésime, à un prix très raisonnable, est-ce possible ? Oui ! La preuve avec ce rouge ferme, fin, parfumé, logiquement un peu austère à ce stade, mais qui défiera le temps. La grande classe médocaine à portée de tous. Une affaire.

Coup de cœur

CÔTE-RÔTIE, Tardieu Laurent, Les Lauzières 2017 27,50 €
Une petite appellation à la grande notoriété, dont les prix ont grimpé. Avec son nez complexe, de mûre et de violette saupoudrée de poivre et de chêne, sa bouche dynamique, ferme et fraîche, cette cuvée en restitue tout le caractère, à prix contenu. De garde, mais déjà savoureux avec un carré d'agneau ou un magret.



CASINO

GÉANT CASINO
du 9 au 15 septembre
SUPERMARCHÉS
du 30 août au 15 septembre
MAGASINS DE PROXIMITÉ
du 11 au 22 septembre

SUD-OUEST
MADIRAN, Domaine de Lourou 2012 5,50 € Hyper • Super. Typé par son cépage tannat, vin dense mais fruité. Une très bonne affaire. Ses 7 ans suffisent pour être déjà très agréable.

Coup de cœur

RHÔNE
CAIRANNE, Tardieu-Laurent, Les Lauzières 2018 8,50 € Magasin de proximité. Plein de caractère, au fruité intense et à la texture suave et raffinée. Belle maîtrise de l'élevage pour un parfait équilibre.



Tous droits réservés à l'éditeur

FITOU
Expression de schistes 2016 8,50 €
Magasin de proximité.
Un très bon vin, bien juteux avec des saveurs de fruits noirs frais et en compote. Sa chaleur naturelle est tenue en respect par une belle acidité qui porte les saveurs.

SUD-OUEST
JURANÇON, Domaine Bru Baché 2017 9,95 €
Hyper • Super.
La douceur naturelle de ce vin est contrebalancée par sa belle vivacité et un très beau fruité, aussi pur qu'alerte. Un délice pour un apéritif ou avec des fromages ou fruits frais.

BEAUJOLAIS
MOULIN-À-VENT, Foudres Richard Rottiers 2018 9,95 €
Hyper • Super. Un beaujolais structuré pour une garde de quelques années, au caractère affirmé et à la matière dense et mûre.

BOURGOGNE
CHABLIS 1ER CRU BEAUROY, Domaine Bernard Michaut 2017 16,95 €
Hyper • Super. Pureté des saveurs et finesse de texture pour ce chablis aussi savoureux que long.

LANGUEDOC-ROUSSILLON
COLLIOURE, Domaine de la Rectorie, Argile 28,95 €
Magasin de proximité.
Certes le prix a grimpé mais nous sommes clairement dans la catégorie des grands vins avec un raffinement et une intensité qui forcent le respect. Longue et subtilement expressive, sa texture suave signe aussi un élevage parfaitement maîtrisé.

CARREFOUR

Carrefour Hyper, Market, City, Proxi
CARREFOUR
du 10 au 23 septembre
CARREFOUR MARKET
du 20 septembre au 6 octobre
CARREFOUR CONTACT
du 20 au 29 septembre

SUD-OUEST
FRONTON, Château Baudare, Cuvée prestige 4,99 €
Hyper • Market • Proxi.
Un joli vin qui associe saveurs gourmandes et fruitées avec pas mal de caractère par sa structure. Parfait pour un barbecue.

BORDEAUX
BORDEAUX, Léo de la Gaffelière, série limitée 2015 4,99 €
Market. Voici une excellente affaire ! Ses saveurs fruitées de baies rouges et noires sont complétées par de la complexité dans sa structure, car ce vin a aussi de l'étoffe pour un prix aussi modeste. Encore une preuve de l'excellent rapport qualité/prix des meilleurs vins de cette appellation.

BOURGOGNE
SAINT-BRIS, Clothilde Davenne, Reflets de France 2018 8,50 €
Hyper. Seule appellation en Bourgogne à utiliser le sauvignon blanc, ce vin est exemplaire par sa pureté et sa longueur vivace. Parfait avec des huîtres.

LOIRE
TOURAINE GAMAY, Henry Marionnet Première vendange 2018 8,95 €
Hyper • Market Ce délicieux vin de fruit est la preuve qu'on peut faire bon sans ajout de sulfites. Une cuvée à la qualité constante année après année.

ALSACE
ALSACE RIESLING, Charles Frey, Granit 2018 8,95 €
Hyper • Proxi. Son nez expressif parle de fruits blancs (pêche) et de fleurs (jasmin) et met en appétit. Le toucher est aussi d'une grande délicatesse.
Ce vin réconcilie tous ceux qui n'ont jamais dégusté un beau riesling.

Coup de cœur

BEAUJOLAIS
BEAUJOLAIS VILLAGES, Jamais sans mon Gamay 2018 8,95 €
Hyper. Vin juteux et vif, qui a aussi pour lui une structure fine et une bonne longueur.
C'est l'exemple type d'un très bon beaujolais, sur une charcuterie des grillades, voire certains fromages.



LOIRE
MUSCADET-SÈVRE-ET-MAINE, Château Thébaud, Domaine de la Fruitière 2015 9,95 €
Hyper. Le muscadet gagne ses lettres de noblesse avec l'avènement des crus communaux tel ce vin qui allie finesse des saveurs à une texture suave, aussi intense et long qu'un bourgogne blanc.

RHÔNE
MÂCON MILLY-LAMARTINE, Domaine Cordier, Clos du Four 2017 12,50 €
Hyper • Super. Un blanc de bourgogne complet et abordable de cet excellent producteur. Une matière mûre et bien équilibrée, à la texture ferme grâce à une vinification de qualité. Vin intense et long, pour les plats consistants ou des fromages.

LOIRE
ANJOU-VILLAGES-BRISSAC, Château la Varière, La Chevalerie 2017 12,95 €
Hyper. Un nez profond et complexe, aux accents terriens ? Fermement structuré, il mérite une petite garde ou d'être servi avec des plats de viandes en sauce ou des viandes rouges grillées.

Coup de cœur

ROUSSILLON
CÔTES-DE-ROUSSILLON-VILLAGES, Mas Amiel, Carérades 2016 15,95 €
Hyper. Un nez magnifique qui donne envie de faire plus ample connaissance. On n'est pas déçu, car déferlent en bouche des saveurs splendides de fruits noirs. Vin dense, riche et long, expressif, très Sud. Grand coup de cœur !



BOURGOGNE
CHABLIS 1ER CRU, Kimmeridgien, Famille Brocard 2018 15,95 €
Hyper. Cette cuvée fait référence à la formation géologique qui sous-tend le cœur de Chablis. Les arômes et saveurs évoquent l'écorce de citron avec une légère note épicée. Très bien fait, la longueur de ce vin savoureux lui permet de bien se tenir sur des plats de poissons ou de volailles en sauce.

RHÔNE
SAINT-JOSEPH, Famille Pierre Gaillard, Roche d'Hérode 2018 16,95 €
Hyper • Super. On peut déjà boire ce vin très agréable par ses saveurs de fruits noirs, sa structure souple et sa belle vivacité. Un vin complet de belle facture d'un producteur très réputé de la région.

SUD-OUEST
SAUTERNES, Jeunes Pousses de Raymond-Lafon 2017 16,95 €
Market Excellent deuxième vin d'un château qui jouxte le grand Yquem. Ses saveurs de fruits exotiques, de miel et d'épices vous font voyager, et sa matière est aussi complexe que bien équilibré par une sensation de fraîcheur qui relève la finale.

BOURGOGNE
BEAUNE 1ER CRU, Montée Rouge 2017, Lycée Viticole 22,95 €
Market. Pour les grandes occasions. Ce vin dévoile une belle matière et beaucoup de complexité. Il fait honneur à la Bourgogne et exalte la capacité du pinot noir à combiner finesse et longueur.

LANGUEDOC-ROUSSILLON
RIVESALTES, Marc Parcé 1979 29,95 €
Hyper. Vin magnifique, pour les grandes occasions, mais qui reste très abordable vu son âge et sa qualité. Son nez déroule des couches d'arômes d'épices et de confiture d'orange. C'est puissant et complexe, avec une touche d'amertume qui

Tous droits réservés à l'éditeur

limite l'impact de sa douceur naturelle. Tout seul ou avec une large gamme de desserts.

BORDEAUX
SAINT-ÉMILION GRAND CRU, Château Jean Faure 2016 33 €
Hyper. Pour la garde et les grandes occasions. Ce vin est raffiné par sa texture et complexe par ses saveurs délicieusement fraîches. Il s'agit d'un grand vin qui pourrait se garder dix ans sans problème.

MAGASINS U

du 24 septembre au 5 octobre

Coup de cœur



CAHORS
CHÂTEAU DE CÈDRE, Cuvée Marcel 2016 5,40 €
Le Château de Cèdre est une référence à Cahors depuis longtemps et ce vin ne fait pas mentir sa réputation. Franc de collier, mais sans négliger la finesse, c'est une excellente illustration des progrès faits par les meilleurs de cette appellation et ceci à tout petit prix.



BORDEAUX
SAINTE-CROIX-DU-MONT, Les Coteaux de la Rame 2017 6,95 €
Issu d'un des meilleurs domaines de cette région, ce vin est une affaire incroyable. Splendide nez où déferlent des arômes d'agrumes, d'abricots et de pêches bien mûres, ainsi que des notes qui évoquent le champignon et le brûlé, signes de botrytis. La bouche est au diapason : c'est aussi somptueux que long avec une finale bien fraîche, en finesse et en équilibre. Desserts aux fruits, fromage bleu ou plats épicés.

LANGUEDOC
GRÈS-DE-MONTPELLIER, Château de l'Engarran, Les Gravières 2016 9,40 €
Juteux par son fruité, avec une belle fraîcheur pour un vin clairement sudiste, il a aussi de la structure et une bonne longueur. Avec un agneau aux herbes ou une poêlée de cèpes il serait à sa place.

RHÔNE
CÔTES-DU-RHÔNE, Domaine des Carabiniers 2018 9,50 € **Bio** Nez expressif et suave, aux accents de réglisse et de vanille. Cette même tonalité se retrouve en bouche avec un vin expansif et très gourmand. Ce n'est pas un premier prix pour l'appellation, mais c'est très bon.

LANGUEDOC
MINERVOIS, Mas Centeilles, Sot-y-Laisse 2017 9,95 €
Beaucoup d'élégance pour ce vin qui ne manque pas d'intensité non plus. Par sa texture surtout, et un peu par ses saveurs, il fait même penser à un bon Bourgogne. Atypique mais remarquable. Viandes blanches ou volailles.

BORDEAUX
GRAVES, Château Haura 2015 10,95 €
Ce vin de 2015 de belle facture est un atout, car il démontre l'équilibre dont peuvent se prévaloir les vins graves, issus de parts comparable de merlot et de cabernet sauvignon. Ses saveurs fruitées et légèrement fumées et sa longueur savoureuse iront parfaitement avec des viandes roses ou rouges ou des plats en sauce.

LOIRE
SAUMUR CHAMPIGNY Thierry Germain, La Corde 2018 11,50 €
Bio Voici un vin complet et assez complexe qui, sans être un premier prix représente tout de même une bonne affaire. Structuré autour de tanins fins et bien intégrés qui lui donnent une très belle texture et une longueur appréciable.

LOIRE
CHINON, Famille Amirault Grosbois, Le Bourg 2018 12,50 €
Avec un nez qui oscille entre arômes fruités et fumés, sa belle maturité lui donne ses saveurs juteuses autour d'un fruité qui rappelle de petites baies rouges. Long et salivant, c'est un excellent cabernet franc de cette région.

BORDEAUX
PESSAC-LEOGNAN, Le Baron de Rouillac 2017 12,95 €
Ayant appartenu au Baron Haussmann, ce vin démontre le renouveau de ce domaine par sa belle matière, son équilibre et sa relative souplesse qui le rendra appréciable dès maintenant avec une belle volaille rôtie ou un gibier à plume.

BOURGOGNE
BOURGOGNE PINOT NOIR, Domaine Christophe Auguste 2018 14,95 € (150 cl)
Attention car le prix indiqué est pour un magnum dont les Magasin U ont fait une spécialité cette année. Ce vin de caractère, au fruité croquant et à la bonne tenue en bouche est le compagnon parfait des fêtes familiales ou entre amis autour de grillades ou d'assiettes de charcuterie.

BORDEAUX
SAINT-ÉMILION GRAND CRU, Château Simard 2017 15,95 €
Appartenant à la même famille que le célèbre Château Ausone, ce vin est nettement plus accessible et mérite amplement son prix. Complexe en savoureux en bouche, avec du volume sans pesanteur, il est aussi doté d'une fraîcheur assez rare dans l'appellation. On peut le boire ou le garder.

ALSACE
ALSACE PINOT GRIS, Sélection de Grains Nobles, Domaine Engel 2015 16,50 € (50 cl)
Grand vin pour les grandes occasions. Le nez combine finesse et concentration des arômes de fruits blancs très mûrs. Aussi long en bouche que fin par sa texture, ce vin opère une sublimation exquise des saveurs. À savourer tout seul car son équilibre est parfait.

MONOPRIX

Du 9 au 27 octobre

ROUSSILLON
MINERVOIS, Domaine de la Borie Blanche 2018 6,29 € Un bon vin de Languedoc charnu, chaleureux et épicé. Beaucoup de vin pour un prix modeste

BORDEAUX
GRAVES, Château Ducasse 2018 8,49 €
Dans une bouteille de forme bourguignonne, ce vin fait valoir sa différence, du moins visuellement. Il a du caractère et de la longueur, avec une touche végétale qui apporte de la fraîcheur. Prix raisonnable.

RHÔNE
TAVEL, Domaine Pélaquié 2018 8,49 €
Un vrai rosé qui assume sa couleur rose profond, comme l'intensité et la rondeur de ses saveurs qui sont loin de caricatures de type bonbon anglais ou pamplemousse. L'équilibre entre saveurs fruitées et structure est parfait. Polyvalent à table, à l'aise avec les viandes et volailles.

LOIRE
VALENCAY, Le Claux Delorme 2018 8,79 €
Un assemblage de côt, gamay et pinot noir plein de fraîcheur et de gourmandise par son caractère nettement fruité.

LOIRE
ANJOU, Le Petit Cab 2018 8,90 € **bio**
Souple et bien fruité, c'est un bon vin simple, léger et plaisant. Il pourrait être un peu moins cher peut-être, mais c'est probablement le prix à payer pour boire "bio" et se donner bonne conscience ! Avec un poulet froid en pique-nique.

ALSACE
ALSACE RIESLING, Kuentz Bas 2018 9,79 € **bio** Un très joli riesling sec, floral, fruité, fin et long. Avec des poissons délicats ou à l'apéritif avec un sashimi.

Tous droits réservés à l'éditeur

Cuisine et Vins de France
Hors Série
Pays : FR
Périodicité : Parution Irrégulière

Date : Septembre - octobre 2019
Page de l'article : p.92,93,94,...,10

ITALIE EFFERVESCENT
PROSECCO, Terre di Marça, Extra-Dry 10,99 € **bio** Un excellent prosecco qui mérite d'être dégusté seul et non en cocktail. Il a de la matière et une texture presque tannique qui est mise en relief par son dosage très modéré.

LOIRE
MENETOU-SALON, Henry Pellé 2018 10,99 € Cette appellation du Centre Loire qui jouxte Sancerre produit d'excellents sauvignons blancs, plus accessibles en prix. Ce vin vif et direct a beaucoup d'intensité et pourra se garder une paire d'années.

Coup de cœur

ITALIE
Barbera d'Alba Fontanafredda 2017 12,49 €
Excellent vin du cépage barbera par un producteur très réputé du Piémont. C'est frais, aux tanins délicats et aux saveurs de cerises amères qui se prolongent bien au palais. Juteux, fin et frais. Indiqué comme compagnon pour des plats d'agneau.



RHÔNE
BEAUMES-DE-VENISE, Domaine des Bernardins, Muscat 2018 15,99 €
Beau vin doux de muscat, bien doté en arômes et en saveurs, et très long. Avec des desserts qui mettent en avant les fruits, ou seul en vin de méditation.

LEADER PRICE

Du 3 au 15 septembre

BORDEAUX
BORDEAUX SUPÉRIEUR, Château Les Combes, Cuvée Saint Louis 2016 4,81 €
Une harmonie générale agréable pour ce rouge bien équilibré avec une petite tension qui est celle du millésime sur des tanins croquant et doux. Un rouge pour le quotidien.

LOIRE
MUSCADET SÈVRE-ET-MAINE, Domaine de la Bazilière 2018, 4,90 €
Le melon, c'est le raisin du muscadet qui apporte à ce blanc son tempérament. L'iode vient tenir un fruit frais et délicat. Une petite matière pour ce vin qu'on sort pour toutes les entrées à base de poisson en tartare.

LANGUEDOC
FAUGÈRES, Domaine les Hauts de Cazalet 2018 4,94 €
Le cassis juteux perce derrière une petite touche de bois, la bouche s'en souvient et s'ouvre sur un fruit plus tendu presque vif, pour rafraîchir une viande un peu grasse.,

Coup de cœur

BOURGOGNE
BOURGOGNE ALIGOTÉ, Domaine du Bouchat 2018, 5,27 €
Du panache pour ce blanc vibrionnant, croquant et citronné en finale. Il y a longtemps que l'aligoté ne sert plus le kir rouge des apéros, mais passe à table sur des entrées au fromage.



BOURGOGNE
HAUTES-CÔTES -DE-NUITS, Cave des Hautes Côtes 2018, 6,24 €
La matière est délicate, croquante et tendue, le pinot noir donne à la robe une couleur rubis claire avec un reflet brillant, assez chic. C'est le vin d'une soirée auquel on réserve une jolie recette pleine de fraîcheur, comme un vitello tonnato.

BEAUJOLAIS
BROUILLY, Domaine des Coteaux de Font Curé 2018 6,70 €
Que demander à un gamay du Beaujolais si ce n'est d'être le plus juteux et gourmand possible. Mission accomplie pour ce rouge juteux léger et tendre que l'on associe à toutes sortes de terrines.

BIOCOOP

Du 3 septembre au 19 octobre

LOIRE
COTEAUX D'ANCENIS, Landron-Chartier 2018 8,50 € La bouche est ferme, tenue par le gamay sur une matière juteuse avec un fruit délicat et des notes de cerises. Fraîche, fluide et digeste, elle donne ce vin qu'on a en permanence sous la main pour les petits apéros entre copains

RHÔNE
CÔTES-DU-RHÔNE, Domaine Chaume Arnaud 2018 9,90 €
Pour un meilleur rééquilibrage de ses sols, le domaine pratique une viticulture en biodynamie, le vin en ressort plein d 'une énergie positive avec une attaque exotique un milieu de bouche grand puissant et iodée et une belle finale en tension, le vin d'un aïoli.

RHÔNE ROUGE
CÔTES-DU-RHÔNE VILLAGES, Grains de Mourres 2018 9,95 €
Délicat et digeste sur une structure tannique fine et éclatante, le vin offre une matière gourmande sur une dimension presque crémeuse et des tanins tendres et fins avec en finale une légère sucrosité. Pour un tajine d'agneau au miel et abricots.

Coup de cœur

ROUSSILLON
IGP CÔTES CATALANES, Olivier Pithon, The Pop of Dop 2018 10,90 €
Syrah, grenache et mourvèdre, la trilogie que l'on aime à retrouver dans les vins du Midi apporte une gourmande distinction et une complexité gouleyante à ce rouge mur et frais à la fois, sur des tanins poudrés. Le vin d'un tartare et grosses frites.



RHÔNE
CÔTES-DU-RHÔNE, Mas de Libian 2018, Nestor 11,50 €
Nestor, c'est le cheval qui sert aux labours sur ce domaine en biodynamie, puissant et dense la matière glisse sur la réglisse avec de jolis tanins serrés et poivrés sur une finale qui devient plus croquante. Pour un parmentier de canard.

ROUSSILLON
DOMAINE CAZES, Côtes du Roussillon, Ego 2017 11,75 €
Le grenache blanc et la marsanne forment un couple qui fonctionne pas mal sous le soleil du Midi donnant à ce vin de la générosité mais aussi de la distinction, celle d'un fruit tendre et délicat aux touches florales et notes anisées. Pour les langoustines flambées au pastis.

LOIRE
SAUMUR, Domaine de la Paleine, Impromptu 2015 12,50 €
Le chenin pourrait bien être le raisin de l'avenir. Il sait tout faire, du sec au moelleux, et propose une vraie lecture des sols. Un Saumur légèrement fumé avec du gras et du volume, mais qui propose une finale sur la vivacité d'un citron acidulé. Pour une sole meunière.

BEAUJOLAIS
MOULIN-À-VENT, Domaine Richard Rottiers 2018 15,99 €
C'est le pape du Beaujolais, moulin-à-vent, le plus proche de la sœur Bourgogne, qui pose ses gamays sur des roches particulières pour donner au raisin l'envergure particulière du cru. Fumé et puissant dans cette bouteille, il étale la profondeur d'une structure tannique croquante d'une matière sur la minéralité, pour une volaille.

LIDL

À partir du 4 septembre

LANGUEDOC
IGP PAYS D'OC Carignan, Bastion de Garille 2018 4,95 €
Le raisin d'ordinaire rustique offre, lorsqu'il est bien élevé et vinifié dans la douceur, une franchise fruitée qui penche plutôt du côté

Tous droits réservés à l'éditeur

Cuisine et Vins de France
Hors Série
Pays : FR
Périodicité : Parution Irrégulière
Date : Septembre - octobre 2019
Page de l'article : p.92,93,94,...,10

de la délicatesse fluide et juteuse. C'est le cas avec ce vin à proposer sur un foie de veau.

Coup de cœur

BEAUJOLAIS
CHIROUBLES, Domaine de la Chapelle Bizot 2018 5,99 €
Les gamays du Beaujolais sentent bon les fruits rogues et la fraîcheur de leur sol. Celui-ci possède en plus un milieu de bouche pulpeux qui rend sa dégustation festive sur une poule au pot ou un coq au vin.

BORDEAUX
MÉDOC, Château La Pirouette 2017 7,99 €
C'était une jolie année, où le cabernet sauvignon a su prendre la tangente de la gourmandise tout en structurant les vins, Ce rouge possède l'élégance du millésime sur une nature généreuse en fruits rouges et parfum de sous-bois, légèrement boisé en finale. Pour une épaule d'agneau confite.

RHÔNE
CROZES-HERMITAGE, Cave de Tain, Mouvement perpétuel 2018 9,99 €
La séduisante syrah, s'installe sur le jus pulpeux d'un fruit enrobé de touche de fleur. La délicatesse et la tension du vin rendent la dégustation énergique. L'accord en sera facilité sur un magret de canard aux figues.

SUD-OUEST
JURANÇON, Domaine Cauhapé, As de cœur 2018 10,49 €
Le petit manseng et le gros manseng sont les deux raisins indissociables de la fraîcheur et de la variété des vins de Jurançon. Celui-ci s'ouvre sur un ensemble en équilibre avec une touche de moelleux et une belle fraîcheur exotique pour s'associer à des desserts ou des entrées, sur une salade de mangue.

BOURGOGNE
CHABLIS 1ER CRU Vau-Ligneau Domaine Michaut 2018 14,99 €
Les chardonnays du chablisien ont cette aptitude à la fraîcheur qui leur vient d'un sol du kimmeridgien. Quand ils poussent en plus sur des Premiers Crus, ils possèdent une profondeur que l'on retrouve ici. Soyeuse et minérale, la bouche s'offre sur des lasagnes au saumon.

FRANPRIX

Du 18 septembre au 6 octobre

Coup de cœur

ALSACE
RIESLING Henry Fuchs 2018 7,95 €
L'Alsace est la région championne des vins bio. Le domaine Henry Fuchs est certifié et propose ici la pureté du riesling sur un nez intense plutôt floral avec une pointe exotique et une belle longueur pour une raie aux câpres.

BORDEAUX
PUISSEGUIN SAINT-ÉMILION, Château la Croix Teynac 2018 8,20 €
Planté sur la rive droite et entourant le village classé au patrimoine mondial de l'Unesco, la petite appellation de Puisseguin roule ses merlots vers un velouté tendre qui perce dans la trame de ce rouge sans soufre ajouté pour ne donner que l'expression pure du fruit, c'est d'ailleurs inscrit sur l'étiquette. Sur une ratatouille ou une piperade basque.

LANGUEDOC
TERRASSES-DU-LARZAC, Domaine de Malavieille, Cuvée Loulou des Fontanelles 2016 8,50 € La syrah domine largement l'assemblage et la bouteille de ce rouge produit en biodynamie qui offre tout le profil sudiste et chaleureux, mais mâtiné, d'une intense fraîcheur, que les vignes ont puisé dans le sol. Du fruit rouge et des épices, une touche de violette et l'affaire fera le succès d'un accord avec un tian de légumes.

BOURGOGNE
CHABLIS, Domaine Gueguen, Cuvée Sérénité 2018 10,50 €
Un chardonnay bourguignon tout simplement issu du Nord de la Bourgogne sur un sol qui donne sa minéralité a raisin, L'ambiance est lumineuse, les agrumes se disputent le nez aux notes de craie et le vin se fluidifie sur une finale tonique pour passer en apéritif sur des terrines de thon ou saumon ou sur des moules grillées.

BOURGOGNE
HAUTES-CÔTES-DE-BEAUNE, Château de Sassangy 2018 11,50 €
Un pinot noir délicat qui pose un petit fruit rouge tout frais sur des tanins coquets. Le vin se développe sur le charme de son raisin et la délicatesse de sa franchise. C'est une jolie entrée en matière de la Bourgogne à servir sur des escargots ou un bœuf bourguignon.

GIGONDAS
DAUVERGNE ET RANVIER, Vin rare 2017 13,95 € En assemblant les raisins de vignerons alentours, ces négociants haute couture ont construit une gamme respectant les bases de chacune des appellations. Composé de fruits rouges et agrémenté des épices du lieu, le gigondas presque pulpeux possède des tanins tactiles et fait l'accord sur une joue de bœuf au romarin.

LOIRE
SANCERRE, Domaine du Nozay, Le Paradis 2018, 15,90 €
Le sauvignon du Sancerrois sait mettre es terroir de l'appellation en évidence grâce en outre à la biodynamie et malgré une touche un peu variétale qui vient aussi de la jeunesse. Le fruit est en équilibre sur une matière fluide et assez vibrante c'est le vin d'une salade aux crottins de chavignol ou salade César.

CAVISTES EN LIGNE
wineandco.com

Du 28 août au 7 octobre

RHÔNE
VENTOUX, Alain Jaume, Les Gélinottes 2017 6,60 € Un vin d'une belle intensité de saveurs et avec une bonne longueur de ce producteur très fiable.

VIN DE FRANCE,
TÊTES DE CUVÉES, Tête Red 7,90 € Issu de la nouvelle vague des vins qui créent un style sans se référer à des appellations régionales, ce vin est simplement délicieux, gouleyant selon une terminologie devenue un peu désuète. Du fruit et encore du fruit, le tout avec une netteté parfaite des saveurs. Pour accompagner charcuterie ou fromages pas trop faits.

LOIRE
BOURGUEIL, Bertrand et Vincent Marchesseau, Poids Plume 2018 7,90 €
Un délice ligérien ayant du caractère et presque un prix plume ! Du fruit noir classique pour ce vin de cabernet-franc, mais qui sonne bien mûr et gourmand, tout en ayant une petite structure.

ESPAGNE,
CALATAYUD, El Esconces Volante, Maga del Brujo 2014 8,90 € Un très bon vin dont la chaleur naturelle entoure des saveurs de fruits cuits et d'épices dans un registre assez charnu. Plats un peu relevés, autour de légumes ou de viandes grillés ou au four.

PORTUGAL
DOURO, Quinta de Ventozelo Reserva 2014 9 €
Du caractère, les vins du Douro en ont à revendre et celui-ci en est un très bel exemple. La puissance naturelle de son terroir.

Tous droits réservés à l'éditeur

Cuisine et Vins de France
Hors Série
Pays : FR
Périodicité : Parution Irrégulière

Date : Septembre - octobre 2019
Page de l'article : p.92,93,94,...,10

Coup de cœur

ALSACE
ALSACE RIESLING, Jean-Baptiste Adam, Les Natures 2017 10 €
Un excellent riesling, parfaitement sec et vivace avec des parfums floraux et d'écorce de citron. Cette intensité de saveurs et de structure lui permettra de bien se tenir avec une choucroute, mais aussi de beaux plats de poisson ou des fromages.



Coup de cœur

BOURGOGNE
MÂCON-PIERRECLOS, Domaine Guffens Heynen, Le Chavigne 2011 32 €
Un prix qui est largement justifié par la qualité, mais aussi l'âge de ce vin splendide qui vaut bon nombre d'autres issus d'appellations plus prestigieuses de la Bourgogne. Le nez, d'abord discret, hésite entre accents floraux et fruités (fruits blancs). De très belles sensations en bouche entre plénitude de saveurs et une acidité très raffinée qui a eu le temps de se fondre. De la puissance maîtrisée pour ce vin long et savoureux.

BORDEAUX
LISTRAC, Château Fourcas Hosten 2008 14,90 € C'est rare de trouver un bon bordeaux de cette facture de 10 ans ou plus sur le marché à ce prix. Les tanins se sont parfaitement arrondis et assouplis, mais la matière fruitée est toujours bien présente. Un très beau vin classique qui est à point aujourd'hui, et par conséquent une bonne affaire aussi.

CHAMPAGNE
CHAMPAGNE BAUCHET, cuvée Origine Brut 18 €
Beaucoup de précision dans ses saveurs citronnées, mais aussi une certaine profondeur, malgré une acidité ferme qui trahit un dosage léger. À l'apéritif avec des mets salés.

lepetitballon.com

Du 3 au 30 septembre

ESPAGNE
IGP CASTILLE LA MANCHA, Tres Reyes Tempranillo Syrah 2016 5,90 €
Partons en Espagne pour déguster, à petit prix, la fougue des plateaux chauds de cette vaste région centrale. Un fruité aussi chaleureux qu'exubérant et une structure simple, mais suffisante le destine particulièrement aux grillades.

LOIRE DOUX
MONTLOUIS-SUR-LOIRE DEMI-SEC, Domaine de La Croix Mélier 2016 9,04 €
Un bon choix pour accompagner des plats épicés que ce vin aux saveurs de fruits légèrement confits et à la texture fine.

RHÔNE
CÔTES-DU-RHÔNE VILLAGES, Gabriel Meffre, Laurus 2015 10,80 €
Savoureux et long en bouche avec une qualité de fruit très attrayante. Un vin largement au niveau d'un cru du sud du Rhône.

LANGUEDOC
MINERVOIS-LA-LIVINIÈRE, Les Combes Cachées, Cuvée les trois écus 2015 14 €
Cette appellation qui occupe la partie nord-ouest du Minervois produit des vins aussi fins que sérieux, dont celui-ci qui donne un plaisir instantané avec son fruit croquant et sa belle vivacité.

BOURGOGNE
POUILLY-FUISSÉ, Domaine du Chalet Pouilly 2016 16,24 €
De la finesse qui entoure une certaine richesse venue d'un élevage bien dosé. Très bonne persistance en bouche.

RIOJA RESERVA,
Baigorri 2010 18,32 €
Un excellent vin qui, malgré son âge, a conservé un beau fruité et une structure pleine de caractère. Frais et long en bouche, il attend vos belles viandes ou gibiers, voire des plats de légumes méditerranéens.

CHAMPAGNE
CHAMPAGNE NICOLAS MAILLART, Brut Platine 1er Cru 22,26 €
Un beau nez élégant et aérien qui respire la finesse. En bouche sa vivacité rencontre une gourmandise des saveurs. Long et fin, c'est un excellent champagne, surtout destiné à l'apéritif.

Millesimes.com

À partir du 4 septembre

LOIRE
SANCERRE, Jean-Max Roger, Cuvée Genèse 2018 12,60 €
Un très bon sancerre à un prix relativement abordable. Ses saveurs de fruits blancs sont expressives, acidulées sans excès, salivantes et un peu salines. Un beau vin pour accompagner poissons de rivière ou fromages.

BORDEAUX
HAUT-MÉDOC, Château Sénéjac 2016 14,80 €
L'exemple parfait du médoc dans cet excellent millésime avec un style souple, long et très équilibré. Grande élégance !

Coup de cœur

BOURGOGNE
CHABLIS, Domaine Droin 2017 15,90 €
À ne pas confondre avec le Domaine Drouhin, autre excellent producteur à Chablis ! Ce vin est une parfaite réussite et vaut bien des Premiers Crus dans cette appellation. Encore très jeune et donc avec une acidité naturellement bien présente, il est aussi savoureux que salivant et sa longueur en bouche le fera tenir sur une large gamme de plats, du poisson aux volailles en passant par des fromages.



CHAMPAGNE
Maison Lancelot Pielle, Instant Présent, Blanc de Blancs 23,90 €
Avec des arômes et des saveurs qui évoquent l'écorce de citron et des fruits blancs, ce vin très vif et clair fera un apéritif parfait.

Coup de cœur

PROVENCE
CÔTES-DE-PROVENCE, Côtes de Provence, Domaine Clos de l'Ours, Le Chemin 2016 21,60 €
Une vraie trouvaille qui démontre que la Provence, connue surtout pour ses rosés de nos jours, est aussi capable de produire d'excellents vins rouges. Un délice ayant de la complexité, du répondant et de la longueur au-delà de sa séduction immédiate.



BOURGOGNE
GIVRY 1ER CRU, Domaine François Lumpp 2016 27 €
Un délice au fruité pur et croquant, dont la fraîcheur alerte le palais autant que les saveurs précises le flattent.

Weepee.com

À partir du 4 septembre

Coup de cœur

PROVENCE
IGP MÉDITERRANÉE, Domaine des Peyre, Cuvée l'Éclaire 2018 6,80 €
La matière est délicate et tendue sur un fruit juteux mûr, mais ayant conservé une fraîcheur indispensable.. Les tanins sont plaisants et la finale athlétique est parfumée d'épices douces. Pour un couscous.



Tous droits réservés à l'éditeur

Cuisine et Vins de France
Hors Série
Pays : FR
Périodicité : Parution Irrégulière
Date : Septembre - octobre 2019
Page de l'article : p.92,93,94,...,10

RHÔNE
GRIGNAN-LES ADHÉMAR, Domaine Bonetto-Fabrol, Le Colombier 2018 6,50 €
Entre la réglisse et la violette, la syrah balance sa structure généreuse et séduisante sur un vin qui possède une petite envergure bien musclée pour un barbecue de rentrée.

LANGUEDOC
FITOU, les Maîtres vignerons de Cacastel 2016 8 € Le vin se présente juteux avec une jolie matière croquante et un fruit rustique à l'image de ceux de cette appellation hélas trop méconnue. Les épices en rajoutent sur l'effet séducteur du vin qui finit sur une petite touche fumée flatteuse. Pour des brochettes de porcs grillées sauce saté

LANGUEDOC
SAINT-CHINIAN, Clos bagatelle 2018 8,50 €
La matière profonde et le soyeux des tanins du rouge languedocien sont à l'image de sa présence aromatique où les fruits rouges et les épices donnent le ton d'un vin résolument méditerranéen. La matière qui le compose lui laisse voir l'avenir avec sérénité. Jusqu'à cinq ans de garde.

ALSACE
ALSACE RIESLING Domaine Paul Blanck 2017 9,60 €
Une juste délicatesse habille le riesling entrée de gamme de la maison Paul Blanck, finement ajusté sur les agrumes. Avec une salinité délicate en finale, il sera de tous les coquillages et plateaux de fruits de mer ou salades de la mer.

LANGUEDOC
TERRASSES-DU-LARZAC, Calmel et Joseph, Les Crus 2016 12 € Des tanins mûrs et un bouquet de bonbon pour ce rouge soyeux ample et bien structuré sur une matière solaire, mais qui laisse la fraîcheur remonter le tout. Vin rouge de l'immédiat, on l'ouvre sur toutes les viandes rouges rôties ou grillées, et sur une côte de bœuf béarnaise.

Châteaunet .com

Du 6 septembre au 29 septembre

LOIRE
CÔTES ROANNAISE, Domaine Robert Sérol Éclat de granit 2017 9,95 €
Cette appellation du Centre Loire serait restée dans l'ombre, sans les vinifications de Robert, puis de Stéphane Sérol, qui savent mettre en lumière les gamay saint-romain sur ce terroir de granit particulier pour aboutir à vin juteux à l'allonge sincère, et tanins déliés pour toutes les volailles

SUD-OUEST
CAHORS, Mas Del Périé, Les Escures 2018 11,95 €
La cuvée fait mentir ceux qui imaginent encore que le malbec de Cahors est ce vin rustique que l'on mâche plus que l'on ne le boit. Certes, celui-ci a du tempérament, une matière plus ardente que rustique, mais il a aussi une chair serrée de tanins digestes dans une finale soutenue

BORDEAUX
BORDEAUX CÔTES-DE-FRANCS, Château Puyguéraud 2016 13,50 €
Le merlot majoritaire apporte aux tanins de ce 2016 un velouté qui se tend sur la matière du millésime plutôt carré pour laisser passer toutefois une matière mûre aux fruits croquants.

ALSACE
ALSACE PINOT GRIS 2017, Domaine Albert Mann 14,35 €
L'amplitude juteuse de ce blanc énergique laisse vivre une bouche bien arrondie sur une matière qui garde la vivacité tout en proposant une longueur parfaite. Celle du 2017 qui s'évade sur les fruits exotiques ?

Coup de cœur



LANGUEDOC
PIC-SAINT-LOUP, clos Marie, L'Olivette 2017 16,50 € Les syrahs de Christophe Peyrus sont dessinées au fusain. C'est la mine de crayon qui pointe au nez avant que la bouche séveuse et racée ne donne le ton d'une syrah aristocratique bien élevée légèrement truffée.



ROUSSILLON
IGP CÔTES CATALANES Domaine Gauby, Les Calcinaires 2017 18,50 €
La qualité de fruit de cette cuvée Les Calcinaires, cuvée de référence de Gauby dans ce millésime, se met sur son trente-et-un avec une matière juteuse, riche et complexe. Les tanins disponibles se concentrent sur une finale plus vigoureuse. Vin de garde.



IdealWine.com

Du 10 septembre au 1er octobre

ALLEMAGNE
MOSEL-SAAR, Riesling tocken Weingut Fritz Haag 2017 12 €
Un orfèvre du riesling allemand produit cette cuvée d'une folle originalité. Léger et ciselé, le vin se déguste comme un vent de fraîcheur avec une délicate pointe acidulée, une onctuosité apportée par son élevage en barrique.

BEAUJOLAIS
MORGON 2018, Marcel Lapierre 2018 17,50 €
À partir de plusieurs parcelles de gamay, Mathieu Lapierre, le fils de Marcel qu'on surnommait le « pape du beaujolais », installe un morgon savoureux et volubile sur une tension pure et sincère. La cerise croque, les tanins fondent et le vin se tend.

LOIRE
SAUMUR, Domaine des Roches neuves, Insolite 2015 18 €
Si l'appellation saumur a gagné des galons c'est en partie grâce à des vignerons de la trempe de Thierry Germain. Issu d'un vignoble en biodynamie et fermenté en bois, ce blanc longiligne s'étire dans la verticalité de sa tension vibrante d'un fruit mûr.

BORDEAUX
CASTILLON CÔTES DE BORDEAUX, Château d'Aiguilhe 2016 27,50 €
Le merlot dominant le cabernet franc apporte à ce 2016 un volume savoureux, mais on retient surtout d'Aiguilhe sa finesse et sa distinction. Le terroir y pourvoit et l'affinage du vin, pendant plus de quinze mois en barriques, y contribue aussi.

JURA
ARBOIS, Stéphane Tissot, les Graviers 2015 28 €
Le Jura en réfère à deux raisins magnifiques : le savagnin et le chardonnay. Dans cette cuvée, juste un chardonnay cristallin et jouissif. Élevé seize mois en fûts de chêne, le vin a puisé une douceur affûtée sur un fruit lumineux.

Jean-Luc Barde

Tous droits réservés à l'éditeur

Coup de cœur

BOURGOGNE
MEURSAULT PORUZOT 1ER CRU, Dominique Laurent, 2016 29 €
La pureté des chardonnays de Dominique Laurent intensifie le plaisir de la dégustation de blanc arrondi sur des saveurs de fruit, d'agrume et doté d'une présence minérale, calcaire.



RHÔNE
CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE, château Beaucastel 2016 64 €
Une petite raideur végétale dans la trame parfaite de ce vin lui donne de la tension et une saveur plus pimpante que la structure classique habituelle du plus emblématique domaine de chateauneuf-du-pape.

BOURGOGNE
GEVREY CHAMBERTIN, Denis Mortet, Mes cinq terroirs 2016 68 €
Cinq parcelles dont été assemblées dans cette cuvée qui se caractérise par sa profondeur et son, style presque sanguin parce que encore très jeune, mais d'un équilibre qui l'inscrit sur la durée.

Lavinia.com

Du 9 septembre au 9 septembre

SUD-OUEST
GAILLAC, Domaine de Brin, vendémia 2017 10,29 €
À ce prix-là c'est une affaire. Le rouge offre toutes les possibilités. De par sa nature généreuse et son élégance, il est le vin de la fête, et par son énergie et sa délicatesse le vin de tous les jours. La signature de la vinificatrice.

SAVOIE
APREMONT, Domaine des 13 Lunes 2017 10,50 €
Avec le réchauffement climatique, c'est sur les vignobles de montagne que ça se passe, et donc en Savoie. C'est le deuxième millésime de ce vigneron qui fait apprécier la jacquère, le raisin de l'Apremont pour sa juste valeur : une délicate coquetterie non dénuée de volume ni de gras.

GRÈCE
PÉLOPONÈSE, Patras, Tetramythos, Roditis Natur 2018 14,50 €
Un goût de nature dont totalement dépaysant.c'est intéressant et gourmand. Derrière la sapide tranche minérale du vin, l'iode se dessine intense sur une finale qui devient plus végétale.

Coup de cœur

BEAUJOLAIS
CHIROUBLES, Domaine de la Grosse Pierre Au Craz 2018, 16 € Une jeune sommelière devenue vigneronne propose cette cuvée qui se goûte comme un jus de cerise fraîche avec la rondeur du millésime et la tension du terroir, à moins que ce ne soit la signature de la vinificatrice.



BOURGOGNE
MEURSAULT, Domaine de la Galopière 2017 39,90 €
Celui-là possède tout ce qu'il faut où il faut, le gras et la rondeur, les notes de noisette et la matière juste croquante, le meursault comme on l'aime, de facture moderne.

BORDEAUX
CANON FRONSAC, Château Moulin-Pey-Labrie 2009 25 €
Le bordeaux bio parfaitement abouti qu'il faut ouvrir parce qu'il est parfaitement élevé, C'est la bouteille qu'on apporte à un dîner à la place des fleurs, parce que complexe et savoureux.

Cdiscount.com

Du 5 au 30 septembre

PROVENCE ROSÉ
Domaine de Peirecedes 2018 10,99 €
Grenache, cinsault et syrah, pour un rosé provençal qui, sur ce domaine, ne démérite jamais. Les fruits rogues et le pamplemousse, c'est la routine pour ce genre de rosé, mais celui-ci possède en plus une fraîcheur radicalement différente.

BOURGOGNE
RULLY, Claudie Jobard, Montagne la Folie 2017 13,99 €
Un chardonnay de la Côte chalonnaise qui raconte la minéralité de son sol avec une fruit net et franc sur les agrumes et une matière plus langoureuse, affinée d'une bonne tension.

BORDEAUX
CHÂTEAU SUAU, Semper Viva 2017 10,99 €
Ce bordeaux a le profil classique et une texture de tanins savoureuse, un milieu de bouche charnu et forgé d'un fruit rouge bien mûr et concentré. C'est la bouteille à sortir lorsque l'on ne sait pas laquelle ouvrir.

BEAUJOLAIS
SAINT-AMOUR Domaine Bel avenir 2017 11,20 €
Sous le label HVE, ce gamay souple et rondement assis sur une matière bien mûre juteuse à souhait pour toutes les soifs apéritives, Le rouge qui va avec tout, des viandes rouges aux poissons en passant par les légumes et le fromage.

RHÔNE
CÔTES-DU-RHÔNE, Domaine Gramenon, La Sagesse 2017 17,50 €
Parmi les plus aboutis des vins de la Vallée du Rhône.

CAVISTES

Nicolas

Du 11 septembre au 15 octobre

SUD-OUEST
IGP CÔTE DE GASCOGNE, Colombelle, Émotion 2018 4,70 €
La Cave de Plaimont couvre bien tout le secteur de la Gascogne et fait un excellent travail, dont cet exemple de blanc sec et très vif élaboré avec le cépage gros manseng. Ses saveurs de pêche et d'agrumes rajoutent une dimension séduisante à son caractère vibrant.

LANGUEDOC
IGP PAYS D'OC, Petit Marquis de Pennautier Chardonnay 2018 6,40 €
Bien traité et issu de zones pas trop chaudes, le chardonnay peut donner d'excellents résultats en Languedoc et comme avec ce vin très agréable et désaltérant.

BOURGOGNE
HAUTES-CÔTES-DE-NUITS, Lupé-Cholet 2017 14,20 €
Les vins des Hautes Côtes sont de plus en plus intéressants dans cette région où les prix de la (basse) Côte s'envolent. Ce vin rond et plaisant a aussi du fond et une bonne longueur. Une bonne affaire pour un bourgogne blanc.

BOURGOGNE
POUILLY FUISSÉ, Terres Secrètes, Les Préludes 2017 17,30 €
La cave coopérative Vignerons des Terres Secrètes produit beaucoup de vins dans le Mâconnais, dont ce beau pouilly-fuissé, qui est son appellation la plus prestigieuse. Avec son fruité direct et précis et sa bonne vivacité, il accompagnera bien tous les poissons ou fruits de mer.

BORDEAUX
PAUILLAC, Château Tour Pibran 2014 26,50 €
Un vin qui peut attendre tranquillement dans votre cave pour encore cinq à dix ans, ou bien accompagner un rôti de bœuf. Bien typé Pauillac et donc encore un peu austère, ses tanins sont mûrs et bien constitués, donnant une matière aussi intense que longue.

Le Repaire de Bacchus

Tous droits réservés à l'éditeur

Cuisine et Vins de France
Hors Série
Pays : FR
Périodicité : Parution Irrégulière
Date : Septembre - octobre 2019
Page de l'article : p.92,93,94,...,10

Du 9 septembre au 9 octobre

LANGUEDOC
CORBIÈRES, Castelmaure, Sansa ! 2018 8,40 €
Une cuvée qui signifie « sans sulfites ajoutés », et celle-ci est bien nette et assez fine. Vinification parfaitement maîtrisée par cette cave coopérative dont les créations sont aussi originales que fiables.

Coup de cœur

LANGUEDOC,
Domaine Magellan 2015 8,70 €
Une très bonne affaire que ce vin souple, fruité et juteux qui démontre tout le progrès fait en Languedoc depuis quelques décennies. C'est facile à aimer sans être simple. Excellent !



BOURGOGNE
BOURGOGNE, Cave de Lugny, Les Chenaudières 2016 10 €
Avec ses saveurs citronnées, ce bourgogne vif et bien fait a de la structure et irait bien avec des plats de poisson sans trop de sauce.

SUD-OUEST
BÉARN, Lionel Osmin & Cie, Ekigaïna 2016 11,70 €
Le nom de cette cuvée du très créatif Lionel Osmin signifie, en basque « quintessence du soleil ». Il s'agit d'un assemblage entre cabernet sauvignon et tannat. Cela donne un vin très original par son alliance entre vivacité, structure tannique et arômes de fruits noirs. Bien typé Sud-Ouest, il n'attend plus que le magret de canard.

Coup de cœur

GRÈCE
IGP CRÈTE, Domaine Lyrarakis, Dafni 2018 14,80 €
La Crète possède une collection de cépages uniques, dont la variété « daphni » qui est aussi le nom du laurier-sauce en grec. Aucune surprise donc de trouver des parfums de cette plante aromatique dans ce blanc à la couleur transparente et à la délicatesse de toucher remarquable. Excellent et très original.



LOIRE
SAVENNIÈRES, Domaine Dhommé 2018 12,60 €
Une bonne affaire que ce vin de chenin blanc à la texture ferme et aux saveurs légèrement herbacées.

LOIRE
BOURGUEIL, Domaine Lamé Delisle Boucard, Prestige 2009 15,90 €
Les meilleurs rouges de Loire ont une grande capacité de garde, et en voici un exemple qui reste très loin de sa fin de vie, car ce même producteur a des vins en cave qui ont plus de 100 ans ! Il est aussi fin que long avec une structure tannique parfaitement intégrée.

BEAUJOLAIS
MORGON-CÔTE-DE-PY, Jean-Marc Burgaud 2017 20,70 €
Un morgon haut de gamme d'un excellent producteur qui permet de comprendre pourquoi, il y a cent ans, les meilleurs crus du beaujolais se vendaient aux prix des villages de la Côte-d'Or. C'est long, intense et avec assez de structure pour mériter une garde de cinq ans.

RHÔNE
VINSOBRES, Famille Perrin, Vinsobres Vieilles Vignes 2007 24 €
Non, il ne s'agit pas d'une faute de frappe, car ce vin a bien douze ans, et cela valait la peine de l'attendre ! À ce prix c'est une belle affaire, car il est remarquable par son équilibre et sa longueur. Gibiers à plumes, belles viandes.

CHAMPAGNE
Lallier R.015 28,80 €
Un nom de code que ne renierait pas un collègue de James Bond pour ce très bon champagne aussi vivace que complexe dans ses saveurs qui réunissent agrumes, fruits blancs et biscuits, le tout prolongé dans une finale élégante.

ET AUSSI À PARIS

Duclot La Cave - Lafayette Gourmet

Du 6 au 29 septembre

BORDEAUX MÉDOC, **Chapelle de Potensac 2013** 9 €.
Un vin sur les fruits murs et notes denoyaux. À garder.

ROUSSILLON, **IGP CÔTES CATALANES, Domaine Gauby, Les Calcinaires 2017** 18,50 €
Séveux et parfumé, une matière rare.

ITALIE
LANGHE, Piémont, Domaine Voerzio, nebbiolo di San Francesco 2016 27 €
Le rouge du Piémont à avoir dans sa cave.

EFFERVESCENT
CHAMPAGNE BLANC DE NOIRS, Mailly Grand Crus 33 €
Un bon rapport qualité prix pour un champagne en toute élégance.

Le Bon Marché - La Grande Épicerie Paris

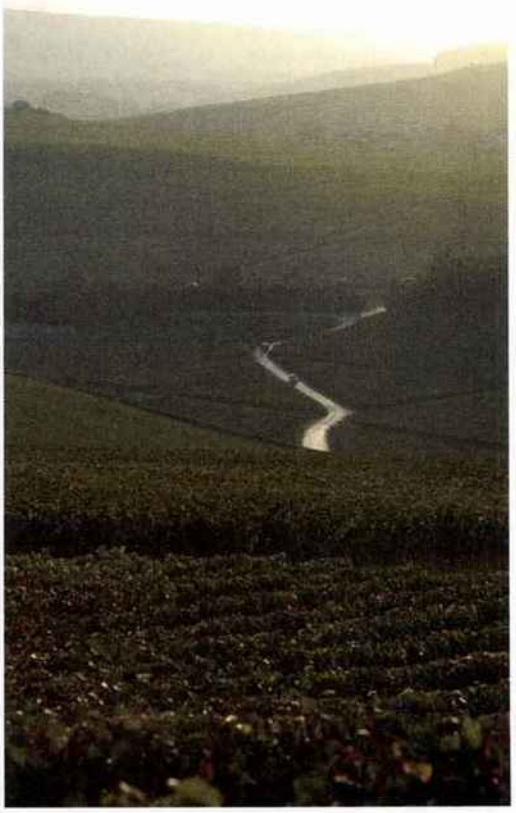
Du 11 septembre au 13 octobre

BORDEAUX
CANON FRONSAC, Château Vrai Canon Bouché 2011 16,90 €
Un vin de Bordeaux prêt à boire ou à garder.

BOURGOGNE
GIVRY 1ER CRU Domaine Vincent Lumpp, Clos Saint Paul 2015 22,90 €
Un bourgogne encore accessible.

ROUSSILLON
CÔTES-DU-ROUSSILLON VILLAGES, Danjou Banessy 2016 14,90 €
Le sudiste qui monte.

LOIRE
SANCERRE, Domaine Vacheron 2017 18,90 €
La lumière du sauvignon sancerrois.



Tous droits réservés à l'éditeur

www.cnews.fr
Pays : France
Dynamisme : 57

Visualiser l'article

Foires aux vins 2019 : les dates à connaître

Par CNEWS



[GEORGES GOBET / AFP]

Le mois de septembre est celui des bonnes affaires pour les amateurs de vins. Du caviste à la grande surface en passant par les sites spécialisés, il y a d'excellentes opportunités à saisir dans les foires aux vins. Voici les principales :

Le Petit Ballon : du 3 septembre au 30 septembre

Lavinia : du 9 septembre au 9 octobre

CarrefourMarket : du 20 septembre au 06 octobre 2019

Intermarché : du 10 septembre au 29 septembre

Nicolas : du 11 septembre au 15 octobre

Naturalia : du 11 septembre au 30 septembre

La Grande Epicerie de Paris : du 11 septembre au 13 octobre (et avant-première sur le site du lundi 2 au samedi 7 septembre)

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

Monoprix : du 9 octobre au 27 octobre

IDealWine : du 10 septembre au 1 octobre 2019

Veepee (ex vente-privée) : à partir du 4 septembre 2019

La Cave des Climats : Du 14 au 28 septembre 2019

Duclot la Cave (Galeries Lafayette) : du 6 au 29 septembre

Tous droits réservés à l'éditeur

https://dico-du-vin.com/foire-aux-vins-septembre-2019-3-bonnes-affaires-coups-de-coeur-monoprix-nicolas-lavinia/

Foires aux vins septembre 2019 (3). Voici les bonnes affaires, les coups de coeur de 3 autres enseignes : Monoprix, Nicolas, Lavinia. 4 autres articles sont à la suite (sur www.dico-du-vin.com) pour couvrir la plupart des autres foires aux vins de septembre 2019.

Foire aux vins Monoprix octobre 2019

(Du 9 au 27 octobre 2019)



L'esprit caviste chez Monoprix

Plus de 300 vins ont été sélectionnés pour cette Foire aux vins 2019. Ici le critère essentiel est le plaisir avec des vins « prêts à boire » qui se distinguent par leur originalité et leur typicité. La sélection 2019 met à l'honneur une quinzaine de vins rouges à déguster à l'apéritif dînatoire, des vins que l'on a envie de faire découvrir à ses amis. Le Bio est aussi à l'honneur. Monoprix reste fidèle à son engagement tout au long de l'année avec un catalogue comportant 15 % de références Bio.

L'offre Monoprix Foire aux vins 2019

La nouveauté cette année est la possibilité pour les porteurs de la carte Monoprix de bénéficier chaque jour de 30 % de remise à partir de la troisième bouteille achetée.

Sélection Monoprix de cette Foire aux vins d'octobre



Languedoc Corbières 2018 Artisans Partisans : Sous le Bouchon, un vin nature de Pierre Bories, propriétaire du célèbre Château Ollieux Romanis, à 9,99€ (Photo FC)



Loire Valençay (sud de la Touraine) : Le Claux Delorme 2018 du Domaine Minchin à 8,79€ (Photo FC)



Bourgogne Hautes Côtes de Nuits 2017 du Domaine Pierre Maizière à 10,89€ (Photo FC)

Les rouges de l'apéro dînatoire

LE PTIT CAB Anjou Bio 2018: 99€

DOMAINE DES NUGUES-LANCIE LES BUYATS Beaujolais Villages 2017 : 6,99€

ARTISANS PARTISANS-SOUS LE BOUCHON Corbières 2018 : 9.99€

DOMAINE FLEURIET TRADITION Sancerre 2018 : 16,99€

HENRY MARIONNET PREMIÈRE VENDANGE Touraine 2018 : 1I,49€

A LA SOURCE Vin de France : 9,59€

NOUVELLE VAGUE Vin de France 2018 : 9,19€

Les vins effervescents

IRROY EXTRA BRUT ÉLU PAR LE JURY GOURMET Champagne 22,89€

TAITTINGER BRUT Champagne 36,90€

TAITTINGER PRÉLUDE GRAND CRU Champagne 41,90€

DEIAMOTTE BLANC DE BLANCS Champagne 40,50€

RUHLMANN – CRÉMANT EXTRA-BRUT Mousseux AOP Alsace 9,39€

CLOS LA SOLEYA EXTRA-BRUT (Elu par le jury Gourmet) Mousseux Espagne DO : 6,99€

TERRE DI MARCA ORGANIC EXTRADRY DOC Mousseux Italie Prosecco IO,99€



 Niccolo Dalla

Colletta de Corvezzo Organic Wine présente son Prosecco Bio Terri di Marca Organic Extradry DOC à 10,99€ (Photo FC)

Les vins moelleux

RUHMANN – PÉCHÉ DE SYLVANER Alsace 2016 : 13,39€

DOMAINE DES BERNARDINS MUSCAT Beaumes de Venise 2018 :
15,99€

Les vins blancs

CHÂTEAU MONESTIER LA TOUR « LA PASSION» Bergerac Bio 2018 : 5,10€

HAPPY HOURS Jurançon 2018 : 6,99€

DOMAINE DE LA BELLE-L' EFFRONTÉE Côtes de Duras 2018 : 6,79€

LES HAUTS DE PAULILLES Collioure 2018 : 12,79£

HECHT & BANNIER Languedoc 2018 : 6,59€

CHÂTEAU DUCASSE Craves 2018 : 8,49€

NESS WACHAU GRUNER VETLINER Kremstal Autriche 2018 : 8,99€

LUA CHEIA EM VINHAS VELHAS LDA MARIA BONITA Vinho Verde Portugal 2017 : 6,69€

DOMAINE PELAQUIE Laudun 2017: 7,89€

ASTERIE Sans Soufre Ajouté Vin de France IO,99€

RIESLING KUENTZ-BAS Riesling Bio 2018 : 9,79€

PINOT GRIS KUENTZ-BAS Pinot gris Bio 2016 : 89€

BERTHIER Coteaux du Giennois 2018 : 89€

LE CLAUX DELORME Valencay 20l8 : 79€

HENRY PELLÉ Menetou Salon 2018 : 99€

DOMAINE FIEURIET PUR JUS Sancerre 2018 22,89€

DOMAINE DE LA ROCHETTE LES 17 RANGS Bourgogne Aligoté 2017 9,69€

DOMAINE DE LA ROCHETTE Macon Milly Lamartine 2018 12,39€

CHARDONNAY LES URSULINES Bourgogne 2018 10,89€

AU PIED DU MONT CHAUVE Montagny 2015 18,29€

AU PIED DU MONT CHAUVE St Aubin 1er cru Pitangerets 2015 : 34,50€

Les vins rosés

DOMAINE PÉLAQUIÉ Tavel 2018 : 8,49€

CLOS TEDDI Patrimonio 2018 : 11,69€

HECHT & BANNIER Bandol 2017: 14,99€

Les vins rouges



 Languedoc, Pic Saint Loup (contreforts des Cévennes) : La Ruche 2016 du Domaine Les Grandes Costes, à 19,79€ (Photo FC)

RÉSERVE DE PIERREUX Brouilly 2016 : 13,29€

DOMAINE LOUIS CLAUDE DESVIGNES LES VIGNES DE LA VOUTE Morgon 2018 : 12,89€

CHAPELLE SAINT CYPRIEN Bourgogne 2017: 8,89€

PINOT NOIR LES URSULINES Bourgogne 2018 : 11,39€

DOMAINE PIERRE MAIZIÈRE Bourgogne Hautes Côtes de Nuits 2017: IO,89€

MAISON GUILLOT BROUX Macon 2017: 13,89€

BERNARD BOUVIER VIEILLES VIGNES Fixin 2017 27,90€

DOMAINE DE LA CHARMOISE Touraine 2018 : 7,39€

LE CLAUX DELORME Valencay 2018 : 8,79€

PETITS CAILLOUX Bourgueil 2018 : IO,49€

CHÂTEAU TOUR D'HORABLE Castillon Côtes de Bordeaux 2016 : 5,99€

PETIT SOLEIL Bordeaux Supérieur 2014 : 7,99€

LES BALADES DE XAVIER ET NICOLAS Bordeaux supérieur 2016 : 8,49€

CHÂTEAU HAUT-BEYZAC Haut Medoc Cru Bourgeois 2016 : 12,59€

CHÂTEAU LEBOSCQ Medoc Cru Bourgeois 2015 : 10,89€

CHÂTEAU PERRON Lalande de Pomerol 2015 : 16,99€

CHÂTEAU ASCENSION Saint-Emilion Grand Cru 2016 : 19,99€

M DE MOULIN RICHE Saint Julien 2013 : 24,99€

LE CONSERVATOIRE Côtes de Gascogne 2018 : 9,89€

DOMAINE DE LA BORIE BLANCHE Minervois 2018 : 6,29€

GÉRARD BERTRAND – GRAND TERROIR MONTPEYROUX Languedoc Montpeyroux 2016 : 9,89€

DOMAINE HAUT-LlROU Pic Saint Loup 2017 : IO,99€

LES HAUTS DE PAULILLES Collioure 2017 : 12,79€'

DOMAINE LES GRANDES COSTES LA RUCHE Pic Saint Loup 20l6 : 19,79€

CLOS TEDDI Patrimonio 2018 : 11,69€

COLOMBO & FILLE Côtes du Rhône 2017 7 : 69€

DOMAINE DELEUZE ROCHETIN Duché d'Uzes 2016 : 9,69€

DOMAINE LA LlGIÈRE Vacqueyras 2017 :11,99€

COLOMBO & FILLE Cornas Bio 2017 : 29,59€

PIEMONT BARBERA D'ALBA FONTANAFREDDA Italie 2017: 12,49€

MARCO ABELLA LOIDANA Espagne 2015 : 13,90€

TENACITY SHIRAZ Australie20l6 : IO,99€

LES PETITES GRIOTTES Vin de France 2018 : 6,19€

DAUVERGNE RANVIER MERSY Vin de France 2018 : 9,99€

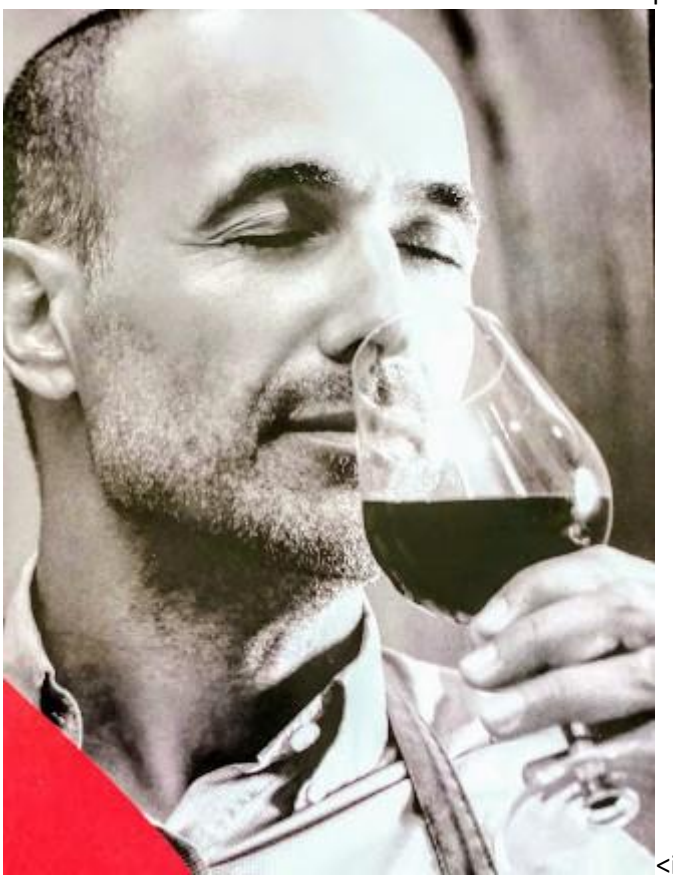
ASTERIE Vin de France :10,99€



 Blanche Richard et Raphaël Herbert l'acheteur vin de l'enseigne. Chez Monoprix, Blanche Richard s'occupe des achats de vins de tout l'Est de la France – Corse, Provence, Rhône, Beaujolais, Bourgogne, Alsace, Jura, Savoie et vins effervescents. A seulement 27 ans, cette ingénieur agro, diplômée d'œnologie est passée par le groupe LVMH dont Cloudy Bay en Nouvelle-Zélande et à Epernay, chez Moët & Chandon (Photo FC)

Foire aux vins Nicolas septembre 2019

La foire aux vins du caviste Nicolas se déroule du 11 septembre au 15 octobre 2019



Pour cette Foire aux Vins d'automne 2019, Nicolas propose parmi les 800 échantillons reçus et dégustés par les œnologues du caviste, 56 références. Elles sont présentées en exclusivité à l'occasion de cette foire aux vins.

Foire aux vins Nicolas, les chiffres

Sur ces 56 vins sélectionnés pour cette foire aux vins, 5 % sont à moins de 5€, 43 % à moins de 10€ et 20 % à moins de 15€. Les tarifs s'échelonnent de 4,5€ à 62€ sachant que 15€ est le prix moyen proposé lors de cette foire aux vins. 41 % sont des références permanentes, 59 % des nouveautés et 20 % des vins Bio. 37 % sont rouges, 17 % blancs et 2 % rosés. Pour rappel, le caviste Nicolas qui appartient au groupe Pierre Castel* numéro 1 du vin en France, est le premier réseau de cavistes en France avec 500 magasins et 51 à l'étranger.

*Pierre Castel huitième fortune de France est un homme qui pèse 12 milliards d'€.



Mathilde Pepay-Cazenave de la Maison Bouchard Père & Fils présente ce Premier Cru Monthélie Les Champs Fulliot 2016 à 32,90€. Parmi les seize 1er cru de Monthélie, les Champs Fulliot est le porte-étendard de l'AOC, recherché des amateurs (Photo FC)



Pascal Maillard et son fils. Leur Chorey-les-Beaune 2016 du Domaine Maillard Père & Fils a été sélectionné pour cette Foire aux vins Nicolas au prix de 24,60€. le Domaine Maillard s'étend aujourd'hui sur 19 ha, et produit des vins célèbres tels les corton , Aloxe Corton, Pommard, Beaune, Ladoix, Chorey les Beaune, Meursault, Volnay …(Photo FC)

RÉGION ALSACE

Blanc

CHÂTEAU OLLWILLER RIESLING 2017 VIEILLES VIGNES : 14,20€

GEWURZTRAMINER COLLECTION PRIVÉE 2016 : 9,50€

PINOT NOIR COLLECTION PRIVÉE 2018 : 8,70€

RÉGION BOURGOGNE

Blanc

CHÂTEAU DE LOCHE MACON LOCHE 2017 : 8,20€

SAVIGNY-LES-BEAUNE 1ER CRU HAUTS MARCONNETS 2017 : 33,50€

GIVRY BLANC CHAMP LALOT 2016 : 18,90 €

LES PRÉLUDES POUILLY-FUISSÉ TERRES SECRÈTES 2017 : 17,30€

BOURGOGNE CHARDONNAY BEAUCHARME 2017 : 10,50

BOURGOGNE HAUTES-CÔTES DE NUITS LUPÉ-CHOLET 2017 : 14,20€

POUILLY-VINZELLES DROUHIN 2017 : 15,40€

Rouge

BOURGOGNE HAUTES-CÔTES DE NUITS GEANTET PANSIOT 2018 : 20,50€

BEAUNE 1ER CRU TEURONS 2016 : 42,50€

SANTENAY MANOIR DE CHOISEUL VIEILLES VIGNES 2016 : 18,95€

CHOREY-LES-BEAUNE DOMAINE MAILLARD 2016 : 24,60€

SAVIGNY-LÈS-BEAUNE GIBOULOT 2017 : 24,30€

CHAMBOLLE-MUSIGNY JOSEPH FAIVELEY 2013 : 52,50€

HAUTES-CÔTES DE BEAUNE «LES PERRIÈRES» 2016 : 13,70€

BOURGOGNE CLOS DE LUPÉ MONOPOLE 2017 : 16,50€

GEVREY CHAMBERTIN LUPÉ-CHOLET 2014 : 34,50€

MONTHÉLIE 1ER CRU LES CHAMPS FULLIOTS BOUCHARD 2016 : 32,90€



 Ce Beaune Teurons Premier Cru du Domaine Chanson (en pinot noir exclusivement) est à 42,50€ pour cette Foire aux vins. Un climat de 3,86 ha dont Chanson est le plus important propriétaire. Teurons signifie en vieux français « terres rondes » car son sol est profond et facile à travailler. »(Photo FC)

RÉGION BORDEAUX

Rouge

MARGAUX LABORY DE TAYAC 2016 : 20,50€

St-ESTEPHE LA CHAPELLE DE MEYNEY 2014 : 24,30€

CHÂTEAU DES DEMOISELLES CASTILLON CÔTES DE BORDEAUX 2014 : 8€

PETIT CORMEIL SANS SOUFRE AJOUTÉ SAINT-ÉMILION 2018 : 16,80€

PAUILLAC CHÂTEAU TOUR PIBRAN 2014 : 26,50€

CHÂTEAU FONTIS CRU BOURGEOIS MÉDOC 2008 : 15,20€

HAUT-MEDOC LE PAON DE CITRAN 200 6 : 16,40€

CHÂTEAU PARAN JUSTICE GRAND CRU SAINT-ÉMILION 2015 : 19,10€

CHÂTEAU RAHOUL GRAVES 2014 : 12,60€

DIANE DE BELGRAVE, HAUT-MEDOC (SECOND VIN) 2014 : 17€

CHÂTEAU DU GLANA, St-JULIEN 2015 : 31,70€

RÉGION VALLÉE DU RHÔNE

Blanc

LA BASTILLE SAINT-RAPHAËL CAIRANNE2018 : 6,40€

Rouge

DOMAINE LA GRANGE DU PIOL GRANDE RÉSERVE VENTOUX 2017 : 4,60€

CÔTES DU RHÔNE VILLAGES GADAGNE DOMAINE DU CAMP REVÈS 2016 : 7,20€

CÔTES DU RHÔNE COUDOULET DE BEAUCASTEL 2017 : 19,70€

RÉGION VAL DE LOIRE

Blanc

CONFIDENCES TOURAINE CHENONCEAUX 2018 : 9,10€

Rouge

CONFIDENCES CHINON 2018 : 6,95€

SAUMUR-CHAMPIGNY LES MOULINS DE TURQUANT 2017 : 10,65€

SAUMUR PUY NOTRE DAME ECCLESIA SÉLECTION PARCELLAIRE 2016 : 7,30€

RÉGION LANGUEDOC – ROUSSILLON

Blanc

PAY D'OC PETIT MARQUIS DE PENNAUTIER BLANC 2018 : 6,40€

Rouge

LANGUEDOC LA BLANQUIÈRE HAUTE 2017 : 6,70€

LANGUEDOC-ROUSSILLON CHÂTEAU NADAL HAINAUT 2017 : 7€

CÔTES DU ROUSSILLON VILLAGES ARAGO 21 TAUTAVEL 2016 : 6,35€

RÉGION SUD-OUEST

Blanc

CÔTE DE GASCOGNE ÉMOTION COLOMBELLE 2018 : 4,70€

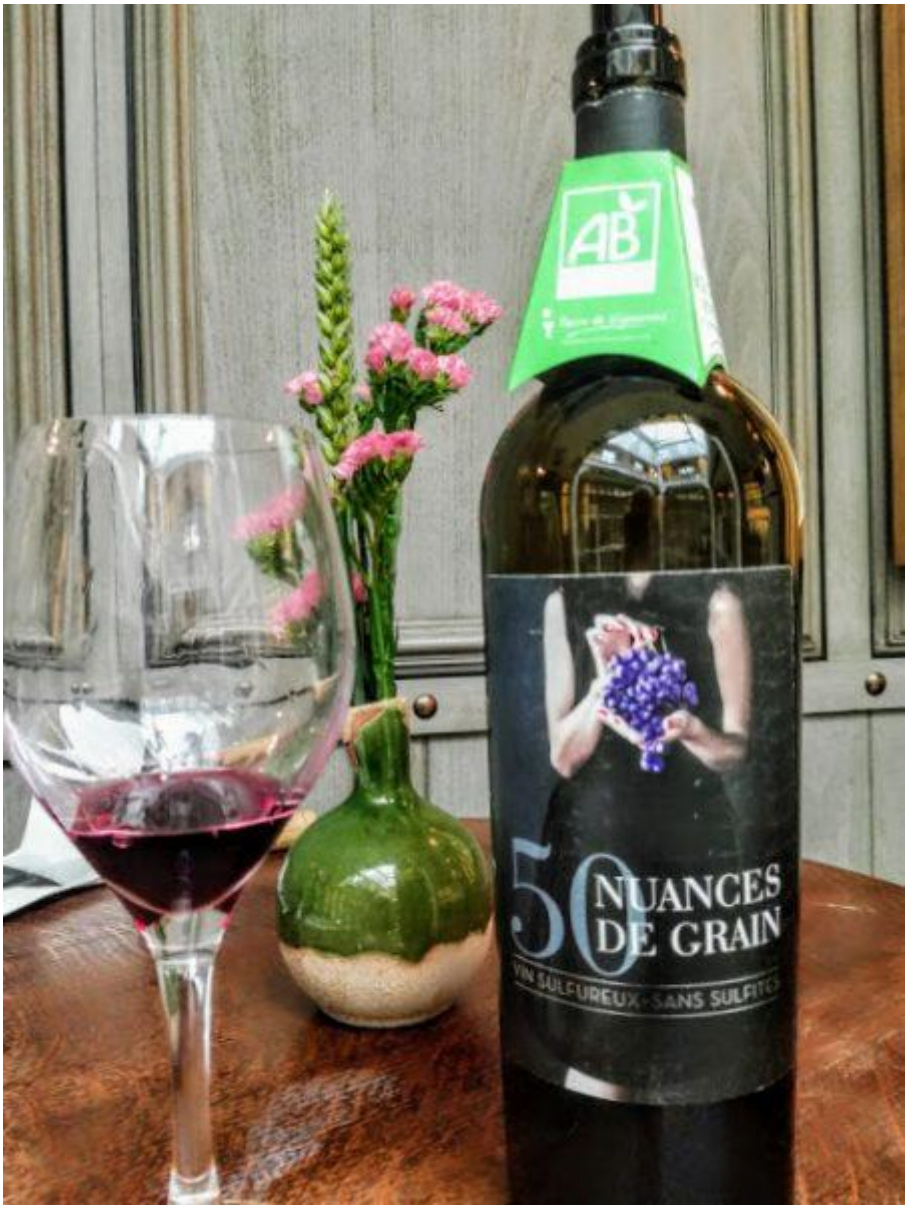
CÔTE DE GASCOGNE DOMAINE TARIQUET COLLECTION INITIAL 2018 : 6,50€

CÔTE DE DURAS BERTICOT CUVÉE PREMIÈRE SAUVIGNON BIO 2018 : 5,85€

Rouge

CÔTE DE DURAS 50 NUANCES DE GRAINS 2018 : 8,50€

MARCILLAC DOMAINE DE LADRECHT 2018 : 7,85€



Voici un vin sans sulfites ajoutés, un vin nature (merlot et cabernet sauvignon), en appellation Côtes de Duras (Sud-Ouest), de la Caves coopérative de Berticot. Berticot représente aujourd'hui 120 vignerons répartis sur 1000 ha de productions (55 % de l'AOC Côtes de Duras) Photo FC



Ce Marcillac (Sud-Ouest) du Domaine de Ladrecht, vin issu du cépage fer servadou est à 7,85€ (Photo FC)

Foire aux vins Lavinia septembre 2019

Les dates : du 9 septembre au 9 octobre 2019



 Lavinia Madeleine : Cave et Restaurant 3, boulevard de la Madeleine 75001 Paris (Photo FC)

Une cinquantaine de cuvées à moins de 15€

Cette Foire aux Vins et Spiritueux propose 230 références issues des meilleurs vignobles français et étrangers à des prix variant de 6€ à 300€ dont une cinquantaine de cuvées à moins de 15€. Une place importante a été donnée aux vins certifiés en agriculture biologique ou en biodynamie avec 97 références. L'enseigne propose également une sélection de 39 vins et spiritueux étrangers avec un très bon rapport qualité/prix. A noter les quelques cuvées exclusives spécialement élaborées pour Lavinia comme : Nicolas Mariotti Bindi du Domaine Cantina di Torra en Corse, Julie Paolucci du Domaine La Luminaille dans le Rhône ou encore Matthieu Goury du Domaine de Chevillard en Savoie.

Une sélection de spiritueux

À découvrir aussi, quelques grandes figures dans la sélection des spiritueux, dont la tendance rétro revient au goût du jour, avec des Vermouths emblématiques, des Bitter ou Quinquina et des liqueurs mythiques, que certains clients fidèles reviennent dénicher chaque année.


Virginie Morvan caviste et directrice des achats chez Lavinia. C'est l'organisatrice de cette foire aux vins. Après un parcours dans les palaces parisiens (Georges V puis Bristol), Virginie Morvan a intégré Lavinia en 2002 (dès l'ouverture), comme simple sommelière. Pour elle, le vin se résume à un mot, le partage : « on partage avec nos vignerons, avec nos clients, avec nos amis…C'est un cercle vertueux » (Photo FC)

Sélection coups de cœur de la foire aux vins Lavinia de septembre

Chiroubles Domaine de la Grosse Pierre 2018 Rouge 10,00€ au lieu de 12,70€

Chiroubles Domaine de la Grosse Pierre Aux Craz 2018 Rouge 16,00€ au lieu de 19,20€

Côteaux du Dijonnais Domaine de la Cras 2017 Blanc BIO 18,00€ au lieu de 22,50€

Côteaux du Dijonnais Domaine de la Cras 2017 Rouge BIO 18,00€ au lieu de 22,50€

Côteaux du Languedoc Clos Constantin Les Polissons 2018 Rouge BIO 9,35€ au lieu de 11,00€

Terrasses du Larzac Clos Constantin Cirque d'Arjies 2017 Rouge BIO 18,00€ au lieu de 22,50€



Pauline Passot a repris en 2016, après 5 ans en sommellerie, une parcelle de 0,8 ha à Chiroubles. En 2018, elle prend la tête du domaine familial de la Grosse Pierre (8,2 ha sur Chiroubles mais aussi sur Fleurie et Morgon que Pauline Passot commence à cultiver en bio. Elle propose 2 vins de Chiroubles 2018, l'un à 10€ et l'autre, Aux Craz à 16€ (Photo FC)



Marc Soyard s'est vu confier la gestion de 8 ha de vignes (sur les 160 ha de la propriété), un domaine atypique qui est la propriété du Grand Dijon depuis 2013. Il a recours à la viticulture orientée vers la biologie et la biodynamie. Marc Soyard présente ici 2 Côteaux du Dijonnais 2017, Domaine de la Cras, l'un Blanc Bio sans sulfites ajoutés, l'autre, Rouge Bio. Les deux sont pour cette Foire aux vins Lavinia à 18€ (Photo FC)



Sylvain Liotard, ancien menuisier est devenu le vigneron du Domaine savoyard des 13 lunes. Sylvain Liotard qui a opté pour la biodynamie a sorti son premier millésime en 2017. Elle offre à Lavinia deux cuvées : un Apremont (2017) et un Abyme (2018), Domaine des 13 lunes, 2 Blancs Bio, tous les 2 à 10,50€ (Photo FC)



 Voici la production bourguignonne de Marc Soyard sur le domaine de la Cras sur les Côteaux du Dijonnais (Photo FC)

Les vins blancs

Apremont Domaine des 13 Lunes 2017 Blanc BIO 10,50€ au lieu de 12,50€

Abymes Domaine des 13 Lunes 2018 Blanc BIO 10,50€ au lieu de 12,70€

Touraine Domaine de la Roche Sauvignon 2018 Blanc 7,50€ au lieu de 9,00€

Loire Saumur Domaine Chancelle L'Épine 2017 Blanc 9,50€ au lieu de 13,00€

Loire Saint Pourçain Domaine des Bérioles Trésaille 2018 Blanc 15,50€ au lieu de 18,40€

Bordeaux Entre deux mers Château Grand Bireau 2018 Blanc BIO 8,00€ au lieu de 9,50€

Savoie Vin de Savoie Domaine de Chevillard Jacquère 2016 Blanc BIO 13,90€ au lieu de 16,40€

Bourgogne Bourgogne Aligoté Bertrand et Axelle Machard de Gramont Le Chêne du Court 2017 Blanc BIO 15,50€ au lieu de 19,60€

Bourgogne Athénaïs Chardonnay 2016 Blanc BIO 23,00€ au lieu de 27,50€

Sud-Ouest Vin de France Domaine Arretxea Punpa 2018 Blanc BIO 13,60€ au lieu de 16,20€

Corse Patrimonio Domaine Antoine Marie Arena San Giovanni 2018 Blanc BIO 18,90€ au lieu de 21,80€

Bourgogne Meursault Domaine de la Galopière 2017 Blanc 39,90€ au lieu de 45,00€

Grèce Péloponnèse Patras Tetramythos Roditis Natur 2018 Blanc BIO 14,50€ au lieu de 17,50€

Corse Vin de France Domaine Devichi Pétillant de Muscat Petits Grains de Mademoiselle D 2017 Blanc 13,50€ au lieu de 16,40€

Les Vins Rouges

Beaujolais Villages Mathilde et Stephen Durieu Lou Y'es-tu ? 2018 Rouge BIO 12,5€ au lieu de 15,30€

Beaujolais Villages Fabien Forest Volcanic 2017 Rouge BIO 13,60€ au lieu de 16,00€

Bourgogne Domaine Catherine et Claude Marchal Gravel 2017 Rouge 17,90€ au lieu de 23,90€

Bourgogne AMI 2017 Rouge BIO 22,00€ au lieu de 26,00€

Bourgogne Marsannay Domaine Jean Fournier Clos du Roy 2017 Rouge BIO 31,00€ au lieu de 36,50€

Bourgogne Gevrey-Chambertin Jérôme Galeyrand Justice 2017 Rouge BIO

55,00€ au lieu de 65,00€

Sud-Ouest Gaillac Domaine de Brin Vendemia 2017 Rouge BIO 10,29€ au lieu de 12,10€

Corse Vin de France Cantina Di Torra Hors-série 2016 Rouge BIO 17,60€ au lieu de 20,70€

Vin de Savoie Domaine des Côtes Rousses Côteau de la Mort 2017 Rouge BIO 29,50€ au lieu de 37,00€

Languedoc-Roussillon Saint-Chinian Domaine Rimbert Les Travers de Marceau 2018 Rouge BIO 9,50€ au lieu de 11,60€

Languedoc-Roussillon Terrasses du Larzac Domaine du Pas de l'Escalette Les Petits Pas 2018 Rouge BIO 12,00€ au lieu de 15,30€

Côtes du Roussillon Domaine Paul Meunier Centernach 2015 Rouge BIO 23,00€ au lieu de 27,50€

Rhône Vin de table Clos des Papes Le Petit Vin d'Avril Rouge BIO 17,50€ au lieu de 21,00€

Rhône Rasteau Domaine La Luminaille Garance 2017 Rouge BIO 15,00€ au lieu de 17,90€

Rhône Vin de France Jean-Michel Stéphan 2018 Rouge BIO 15,00€ au lieu de 17,90€

Côte du Rhône Visan Maxime-François Laurent Terrasse de l'Hérein 2016 Rouge BIO 15,00€ au lieu de 19,90€

Bordeaux Canon Fronsac Château Moulin Pey Labrie 2009 Rouge BIO 25,00€ au lieu de 29,50€

Bordeaux Saint-Julien Clos du Marquis La Petite Marquise (2nd vin du Clos du Marquis) 2015 Rouge 28,00€ au lieu de 37,50€

Vins étrangers

Italie Abruzzo Montepulciano d'Abruzzo Antica Tenuta Pietramore 2016 Rouge BIO13,50€ au lieu de 16,30€

Italie Piémont Barolo Azienda Agricola Andrea Oberto 2015 Rouge BIO 28,90€ au lieu de 34,00€

Portugal Douro Douro Niepoort Voyeur 2016 Rouge 12,40€ au lieu de 15,20€

Espagne Castilla y Leon Ribera del Duero Dominio del Pidio 2015 Rouge

47,90€ au lieu de 69,00€

Australie Hunter Valley Hunter Valley Harkham Wines Aziza’s Shiraz 2016 Rouge 22,00€ au lieu de 27,00€



 Ce Barolo du Piemont (Italie) Azienda Agricola Andrea Oberto est cultivé sur 16 ha par Andrea Oberto et son fils Fabio (un Rouge Bio à 28,90€). A droite, un Ribera del Duero (Castilla y Leon, Espagne) Domino del Pidio. Les frères Roberto et Oscar Aragon ont renoué avec l’élaboration traditionnelle en restaurant un ancien complexe de vinification souterrain d’Espagne. Cette cuvée est à 47,90€ (Photo FC)

Informations pratiques foire aux vins Lavinia

Lavinia Madeleine : Cave et Restaurant 3, boulevard de la Madeleine 75001 Paris

Lavinia CNIT/La Défense : Cave et Restaurant 2, Place de la Défense, RDC 92 800 Puteaux

www.lavinia.fr



 Lavinia Madeleine, vers la cave (Photo FC)

Vous devriez également aimer



CORPORATE

DEVELOPPEMENT DURABLE / BOUCHONS DE LIEGE

Omnicom Public Relations Group

NICOLAS DEPUIS 1822

Nous prenons soin de vos vins

www.entraid.com
Pays : France
Dynamisme : 1

Visualiser l'article

La filière viticole doit s’adapter aux nouveaux modes de consommation (étude)



Toujours leader sur le segment du vin haut de gamme, la filière perd du terrain sur le milieu et l'entrée de gamme, selon les opérateurs interrogés par FranceAgriMer

Moins de quantité, plus de proximité et de bio: la filière viticole doit s'adapter aux nouveaux modes de consommation et développer le milieu de gamme à l'export pour faire face à la concurrence, selon deux études présentées jeudi.

La « fin de l’hyper-consommation », les « inquiétudes face à l’insécurité alimentaire » et la « volonté de consommer plus responsable » constituent autant d’évolutions en faveur d’une « croissance soutenue des vins bio », selon une étude du Comité national des interprofessions des vins à appellation d’origine et indication géographique (Cniv), basée sur les panels de consommateurs Kantar.

Le nombre d’acheteurs de vin tranquille (sans bulles) bio a été multiplié par trois depuis 2011. En 2018, les achats de vin bio s’élevaient à 4,9 bouteilles par an en moyenne par foyer, pour un budget de 22 euros.

« L’écologie a rejoint la santé comme préoccupation prioritaire des Français », constate Jean-Marie Barillère, président du Cniv.

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

Pour s'inscrire dans cette tendance, des distributeurs ont lancé des initiatives comme le retour de la consigne dans 46 magasins du caviste Nicolas, en région parisienne, ou l'apparition du « vrac liquide » dans plusieurs enseignes.

Le vin bio reste toutefois un achat de complément et ne représente que 9% des achats de vins tranquilles des acheteurs, souligne le Cniv.

Sa progression contraste avec un marché du vin en perte de vitesse, à l'image du marché global des boissons alcoolisées, concurrencé par les boissons sans alcool. En neuf ans, le nombre de foyers acheteurs de vin au moins une fois par an pour une consommation à domicile a diminué d'un million.

Les lieux de consommation changent également. 23,4 millions d'acheteurs de vins tranquilles ont été recensés en 2018 pour une consommation à domicile, soit un peu plus de 83% des foyers français contre 87,4% en 2011.

La consommation hors-domicile, notamment en brasserie et restaurants, profite aux vins effervescents, au rosé et au vin blanc, d'après le Cniv.

La filière viticole française fait par ailleurs face à une intensification de la concurrence sur le marché international.

Toujours leader sur le segment du vin haut de gamme, la filière perd du terrain sur le milieu et l'entrée de gamme, selon les opérateurs interrogés par FranceAgriMer dans le cadre d'une étude sur la perception des vins français sur les principaux marchés-cibles à l'export.

Un manque de lisibilité sur les étiquettes et de compréhension des différentes appellations sont notamment mis en cause.

« La France est aussi en retard sur la communication autour de l'image de son art de vivre » contrairement à l'Italie qui réalise en même temps une montée en gamme, rapporte FranceAgriMer.

Tous droits réservés à l'éditeur

LE NOUVEL ECONOMISTE
Pays : FR
Périodicité : Hebdomadaire
OJD : 13674





Date : 23 aout 2019
Page de l'article : p.10,12
Journaliste : Marie Lyan

DOSSIER

CRÉATION D'ENTREPRISE



Croissance pilotée

Comment gagner plus en franchise?

Les bons choix à faire pour booster sa rémunération de franchisé

Tous droits réservés à l'éditeur

Le revenu annuel moyen des franchisés a progressé de 4 % l'an dernier pour s'établir à 35 325 euros. C'est ce que révèle la dernière enquête réalisée par la Fédération française de la franchise (FFF) en partenariat avec la Banque Populaire. Mais derrière cette apparente bonne santé globale du secteur, plusieurs données influent sur l'importance et le rythme de croissance des enseignes. Statut juridique de l'entreprise, secteur d'activité ou encore investissement de départ, autant de paramètres qui influent sur le montant et le développement futur de la rémunération du franchisé.

Tous droits réservés à l'éditeur

Alors que la croissance de l'économie française a ralenti à 0,2 % au second trimestre, le revenu des franchisés s'affiche pour sa part une meilleure santé, d'après la dernière enquête sur la franchise réalisée par la Fédération Française de la Franchise (FFF), en partenariat avec la Banque Populaire. En 2018, le revenu annuel net moyen des franchisés a en effet progressé de 4 % pour s'établir à 35325 euros.

"La situation économique est plutôt assez favorable depuis quelques années, en parallèle à un développement du nombre de réseaux de franchises. Les franchiseurs ont aussi compris qu'un réseau ne peut fonctionner que si les franchisés s'y trouvent bien", analyse Philippe Tougeron, directeur associé du cabinet d'audit Soregor.

Une bonne nouvelle pour les entrepreneurs qui ont choisi ce modèle, même si bien d'autres aspects restent à prendre en compte pour déterminer les contours de leur rémunération annuelle: impact de l'investissement initial, disparités selon les secteurs d'activité, ou encore possibilité de valoriser le fonds de commerce ou de s'ouvrir à la multifranchise…

En 2018, le revenu annuel net moyen des franchisés a progressé de 4 % pour s'établir à 35325 euros

Comme le soulignent plusieurs experts, la rémunération d'un franchisé demeure très différente de celle d'un salarié. Car le franchisé, qui devient ainsi son propre patron, doit par exemple choisir entre différents statuts (entreprise individuelle, SAS, SARL, EURL ou encore SASU, etc.) qui auront un impact direct sur son mode de rémunération (salaires, dividendes, voire actions). Le franchisé pourra également choisir de disposer d'une voiture de société. Un ensemble de choix qui influent notamment sur la fiscalité appliquée, mais également sur le calcul des cotisations liées à la retraite et sur les modalités de paiement des charges: dans certains cas, ce sera à l'entreprise de les régler, et dans d'autres, à l'entrepreneur directement. *"Il est donc nécessaire de bien s'informer et de solliciter les services d'un expert-comptable pour faire le meilleur choix"*, souligne Philippe Tougeron.

Des écarts en fonction des secteurs

Pour établir sa rémunération, le franchisé s'appuiera directement sur les recettes, et notamment le chiffre d'affaires réalisé par sa société. D'après la dernière enquête de la FFF, 47 % des franchisés avaient enregistré une hausse de leur chiffre d'affaires au cours



"Des écarts peuvent demeurer importants en fonction des secteurs et des réseaux, mais aussi de l'adéquation entre un franchisé et son concept."
Philippe Tougeron, Soregor.

Tous droits réservés à l'éditeur



"Il faut prendre le temps de choisir le bon emplacement et investir suffisamment pour se lancer, car on récolte ensuite les performances en fonction de ce que l'on a misé au départ."
Olivier de Cantillon, La Boucherie.

de l'année 2018. Cette enquête démontrait même que plus de la moitié des franchisés réalisaient des recettes supérieures à 500000 euros en 2018 (là où 30 % dépassaient même le million d'euros). Mais ces données restent à analyser selon l'âge de l'entreprise, puisque la rémunération moyenne des franchisés installés depuis 10 ans s'affiche nettement supérieure (40000 euros en moyenne) à celle des franchisés moins expérimentés. *"Des écarts peuvent demeurer importants en fonction des secteurs et des réseaux, mais aussi de l'adéquation entre un franchisé et son concept"*, reprend Philippe Tougeron. *"On ne peut pas comparer une activité de fast-food, où il est même possible d'être rentable la première année, avec une activité plus classique, qui peut demander jusqu'à trois ans avant de monter en puissance"*, ajoute Michel Kahn, consultant en franchise et président de l'Iref (Fédération des réseaux européens de partenariat et de franchise).

Sans oublier que pour Christopher Hermelin, chief marketing officer de transition pour le caviste Nicolas, des facteurs comme la qualité de l'emplacement et l'esprit d'entrepreneuriat du franchisé entrent en ligne de compte. *"Certaines caves affichent des résultats qui peuvent aller du simple au double en fonction de l'individu à leur tête, mais aussi de la concurrence sur place, et de la manière dont celui-ci s'avère proactif pour créer des événements."*

Le montant du chiffre d'affaires sera aussi à mettre en regard avec les investissements réalisés au départ, ainsi que les charges, frais et redevances éventuelles appliquées par le réseau. Ainsi, Olivier de Cantillon, franchisé de deux restaurants La Boucherie dans le Sud-Ouest de la France, a investi 180000 euros de fonds propres et contracté un emprunt de 600000 euros sur une durée de sept ans pour ouvrir son premier établissement. *"La restauration est un métier où les marges sont basses et vont se faire sur le volume. Il faut donc prendre le temps de choisir le bon emplacement et investir suffisamment pour se lancer, car on récolte ensuite les performances en fonction de ce que l'on a misé au départ."*

À l'inverse, Stéphane Armanni, directeur de la franchise d'AC Environnement, cite en exemple du secteur du diagnostic immobilier, qui requiert une enveloppe

Tous droits réservés à l'éditeur

Une aventure pour les couples?

Certains franchiseurs peuvent être intéressés par des couples car ils savent qu'il vaut mieux avoir deux ressources investies, qui pourront s'appuyer l'une sur l'autre

Se lancer dans la franchise avec sa moitié, c'est possible! D'après les chiffres de la FFF (Fédération française de la franchise), ce sont près de 35 % des franchisés qui travaillent avec leur conjoint. Envie de partager une passion ou un projet commun, mais aussi de mieux gérer l'amplitude horaire de certains commerces... Plusieurs réseaux ont d'ailleurs choisi d'accueillir ces profils à bras ouverts. C'est par exemple le cas des pizzerias Chez Del Arte, où près de deux tiers des 150 restaurants sont tenus par des couples. Ou de l'enseigne des caves Nicolas, qui vient d'intégrer, à Chamonix, un couple qui possédait déjà une fromagerie attenante. *"Le couple s'est réparti les tâches. C'est astucieux de mêler le vin et le fromage, même si cela demeure deux magasins distincts"*, estime Christopher Hermelin, chief marketing officer de transition pour le groupe Nicolas. *"Certains franchiseurs peuvent être intéressés par les couples, car ils savent qu'il vaut mieux avoir deux ressources investies, qui pourront s'appuyer l'une sur l'autre, compte tenu de l'activité importante"*, complète Philippe Tougeron, directeur associé de Soregor.

Pour autant, ce n'est pas parce que deux personnes vivent sous le même toit qu'elles parviendront à partager leur travail. Se lancer ensemble dans une aventure entrepreneuriale représente un fort engagement personnel et financier. Et nécessite aussi d'avoir établi une bonne répartition des tâches, afin que chacun puisse capitaliser sur ses compétences. Instaurer quelques règles de fonctionnement, telles que la tenue de réunions régulières ou une bonne séparation entre vie privée et professionnelle, fera aussi partie des clés. Car il n'y a rien de pire qu'une dispute de couple à laquelle les équipes seraient conviées... Sans oublier d'anticiper l'avenir: *"Les couples jouent souvent la sécurité pour ne pas perdre deux emplois en même temps. Le second ne rejoindra le premier qu'une fois le concept bien lancé"*, analyse Michel Kahn, consultant en franchise et président de l'Iref. ■

Tous droits réservés à l'éditeur

initiale de 40000 euros (comprenant la formation, le droit d'entrée ainsi que le matériel). *"Même si cela reste extrêmement variable en fonction du travail fourni, un franchisé qui réaliserait un chiffre d'affaires annuel de 100000 euros HT peut prétendre, en moyenne, à un revenu net mensuel de 3500 à 4500 euros"*, indique-t-il.

Ce montant dépendra aussi de l'âge de l'entreprise: il est ainsi commun que des entrepreneurs choisissent de ne pas se verser de salaire au cours des 12 premiers mois de la société. *"Durant cette période, un complément peut venir de la part de Pôle emploi ou d'autres aides, ce qui peut permettre de se lancer en réinjectant le capital au sein de l'entreprise"*, rappelle Philippe Tougeron. *"Les entrepreneurs que l'on rencontre sont désormais prêts à gagner moins, en contrepartie d'une plus grande sécurité sur la durée"*, observe Michel Kahn. C'est par exemple le cas pour Olivier de Cantillon, qui a profité de l'aide à la création ou à la reprise d'entreprise (Acre) pour ne pas se verser de salaire durant ses 18 premiers mois d'activité. *"Mon choix a cependant été d'installer un directeur dans chaque restaurant, car je savais que mes fonctions nécessiteraient de la hauteur pour rester pragmatique."*

> "Monter en puissance avec 2 à 3 points de vente permet de mieux répartir et lisser les risques, tout en multipliant les revenus pour le franchisé"

Des leviers de développement à saisir

D'autres leviers peuvent être intéressants à étudier pour percevoir une rémunération complémentaire, tel que la valorisation du fonds de commerce à l'occasion d'un départ en retraite par exemple. *"Opter pour une franchise peut être l'opportunité de capitaliser sur un bien immobilier pour le revendre ou le louer ensuite à quelqu'un qui pourrait reprendre le fonds de commerce"*, indique Philippe Tougeron. Ainsi, un franchisé pourra bénéficier d'un complément de revenus lors de la revente de son fonds, si celui-ci a pris de la valeur. *"Certains franchiseurs peuvent même accompagner leurs franchisés dans cette démarche de valorisation. Ils conservent toutefois un droit de préemption et peuvent aussi choisir de racheter eux-mêmes l'entité"*, explique Philippe Tougeron. Dans le cas où un repreneur se présente, *"cela impliquera de réaliser un avenant voire même une reprise de contrat entre les différentes parties"*, rappelle Christopher Hermelin. Avec tout de même une limite: *"il demeure plus difficile de valoriser un concept dans le domaine des services, où tout se joue sur le relationnel et le chiffre d'affaires réalisé par le franchisé"*, rappelle Stéphane Armanni.



"Les entrepreneurs que l'on rencontre sont désormais prêts à gagner moins, en contrepartie d'une plus grande sécurité sur la durée." Michel Kahn, Iref.

Se lancer dans la multifranchise, c'est-à-dire le développement de plusieurs points de vente sous la même enseigne, peut aussi permettre de développer des marges supérieures. *"Monter en puissance avec 2 à 3 points de vente permet de mieux répartir et lisser les risques, tout en multipliant les revenus pour le franchisé"*, rappelle Michel Kahn. Même constat chez Stéphane Armanni, qui estime qu'il s'agit ensuite de paliers de développement que l'entrepreneur peut choisir de franchir ou non. *"Soit l'on considère qu'une rémunération de 4000 euros est suffisante et l'on demeure seul, soit l'on aura tendance à embaucher par exemple un mi-temps administratif en vue d'assurer le développement des activités."* C'est ce qu'a fait Olivier de Cantillon en ouvrant ses deux établissements La Boucherie: *"Ce n'était pas tant pour développer les revenus que pour créer des emplois et satisfaire mon goût de l'entreprenariat. J'ai toujours été un entrepreneur dans l'âme, qui aime la notion de pilotage"*, résume-t-il. En 2018, près de 30 % des franchisés envisageaient ainsi d'investir dans un nouveau point de vente. ■

MARIE LYAN

Chiffres clés

47 %, c'est la proportion des franchisés qui a enregistré une progression de son chiffre d'affaires en 2018.

Source : FFF, enquête annuelle 2018

Tous droits réservés à l'éditeur

Les femmes en franchise

Les inégalités salariales existent, même en matière de franchise: le revenu annuel des hommes en franchise s'élève à 40196 euros, tandis que celui des femmes plafonne à 26552 euros

Alors que le revenu annuel moyen des franchisés progresse, cette embellie ne profite pas forcément aux femmes franchisées, dont les écarts de revenus continuent de se creuser avec leurs homologues masculins. D'après la dernière enquête sur la franchise réalisée par la Fédération française de la franchise (FFF), en partenariat avec la Banque Populaire, le revenu annuel des hommes en franchise s'élève à 40196 euros, tandis que celui des femmes plafonne à 26552 euros. Des chiffres à nuancer cependant en fonction du facteur d'ancienneté, la rémunération étant plus importante pour les franchises installées depuis longtemps. Or, le nombre de "franchisées" se trouve encore en phase de progression à travers l'Hexagone, ce qui ne permet pas une comparaison précise avec leurs homologues masculins.

Certains évoquent aussi une forme "de plafond de verre" en matière d'investissement initial, que les femmes auraient encore du mal à briser, du fait d'une certaine prudence. Les franchisées seraient également plus enclines à se verser un salaire moins important, au profit de réserves destinées à sécuriser leur entreprise. "*On retrouve aussi davantage d'hommes dans des secteurs connus pour être plus rentables, comme les services aux entreprises, avec des concepts comme celui du réseau Hydroparts, qui s'occupe de la réparation des haillons de poids lourds*", remarque Philippe Tougeron, directeur associé de Soregor.

Pour autant, plusieurs réseaux voient dans l'arrivée des femmes une opportunité: "*Plusieurs occupent déjà des fonctions techniques, commerciales et de gestion au sein de notre réseau, tandis que quelques-unes ont suivi notre formation cette année. Ces profils sont très intéressants dans un environnement réglementaire qui nécessite de la rigueur ainsi qu'une forte implication dans sa formation*", affirme le directeur de la franchise d'AC Environnement, Stéphane Armanni. Même chose pour l'enseigne Nicolas, où Christopher Hermelin, chief marketing officer, note que le métier de caviste s'ouvre aux profils féminins. "*Malgré le fait que notre métier implique aussi de déplacer des bouteilles ou des caisses de vin, on voit des femmes se lancer et même adopter des outils qui leur facilitent la tâche au quotidien.*" ■

Tous droits réservés à l'éditeur



MENTIONS

Omnicom Public Relations Group

NICOLAS DEPUIS 1822

Nous prenons soin de vos vins

SOISSONS

Mouches, asticots, odeurs pestilentielles... dans l'ancienne poissonnerie qui vient d'être liquidée

«C'est dangereux. Il y a des asticots, des mouches... Bientôt, il y aura des rats. Il y a urgence.» Philippe Knoll, propriétaire du local commercial qui abritait la Pêcherie Boulonnaise, rue des Chaperons rouges, se plaint des odeurs pestilentielles qui émanent de la poissonnerie depuis que celle-ci a fermé. *«Elle est fermée depuis mai, elle devait rouvrir le 4 juin, si l'on en croit l'écriteau laissé par le commerçant...* reprend Philippe Knoll. *En fait, il a mis la clé sous la porte. Mais là-dedans, il a dû tout laisser en plan. Des asticots sont tombés du soupirail relié à la cave. On l'a fait boucher en catastrophe.»*

Philippe Knoll, qui tenait la brasserie le Saint-Louis à la fin des années 1990, a racheté le local commercial, mais aussi l'immeuble, en novembre. «J'ai fait faire des travaux dans l'appartement du 2ème étage, entièrement réhabilité, rappelle-t-il. *Quand je le fais visiter, les locataires potentiels s'arrêtent pile à la porte des parties communes. Il y a l'odeur et les grosses mouches qui volent. Ça sent le poisson pourri jusque dans la rue.»*

Domicilié non loin, Philippe Knoll constate que la situation empire. *«Quand j'y vais, juste quinze minutes, j'ai l'impression de sentir moi-même le poisson,* explique-t-il. *D'ailleurs, ce ne doit pas être une impression. Cette odeur s'insinue partout. Je ne sais pas comment faire... Avant d'être reloué, ce local devra subir une désinfection complète.»* Philippe Knoll a prévenu la Direction départementale de la protection de la population (DDPP) : *«Ils m'ont dit qu'ils ne peuvent pas intervenir, tant que la liquidation est en cours. Moi-même, je n'ai pas le droit d'entrer dans le local.»*



Philippe Knoll, propriétaire des murs de la poissonnerie, constate que le locataire a tout laissé en plan après la liquidation.

Ce commerce s'est ouvert en mars 2018, avec Arnaud Gilbert à sa tête, qui possède également une poissonnerie à Saint-Quentin. La liquidation judiciaire a été prononcée le 18 juillet. Le tribunal de commerce va tenter de trouver un repreneur pour éponger les dettes mais, en période de vacances, il n'y aura pas forcément de décision immédiate. A titre personnel, Philippe Knoll n'a perçu aucun loyer depuis six mois : *«Je viens de demander la résiliation de ce bail.»*

Le propriétaire de l'immeuble entend faire signer une pétition au voisinage : *«Je ne suis pas le seul à me plaindre.»* Dans cette rue des Chaperons rouges, il y a le restaurant Tassili, une laverie, les vins Nicolas... *«Il y a même les petits-enfants Martinez, dont le grand-père tenait la poissonnerie à l'origine, qui se sont plaints des odeurs»* dit Philippe Knoll.

Depuis quelques années, plusieurs poissonniers se sont succédé, sans réussite.

G. G.

Tous droits réservés à l'éditeur

Un puzzle XXL ressuscite la halle Baltard sur la façade du marché

travaux

Comme la mosaïque, le puzzle est un art délicat, même et surtout lorsqu'il se pratique avec une grue dotée d'un bras de 18 mètres et une nacelle du même calibre. Ces deux énormes tentacules bleus s'agrippent depuis trois jours à la façade du marché couvert pour permettre aux ouvriers d'installer cette fameuse « peau » métallique qui ressuscite l'antique halle signée Baltard – retour en 1883. Une cinquantaine de panneaux étaient déjà disposés hier en début d'après-midi, sachant que les opérations avaient été quelque peu ralenties dans la matinée, le ciel étant plus couvert que le marché. « Normalement, on aura terminé la façade mercredi », explique un ouvrier de l'entreprise (tarnaise) COM.ACMD, à la manœuvre sur ce chantier XXL.

Panneaux manipulables par un homme seul

Une fois les panneaux hissés sur le toit, à une quinzaine de mètres au-dessus du niveau du caviste Nicolas, c'est l'homme au casque orange, tout là-haut dans la nacelle, qui procède à l'assemblage. Vue d'en bas, l'affaire semble plutôt déconcertante de facilité : « Ce sont des matériaux très légers, donc c'est assez facile à manipuler par un homme seul, explique un de ses collègues terriens. Chaque panneau doit peser moins d'une quinzaine de kilos ». Effectivement, notre homme de l'art n'a qu'à les « clipper » sur la façade, en ajustant de la main ou du bout du pied ici et là. « Le bardage proprement dit, c'est la partie la plus rapide, ce qui prend du temps, c'est l'installation de toute la structure qui doit accueillir les panneaux ». Ben oui : installer des cimaises sur un mur, c'est plus long que d'accrocher un tableau. À raison de deux panneaux par voyage dans la nacelle, l'affaire progresse donc à pas de géant, même si la matinée d'hier a été assombrie par la chute d'un des ouvriers qui travaillait à l'intérieur (lire encadré) – un agent de l'inspection du travail s'est rendu sur le chantier en début d'après-midi. En tout cas, Baltard, même « en kit » comme ici, ça a de la gueule, ce qui tombe bien pour un marché de bouche. Et puis c'est tellement tendance de faire du neuf avec du vieux.

À raison de deux panneaux par voyage de la nacelle, l'affaire progresse à pas de géant

L'habillage de la façade du bâtiment devrait être terminé mercredi

Un ouvrier fait une chute sur le chantier à l'intérieur

Hier matin vers 10h30, un ouvrier qui travaillait sur le chantier à l'intérieur du marché couvert (il procédait au sablage du plafond) s'est blessé en chutant d'un échaffaudage haut de 2,50 m. Il se plaignait notamment de douleurs aux membres inférieurs. Pris en charge par les pompiers, il a été hospitalisé.

04HH4cv2PVOY4IfoPFwBnGcJ-51FlZOB02u2KuRnuGMTwg0b4xB9mTrmmlSG6AOB4MTzj

Tous droits réservés à l'éditeur

LADEPECHE.fr

Date : 03/08/2019
Heure : 04:09:58
Journaliste : Michel Amigues

www.ladepeche.fr
Pays : France
Dynamisme : 402

Visualiser l'article

Agen. Un puzzle XXL ressuscite la halle Baltard sur la façade du marché



C'est la façade de l'antique halle Baltard, datant de 1883, qui est en train de réapparaître. Ce qui s'appelle faire du neuf avec du vieux… / Photos Morad Cherchari

Comme la mosaïque, le puzzle est un art délicat, même et surtout lorsqu'il se pratique avec une grue dotée d'un bras de 18 mètres et une nacelle du même calibre. Ces deux énormes tentacules bleus s'agrippent depuis trois jours à la façade du marché couvert pour permettre aux ouvriers d'installer cette fameuse «peau» métallique qui ressuscite l'antique halle signée Baltard – retour en 1883. Une cinquantaine de panneaux étaient déjà disposés hier en début d'après-midi, sachant que les opérations avaient été quelque peu ralenties dans la matinée, le ciel étant plus couvert que le marché. «Normalement, on aura terminé la façade mercredi», explique un ouvrier de l'entreprise (tarnaise) COM.ACMD, à la manœuvre sur ce chantier XXL.

Panneaux manipulables par un homme seul

Une fois les panneaux hissés sur le toit, à une quinzaine de mètres au-dessus du niveau du caviste Nicolas, c'est l'homme au casque orange, tout là-haut dans la nacelle, qui procède à l'assemblage. Vue d'en bas, l'affaire semble plutôt déconcertante de facilité : «Ce sont des matériaux très légers, donc c'est assez facile à manipuler par un homme seul, explique un de ses collègues terriens. Chaque panneau doit peser moins d'une quinzaine de kilos». Effectivement, notre homme de l'art n'a qu'à les «clipper» sur la façade, en ajustant de la main ou du bout du pied ici et là. «Le bardage proprement dit, c'est la partie la plus rapide, ce qui prend du temps, c'est l'installation de toute la structure qui doit accueillir les panneaux». Ben oui : installer des cimaises

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

sur un mur, c'est plus long que d'accrocher un tableau. À raison de deux panneaux par voyage dans la nacelle, l'affaire progresse donc à pas de géant, même si la matinée dej eudi a été assombrie par la chute d'un des ouvriers qui travaillait à l'intérieur – un agent de l'inspection du travail s'est rendu sur le chantier en début d'après-midi En tout cas, Baltard, même «en kit» comme ici, ça a de la gueule, ce qui tombe bien pour un marché de bouche. Et puis c'est tellement tendance de faire du neuf avec du vieux.

Tous droits réservés à l'éditeur

SUD OUEST
www.sudouest.com
Pays : France
Périodicité : Quotidien
OJD : 280453



Date : 09 aout 2019
Journaliste : Thibault Seurin

La braderie romaine a lieu jusqu'à demain

SAINTES Les professionnels saintais vont sortir les toges et stands pour animer la ville



Nombre de commerçants ont leur costume, comme ici David Vanachte du caviste Nicolas, dans la rue Alsace-Lorraine. PHOTO T. S.

Si vous croisez de parfaits citoyens antiques dans les rues de Saintes, sachez que vous n'êtes pas tombés dans une faille temporelle. La braderie romaine débute aujourd'hui et se poursuivra jusqu'à demain sur les deux rives. Les commerçants ont préparé leurs costumes. « C'est à la volonté de chacun, rappelle Cédric Bienvenu, président de l'association Saintes City Shop, qui pilote l'événement. Tout le monde est invité à jouer le jeu. » Lancée en 2017, la dernière braderie romaine s'était tenue cet hiver.

Thibault Seurin

Tous droits réservés à l'éditeur

La Dépêche du Bassin
Pays : FR
Périodicité : Hebdomadaire
OJD : 4296

Date : Du 15 au 21 aout 2019
Journaliste : N.B

une adresse

La Cave à Xav', un nouveau coin à connaître

49 avenue de la Libération à Lanton. Tél. 05.57.18.79.26 ou 06.38.36.31.72. Ouvert de 10h à 13h et de 15h à 20h.

Ouverte depuis décembre 2018, la Cave à Xav' située le long de l'avenue de la Libération, commence à se faire connaître par les locaux, amateurs de bons produits. Car derrière le diminutif Xav' se trouve un fin connaisseur du monde viticole, Xavier Uzac, petit-fils et arrière-petit-fils de négociants en vin à Bordeaux. Originaire de Montpellier, il part à Londres après ses études pour travailler Chez Nicolas, en tant que caviste. Après un passage à Montréal où il organise des dégustations de vin parallèlement à son nouveau travail, Xavier revient sur Bordeaux avec toujours en tête un projet de vendre du vin à domicile. Finalement, quelques années plus tard, l'occasion se présente à Lanton avec un local disponible et l'histoire démarre !



Xavier Uzac, arrière-petit-fils de négociants en vin à Bordeaux.

« Je suis parti de zéro en montant toute la cave et un bar à vins à l'arrière-cour du magasin.
L'idée est de proposer une gamme de vins de Bordeaux des plus connus aux moins connus, du Cheval Noir au Château Lassine Bio maintes fois primé, mais aussi des vins d'autres régions de France, de Montpellier à La Loire, pour des blancs qui s'allient très bien avec les fruits de mer. »
Xavier propose aussi toute une gamme de vins étrangers provenant d'Italie, du Mexique, Portugal, Australie, Hongrie et même du Japon et de Nouvelle-Zélande.

N.B

Tous droits réservés à l'éditeur





Les adresses

P. 8/9 À préparer à l'avance
Bee's wrap : chez Nature et Découvertes
FoodSaver : foodsaver.fr
Pyrex : pyrex.fr ou en GMS
Tefal : tefal.fr ou GMS

P. 18/19 Vite à table !
Built : au 05 55 33 60 79
Hema : hema.fr et au 01 40 39 94 61
Lékué : grands magasins, au 01 40 13 01 23 ou lekue.com/fr
Luminarc : grandes surfaces

P. 36/37 Coin Cuisine
Beko : beko.fr
Bosch/Electrolux : magasins spécialisés
Brabantia : brabantia.com
Elica : Boulanger, Darty et Leroy Merlin
Kenwood : magasins spécialisés
KitchenAid : kitchenaid.fr
Lagrange : lagrange.fr
Nutribullet : nutribullet.fr
Sodastream : Grandes surfaces spécialisées et sodastream.fr
Terraillon : terraillon.com/fr
Thomson : grandes surfaces et magasins spécialisés



Tous droits réservés à l'éditeur

P. 70/71 Côté boissons
Baudry-Dutour : boutique, baudry-dutour.fr
Carrefour Market : carrefour.fr/enseignes/market
Casino : casino.fr
Domaine La Perrière : domainelaperriere.com
E.Leclerc : e-leclerc.com
Enfants de vignerons : clos-saint-michel.com
Lavinia : lavinia.fr
Le Petit Ballon : lepetitballon.com
Leader Price : leaderprice.fr
Les Buisserons : cavistes et au domaine 04 90 30 85 25
Lidl : lidl.fr
Monoprix : monoprix.fr
Nicolas : nicolas.com/fr
Plaimont : grande distribution

P. 84/85 Desserts pour tous
farine de maïs violet : ecoidees.com

P. 94/95 Tout pour pâtisser
Beka : beka-cookware.com/fr
Degrenne & Philippe Conticini : degrenne.fr
Gobel : gobel.fr
Master Class : 05 55 33 60 79
Mastrad : mastrad.fr
Mathon : mathon.fr
Pebbly : pebbly.fr
Pyrex : en GMS
Scrapcooking : scrapcooking.fr
Terraillon : terraillon.com
Vahiné : en GMS
zak!designs : www.zak-designs

Tous droits réservés à l'éditeur

Radio

■ SUD RADIO (24/08/19 à 12:35 | 00:21:14) : « IN VINO » *Alain Marty*
L'émission est délocalisée chez les cavistes Nicolas.

Radio

■ SUD RADIO (03/08/19 à 12:31 | 00:26:42) : « IN VINO » *Alain Marty*
Pour sa 800e édition, l'émission est en direct du Bar à vins Nicolas de Paris.

■ SUD RADIO (18/08/19 à 12:42 | 00:12:11) : « IN VINO » *Alain Marty*
En direct de la cave Nicolas à Paris, David Cobbold, cofondateur de l'Académie du Vin de Paris, explique l'état de "minéralité" du vin.

Radio

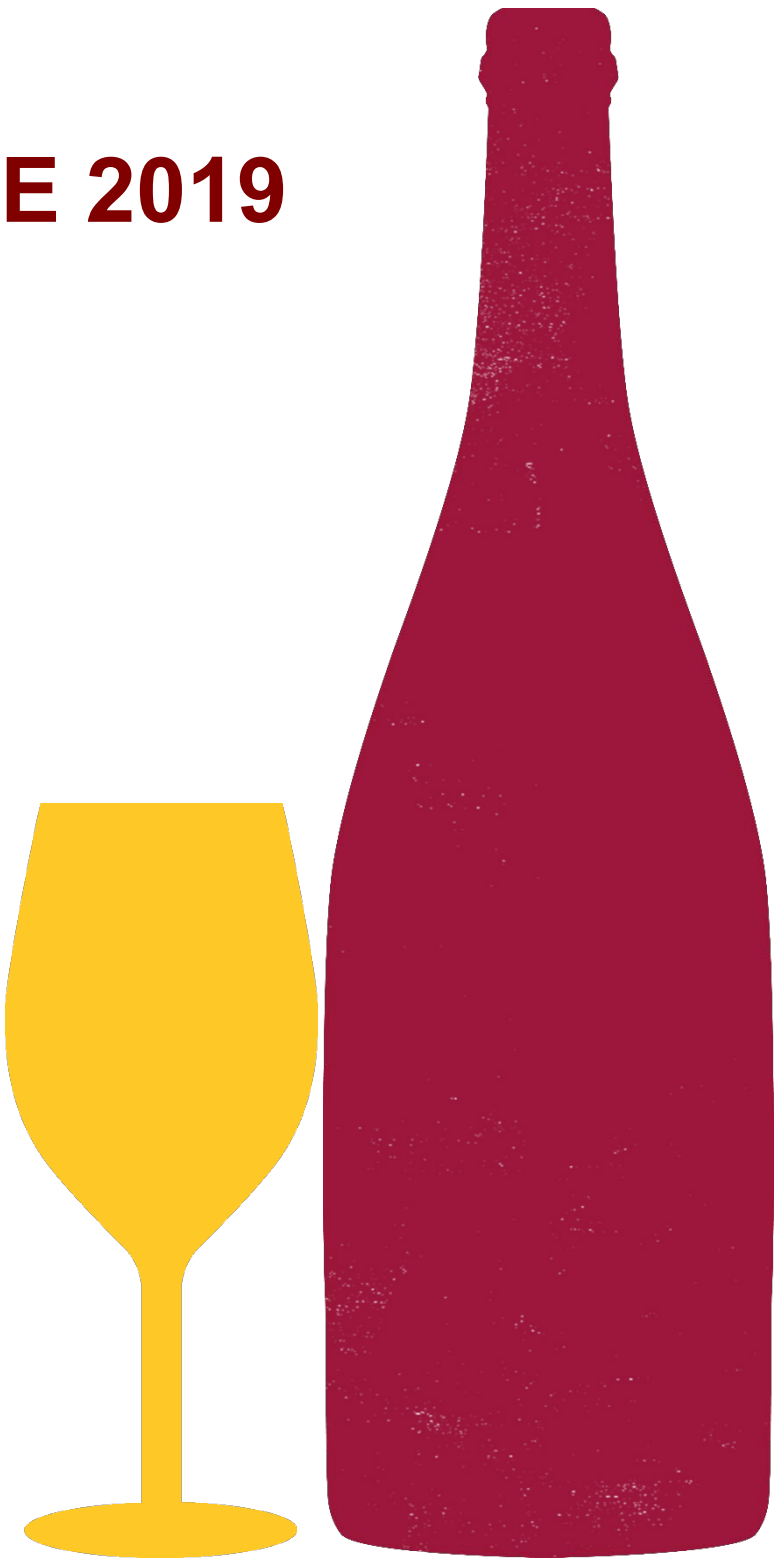
■ SUD RADIO (25/08/19 à 12:27 | 00:07:03) : « C'est ça la France » *Nathalie Schraen-Guirma*
L'émission se déroule au Bar à Vins Nicolas à Paris, place de la Madeleine.

NICOLAS

DEPUIS 1822

Nous prenons soin de vos vins

SEPTEMBRE 2019



Omnicom
Public
Relations
Group



PRODUITS

Omnicom
Public
Relations
Group

NICOLAS
DEPUIS 1822

Nous prenons soin de vos vins

Date : 16/09/2019
Heure : 22:01:46

stuffmagazine.fr
Pays : France
Dynamisme : 3

Visualiser l'article

Laurent-Perrier Cuvée Rosé passe en robe “Zèbre”



Pour célébrer les fêtes de fin d’année, Laurent-Perrier propose un nouveau rituel de service qui donne au flacon iconique de la Maison un éclat singulier.

Après les robes “Maillage LP” et “Constellation”, Laurent-Perrier enrichit sa collection avec la robe “Zèbre”. Une robe or rose aux zébrures entrelacées tels les arômes très frais de fruits rouges, où se mêlent la framboise, la cerise et la groseille.

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

Ce qui définit Laurent-Perrier c'est un rôle de pionnier, d'innovateur en Champagne. En 1968 Laurent-Perrier créait Cuvée Rosé et réussissait à donner ses lettres de noblesse à un champagne rosé non millésimé, par le choix d'un vin totalement nouveau, le rosé de macération. Aujourd'hui, Laurent-Perrier Cuvée Rosé est la référence des champagnes rosés. Un champagne qui se distingue par sa fraîcheur, sa vivacité et son élégance.



La robe « Zèbre » est son écrin ; pour célébrer les fêtes de fin d'année Laurent-Perrier propose un nouveau rituel de service qui donne au flacon iconique de la Maison un éclat singulier. Après les robes « Maillage LP » et « Constellation », Laurent-Perrier enrichit sa collection avec la robe « Zèbre ». Une robe or rose aux zébrures entrelacées tels les arômes très frais de fruits rouges, où se mêlent la framboise, la cerise et la groseille. Cet écrin haute couture, en série limitée, est un clin d'œil au règne animal célébré dans l'univers de la création, où python, léopard, panthère et zèbre forment un bestiaire contemporain et intemporel.

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

Laurent-Perrier “Maillage LP” et “Constellation” 80 € / Disponible chez Nicolas à partir de mi-octobre puis chez les cavistes partout en France en 2020.

Tous droits réservés à l'éditeur

https://www.blakemag.com/selection-roses-de-lete/

BLAKE

BLAKE ACCUEIL NEWS DE MODE LIFESTYLE EDITO BLOG BLAKEMAG CLUB ABOUT ARCHIVES CONCOURS

ARCHIVES | LIFESTYLE | MAGAZINE

Sélection Rosés De L'été

ARCHIVES / LIFESTYLE / MAGAZINE + ADD COMMENT

FACEBOOK TWITTER PINTEREST



Nous sommes en plein coeur de l'été et je vous ai préparé une sélection de rosés « pépites » avec bulles ou sans. Une sélection qui vous fera oublier que le rosé cela ne se boit pas que l'été.

Crémant brut rosé de chez Jaillance Les cordeliers



Vin aux fines bulles, au nez principalement des notes de fruits rouges. En bouche il est plein de vivacité, très aromatique et une belle persistance en bouche. Le rosé des rosés.

62,40 euros le carton de 6 bouteilles

Château Saint roux 2018 Côte de Provence



Nez sur les fruits mûres (pêches, agrumes) et une bouche ample.

Accompagne parfaitement un repas.

16,50 euros

Domaine de la Navicelle A flot 2018



Un rosé de plaisir, au nez c'est pamplemousse, en bouche frais et acidulé. Parfait pour les tapas d'été.

Don Pasquale : La villa angeli bouteille amphore



Un vin fin et délicat sur les fruits rouges mûres, épices bien taniques. Superbe sur un repas de viande grillés.

15 euros

Patrimonio Domaine Napoleon brizi



Le vin parfait de vos barbecue, frais et puissant à la fois. Petits fruits rouges mures et belle longueur en bouche. Le must des rosés.

12,70 euros – disponible chez Nicolas – www.nicolas.com

L'instant Pinot noir Jean Marie Berthier



Vin rosé fait en agriculture raisonnée. Un rosé sur du Pinot noir cela donne un vin élégant et souple avec au nez et en bouche de jolies notes de fruits rouges. A découvrir.

9,35 euros

Champagne Drouilly L V Oeil de Perdrix



Un superbe champagne rosé, sur les notes de cerise et groseille. La finale fraiche et tendue fait suite à une bouchez ronde. A boire pour le plaisir ou sur un repas léger.

18 euros

Château d'Estoublon rosé 2018



Au nez des notes d'agrumes et de bonbons acidulés. En bouche le vin est prégnant et le final plutôt salin.

16,50 euros

Marigny Neuf Rosé 2017 Val de loire



Une cuvée vegan et bio. Parfait pour l'apéritif, un vin frais, fruité, vif, le rosé d'été si il en est au prix tout doux.

8,50 euros

Carrelet d'estuaire Confidences Tutiac 2018



Un vin rosé de Bordeaux qui fait voyager vers ces apéritifs de fin de journée en bord de bassin d'Arcachon avec de jolies fruits de mer. Ce rosé est au nez sur les fruits rouges frais et agrumes, puis en bouche c'est pamplemousse, citron et framboise qui se melent sur une fin fraiche.

4,20 euros

Petite cavale 2018



Un vin du Luberon au nez riche de brioche et de coings, en bouche ce sont les fruits jaune : mirabelle et prune, pour une finale minérale qui donne envie d'y revenir.

11,50 euros

Les jamelles Mourvèdre 2018



Un rosé 100 pour cent 100 Mourvèdre. Un nez très marqué sur les fruits d'été : pêche jaunes, agrumes, et fleurs estivales. En bouche des notes de thym et de menthe poivrée. Une superbe découverte pour un prix abordable.

6,50 euros.

Coquelicot Cabernet d'Anjou 2017



Le petit cabernet d'Anjou simple et efficace. Que l'on ouvre pour se mettre en appétit. La bouche est délicatement sur les fraises et le pamplemousse rose. Rafraîchissant à la finale douce et fruité. Labélisé Bio.

6,95 euros

Clos Triguedina 2018 Jean Luc Baldès



Un rosé de la région de Cahors. Au nez ce sont les fruits rouges qui dominent et en bouche c'est très gourmand et vif en

même temps. Parfait pour un repas de grillades savoureuses.

9,60 euros



Kechris ROZA Retsina



C'est une pépite venue de Grèce. Un retsina, de ces vins qui ont des parfums de résine de pins. Au nez ce sont des fraises des bois mais aussi des notes résineuse, épicées. En bouche on retrouve ce côté arômes de pins, mais aussi de romarin, fin, délicat. La finale tendue laisse un palet disponible pour les mets qu'il accompagne.

19,50 euros

Nous vous rappelons que l'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

Article écrit par Alexis Dumétier

https://maltsethoublons.com/le-caviste-nicolas-simplique-toujours-plus-dans-la-biere/

26/09/2019

Malts & Houblons



Le caviste Nicolas s'implique toujours plus dans la bière

Posté par Ch. Hamieau | 26 Sep 2019 | Les News | 0 |



On ne cesse de le répéter la bière est aujourd'hui une boisson qui compte

On ne cesse de le répéter la bière est aujourd'hui une boisson qui compte vraiment en France. La preuve avec l'intérêt que lui porte le caviste, spécialiste vins et spiritueux, presque centenaire Nicolas.

Après avoir annoncé en mai dernier l'arrivée de 5 nouvelles références « craft » à son catalogue, l'enseigne créée en 1822 organise sa première « Oktoberfest » avec une offre de bières artisanales dans ses points de vente depuis le 21septembre et ce jusqu'au 6 octobre.

Cette sélection compte des bières plutôt pointues produites par des brasseries qui font référence chez de nombreux « beer geeks » (passionnés, voir plus...) français.

On citera par exemple la AD LIB de Hoppy Road (Nancy), une belle Session IPA, la Double DDH IPA de chez Azimut (Bordeaux), la Bower Bird de la brasserie Zoobrew (Montpellier), une IPA Médaille d'Or méritée au Concours Général à Paris, l'Icauna de la brasserie Popihn (Vaumort – 89) une fort sympathique Pale Ale ou bien encore la Lyderic Triple de la Brasserie Lilloise (Lille), une bière puissante mais douce pour les prochaines soirées d'hiver.

Au delà de cette douzaine de bières proposée, Nicolas vient aussi créé un nouveau poste, celui de Chef de Produit Bière pour toute l'enseigne. Et ce n'est autre que Carol-Ann Cailly qui va l'occuper, une spécialiste incontestée que le petit monde de la bière artisanale connait bien et dont les connaissances sur le produit et son marché n'ont pu que charmer le caviste.

Autant de nouveautés qui laissent présager que l'enseigne nous prépare une implication toujours plus forte dans la distribution de bière et pourrait même réserver quelques surprises. A suivre, et de près, donc...



CORPORATE

Omnicom
Public
Relations
Group

NICOLAS
DEPUIS 1822

Nous prenons soin de vos vins

Actualites du Jour France

www.actualites-du-jour.eu
Pays : France
Dynamisme : 4959

Visualiser l'article

Gérer seul un magasin tout l'été : des étudiants attaquent les caves à vin Nicolas pour salariat déguisé

Depuis bientôt 30 ans, l'enseigne de magasins spécialisés dans la vente de vin Nicolas engage tous les étés des étudiants pour remplacer ses cavistes habituels. Elle est aujourd'hui accusée de pratiquer du salariat déguisé, sous les traits d'un contrat de "gérant mandataire" abusif, avec des étudiants prêts à tout pour un premier job. Enquête.

Fin d'été sur une place parisienne. Un caviste de la chaîne Nicolas permet de prolonger l'arôme des vacances avec, pourquoi pas, un Patrimonio du Cap Corse ou un Bergerac de Dordogne. Elisa*, cheveux en bataille, nous y accueille avec un grand sourire et le souffle court, revenant en courant d'une livraison. Elle nous conseille un Côte de Provence en précisant l'importance des glaçons dans le breuvage. "Vous êtes caviste depuis longtemps ?". La jeune femme part dans un grand...
source: Marianne

Tous droits réservés à l'éditeur

Date : 10/09/2019
Heure : 13:25:22
Journaliste : Marie Chéreau

www.marianne.net
Pays : France
Dynamisme : 4

Visualiser l'article

Gérer seul un magasin tout l'été : des étudiants attaquent les caves à vin Nicolas pour salariat déguisé



Depuis bientôt 30 ans, l'enseigne de magasins spécialisés dans la vente de vin Nicolas engage tous les étés des étudiants pour remplacer ses cavistes habituels. Elle est aujourd'hui accusée de pratiquer du salariat déguisé, sous les traits d'un contrat de "gérant mandataire" abusif, avec des étudiants prêts à tout pour un premier job. Enquête.

Fin d'été sur une place parisienne. Un caviste de la chaîne Nicolas permet de prolonger l'arôme des vacances avec, pourquoi pas, un Patrimonio du Cap Corse ou un Bergerac de Dordogne. Elisa*, cheveux en bataille, nous y accueille avec un grand sourire et le souffle court, revenant en courant d'une livraison. Elle nous conseille un Côte de Provence en précisant l'importance des glaçons dans le breuvage. *"Vous êtes caviste depuis longtemps ?"* . La jeune femme part dans un grand éclat de rire : *"Pas du tout, c'est juste un job d'été, je suis étudiante. Sincèrement, je n'y connais pas grand chose !"* . Elle nous confie que depuis un mois, elle fait tourner cette franchise… seule : la vente, les livraisons, les commandes, la remise de l'argent en banque, la gestion du stock, de la caisse, le rangement, le ménage… *"C'est simple, j'ai les clés et je suis la patronne !",* résume-t-elle avec fierté malgré les cernes qui creusent son regard . Comme Elisa, depuis presque trente ans, des centaines d'étudiants deviennent gérants des vendeurs de vin Nicolas durant les vacances estivales. Comme le révèle *Marianne* , plusieurs d'entre eux dénoncent aujourd'hui leurs conditions de travail et poursuivent l'enseigne en justice. Les premières audiences auront lieu en mars 2020.

Maître Kevin Mention, avocat en droit du travail au barreau de Paris, déjà connu pour son action auprès des livreurs de plateformes comme Deliveroo , a introduit trois actions en justice. Elles visent le statut de " *gérant mandataire non-salarié à durée déterminée* " imposé aux étudiants. Un " *statut de gérant très précaire et*

Tous droits réservés à l'éditeur

totalement travesti, sachant qu'on les oblige à travailler comme des salariés classiques ", estime l'avocat qui réclame la requalification du contrat de gérance en contrat de travail, des rappels d'heures supplémentaires et diverses indemnités dont une pour travail dissimulé. Les plateformes de livraison n'ont pas le monopole du salariat déguisé...

Le curieux contrat de Nicolas

Revenons là où tout commence, six mois plus tôt : les écoles de commerce et d'ingénieurs. A partir du mois de janvier, partout en France, l'entreprise Nicolas cible une grande campagne de pub vers ces étudiants. La proposition est alléchante : *"Venez remplacer les cavistes des magasins Nicolas pendant leur congés d'été"* . L'annonce tourne sur les sites d'emplois étudiants, les différentes associations d'élèves… Des présentations dans les établissements sont également organisées par une responsable des ressources humaines de Nicolas, exclusivement en charge de cette campagne et de ces emplois estivaux. *Marianne* a contacté une vingtaine d'écoles partenaires. Beaucoup nous ont laissés sans réponse, d'autres ont avancé que *"les modalités du partenariat avec Nicolas [étaient] confidentielles"* avant de nous renvoyer vers le siège de la compagnie. Seule la Neoma Business School partage son expérience : un partenariat en place avec Nicolas depuis plus de 20 ans et 15 étudiants sélectionnés au sein de l'école chaque année. " *Les diplômés nous en reparlent plusieurs années après, avec engouement et nostalgie. Ce remplacement les a marqués car ils faisaient face à des responsabilités alors qu'il s'agissait parfois de leur toute première expérience en entreprise"* , nous écrit la Neoma BS. Voilà qui est joliment présenté.

Une fois les étudiants sélectionnés sur CV, ils sont invités à signer un contrat au siège de l'entreprise à Thiais, dans le Val-de-Marne. Lucas*, 19 ans, a vécu l'expérience l'été dernier. Intimidé, il raconte n'avoir pas osé poser de questions sur le contrat en question : *"Personne ne nous a expliqué exactement ce qu'on signait. Surtout, après, on nous a demandé de recopier une lettre de renoncement".* Ce document certifie que le travailleur renonce à l'article 29 de l'accord collectif des gérants mandataires non-salariés qui garantit un logement gratuit ou, à défaut, une indemnité compensatrice de 600 euros. Voilà nos étudiants devenus bienheureux gérants... sans aucun des avantages des gérants ! " *L'obligation de renoncer à la prime de logement, seul avantage du statut de gérant par rapport à celui de salarié, démontre à elle seule que Nicolas abusait de ces jeunes chaque été en toute impunité",* commente Me Mention.

Heures sup' non payées

Côté rémunération, les étudiants reçoivent un salaire minimum conventionnel brut de 1.675 euros ainsi que, selon le contrat, une commission de 6,5% calculée en fonction du chiffre d'affaires de la boutique. *"Pour recevoir la commission, on devait faire le chiffre d'affaires médian par rapport aux étés précédents, sinon rien du tout",* précise Lucas. Une part variable pour des étudiants seuls aux manettes sur lesquels la pression va être exercée tout l'été. Après une formation express de quatre jours (une journée au siège, une après-midi de dégustation des vins les plus vendus durant l'été et deux jours en boutique pour maitriser " *les caisses, la gestion des stocks ou encore le merchandising* "), l'étudiant prend officiellement le relais du gérant habituel. " *On recevait des coups de pression du siège tous les jours* , se souvient Antoine*, qui a occupé le poste en 2014. *On signait pour un 35 heures mais on devait faire les horaires d'ouverture de la boutique qui étaient plus étendus, ce qui donnait entre 46 et 50 heures par semaine, et aucune heure supplémentaire n'est payée"* . C'est là encore un effet du statut de gérant : les étudiants ne peuvent pas prétendre aux avantages du salariat, donc ils renoncent aussi aux heures sup' ! Pas question non plus de prétendre à des tickets restaurant ou à un comité d'entreprise. Pour se décharger du travail, une seule solution : employer quelqu'un. *"Comment voulez-vous engager une aide lorsque vous travaillez un mois et demi sur un salaire de 1.600 euros ?* , rétorque Antoine . *Nicolas ne nous laissait pas le choix et nous répétait sans cesse que c'était une chance pour nous d'être là. Que c'était la réalité du monde du travail !".*

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

Les étudiants que nous interrogeons rapportent différents " *coups de pression* " de Nicolas, au quotidien : visites surprises du responsable régional, clients mystères, surveillance des commandes, accès interdit à des sites Internet autres que celui de Nicolas et des fournisseurs… Le problème des vols stresse particulièrement ces gérants peu expérimentés. *"Le service de gestion nous rappelait sans cesse qu'on était responsable en cas de pertes ou de vols, avec obligation de rembourser les trous dans la caisse* , raconte Lucas. *Aucun droit à l'erreur."* Pour gérer au mieux, des messages d'alerte circulent sur les groupes Facebook privés des vendeurs Nicolas : *"Attention, voleurs quartier ou ville X"* . Cela n'empêche pas toujours de devoir payer de sa poche les bouteilles qui disparaissent.

"C'est historique, ça fait des années que ça dure…"

Preuve d'un certain passif de Nicolas avec le droit du travail, les cavistes d'été n'ont pas toujours été des gérants mandataires. Jusqu'en 2016, ils étaient… "stagiaires" ! Durant des dizaines d'années, ces étudiants ont occupé les mêmes fonctions pour un peu plus de 600 euros. L'entreprise a connu en 2016 un redressement fiscal pour salariat déguisé. L'année suivante, les "stagiaires" ont fait place aux fameux "gérants mandataires non-salariés". *"Dans les écoles de commerce, ils ont dit que ce changement, c'était pour valoriser notre travail, notre mérite !"* , s'amuse Antoine.

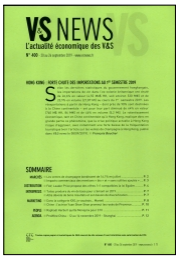
Si Nicolas nous a confirmé l'existence de partenariats avec les écoles de commerce et l'embauche d'étudiants pour remplacer les gérants l'été, l'enseigne n'a pas souhaité s'exprimer sur les conditions de travail et l'action en justice attendue pour 2020. *"C'est historique, ça fait des années que ça dure. J'ai cinquante ans et j'ai des copains qui l'ont fait dans les années 80 !"* , s'est simplement amusé notre correspondant du siège. La DRH en charge des étudiants n'a pour sa part pas donné suite à nos sollicitations.

**Les prénoms ont été modifiés*

Puisque vous êtes là...
… on aimerait vous dire un dernier mot. Vous êtes toujours plus nombreux à lire Marianne sur le web, et nous nous en réjouissons. Pour nous aider à garder notre liberté de ton et notre exigence journalistique, votre soutien est précieux. En vous abonnant par exemple, vous aurez accès à l'intégralité des contenus mais aussi à un espace de débat premium, réservé à nos abonnés, le tout sur un site débarrassé de toute publicité. Vous pouvez aussi nous soutenir par un don défiscalisé. Toute l'équipe Marianne vous remercie !

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

Pays : FR
Périodicité : Hebdomadaire





Date : Du 20 au 26 septembre 2019
Page de l'article : p.11
Journaliste : Guy Leray

PEOPLE

Christophe Hermelin intègre la direction de Nicolas

FRANCE

Après s'être vu confier par **Eudes Morgan**, Dg de Nicolas, une mission d'un an visant à redéfinir une stratégie marketing globale, **Christopher Hermelin**, 53 ans, intègre officiellement l'équipe dirigeante de l'enseigne. Le nouveau CMO (*chief marketing officer*) prendra ses fonctions le 1er octobre prochain avec des objectifs à court et moyen terme qu'il a lui-même préconisés dans ses recommandations : sur le développement du réseau avec un axe franchise appelé à se développer fortement en province, sur une gestion optimisée du digital, sur l'évolution de l'assortiment avec, entre autres, la catégorie « bières » et l'extension de l'offre de « vins engagés » (bio, nature, local) en point de mire, sur une reprise en main de la communication externe avec, à ses côtés, **Caroline Benitah**, *community manager* en charge du calendrier éditorial, des relations presse et influenceurs et de l'événementiel. Le tout avec un fil rouge : « *L'idée de proximité, qui fait partie de l'ADN de la marque Nicolas depuis sa création... en 1822, et qui devrait retrouver rapidement tout son sens.* »

Guy Leray

Tous droits réservés à l'éditeur

Radio

■ SUD RADIO (14/09/19 à 12:29 | 00:27:36) : « IN VINO » *Alain Marty*

L'émission est délocalisée chez le caviste Nicolas, à Paris.

Paramétrer mes envois de mails

Radio

■ SUD RADIO (15/09/19 à 12:32 | 00:07:23) : « IN VINO » *Alain Marty, Hélène Piot*

Laurence Le Marchand,directrice de la qualité du développement durable chez Nicolas, est invitée dans l'émission. Itw de celle-ci.

Paramétrer mes envois de mails



CORPORATE

FAV DE RENTRÉE

Omnicom
Public
Relations
Group

NICOLAS
DEPUIS 1822

Nous prenons soin de vos vins





Date : Septembre - octobre 2019
Page de l'article : p.97-109
Journaliste : SÉBASTIEN DURAND-VIEL ET DAVID COBBOLD AVEC HÉLÈNE



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION. © ANDRESR / ISTOCK

Foires aux vins
Cuvée 2019

Fini, le temps où les foires aux vins se résumaient à quelques grands bordeaux noyés dans un océan de médiocrité. Plus éclectiques et pertinentes chaque année, leurs sélections s'inspirent des cavistes et font la part belle aux tendances du moment : nature, vegan, pépites méconnues, vins du monde... Prêts pour l'édition 2019 ?

PAR **SÉBASTIEN DURAND-VIEL** ET **DAVID COBBOLD** AVEC **HÉLÈNE PIOT**

QUOI DE NEUF **EN 2019 ?**

• **Du bio partout.** Tous circuits confondus (grande distribution, cavistes, internet), ce secteur occupe chaque année une part plus importante et parfois exclusive des catalogues.

• **Le label HVE, pour Haute Valeur Environnementale.** Nous vous l'expliquions dans Régal n° 90 (juillet-août 2019), cette certification n'est ni bio, ni biodynamique, ni vegan, ni « nature », mais elle mesure la performance environnementale globale d'une exploitation sur des critères précis : préservation de la biodiversité, sauvegarde des ressources en eau et faible recours aux produits de synthèse. C'est l'exploitation tout entière qui est certifiée, non les produits. En janvier, plus de 1 500 exploitations viticoles ou agricoles étaient engagées dans la démarche : un nombre qui double chaque année.

• **Les cépages « résistants ».** Conçus pour leur résistance aux maladies (aux champignons notamment), et donc peu sujets aux traitements, ils sont peut-être meilleurs pour la santé mais ces muscaris, souvignier ou autre cabernet-jura ne nous ont pas éblouis. Une petite vingtaine d'entre eux sont autorisés en vins de France et dans certaines IGP du Sud-Ouest, du Languedoc du Bordelais. À suivre...

Tous droits réservés à l'éditeur

>>> sélection

Bordeaux

Haut-médoc, blaye... faites-vous plaisir, tous les millésimes récents sont agréables.





Château Grand Désir, Héloïse, bordeaux 2018. Rouge. Le bordeaux de pique-nique. 4,50 €, Casino.



Léo de la Gaffelière, Série limitée, bordeaux 2015. Rouge. Le « petit » bordeaux qui décoiffe. 4,99 €, Carrefour Market.



Le Petit Courselle, Les Copains, vin de France 2016. Rouge. Gourmand et pas compliqué. 5 €, Veepee.



Le B par Maucaillou, bordeaux supérieur 2015. Rouge. La belle affaire. 5,90 €, WineandCo.



Château Gigault, blaye-côtes-de-bordeaux 2016. Rouge. Le bordeaux convivial. 6,50 €, Leclerc.



Château Peyroulet, bordeaux supérieur 2017. Rouge. Épicé et mentholé. BIO 6,50 €, Casino.



Château Bonneau, haut-médoc 2016. Rouge. Belle rondeur, prêt à boire. 9,30 €, Leclerc.



Belle Amie de Paloumey, haut-médoc 2015. Rouge. Le classicisme bordelais. 9,95 €, Carrefour.



Château du Moulin Rouge, cru bourgeois, haut-médoc 2017. Rouge. Un médoc au top. 9,99 €, Intermarché.

QUELS MILLÉSIMES **ACHETER ?**

- **Alsace.** Oubliez les 2016, croquez dans les blancs 2017, rares mais frais, et faites le plein de 2018, une année pléthorique qui a donné de formidables blancs, mûrs et aromatiques.
- **Bordeaux.** Malgré les gelées et la grêle, depuis 2015, toutes les années sont recommandables. Mention spéciale pour 2016.
- **Bourgogne et Beaujolais.** Il y a eu très peu de 2016 (gelées), foncez sur les excellents 2017 et surtout 2018.
- **Corse.** On se régale des 2018, parfumés, à boire jeunes, plus frais et charmeurs que les 2017 et plus souples que les 2016.
- **Jura.** De très beaux 2018, après plusieurs difficiles années de vaches maigres.
- **Loire.** 2018 est au top : des blancs parfumés et souples, des rouges mûrs et juteux, bien plus généreux en volume que 2017, qui reste une belle année.
- **Provence et Languedoc-Roussillon.** Préférez 2017 à 2018, une année plus inégale.
- **Rhône.** Dans le sud, les rouges 2016 sont puissants et plus structurés que les 2017 et 2018, chaleureux et gourmands. Dans le nord, la palme revient aux 2015 et 2017, des années de belle garde.
- **Savoie.** 2017 a donné peu de raisins (en raison du gel) mais de très bons vins dans les deux couleurs. 2018 restera dans les annales comme une année exceptionnellement chaude pour la région : on se jette sur les rouges issus de la mondeuse en particulier.
- **Sud-Ouest.** 2016 et 2018 sont deux belles années, à préférer à 2017.

>>> coups de cœur



Un beau bordeaux de soif ?
Château L'Angevin, LesSensCiel, bordeaux 2018. Rouge. 5,90 €, Auchan.



Un grand liquoreux à moins de 10 € ?
Les Coteaux de la Rame, sainte-croix-du-mont 2017. Blanc. 6,95 €, magasins U.

Tous droits réservés à l'éditeur



Château de Francs, Les Cerisiers, francs-côtes-de-bordeaux 2016. Rouge. Il a tout d'un grand. 9,99 €, Intermarché.
Château du Taillan, haut-médoc 2016. Rouge. La classe médocaine. 12,50 €, iDealwine.
Château Puygueraud, francs-côtes-de-bordeaux 2016. Rouge. Juteux et mentholé. 13,50 €, Chateaunet.
La Sémillante de Sigalas, bordeaux 2014. Blanc. Savoureux et langoureux. 13,90 €, Chateaunet.
Les Grands Chênes, médoc 2016. Rouge. À mettre en cave pendant 5 ans. 14,40 €, Carrefour Market.
Château Fourcas Hosten, Listrac, 2008. Rouge. Le charme de la maturité. 14,90 €, WineandCo.
Petit Cormeil, saint-émilion 2018. Rouge. Le bordeaux sans soufre. 16,80 €, Nicolas.
Les Hauts du Tertre, margaux 2015. Rouge. L'élégance des margaux. 21,90 €, Casino.

SEPT COUPS DE FOUDRE À MOINS DE 35 €

Les grands vins de garde, et les bordeaux en particulier, ne sont plus les vedettes des foires aux vins, mais si vous êtes amateurs ou en mal d'idée cadeau pour Noël, ne passez pas à côté, surtout dans les grands millésimes que sont 2015, 2016 et 2017. Il y a de vraies belles opportunités de s'offrir de grands ou très grands vins de garde, sans y laisser sa chemise. Voici quelques pépites qui vous donneront à coup sûr de grandes émotions dans le futur : le Château Jean Faure, saint-émilion grand cru 2016 (33 €, Carrefour), le Château Meyney, saint-estèphe 2017 (23,50 €, Auchan), le Château Sénéjac, haut-médoc 2016 (14,80 €, millesimes.com), le Château Fonbadet, pauillac 2017 (27, 90 €, Auchan), Les Hauts du Tertre, margaux 2015 (21,90 €, Casino), le Château Simard saint-émilion grand cru 2017 (15,95 €, chez U). Et s'il ne devait y en avoir qu'un : l'exceptionnel Château Haut-Marbuzet, saint-estèphe 2017 (33,90 € chez Intermarché et Auchan) !



Champagne

>>> sélection

Il y a des offres intéressantes dans les grandes marques, mais ces trois-là sont de belles découvertes.



Demilly de Baere, blanc de noirs, champagne. Blanc. Prix raisonnable pour ce très bon champagne. 17,95 €, Magasins U.
Fleury, BN brut, champagne. Blanc. Pour les fêtes de fin d'année. **BIO** 32 €, Biocoop.

>>> coup de cœur ❤



Un bon champagne à prix époustouflant ?
La cuvée Prestige de Nicolo & Paradis. 15,60 €, Twil.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.
© ESPERANZA33 - MICHALZAK / ISTOCK

Tous droits réservés à l'éditeur

>>> sélection

Rhône & Provence

Grâce à une météo plus clémente que dans les vignobles du nord, ces deux régions produisent un grand nombre de vins bio.



Domaine de Sareval, côtes-du-rhône-villages Valréas 2018. Rouge. Pour les chipolatas. 4,29 €, Lidl.

Domaine Aubert, grignan-les-adhémar 2017. Rouge. Puissant et solaire. 4,30 €, Intermarché.

Rémy Ferbras, Les Villages du Rhône, côtes-du-rhône-villages Visan 2018. Rouge. Joyeux, ample et fruité. 5,09 €, Netto.

Domaine Rose Dieu, côtes-du-rhône-villages Sainte-Cécile 2018. Rouge. Le côtes-du-rhône de rêve. 5,70 €, Auchan.

Tardieu-Laurent, côtes-du-rhône 2018. Rouge. Le bon rouge de tous les jours. 5,95 €, Carrefour.

Romain Duvernay, Clos des Mûres, côtes-du-rhône-villages Visan 2017. Rouge. L'incontournable du barbecue. BIO 5,99 €, Cdiscount.

La Belle Étoile, Domaine Lafond, côtes-du-rhône 2018. Rouge. Des épices et du soleil. BIO 6,50 €, Le Comptoir des Vignes.

Jean-Luc Colombo, Les Collines de Laure, IGP méditerranée 2016. Blanc. Du fruit plein pot. 6,93 €, Le Petit Ballon.

Monge Granon, Tradition, clairette de Die. Blanc. Douceur et finesse. BIO 6,99 €, Auchan.

Domaine du Chêne, syrah, IGP collines-rhodaniennes 2018. Rouge. Une syrah de soif. 7 €, Veepee.

Domaine du Camp Revès, côtes-du-rhône-villages Gadagne 2016. Rouge. Le parfait rouge d'automne. BIO 7,20 €, Nicolas.

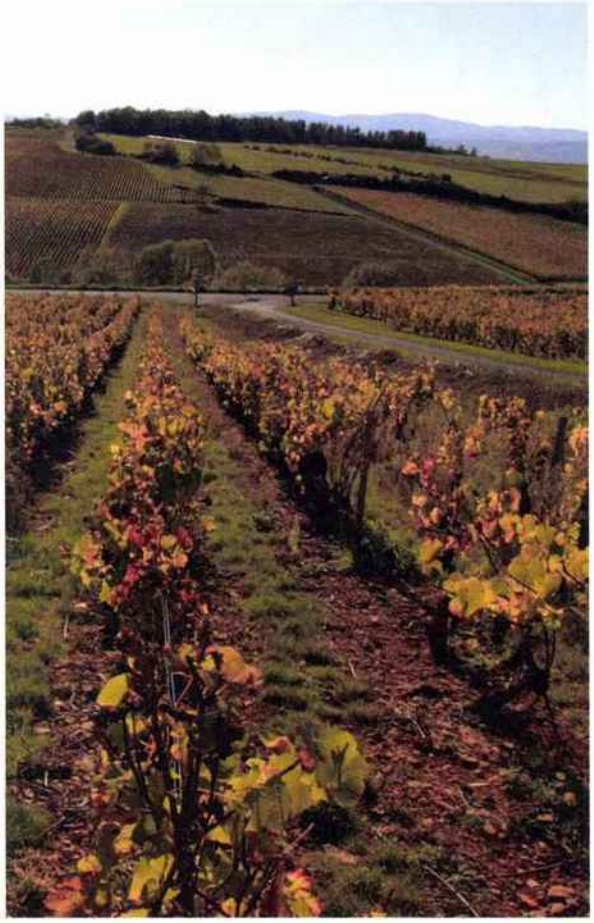
LES MILLÉSIMES **À GARDER**

Si la plupart des vins sont conçus pour être bus dans leur jeunesse, certains méritent de vieillir en cave plusieurs années, à l'abri de la lumière, à température constante (de 10 à 14 °C) et dans une atmosphère humide (70 % et plus) comme il se doit. Il faut parfois savoir être patient...

- **Bordeaux.** 2009 et 2010 peuvent être débouchés, mais peuvent aussi attendre. Les plus beaux 2015, 2016 et 2017 sont des millésimes de garde.
- **Rhône.** 2015 et 2017 dans les appellations du nord (cornas, côte-rôtie). 2015 et 2016 dans le sud (châteauneuf-du-pape, gigondas...).
- **Bourgogne et Beaujolais.** Les 2017 et 2018 rouges les plus concentrés (premiers et grands crus en Bourgogne, moulin-à-vent ou morgon). Les grands blancs de Bourgogne 2018.
- **Champagne.** Gardez les millésimes 2008 et 2012.
- **Alsace.** Les meilleurs rieslings 2018.
- **Loire.** Les chenins blancs 2017 et 2018 (savennières...).



Tous droits réservés à l'éditeur



>> coups de cœur



Un côtes-du-rhône aux allures de châteauneuf-du-pape ? **Le Coudoulet de Beaucastel, côtes-du-rhône 2017.** 19,70 €, Nicolas.



Un grand rouge au pays du rosé ? L'exceptionnel **Clos de l'Ours, Le Chemin, côtes-de-provence 2016.** 21,60 €, millesime.com.



Une appellation exceptionnelle à prix accessible ? Une pépite du nord de la vallée du Rhône, le côte-rôtie **Les Lauzières de Tardieu-Laurent 2017.** 27,50 €, Auchan.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.
© GREGORY DUBUS - TOMYZ - INSTANTS / ISTOCK



Domaine des Cèdres, IGP Pays du Gard 2018. Rouge. Une bombe de fruits. BIO 6,95 €, Biocoop.
Chaume Arnaud, côtes-du-rhône 2018. Rouge. Du coffre et du plaisir. BIO 9,90 €, Biocoop.
Clos des Mourres, Grains de Mourres, côtes-du-rhône-villages 2018. Rouge. Du jus de fruits. BIO 9,95 €, Biocoop.
Cave de Tain, Mouvement Perpétuel, crozes-hermitage 2018. Rouge. Une belle syrah sans soufre. 9,99 €, Lidl.
Tardieu-Laurent, Les Ramades, crozes-hermitage 2018. Blanc. Tendre et charmeur. 11,30 €, Auchan.
Mas de Libian, Nestor, côtes-du-rhône 2018. Rouge. Un côtes-du-rhône ébouriffant. BIO 11,50 €, Biocoop.
Gabriel Meffre, Cinq Terres, Instants rares, gigondas 2017. Rouge. Un beau rouge d'hiver. 12,49 €, Lidl.
Domaine Simian, Les Clefs du Caladas, châteauneuf-du-pape 2017. Rouge. Assez musclé pour le gibier. BIO 21,50 €, Casino.
Château Vannières, bandol, 2018. Rosé. Le rosé de caractère. 12,95 €, Casino.
Château Gigognan, Le Clos du Roi, chateauneuf-du-pape 2016. Rouge. Parfait pour une côte de bœuf. BIO 24,99 €, Twil.



Tous droits réservés à l'éditeur

>>> sélection

Sud-Ouest

Coincée entre le prestigieux Bordelais et le très moderne Languedoc-Roussillon, cette région viticole est injustement méconnue. Dommage : elle offre de magnifiques rapports qualité-prix.



Domaine d'Aula, IGP côtes-de-gascogne, 2018. Rosé. Le rosé de soif. 3,50 €, Casino.

Colombelle, Émotion, IGP côtes-de-gascogne 2018. Blanc. Vif et fringant. 4,70 €, Nicolas.

Château Baudare, cuvée Prestige, fronton 2016. Rouge. Les charmes du cépage négrette. 4,99 €, Carrefour et Carrefour Market.

Les 3 Lièvres, gaillac 2016. Rouge. Rouge de caractère, parfait pour les grillades. BIO 5,50 €, Casino.

Madiran, Domaine de Lourou, madiran 2012. Rouge. Un millésime parfaitement à point. 5,50 €, Casino.

Cahors, Château La Reyne, Grand Vin, cahors 2018. Rouge. Le cahors traditionnel. 5,95 €, Leclerc.

Château de Cèdre, cuvée Racines, cahors 2017. Rouge. Le cahors nouvelle vague. BIO 6,90 €, Magasins U.

Domaine de l'Ancienne Cure, Grains d'Or, monbazillac 2016. Blanc. Miel, agrumes, fruits secs : miam. BIO 8,95 €, Leclerc.

Guy Cuisset & Fils, Helios, IGP périgord 2018. Rouge. Charnu et jubilatoire. 8,40 €, Biocoop.

Domaine Bru Baché, jurançon 2017. Blanc. Moelleux, mais joliment vif. BIO 9,95 €, Casino.

Mas des Périé, Les Escures, cahors 2018. Rouge. Un cahors à tomber. BIO 11,95 €, Chateaunet.

>>> sélection

Jura & Savoie

Ces deux vignobles sont très peu présents en foires aux vins. Raison de plus pour se ruer sur ces pépites !



Domaine des 13 Lunes, savoie apremont 2017. Blanc. Le cépage jacquère au top. BIO 10,50 €, Lavinia.

Stéphane Tissot, Les Graviers, arbois 2015. Blanc. Un jura d'exception. BIO 28 €, iDealwine.

>>> coups de cœur >>>>



Le rouge de Savoie que l'on n'est pas près d'oublier ? **L'arbin-mondeuse de Fabien Trosset, 2018.** 7,95 €, magasins U.



Le bourgogne de vos rêves ? Le hautes-côtes-de-nuit **Les terres de Philéandre de David Duband, 2017.**



Un beaujolais qui tiendra dix ans ? Le délicieux **moulin-à-vent de Richard Rottiers, 2018.** 15,99 €, Biocoop.

Tous droits réservés à l'éditeur

>>> sélection Bourgogne

Comme chaque année, les blancs sont mieux représentés que les rouges. N'ayez pas peur des petits prix, il y en a d'excellents.



Baronne de Saint-Jean, mâcon Azé 2018. Rouge. Le rouge d'apéro. 4,66 €, Auchan.

Domaine des Tourterelles, viré-clessé 2017. Blanc. Le blanc pas compliqué. 6,93 €, Netto.

Domaine Chêne, cuvée Prestige, mâcon la roche-vineuse 2018. Blanc. Le chardonnay d'apéro. 6,99 €, Auchan.

Famille Mariller-Gaillard, viré-clessé 2017. Blanc. Très bon plan pour la Bourgogne. 6,99 €, Lidl.

Château de Loché, mâcon-loché 2017. Blanc. Frais et fruité. 8,20 €, Nicolas.

Domaine Thierry Mothe, chablis 2018. Blanc. Pour les fruits de mer. 8,50 €, Intermarché.

Clotilde Davenne, Reflets de France, saint-bris 2018. Blanc. Parfait avec des huîtres. 8,50 €, Carrefour.

Domaine Le Virolys, viré-clessé 2018. Blanc. Généreux et fruité. 8,99 €, Intermarché.

Domaine Michel Bouzereau et fils, bourgogne aligoté 2014. Blanc. Pour se réconcilier avec l'aligoté. 10,50 €, Chateaunet.

Louis Max, bourgogne pinot noir 2015. Rouge. Le BBB : bon bourgogne bio. BIO 10,90 €, Twil.

Domaine Sorine, Vieilles Vignes, santenay 2017. Rouge. Un bourgogne bien typé. 13,30 €, Veepee.

Chablis, Domaine Droin, chablis 2017 Un chablis exceptionnel. 15,90 €, millesime.com

Les Frères Muzard, Vieilles Vignes, santenay 1er cru les cabottes 2017. Rouge. Pour les belles notes de cerises du pinot noir. 19,95 €, Leclerc.

>>> sélection Beaujolais

Du vin de soif au morgon à garder dix ans, cette région sait tout faire.



J.-M. Aujoux, Les Grands Cras, morgon 2018. Rouge. Un cru de beaujolais à petit prix. 4,99 €, Netto.

Domaine Bel Avenir, Grand Guinchay, chénas 2017. Rouge. Un grand bol de fruits. 7,95 €, Magasins U.

Jamais sans mon Gamay, beaujolais-villages 2018. Rouge. Un beaujolais de rêve pour les charcuteries. 8,95 €, Carrefour.

Domaine de la Tour du Bief, moulin-à-vent 2018. Rouge. Le rouge de grillades. 9,70 €, Auchan.

Domaine de la Grosse Pierre, chiroubles 2018. Rouge. Un gamay parfait. 10 €, Lavinia.

Domaine Jean-Marc Burgaud, morgon côte du py 2017. Rouge. Le morgon à se damner. 20,70 €, Le Repaire de Bacchus.

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

Tous droits réservés à l'éditeur

>>> sélection

Languedoc

L'offre est pléthorique, comme toujours. Mention spéciale pour le site internet Veepee qui a particulièrement bien sourcé ses vins.



Jean-Claude Mas, Nature en Héritage, sauvignon, IGP oc 2018. Blanc. Bluffant pour un tout petit prix. BIO 3,99 €, Lidl.

Fleur de Bagatelle, saint-Chinian 2018. Rouge. Un bon languedoc de soif. 4,99 €, Cdiscount.

Domaine de la Borie Blanche, Terroirs d'altitude, minervois 2018. Rouge. Chaleureux et gourmand. 6,29 €, Monoprix.

Petit Marquis de Pennautier, chardonnay, IGP oc 2018. Blanc. Un beau chardonnay du sud. 6,40 €, Nicolas.

Domaine Guilhem, Prestige, IGP oc 2018. Blanc. Charnu et sensuel. BIO 7,99 €, Naturalia.

Bertrand Mireille, Le Soleil d'Éva, terrasses-du-larzac 2017. Rouge. Souple et épicé. BIO 8,50 €, Biocoop.

La Mélodie de l'âme, Cueilleur d'arôme, languedoc 2018. Rouge. Digeste et friand. 8,50 €, Veepee.

La Mélodie de l'âme, Conter Fleurette, IGP hérault 2018. Blanc. Souple et tendre. 8,50 €, Veepee.

Clos Bagatelle, saint-chinian 2018. Blanc. Fin et sudiste. 8,50 €, Veepee.

Domaine Magellan, languedoc 2015. Rouge. Charme et volupté. 8,70 €, Le Repaire de Bacchus.

Château La Sauvageonne, cuvée Les Ruffes, terrasses-du-larzac 2017. Rouge. Le chant des cigales. BIO 8,95 €, Leclerc.

IL EST PAS NATUREL, **MON VIN ?**

Nature, bio, biodynamie, vegan... Certains types de vins sont encadrés par la loi, d'autres non.

• **Les vins certifiés bio** (AB, logo européen, Nature et Progrès) sont issus de raisins cultivés sans molécules de synthèse. Ils font l'objet d'un cahier des charges rigoureux.

• **Les vins réalisés en biodynamie** (labels Demeter ou Biodyvin) sont soumis à des règles plus contraignantes. La vigne est cultivée avec des préparations issues de matières végétales, minérales ou animales appliquées selon un procédé, un dosage et un calendrier précis. En cave, le cahier des charges interdit ou restreint l'usage de certains produits pendant la vinification.

• **Les vins vegan** doivent faire l'économie de tout produit d'origine animale (qu'il soit bio ou non) dans leur conception. Pas de cheval de labour, pas de fumier pour enrichir les sols, etc. Attention, tous les organismes certificateurs ne sont pas sérieux. Even Vegan est l'un de ceux auxquels vous pouvez faire confiance les yeux fermés.

• **Les vins « nature » ou « naturels »** relèvent d'une philosophie, mais pas d'un cahier des charges ni d'une certification. Dans l'esprit, ce sont des vins plus bios que bio, sans produits de synthèse ni adjuvants, vinifiés au plus près du raisin, peu manipulés, pas (ou peu) soufrés, ni filtrés. Ces vins, dits parfois « vivants », sont aussi les plus fragiles car très peu protégés (par le soufre notamment) : mieux vaut manipuler les bouteilles le moins possible, les garder impérativement au frais (moins de 14 °C), à l'abri de la lumière et, une fois ouverts, les finir rapidement car ils s'oxydent plus vite que les autres.



Tous droits réservés à l'éditeur



Domaine de Fabrègues, Le Cœur, languedoc-pézenas 2016. Rouge. Charmeur et juteux. 8,99 €, Cdiscount.
Clos Constantin, Les Polissons, terrasses-du-larzac 2018. Rouge. Un languedoc croquant de fruits. BIO 9,35 €, Lavinia.
Mas Centeilles, Sot-l'y-Laisse, minervois 2017. Rouge. Un languedoc raffiné. 9,95 €, Magasins U. **Domaine Ermitage du Pic Saint-Loup, pic-saint-loup 2016. Rouge.** Le goût du Sud. 9,95 €, Chateaunet.
Les Combes Cachées, cuvée les 3 Écus, minervois-la-livinière 2015. Rouge. Une pépite en Languedoc. 14 €, Le Petit Ballon.

GÉRARD BERTRAND : L'HOMME À SUIVRE

Excellent ambassadeur d'une région, le Languedoc, connue pour ses rouges et de plus en plus pour ses rosés (16 % de la production, et non 30 % comme indiqué dans le *Régal* de l'été, erratum !), Gérard Bertrand est à la tête d'un empire : 15 domaines, 900 hectares de vignes (en biodynamie), une importante activité de négoce, pour une production estimée à 15 millions de bouteilles exportées chaque année partout dans le monde. Une success story en cours d'écriture qui nous intéresse parce que ses vins sont proposés par la plupart des enseignes, mais surtout parce qu'ils possèdent un atout incomparable : leur fiabilité à toute épreuve. Nous avons goûté une dizaine de cuvées sans trouver une seule fausse note !
Les amoureux du Languedoc n'auront donc qu'à piocher les yeux fermés dans sa gamme, qui respire le soleil et la modernité, avec des vins faciles à boire et à aimer, à des prix d'une sagesse exemplaire. Que demander de plus ?

>>> sélection

Roussillon

Plus d'un tiers des vins que nous avons sélectionnés dans cette région sont bio. Quand les vignerons soignent la terre autant que les consommateurs, pourquoi se priver ?



Domaine Cazes, Trilogy, côtes-du-roussillon-villages 2017. Rouge. Du soleil en bouteille. BIO 5,50 €, Casino.
Mas Amiel, Prodige, côtes-du-roussillon, 2018. Rouge. Le rouge universel. BIO 6,50 €, Magasins U.



Gérard Bertrand, Tautavelissime, côtes-du-roussillon-villages Tautavel 2016. Rouge. La générosité du Roussillon. 6,99 €, Intermarché.
Château Saint-Roch, Chimères, côtes-du-roussillon-villages 2017. Rouge. Du caractère à revendre. 7,90 €, Magasins U.
Olivier Pithon, The Pop of Dop, IGP côtes-catalanes 2018. Rouge. Le vin de copains. BIO 10,90 €, Biocoop.
Mas Amiel, Vintage, maury VDN 2015. Rouge. Un vin doux naturel très séduisant. 15,38 €, Twil.
Domaine de la Rectorie, Côté Mer, collioure 2017. Rouge. Un grand du Sud. 16,95 €, Casino.

>>> coup de cœur ❤



Un vin de 40 ans au top ? **Le rivesaltes 1979 de Marc Parcé.** Un bonheur tout en douceur. 29,95 €, Carrefour.

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

Tous droits réservés à l'éditeur

>>> sélection Loire



Emprise, anjou 2017. Blanc. Un blanc désaltérant. 4,99 €, Auchan.



Les Frères Couillaud, L'Envol Chardonnay, IGP val-de-loire 2018. Blanc. Souple et aromatique. 4,99 €, Cdiscount



Famille Bourgrier, Confidences, chinon 2018. Rouge. Souple et gouleyant. 6,95 €, Nicolas.



Domaine de la Roche, touraine 2018. Blanc. Un sauvignon lumineux. 7,50 €, Lavinia.



Nicolas Pointeau, Version Chenin, chinon 2018. Blanc. Un amour de chenin. 7,95 €, Magasins U



Le Jardin des Anges, touraine sauvignon 2017. Blanc. Souplesse et parfums. BIO 8,30 €, Le Comptoir des Vignes.



Léna Filliatreau, Vieilles Vignes, saumur-champigny 2018. Rouge. Un loire croquant. 8,75 €, Auchan.



Le Claux Delorme, valençay 2018. Blanc. Le sauvignon blanc au top. 8,79 €, Monoprix.



Henry Marionnet, Première Vendange, touraine gamay 2018. Rouge. Juteux et affriolant. 8,95 €, Carrefour et Carrefour Market.



Domaine Levron & Vincenot, Le Clos des Varennes, saumur-champigny 2018. Rouge. Friand et acidulé. BIO 8,95 €, Casino.



Domaine Robert Sérol, Éclat de granite, côte-roannaise 2018. Rouge. Du fruit à foison. BIO 9,95 €, Chateaunet.



Domaine Arnaud Lambert, Les Perrières, saumur 2018. Blanc. Le chenin de gastronomie. 11,40 €, millesime.com



Domaine Curot, sancerre 2018. Blanc. Aromatique et désaltérant. 11,60 €, Veepee.

>>> sélection Alsace



Louis Hauller, Brut Prestige, crémant d'Alsace. Blanc. Le crémant passe-partout. 6,49 €, Auchan.
Charles Frey, Granit, alsace riesling 2018. Blanc. Un riesling décoiffant. BIO 8,95 €, Casino.
Cattin, Sauvage, crémant d'Alsace brut. Blanc. Le plaisir des bonnes bulles bio. BIO 9,49 €, Cdiscount.
Domaine André et Lucas Rieffel, alsace pinot blanc 2017. Blanc. Un pinot blanc en finesse. 9,90 €, Lavinia.

>>> coups de cœur >>>>>



Un muscadet qui décoiffe ? Celui du **Château Thébaud, Domaine de la Fruitière 2015 .** 9,95 €, Carrefour.



Un bon pinot noir à tout petit prix ? Le vin de France des **Complices de Loire, Le Temps des Merises, 2018.** 4,50 €, Auchan.



L'inconnu qui éblouit ? Magnifique virée en Crète avec le blanc **Daphni du Domaine Lyrarakis, 2018.** 14,80 €, Le Repaire de Bacchus.



L'étranger inattendu ? Escapade dans le grand sud portugais avec l'**Alentejo de FitaPreta.** 10 €, Le Repaire de Bacchus.

Tous droits réservés à l'éditeur

>>> sélection

Vins du monde



Cimarosa, sauvignon blanc, marlborough 2018. Blanc. Une pépite néo-zélandaise. 4,99 €, Lidl. **Rioja, Viña Eguía, rioja 2018. Rouge.** Un excellent voyage low cost. 5,80 €, Leclerc. **Quinta de Ventozelo, Reserva, douro 2014. Rouge.** Un grand rouge sec au pays du porto. 9 €, WineandCo. **Maçanita, douro 2018. Blanc.** Ample et floral. 9,80 €, Le Repaire de Bacchus. **Tenacity Shiraz, australie 2016. Rouge.** Le classique australien. 10,99 €, Monoprix. **Terre di Marça, Extra Dry, prosecco. Blanc.** Savourez-le pour lui-même, pas en spritz! **BIO** 10,99 €, Monoprix. **Senza Alibi Petrini, montepulciano d'abruzzo 2017. Rouge.** Fringant et fruité. **BIO** 12 €, Twil. **Fritz Haag, riesling Trocken, moselle 2017. Blanc.** Droiture et minéralité. 12 €, iDealwine. **Fontanafredda, barbera d'alba 2017. Rouge.** La grande classe piémontaise. 12,49 €, Monoprix.

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

Tous droits réservés à l'éditeur

>>> à vos **agendas !**

Que vous soyez plutôt grandes surfaces, cavistes de quartier ou vente en ligne, voici une synthèse de nos meilleures trouvailles, avec quelques suggestions en plus. Ouvrez l'œil, certaines enseignes commencent leurs ventes sur Internet bien avant les magasins.

EN MAGASINS

Auchan Du 24 septembre au 8 octobre (sur auchan.fr à partir du 10/09)
Baronne de Saint-Jean, mâcon azé, 2018 • **Domaine Rose Dieu,** côtes-du-rhône-villages Sainte-Cécile, 2018 • **Louis Hauller,** Brut Prestige, crémant d'Alsace • **Léna Filliatreau,** Vieilles Vignes, saumur-champigny, 2018 • **Monge Granon,** Tradition, clairette de Die, Emprise, anjou, 2017 • **Domaine de la Tour du Bief,** moulin-à-vent, 2018 • **Tardieu-Laurent Les Ramades,** crozes-hermitage, 2018 • **Château Meyney,** saint-estèphe, 2017 • **Château Fonbadet,** pauillac, 2017 • **Haut-Marbuzet,** saint-estèphe, 2017 • **Château Tour de Pressac,** saint-émilion grand cru, 2015 • **Château Pressac,** saint-émilion grand cru, 2017 • **Château la Fleur de Bouard,** lalande-de-pomerol, 2016 • **Château Belle-Vue,** haut-médoc, 2017 • **Château Labégorce,** margaux, 2017 • **Gérard Bertrand,** côtes-du-roussillon les aspres, 2015 • **Castel d'Agly,** maury, 2017.

Biocoop Du 3 septembre au 19 octobre
Domaine des Cèdres, IGP pays-du-gard, 2018 • **Olivier Pithon,** The Pop of Dop, IGP côtes-catalanes, 2018 • **Bertrand Mireille,** Le Soleil d'Eva, terrasses-du-larzac, 2017 • **Chaume Arnaud,** côtes-du-rhône, 2018 • **Mas de Libian,** Nestor, côtes-du-rhône, 2018 • **Clos des Mourres,** Grains de Mourres, côtes-du-rhône-villages, 2018 • **Guy Cuisset & Fils, Helios,** IGP périgord, 2018 • **Fleury,** blanc de noirs, champagne brut • **Richard Rottiers,** moulin-à-vent, 2018 • **Laurent Harbard,** crozes-hermitage, 2017.

Carrefour Du 10 au 23 septembre (Carrefour hypers) et du 20 septembre au 6 octobre (Carrefour Market)
Jamais sans mon Gamay, beaujolais-villages, 2018 • **Léo de la Gaffelière,** Série limitée, bordeaux, 2015 • **Les Grands Chênes,** médoc, 2016 • **Clotilde Davenne,** reflets de France, saint-bris, 2018 • **Henry Marionnet,** Première Vendange, touraine gamay, 2018 • **Belle Amie de Paloumey,** haut-médoc, 2015 • **Château Baudaire,** cuvée Prestige, fronton, 2016 • **Tardieu-Laurent,** côtes-du-rhône, 2018 • **Charles Frey,** Granit, alsace riesling, 2018 • **Jean-Baptiste Adam,** Les Natures, alsace riesling, 2017 • **Famille Brocard, chablis 1er Cru,** kimmeridgien, 2018 • **Lycée Viticole,** beaune 1er cru montée, 2017 • **Château Montfollet,** Pégase, blaye-côtes-de-bordeaux, 2016 • **Eric Beaumard,** Ma petite Parcelle, beaumes-de-venise, 2018 • **Tardieu-Laurent,** crozes-hermitage, 2018 • **Jeunes Pousses de Raymond-Lafon,** sauternes, 2017.

Casino Du 3 au 15 septembre
Les 3 Lièvres, gaillac, 2016 • **Domaine Cazes,** Trilogy, côtes-du-roussillon-villages, 2017 • **Domaine de la Rectorie,** Côté Mer, collioure, 2017 • **Domaine Bru Baché,** jurançon, 2017 • **Domaine d'Aula,** IGP côtes-de-gascogne, 2018 • **Château Vannières,** bandol, 2018 • **Domaine Levron & Vincenot,** Le Clos des Varennes, saumur-champigny, 2018 • **Madiran,** Domaine de Lourou, madiran, 2012 • **Château Grand Désir,** Héloise, bordeaux, 2018 • **Château Peyroulet,** bordeaux supérieur, 2019 • **Domaine Simian,** Les Clefs du Caladas, châteauneuf-du-pape, 2017 • **Les Hauts du Tertre,** margaux, 2015 • **G Verdi,** malvasia spumante brut • **Domaine Brocard vieilles vignes,** chablis, 2018 • **Etienne Bailly,** chiroubles, 2018 • **Domaine Saint Antoine des Échards,** bourgogne-hautes-côtes-de-beaune, 2018 • **Olivier Foucher,** menetou-salon, 2018 • **Terre de Vau,** saint-nicolas-de-bourgueil, 2016.

Intermarché
Du 10 au 29 septembre 2019
Domaine Thierry Mothe, chablis, blanc, 2018 • **Domaine Le Virolys,** viré-clessé, blanc, 2018 • **Domaine Aubert,** grignan-les-adhémar, rouge, 2017 • **Gérard Bertrand,** Tautavelissime, côtes-du-roussillon-villages tautavel, 2016 • **Château du Moulin Rouge,** cru bourgeois, haut-médoc, 2017 • **Château de Francs, Les Cerisiers,** francs-côtes-de-bordeaux, 2016 • **Château Haut-Marbuzet,** saint-estèphe, 2017 • **Château Trimoulet,** saint-émilion grand cru, 2015 • **Château Haut-Simard,** saint-émilion grand cru, 2010 • **Réserves les Lambrusques,** pic-saint-loup, 2018 • **La Souco,** côtes-du-rhône-villages visan, 2016 • **Domaine de la Madone,** fleurie, 2018.

Leclerc Du 1er au 13 octobre et à partir du 3 septembre sur le site www.macave.leclerc
Rioja, Viña Eguía, rioja, rouge, 2018 • **Cahors,** Château La Reyne, Grand Vin, cahors, 2018 • **Château Gigault,** blaye-côtes-de-bordeaux, 2016 • **Domaine de L'Ancienne Cure,** Grains d'Or, monbazillac, 2016 • **Château La Sauvageonne,** cuvée Les Ruffes, terrasses-du-larzac, 2017 • **Château Bonneau,** haut-médoc, 2016 • **Les Frères Muzard,** Vieilles Vignes, santenay 1er cru les cabottes, 2017 • **Hermanos Lurton,** toto, 2018 • **Maison Dominici,** Les Trois Puechs, languedoc-pézenas, 2018 • **Mas Amiel,** Pur Schiste, côtes-du-roussillon, 2018 • **La Différence,** La Racine Carrée, côtes-du-roussillon-villages, 2018 • **Château de Chantegrive,** Caroline, graves blanc, 2018 • **Michel Goubard,** givry, 2017 • **Château Courac,** côtes-du-rhône laudun, 2016 • **L'Indomptable de Cigalus,** IGP oc, 2017 • **Château l'Hospitalet,** Le Réserve, la clape, 2018 • **Château Rigaud,** Vieilles Vignes, puisseguin-saint-émilion, 2018.

Le Repaire de Bacchus
Du 9 septembre au 9 octobre
Domaine Magellan, languedoc, 2015 • **Maçanita,** douro, 2018 • **Domaine Jean-Marc Burgaud,** morgon côte du py, 2017 • **Henriot,** Brut Souverain, champagne Bollinger, Grande Année, champagne, 2007 • **Semper Cuntentu,** vin de France, 2017 • **Domaine Costeplane,** Arboussède, IGP cévennes, 2017 • **Pierre-Jean Villa,** Jardin Suspendu, condrieu, 2016 • **Touriga Vai Nua,** alentejo, 2018 • **Tan Natural Terra Remota,** emporda, 2017 • **Cave de Lugny,** Les Chenaudières, bourgogne, 2016 **Domaine de la Taille aux Loups,** Clos du Hochet, montlouis, 2017 • **Manenti,** Frapato, Sicile, 2017 • **Estancia del Silencio,** jumilla, 2017 • **Domaine des Carabiniers,** côtes-du-rhône, 2018.

Lidl À partir du 06/09
Jean-Claude Mas, Nature en Héritage, sauvignon, IGP oc, 2018 • **Gabriel Meffre,** Cinq Terres Instants Rares, gigondas, 2017 • **Famille Mariller-Gaillard,** viré-clessé, 2017 • **Domaine de Sareval,** côtes-du-rhône-villages valréas, 2018 • **Cave De Tain,** Mouvement Perpétuel, crozes-hermitage, 2018 • **Cimarosa,** sauvignon blanc, marlborough, 2018.

Magasin U Du 24 septembre au 5 octobre
Demilly de Baere, blanc de noirs, champagne • **Nicolas Pointeau,** Version Chenin, chinon, 2018 • **Château de Cèdre,** cuvée Racines, cahors, 2017 • **Mas Centeilles,** Sot-y-Laisse, minervois, 2017

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

Tous droits réservés à l'éditeur

• **Château Saint-Roch,** Chimères, côtes-du-roussillon-villages, 2017 • **Domaine Bel Avenir,** Grand Guinchay, chenas, 2017 • **Mas Amiel,** Prodige, côtes-du-roussillon, 2018 • **La Belle Étoile,** Domaine Lafond, côtes-du-rhône, 2018 • **Antoine de la Farge,** Première Lune, menetou-salon, 2018 • **Drapeaux de Floridene,** graves, 2016 • **Château Saint-Roch,** muscat de Rivesaltes, 2018 • **Domaine F. Engel,** alsace pinot gris SGN, 2015 • **Château de l'Engarran,** Les Gravières, grès-de-montpellier, 2016 • **Château Saint-Roch,** Chimères, côtes-de-roussillon-villages, 2017 • **Domaine de la Baquière,** La Massia, corbières, 2018 • **Château Haut-Maurac,** médoc, 2016 • **Château Beauregard Ducasse,** graves, 2017 • **Domaine des Carabiniers,** côtes-du-rhône, 2018 • **Les Vieilles Vignes du Père Martin,** brouilly, 2018 • **Famille Amirault Grosbois,** Le Bourg, chinon, 2018 • **Nicolas Reau,** La Vie est Belle, anjou, 2018 • **Thierry Germain,** La Corde, saumur-champigny, 2018 • **David Duband,** Les Terres de Philéandre, bourgogne-hautes-côtes-de-beaune, 2017.

Monoprix Du 9 au 27 octobre

Le Claux Delorme, valençay, 2018 • **Fontanafredda,** barbera d'alba, 2017 • **Domaine de la Borie Blanche,** Terroirs d'altitude, minervois, 2018 • **Tenacity Shiraz,** rouge, australie, 2016 • **Terre di Março,** Extra Dry, prosecco • **Le Petit cab,** anjou, 2018 • **Maria Bonita,** lua cheia em vinhas velhas, vinho verde, 2017 • **Kuentz Bas,** alsace riesling, 2018 • **Kuentz Bas,** alsace pinot gris, 2016 • **Henry Pellé,** menetou-salon, 2018 • **Domaine des Bernardins,** muscat-de-beaumes-de-venise, 2018 • **Domaine Pelaquié,** tavel, 2018.

Nicolas

Du 11 septembre au 15 octobre

Domaine du Camp Revès, côtes-du-rhône-villages gadagne, 2016 • **Château de Loché,** mâcon-loché, 2017 • **Petit Cormeil,** saint-émilion, 2018 • **Colombelle,** Emotion, IGP côtes-de-gascogne, 2018 • **Petit Marquis de Pennautier,** Chardonnay, IGP oc, 2018 • **Famille Bourgrier,** Confidences, chinon, 2018 • **Jean-Victor Senner,** collection privée, alsace gewurztraminer, 2016 • **Joseph Drouhin,** pouilly-vinzelles, 2017 • **Les Moulins de Turquant,** saumur-champigny, 2017 • **Château Tour Pibra,** pauillac, 2014.

SUR INTERNET

Twil

Du 7 septembre au 17 octobre

Mas Amiel, Vintage, maury VDN, 2015 • **Louis Max,** bourgogne pinot noir, 2015 • **Senza Alibi Petrini,** montepulciano d'abruzzo, rouge, 2017 • **Château Gigognan,** Le Clos du Roi, chateauneuf-du-pape, 2016 • **Sarget de Gruaud-Larose,** saint-julien, 2016 • **Nicolo Paradis,** prestige, champagne • **Domaine Gueguen,** chablis, 2018 • **Domaine des Marrans,** Clos du Pavillon, Fleurie, 2017 • **Pieuré La Chaume,** Orfeo, vdp de vendée, 2006.

Teepee (ex-Vente privées)

À partir du 4 septembre

La Mélodie de l'âme, Cueilleur d'arôme, languedoc, 2018 • **Domaine Sorine,** Vieilles Vignes, santenay, 2017 • **La Mélodie de l'âme,** Conter Fleurette, IGP hérault, 2018 • **Clos Bagatelle,** saint-chinian, 2018 • **Le Petit Courselle,** Les Copains, vin de France, 2016 • **Domaine Curot,** sancerre, 2018 • **Domaine du Chêne,** Syrah, IGP collines-rhodaniennes, 2018 • **Doudet Naudin,** mercurey, 2017 • **Guy méa,** brut tradition, champagne.

WineandCo

Du 28 août au 7 octobre

Quinta de Ventozelo, Reserva, douro, 2014 • **Château Fourcas Hosten,** listrac, 2008 • **Le B par Maucaillou,** bordeaux supérieur, 2015 • **Bauchet,** cuvée Origine Brut, champagne • **Jean-Baptiste Adam,** Les Natures, alsace riesling 2017 • **Vino Zorzal,** Garnacha, navarra, 2017 • **Les Darons par Jeff Carrel,** languedoc, 2017 • **Alain Jaume,** Les Gélinottes, ventoux, 2017 • **Têtes Cuvées,** Tête Red, vin de France • **Bertrand et Vincent Marchesseau,** Poids Plume, bourgueil, 2018 • **Quinta de Ventozelo Reserva,** douro, 2014 • **Château Peyrabon,** haut-médoc, 2015.

Cdiscount

Du 5 au 30 septembre

Cattin, Sauvage, crémant d'alsace brut • **Cattin, Sauvage,** alsace gewürztraminer, 2018 • **Romain Duvernay,** Clos des Mûres, côtes-du-rhône-villages visan, 2017 • **Les Frères Couillaud,** L'Envol • **Chardonnay,** IGP val-de-loire, 2018 • **Fleur de Bagatelle,** saint-chinian, 2018 • **Domaine de Fabrègues,** Le Cœur, languedoc-pézenas, 2016 • **Domaine Chevalier,** ladoix, 2017 • **Château La Freynelle,** bordeaux, 2018 • **Domaine Besancenot,** Les Mariages, beaune 1er cru, 2017.

Chateaunet

Du 6 au 29 septembre

Château Puygueraud, francs-côtes-de-bordeaux, 2016 • **Domaine Robert Sérol,** Éclat de granite, côte-roannaise, 2018 • **Domaine Ermitage du Pic Saint-Loup,** pic-saint-loup, 2016 • **Mas des Périé,** Les Escures, cahors, 2018 • **Domaine Michel Bouzereau et Fils,** bourgogne aligoté, 2014 • **La Sémillante de Sigalas,** bordeaux, 2014 • **Clos de Boutes,** Le Plurie, costières-de-nîmes, 2018 • **Clos Marie,** L'Olivette, pic-saint-loup, 2017 • **Domaine Combier,** crozes-hermitage, 2017 • **Domaine Claude Lafond,** La Raie, 2018.

iDealwine

Du 10 septembre au 1er octobre

Château du Taillan, haut-médoc, 2016 • **Stéphane Tissot,** Les Graviers, arbois, 2015 • **Fritz Haag,** riesling Trocken, moselle, 2017 • **Marcel Lapierre,** morgon, 2017 • **Château d'Aiguilhe,** castillon-côtes-de-bordeaux, 2016 • **Château Guiraud,** sauternes, 2016 • **Denis Mortet,** Mes Cinq Terroirs, gevrey-chambertin, 2016 • **Domaine des Roches Neuves,** Insolite, saumur, 2015 • **Mas Jullien,** Le Trescol, IGP pays-de-l'aveyron, 2016 • **Taylor's,** Vintage, porto, 2009.

Lavinia

Domaine André et Lucas Rieffel, alsace pinot blanc, 2017 • **Domaine de la Grosse Pierre,** chiroubles, 2018 • **Domaine des 13 Lunes,** savoie apremont, 2017 • **Clos Constantin,** Les Polissons, terrasses-du-larzac, 2018 • **Domaine de la Roche,** touraine, 2018 • **Château Moulin Pey-Labrie,** canon-fronsac, 2009 • **Ami,** bourgogne, 2017 • **Domaine Antoine-Marie Arena,** San Giovanni, patrimonio, 2018 • **Domaine du Pas de l'Escalette,** Les Petits Pas, terrasses-du-larzac, 2018 • **Domaine Arretxea,** Punpa, vin de France, 2018 • **Maison Stéphan,** vin de France, 2018.

Le petit Ballon

Du 3 au 30 septembre

Jean-Luc Colombo, Les Collines de Laure, IGP méditerranée, 2016 • **Les Combes Cachées,** cuvée les 3 Ecus, minervois-la-livinière, rouge, 2015 • **Domaine du Chalet Pouilly,** pouilly-fuissé, 2016 • **Brut Platine 1er cru Nicolas Maillard,** champagne • **Château Jean-Pierre Gaussen,** bandol, 2006 • **Copain comme... Aujoux,** comté-tolosan, 2017 • **Baigorri,** reserva, rioja, 2010.

millesime.com

Du 4 au 29 septembre 2019

Chablis, Domaine Droin, chablis, 2017 • **Domaine Arnaud Lambert,** Les Perrières, saumur, 2018 • **Château Sénéjac,** haut-médoc, 2016 • **Château Haut-Carles,** Fronsac, 2016 • **Domaine François Lumpp,** A Vigne, givry 1er cru, 2016 • **Clos de L'Ours,** Le Chemin, côtes-de-provence, 2016 • **Domaine Nicolas Boiron,** côtes-du-rhône, 2016.

ET AUSSI...

Franprix

Du 18 septembre au 6 octobre

Naturalia

Du 11 au 30 septembre

Naturéo

Du 9 au 22 septembre

Netto

Du 3 au 15 septembre

Le Comptoir des Vignes

Du 15 septembre au 15 octobre

Leader Price

Du 3 au 15 septembre

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

Foire aux vins, le bon choix

Jusqu'à la mi-octobre environ, vous allez pouvoir refaire votre cave. En effet, de la grande distribution jusqu'au caviste indépendant, tout le monde va vivre à l'heure de la Foire aux Vins. Un moyen de s'approvisionner en grands crus, en jeunes millésimes ou bien en vins “prêt à boire” à moindre coût. Cependant, et pour éviter d'être déçu par la suite, il y a quelques règles à respecter. Si vous ne possédez ni cave ni cave à vin, oubliez les vins de garde et les grands crus. Vous serez déçu lorsque vous voudrez les ouvrir car ils ont besoin de conditions spéciales de conservation : pas de lumière, une température comprise entre 10 et 15 C° et un taux d'humidité de 80 %. Concernant les jeunes millésimes, avant d'acheter assurez-vous du potentiel de garde et n'hésitez pas à ouvrir une bouteille 2 ou 3 ans avant son apogée pour vérifier l'évolution du vin et sa maturité. Et si cette année vous optiez pour des petits vignobles ? Les bonnes affaires et les “bons” vins ne sont pas une exclusivité de la grande enseigne bien au contraire ! Les sélections des cavistes sont généralement bien meilleures et vous pourrez découvrir des domaines étonnants pouvant rivaliser avec des grands noms.

– Les vins blancs –



Condrieu, Domaine Pierre Jean Villa “Jardin Suspendu”, 41,60 €, Le Repaire de Bacchus.



Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

Patrimonio 2017, Domaine Giudicelli, 29,90 €, Le Repaire de Bacchus.



Marsannay 2014, Domaine Louis Latour, 19,50 €, Le Repaire de Bacchus.

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article



Abymes 2018, Domaine des 13 Lunes, 10,50 €, Lavinia.
Hautes Côtes de Nuits 2017, Lupé-Cholet, 14,20 €, Nicolas.

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article



Pouilly-Vinzelles 2017, Joseph Drouhin, 15,40 €, Nicolas.

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article



Confidences Touraine Chenonceaux 2018, Famille Bougrier, 9,10 €, Nicolas.

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article



Montlouis sur Loire 2017, Domaine de la Taille Aux Loups “Clos du Hochet”, 26,50 €, Le Repaire de Bacchus.
– Les vins rouges –
“La Chapelle” côte Roannaise 2017, Domaine des Pothiers, 16,90 €, Le Repaire de Bacchus.
Castillon Côtes de Bordeaux 2014, Château des Demoiselles, 8 €, Nicolas.

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article



Chiroubles Aux Craz 2018, Domaine de la Grosse Pierre, 16,00 €, Lavinia.
Côte Rôtie 2016, Domaine François Merlin, Le Repaire de Bacchus.
Monthélie 1er Cru Les Champs Fulliot, Bouchard Père & Fils, 32,90 €, Nicolas.
Justice 2017 Gevrey- Chambertin, Jérôme Galeyrand, 55,00 €, Lavinia.
Gevrey Chambertin 2014, Lupé-Cholet, 34,50 €, Nicolas.

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article



Vieilles Vignes Gevrey Chambertin 2014, Domaine Rossignol Trapet, 45 €, Le Repaire de Bacchus.

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article



Manenti Frappato Sicile 2017, 19,90 €, Le Repaire de Bacchus.

Tous droits réservés à l'éditeur

KISS MY CHEF

kissmychef.com
Pays : France
Dynamisme : 3

Visualiser l'article

Que trouver aux Foires aux Vins ?



Envie de remplir votre cave en faisant de bonnes affaires ? Voici le calendrier des Foires aux Vins d'automne 2019 et les pépites à y dénicher.
Le calendrier des Foires aux Vins d'automne 2019
Du 26 août au 30 septembre : Vinothèque de Bordeaux

Du 28 août au 21 septembre : Les Comptoirs de la Bio

Du 28 août au 7 octobre : Wine & Co

Du 30 août au 30 septembre : Vinatis

Du 2 au 27 septembre : Cavissima

Du 2 septembre au 6 octobre : L'Enoteca

Du 3 au 15 septembre : Supermarchés et hypermarchés Casino – Netto – Leader Price

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

Du 3 au 30 septembre : Le Petit Ballon

Du 3 septembre au 19 octobre : Biocoop

Du 4 au 24 septembre : La Grande Cave

Dès le 4 septembre : Veepee – Lidl

Du 4 septembre au 4 octobre : La Vignery

Du 4 septembre au 29 septembre : Millésimes

Du 4 septembre au 9 octobre : Comptoir des Millésimes

Du 5 au 30 septembre : Cdiscount

Du 6 au 22 septembre : Grands Bourgognes - Nysa

Du 7 septembre au 17 octobre : Twil

Du 9 au 22 septembre : Naturéo

Du 9 septembre au 9 octobre : Repaire de Bacchus – Lavinia

Du 9 septembre au 20 octobre : Xo-Vin

Du 10 septembre au 1 er octobre : Idealwine

Du 10 au 23 septembre : Carrefour

Du 10 au 29 septembre : Intermarché

Du 11 septembre au 15 octobre : Nicolas

Du 11 au 30 septembre : Naturalia

Du 12 septembre au 2 octobre : Les Grappes

Du 14 septembre au 15 octobre : Comptoir des Vignes

Du 17 septembre au 4 octobre : La Cave du Château

Du 18 septembre au 6 octobre : Franprix

Du 20 septembre au 6 octobre : Carrefour Market

Du 20 au 29 septembre : Carrefour Contact et Carrefour City

Tous droits réservés à l'éditeur

Du 24 septembre au 5 octobre : Magasins U

Du 24 septembre au 8 octobre : Auchan

Du 1 er au 13 octobre : E.Leclerc

Du 9 au 27 octobre : Monoprix







Vinothèque de Bordeaux

La Chapelle de Lafon-Rochet 2015

Château Lafon-Rochet Grand Cru Classé - Saint-Estèphe en magnum

Puissance et élégance pour ce vin riche et équilibré au beau potentiel de garde : 50 €

Les Comptoirs de la Bio

Le Traversier blanc 2018

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

Château Simian – Chateauneuf du Pape – biodynamie

Arômes complexes, floraux et de fruits blancs, soulignés par une subtile minéralité. L'attaque est ronde, charnue avec une finale ample, fraîche et longue : 24 €

Vinatis

Chablis 1 er Cru Côte de Lechet 2015

La Chablisienne

Avec ses arômes floraux et iodée, accompagnées de discrètes notes boisées, ce vin présente l'équilibre parfait entre acidité et minéralité ainsi qu'une belle longueur en bouche. 16,99 €







Supermarchés et Géant Casino

Mas de Lunès 2016
Languedoc - AOC Grès de Montpellier

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

Un nez complexe de fruit et de subtiles touches minérales. La bouche, pure et fraîche, se termine en finesse et une jolie persistance : 7,50 €

Netto

Les Vingt Lieux-Dits 2018

Vignobles Olivier – AOP Saint Nicolas de Bourgueil

Un vin à la fois souple et fruité avec un fond et une longueur correcte : 5,99 €

Leader Price

Le Goût Divin 2018

AOP Vin de Savoie – Domaine Jean-Charles Girard Madoux

Un nez avec une pointe de brioche et de fruits blancs. Une bouche fraîche avec une finale pâtissière type tarte au citron : 5,20 €







Tous droits réservés à l'éditeur

KISS MY CHEF

kissmychef.com
Pays : France
Dynamisme : 3

Visualiser l'article

Le Petit Ballon

Classique Blanc 2017

Château d'Anglès – Languedoc AOP La Clape

Son nez complexe me#lant des parfums de fleurs blanches et épices frai#ches comme l'anis ou le fenouil laisse place à une bouche gourmande dévoilant une belle richesse aro#matique équilibrée par une frai#cheur minérale : 10,32 €

Biocoop

Cuvée Hautes Côtes de Beaune 2017

Didier Montchovet – AOP Bourgogne - biodynamie

Fruit d'une agriculture biodynamique appliquée dès la création du diomaine en 1984, ce vin rouge est structuré et très fruité : 18,90 €

Lidl

Riesling Grand Cru Schoenenbourg 2016

Château de Riquewhir

Un nez fin, complexe avec une belle intensité aromatique et des notes d'agrumes. La bouche est à la fois ample et longue avec une belle acidité et des notes minérales : 9,99 €

Tous droits réservés à l'éditeur



Millésimes

Domaine du Clos de Sixte 2016

Vignobles Alain Jaume - Lirac - Bio

De beaux arômes de fruits rouges et noirs au nez. Une bouche ample, suave et épicée. Les notes de réglisse et de poivre donnent une très jolie longueur à ce vin racé : 12,11 €

Cdiscount

L'Envol, Chardonnay 2018

Les Frères Couillaud – IGP Val de Loire

Un nez d'une belle intensité, fleurs blanches et poire. En bouche, un chardonnay bien équilibré qui allie finesse, élégance et fraicheur : 4,99 €

Nysa

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

Agrumes etc

Domaine Capmartin 2017 – Pacherenc du Vic-Bihl sec – Bio

Ce vin sec offre un bel équilibre entre les notes gourmandes de tarte au citron, d'agrumes confites et la trame tendue apportant une belle frai#cheur, une légère salinité et une agréable longueur : 13,50 €







Naturéo

Château de Lavernette 2017

Pouilly-Fuissé - Maison du Villard– AOP Bourgogne

Certifié AB et Demeter, ce vin possède un nez intense de fruits blancs et jaunes. La bouche est minérale avec des notes d'épices et de thym avec une jolie finale longue et agréable.

Lavinia

Hors Série 2016

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

Cantina Di Torra – Vin de France (Corse) – Rouge Bio

Ce vin révèle des arômes de fruits rouges et des notes légèrement épicés. En bouche, le vin se caractérise par une certaine fraîcheur avec des tanins fins révélant une belle minéralité. La finale est longue et délicate : 17,60€

Idealwine

Château Léoville Las Cases 2005

Grand Cru Classé - Saint-Julien

Avec son exceptionnel potentiel de garde, ce millésime 2005 compte parmi les nectars légendaires du domaine : 245 €







Carrefour Hypermarchés

Eclats de Schistes 2016

Tous droits réservés à l'éditeur

Cave de Roquebrun - Saint-Chinian Roquebrun

Son nez est puissant aux aro#mes de cacao, de pruneau et de poivre. En bouche, le fruité se fait intense, accompagné d'une aromatique complexe aux notes d'épices douces comme la réglisse ou plus corsées avec le poivre : 10,95 € - note RFV : 16/20

Carrefour Market

Château Lagrezette 2015

Cahors

Son parfum de fruits rouges accompagné de notes de cacao et son joli boisé séduisent
dès le nez. L'attaque est souple et révèle un vin concentré avec du gras et des tanins fondus.
La bouche se montre d'une belle complexité aromatique avec des saveurs grillées et toastées et de petits fruits noirs : 18,95 € - Note RVF : 15/20

Carrefour Market et Carrefour City

Les Champs Noirs 2018, Vieilles Vignes

Domaine Centenaire – Pic Saint Loup

Son nez surprend en intensité, sur des aro#mes de garrigue, de cuir et de fruits mu#rs, par rapport à une bouche ronde et souple aux tanins bien fondus. La finale, d'une belle longueur, revient sur des saveurs de cuir et de garrigue : 6,90 € - Note RVF : 15/20

Tous droits réservés à l'éditeur



Intermarché

Château Marquis de Terme 2017

Grand Cru Classé – AOC Margaux

Elégant et puissant, ce vin fruité aux tanins soyeux et équilibrés révèle une jolie complexité tout en finesse : 40 €

Naturalia

Prestige du domaine Guilhem 2018

Domaine Guilhem – IGP Oc – vignes traitées aux huiles essentielles

Nez d'agrumes et de fleurs blanches. La bouche est ronde aux parfums de fruits blancs, de poire et de pe#che blanche. La finale est tonique sur des notes exotiques : 7,99 €

La Cave du Château

Champagne Drappier

Brut nature Sans Ajout de Souffre en Magnum

Tous droits réservés à l'éditeur

KISS MY CHEF

kissmychef.com
Pays : France
Dynamisme : 3

Visualiser l'article

Nez très frais de poire, de citron et de noisettes. En bouche, c'est un Champagne très sec (sans dosage) et minéral : 74 €

Monoprix

Edna Valley Central Coast 2017

Chardonnay – E&J Gallo Winery

Nez fruité de pomme verte croquante et de zeste de citron. En bouche, les notes de pe#che blanche et d'abricot se me#lent aux aro#mes de pomme cuite et à de légères notes de che#ne. Avec sa finale subtilement toastée, ce chardonnay est une belle expression de la Central Coast qui bénéficie des brises co#tières et du soleil californien : 15 €



Et du 14 au 28 septembre, la Cave des Climats organise sa troisième Foire aux Vins, avec un assortiment de cuvées de vigneronnes des 7 vignobles de la Bourgogne. Les remises appliquées seront de 15 à 30%.

Tous droits réservés à l'éditeur

www.terredevins.com
Pays : France
Dynamisme : 0

Visualiser l'article

Les Foires aux Vins font leur rentrée



Comme chaque année en cette période de rentrée, les Foires aux Vins font leur retour dans les grandes enseignes. En attendant la sortie cette semaine du nouveau numéro de « Terre de Vins » qui leur est partiellement dédié, voici les dates des principales Foires aux Vins couvertes par notre magazine.

Aldi À partir du 5 septembre
Auchan Hypermarchés Du 24 septembre au 8 octobre
Carrefour Du 10 au 23 septembre
Carrefour Market Du 20 septembre au 6 octobre
Géant Casino Du 3 au 15 septembre
Cdiscount Du 5 au 30 septembre
Chateaunet Du 6 au 29 septembre
Cora (à venir)
Ideal Wine Du 10 septembre au 1er octobre
Intermarché Du 10 au 29 septembre
La Grande Cave (à venir)
Lavinia Du 9 septembre au 9 octobre
Leader Price Du 3 au 15 septembre
Leclerc Du 1er au 13 octobre (pré-commandes à partir du 17 septembre)
Lidl À partir du 4 septembre
Millésimes (à venir)
Monoprix Du 9 au 27 octobre
Nicolas Du 11 septembre au 15 octobre
Système U Du 24 septembre au 5 octobre
Vente Privée À partir du 4 septembre
Vinatis Du 30 août au 7 octobre
Wineandco Du 28 août au 7 octobre

Tous droits réservés à l'éditeur

www.terredevins.com
Pays : France
Dynamisme : 0

Visualiser l'article

Découvrez tous nos conseils d'achats pour les Foires aux Vins dans « Terre de Vins » n°61, dans les kiosques cette semaine !

Tous droits réservés à l'éditeur

L'EXPRESS
Pays : FR
Périodicité : Hebdomadaire
OJD : 292548





Date : Du 04 au 10 septembre 2019
Page de l'article : p.26-29
Journaliste : P. R. et P. S.

dossier spécial

LES 5 POINTS CLEFS POUR TIRER PROFIT DES FOIRES AUX VINS

Peut-on encore réaliser de bonnes affaires durant le grand rendez-vous bachique de la rentrée ? Sans nul doute. Nos conseils pour aller à l'essentiel.

Voici venu le temps des foires aux vins, ces rendez-vous incontournables de la grande distribution inventés en 1973 par E. Leclerc. Aujourd'hui, ce sont près d'une trentaine d'enseignes, et presque autant de sites Internet, qui proposent à leur clientèle plusieurs centaines de références, voire un millier chez les ténors de la grande distribution. L'objectif de chaque magasin : attirer à lui les amateurs. Auchan, par exemple, réalise à cette occasion 12 % de son chiffre d'affaires annuel vins et spiritueux. Las, après trois années de hausses conséquentes, l'édition 2018 est la première à s'être révélée décevante. En cause, notamment, la baisse du pouvoir d'achat des ménages, qui ont rayé de leurs dépenses les vins – avant, parfois, d'enfiler un gilet jaune pour exprimer leur colère. La météo de septembre, plutôt clémente, aurait aussi détourné les consommateurs des rayons des hypermarchés vers ceux du soleil. Les ventes, durant cette période, ont ainsi chuté de presque 14 millions de cols (sur un total de 200 millions).

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



Reconquête En 2019, les enseignes ont fortement renouvelé leur offre, pour annoncer plus foisonnante que jamais.

Tous droits réservés à l'éditeur

L'EXPRESS
Pays : FR
Périodicité : Hebdomadaire
OJD : 292548

Date : Du 04 au 10 septembre 2019
Page de l'article : p.26-29
Journaliste : P. R. et P. S.

Ce qui n'a pas manqué de dégrader le chiffre d'affaires des foires aux vins des principales enseignes : si E.Leclerc a limité la casse (– 0,01 %), Carrefour (– 4,5 %), Système U (– 3 %), Casino (– 6 %) et Match (– 7 %) ont accusé le coup... Le site Vente-privee.com (devenu Veepee.fr en janvier dernier), qui avait doublé ses ventes en 2017, a vu l'incroyable expansion de sa foire stoppée net, et son chiffre d'affaires (2 millions d'euros) juste se maintenir au niveau de l'année précédente. Seuls ont été épargnés Intermarché (+ 7 %), dont les Mousquetaires semblent avoir mieux occupé le terrain que d'habitude, et Monoprix (+ 8 %), qui n'enregistre par ailleurs aucune augmentation en volume.

L'enjeu de cette édition 2019 n'en est que plus important. Pour reconquérir leur part de marché, les enseignes ont fortement renouvelé leur offre. Qui s'affiche plus foisonnante que jamais. Voici, afin de vous y retrouver, nos conseils pour préparer au mieux vos achats.

1 Quelles sont les tendances marquantes de l'édition 2019 ?

Certaines se dessinent année après année. Ainsi, le bio a opéré en 2017 une poussée très importante, confirmée et amplifiée l'année suivante. Outre les enseignes spécialisées, comme Naturalia, Biocoop ou Naturéo, les distributeurs traditionnels ont bien compris l'attente des consommateurs et mettent le vert à l'honneur sous toutes ses formes, qu'il s'agisse du bio labellisé, de la biodynamie, du sans soufre, des vins végans, ou encore de ceux arborant le label HVE (haute valeur environnementale), moins contraignant. Carrefour, par exemple, a fait grossir son offre, avec 120 vins bio (ou assimilés) sur les 1000 références présentées dans les hypers du groupe. La part des vins « verts » augmente dans les linéaires des Carrefour Market (16 %) et, surtout, dans ceux des magasins de proximité (Carrefour Contact et Carrefour City), avec plus du tiers de la centaine d'étiquettes proposées. Idem chez Leclerc, très en retard sur la question, dont l'offre bio couvre désormais 15 % de sa sélection, contre seulement 3 % l'an dernier. Cette tendance se retrouve chez presque tous les acteurs traditionnels. Ainsi le bio représente aujourd'hui 15 % de l'offre de Monoprix, 20 % de celle de Nicolas, 21 % chez Casino, 25 % chez Système U... Tandis qu'Intermarché (5 %) et Auchan (8 %) n'ont pas encore opéré le virage du bio.

Autre tendance notable, le Bordelais, naguère star incontestée des foires aux vins, ne domine plus l'événement. Les vins de la Gironde ne représentent plus que 40 % de l'offre globale, toutes enseignes confondues, alors qu'ils étaient majoritaires il y a peu. Un recul moins perceptible sur les sites marchands spécialisés, dont il faut toutefois rappeler que la plupart des leaders sont issus du négoce bordelais. Le Languedoc et la vallée du Rhône, eux, continuent leur montée en puissance. Tout comme les vins du monde, qui fleurissent dans tous les catalogues de cette édition *(voir page 103)*.

2 Comment les vins sont-ils sélectionnés ?

Le choix des vins qui sont présentés chaque année se déroule, en général, sur plusieurs mois. Chaque enseigne dispose d'un ou plusieurs acheteurs qui sillonnent les régions viticoles tout au long de l'année et préparent en amont une présélection. Chez Leclerc, l'opération débute à la fin octobre, avec la réception des dossiers des fournisseurs. Les acheteurs de vins sélectionnent alors près de 1500 références, en se fiant aux médailles, aux notes des critiques et de la presse spécialisée française. Ces échantillons sont tous dégustés à l'aveugle au cours du premier trimestre, par appellation et par tranche de prix. Même procédure du côté de Carrefour, où les acheteurs effectuent une première dégustation de près de 6000 vins, pour n'en retenir que 1300, qui seront de nouveau dégustés, à l'aveugle, trois fois, par un panel de professionnels – exportateurs, œnologues, vignerons...

Tous droits réservés à l'éditeur

L'EXPRESS
Pays : FR
Périodicité : Hebdomadaire
OJD : 292548

Date : Du 04 au 10 septembre 2019
Page de l'article : p.26-29
Journaliste : P. R. et P. S.



P. ROY/AURIMAGES/AFP

Certaines enseignes s'appuient également sur des personnalités pour valider leurs choix : les « Incroyables » de Leclerc sont sélectionnés depuis 2013 par Andreas Larsson, meilleur sommelier du monde 2007. Tandis que Netto a demandé à la blogueuse et rédactrice en chef du webzine Toutlevin, Charlotte Dominique, d'être l'ambassadrice de sa foire 2019, Lidl a renouvelé sa confiance au *Master of wine* Adam Lapierre pour l'aider à confectionner son catalogue.

« Cette année, nous avons souhaité ajouter à notre processus de sélection très pointu la caution d'experts, à travers un nouveau partenariat avec *La Revue du vin de France*, explique Audrey Sonnendrecker, directrice du marché vins et champagnes à Carrefour. Leurs meilleures notes constituent les 200 coups de cœur de notre offre. »

Du côté de Monoprix Gourmet, la collaboration tout au long de l'année avec les experts de Bettane + Desseauve trouve un heureux épilogue dans l'offre automnale.

3 Est-il possible d'acheter de vieux millésimes ?

Cette année, l'offre porte essentiellement sur des millésimes récents (2016 pour les bordeaux, 2017 et 2018 pour les autres). Certaines enseignes peuvent ponctuellement proposer des vins plus anciens, prêts à boire. C'est d'ailleurs le credo d'iDealwine. « Les millésimes que nous proposons lors de la foire aux vins s'étendent de 1947 (rivesaltes la Sobilane) à 2018, avec une belle représentation d'années exceptionnelles, comme 2009 et 2010 pour les bordeaux. On retrouve également des millésimes matures dans d'autres régions, telles que la Bourgogne (2003, 2008), le Rhône (2005), ou encore le Sud-Ouest (1997) », précise Angélique de Lencquesaing, cofondatrice et directrice générale d'iDealwine. C'est en effet du côté des spécialistes en ligne que vous trouverez le plus de choix de vieux millésimes, même si un caviste comme Lavinia propose aussi des vins prêts à boire, tel ce Carillon d'Angélus 2010 (second vin du Château Angélus) à 90 euros ou cette Croix de Beaucaillou 2011 (second vin du Château Ducru-Beaucaillou) à 53,55 euros.

4 L'offre est-elle identique dans tous magasins ?

Non. Toutes les enseignes de la grande distribution possèdent une offre nationale, mais également des déclinaisons régionales. Carrefour, par exemple, édite 10 catalogues régionaux pour ses hypers, 7 pour ses supermarchés et 10 autres pour ses commerces de proximité. Rien de plus logique, chaque magasin s'adaptant à la demande de sa clientèle. Ainsi, les bordeaux seront davantage mis à l'honneur en Aquitaine, et les bourgognes et les vins de la vallée du Rhône, entre Dijon et Lyon.

5 Est-on sûr de trouver en rayon les vins affichés dans les catalogues ?

Non, ce qui peut être un sujet de grande frustration. Certains crus ne sont disponibles pour l'ensemble des points de vente d'une enseigne donnée qu'en faible quantité. C'est pourquoi il faut préparer ses achats au plus tôt. La première solution pour s'assurer de leur disponibilité est d'obtenir une invitation pour les soirées d'avant-première. La plupart des hypers et des supers en organisent. Afin de décrocher le précieux sésame, adressez-vous à l'accueil de votre magasin. L'autre solution consiste à réserver les bouteilles convoitées. La grande distribution a en effet développé ces dernières années des sites Internet consacrés aux foires aux vins. Leclerc propose ainsi dans l'espace « macave.leclerc » son offre nationale en préréservation dès le 17 septembre. Casino invite à réserver des vins sur le site de Géant Casino (www.geantcasino.fr), qui permet d'accéder à l'ensemble de la sélection, puis d'être redirigé vers le site drive avec une commande prête en une demi-journée. « Le site de e-commerce des foires aux vins Carrefour [https://jereservemafoireauxvins.carrefour.fr] permet aux clients de choisir en avant-première leurs vins, dès le 4 septembre, souligne Audrey Sonnendrecker. Ils peuvent aussi réserver leurs bouteilles et trouver des produits exclusifs qui ne sont vendus que sur le site. Les vins sont alors à retirer dans le magasin de son choix ou peuvent être livrés à domicile. » Une offre qui a rencontré l'année dernière un franc succès, avec une augmentation de 30 % des préventes et un panier moyen de 200 à 250 euros, soit le triple de ce qui est observé en magasin. La souris va-t-elle détrôner le Caddie ? ***P. R. et P. S.***

Tous droits réservés à l'éditeur

L'EXPRESS
Pays : FR
Périodicité : Hebdomadaire
OJD : 292548

Date : Du 04 au 10 septembre 2019
Page de l'article : p.26-29
Journaliste : P. R. et P. S.

LES GRANDS CRUS RÉSISTENT

Malgré sa perte de vitesse, le bordeaux demeure l'une des vedettes de l'édition 2019. N'espérez pas, pour autant, dénicher des grands crus classés à prix cassés. Mais quelques enseignes proposent encore de jolies sélections : La Mission Haut-Brion 2017 à 320 €, Château Figeac 2016 à 230 € chez Carrefour (via leur site) ; Pontet-Canet 2014 à 109 € à la Cave de la Grande épicerie du Bon Marché; Calon-Ségur 2014 à 115 € chez Lavinia; Guiraud 2016 à 39,90 €, Léoville Poyferré 2010 à 129 € chez Idealwine. Mieux, certains catalogues comptent des premiers crus classés du Médoc à prix honnêtes *(voir le tableau)*. Mention spéciale pour Auchan, qui présente l'une des plus belles offres des dix dernières années de Lafite Rothschild et de Mouton Rothschild dans des quantités rarement aussi sérieuses (1 182 bouteilles pour le premier et 1 728 pour le second, au niveau national).
Du côté de la Bourgogne, aussi, les pépites se font rares. La région réalise néanmoins une vraie percée cette année avec une offre globale plus qualitative, comme chez Nicolas et Casino, qui propose neuf quilles des Hospices de Beaune pas mal du tout (de 36,95 à 98,95 €).

PREMIERS CRUS CLASSÉS DU MÉDOC À PRIX ÉTUDIÉS

APPELLATION	ENSEIGNE OU SITE	€
Château Lafite Rothschild 2016	Auchan	649
Château Lafite Rothschild 2011	La Grande épicerie (Bon Marché)	690
Château Latour 2007	Cdiscount	549
Château Mouton Rothschild 2016	Auchan	569
Château Cheval Blanc 2012	Cdiscount	499
Château Margaux 2012	La Grande épicerie (Bon Marché)	390
Château Ausone 2004	Cdiscount	689
Château d'Yquem 2009	Idealwine	499
Château d'Yquem 2014	Cdiscount	329

Tous droits réservés à l'éditeur

L'OBS

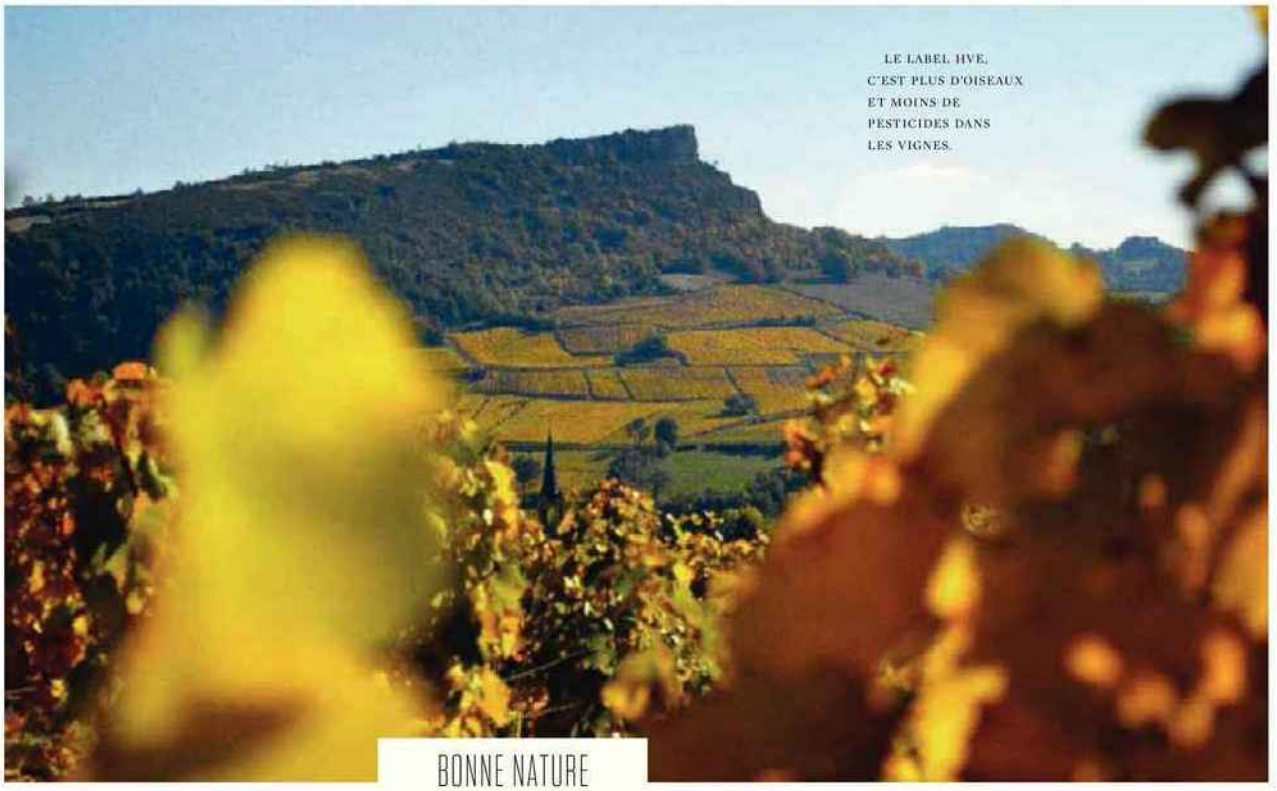
Pays : FR
Périodicité : Hebdomadaire
OJD : 359285





Date : Du 05 au 11 septembre 2019
Page de l'article : p.17-18

SPÉCIAL VINS



BONNE NATURE

La course aux labels environnementaux

Avec 14% de croissance en 2018, les vins bio font de la résistance sur un marché où la consommation est en recul. A l'occasion des foires aux vins d'automne, la grande distribution met en avant un nouveau label environnemental afin d'enrayer cette baisse

HVE pour haute valeur environnementale. Les consommateurs vont voir apparaître ce nouveau sigle de couleur noire ou marron sur un certain nombre de bouteilles dans les rayons de la grande distribution. Alors que ces dernières années beaucoup de nouveaux logos (sans sulfites, vegan...) ont été créés à côté de celui du bio, ce HVE est parfaitement inconnu du grand public. *« Plus que jamais, le consommateur cherche à savoir ce qu'il boit et réclame de la transparence. Est-ce que cette nouvelle certification, bien moins claire que celle du bio, dont l'unique message est la non-utilisation de produits chimiques, va remplir cette mission? »*, s'interroge Olivier Dauga, consultant en vin.

« Avec un taux de notoriété de 80%, le label bio est bien identifié et recherché par les consommateurs, reconnaît

Tous droits réservés à l'éditeur

L'OBS

Date : Du 05 au 11 septembre 2019
Page de l'article : p.17-18

Pays : FR
Périodicité : Hebdomadaire
OJD : 359285

Audrey Sonnendrecker, directrice du marché vins et effervescents de Carrefour France. *Ce n'est pas encore le cas du HVE, qui, avec environ 5% de notoriété, nécessite une importante communication.* » Aussi les distributeurs multiplient-ils les annonces: 50% des vins de la Marque Repère (Leclerc) seront labellisés HVE d'ici à 2022, 100% de ceux de la marque U le seront en 2023...

Mais que recouvre exactement cette nouvelle certification? Elle s'inscrit dans une démarche volontaire et s'articule autour de quatre points que l'exploitant s'engage à améliorer avec une obligation de résultat: protection de la biodiversité, limitation des pesticides et des engrais, gestion de l'eau. « *Ce projet remonte au Grenelle de l'Environnement de 2008,* explique Jean-Jacques Jarjanette, directeur général du Syndicat des Vignerons indépendants. *Il existe 850 labels de qualité au sein du monde agricole, sans transversalité entre les filières ou les organisations. Chacun y va de son logo, alors que le consommateur n'en identifie aucun, excepté celui du bio. L'objectif est donc de faire émerger un label fort pour l'ensemble de l'agriculture française, complémentaire du bio, pour certifier les démarches respectueuses de l'environnement.* »

Né sous l'égide du ministère de l'Agriculture, le label HVE s'inspire d'un référentiel (Qualenvi) déjà existant au sein du Syndicat des Vignerons indépendants et qui valorise les bonnes pratiques environnementales. « *Bien que 32% de nos adhérents soient certifiés en bio, certaines régions viticoles sont moins propices à son développement en raison de conditions climatiques moins favorables comme en Val de Loire, en Champagne ou dans le Bordelais,* précise Jean-Jacques Jarjanette. *Il était nécessaire de mettre en avant d'autres pratiques respectueuses de l'environnement.* » Cette nouvelle certification est basée sur trois niveaux d'exigence. Pour pouvoir se revendiquer HVE et apposer son logo sur les produits, il faut atteindre le plus élevé (haut niveau de biodiversité, très faible recours aux intrants chimiques). Concrètement, le label HVE invite par exemple les vignerons à planter des haies pour abriter les insectes et oiseaux qui se nourrissent des prédateurs de la vigne, mais aussi à limiter l'utilisation des traitements chimiques et d'engrais, sans pour autant les interdire.

« *Au regard de l'urgence climatique, ces préconisations du HVE sont peu contraignantes dans une industrie qui a recours à 20% des pesticides utilisés en France sur une surface agricole qui représente 3% du total,* estime Oliver Dauga. *Peut-on continuer à faire primer la monoculture de la vigne et à privilégier les rendements contre le respect de l'environnement? Il est urgent de produire moins mais mieux.* » Pour Jean-Jacques Jarjanette, également président de l'association HVE Développement, créée il y a dix-huit mois, c'est plutôt le développement du bio qui a montré ses limites: « *Cela fait quarante ans que le bio existe dans l'agriculture française, or il ne représente que 7,5% de la surface agricole utile. Comment agit-on pour les 92,5% restants? Si hors du bio, point de salut, comment peut-on valoriser les agriculteurs qui n'ont pas franchi le Rubicon mais qui s'inscrivent dans une production respectueuse et écologiquement responsable? Il est temps de trouver une autre voie, entre le bio et le conventionnel.* »

Selon les spécialistes, cette troisième voie pourrait se révéler une aubaine pour des distributeurs, qui font face à une pénurie de vins bio pour le millésime 2018, en raison de l'apparition cette année-là du redouté mildiou, maladie cryptogamique qui s'attaque aux feuilles de la vigne. « *Pour être honnête, nous déchantons par rapport au bio,* estime Charles Cousineau, manager vins et champagnes chez Auchan. *Non seulement les prix sont élevés mais en plus les volumes s'effondrent lorsque le millésime est problématique comme en 2018. Nous avons de plus en plus de mal à sécuriser nos approvisionnements.* » Même tonalité chez Michel Biero, directeur exécutif achat et marketing chez Lidl, qui estime que le label HVE va permettre de pallier le manque de vins bio... d'autant que ces vins sont moins coûteux à élaborer pour les producteurs.

« *Le prix moyen d'une bouteille de vin bio est de 6,40 euros contre seulement 4,40 euros pour un vin conventionnel,* indique Audrey Sonnendrecker. *Le prix des vins certifiés HVE se situe entre les deux.* » Si les investissements à réaliser pour obtenir la certification HVE sont loin d'être négligeables au départ (plantation de haies, station de traitement des effluents...), cette démarche n'engendre pas une baisse des rendements telle que celle qui est observée dans le cas d'une conversion en bio, où le travail du sol nécessaire les premières années endommage le système racinaire des vignes. « *On estime que le bio est 30% plus cher à produire par rapport à une agriculture conventionnelle,* avance Jean-Jacques Jarjanette. *Dans le cadre de la certification HVE, c'est de l'ordre de 10 à 15%.* »

Grâce à la nouvelle certification, le Syndicat des Vignerons indépendants espère bien qu'elle aura converti la moitié de ses adhérents en bio ou HVE dès 2025. « *Dans un premier temps, l'objectif est d'embarquer le plus de monde possible dans cette nouvelle démarche* », confie son directeur général. Mais du côté des vignerons déjà certifiés, le point de vue n'est pas toujours le même. « *Je serais favorable à un niveau beaucoup plus exigeant,* explique Julien Collovray, vigneron installé à Davayé, dans le Mâconnais, au domaine des Deux Roches. *Aujourd'hui, compte tenu des critères HVE, près de 80% des vignerons sont en mesure d'obtenir le label. Or, sans vouloir être désobligeant, certains de mes collègues ne me semblent pas le mériter. Il faut rester inflexible sur l'exigence qualitative, tout en attirant toutes les bonnes volontés.* » ■

Les dates des foires aux vins

AUCHAN
Du 24 septembre au 8 octobre

CARREFOUR HYPERMARCHÉS
Du 10 au 23 septembre

CARREFOUR MARKET
Du 20 septembre au 6 octobre

CASINO
Du 3 au 15 septembre

CDISCOUNT.COM
Du 5 au 30 septembre

CHATEAUNET.COM
Du 6 au 29 septembre

FRANPRIX
Du 18 septembre au 6 octobre

IDEALWINE.COM
Du 10 septembre au 1er octobre

INTERMARCHÉ
Du 10 au 29 septembre

LA GRANDE ÉPICERIE DE PARIS
Du 11 septembre au 13 octobre

LAVINIA.FR
Du 9 septembre au 9 octobre

LECLERC
Du 1er au 13 octobre

LE PETIT BALLON
Du 3 au 30 septembre

LE REPAIRE DE BACCHUS
Du 9 septembre au 9 octobre

LIDL
A partir du 4 septembre

MAGASINS U
Du 24 septembre au 5 octobre

MILLESIMES.COM
Du 4 au 29 septembre

MONOPRIX
Du 9 au 27 octobre

NICOLAS
11 septembre au 15 octobre

VEEPEE.FR
A partir du 4 septembre

WINEANDCO.COM
Du 28 août au 7 octobre

Tous droits réservés à l'éditeur

TERRE DE VINS
Pays : FR
Périodicité : Bimestriel



Date : N 61 - 2019
Page de l'article : p.58,59,82
Journaliste : F. H.

LA SÉLECTION DE *Terre de Vins*

Foires aux vins
Un nouveau cap !

LES RÉSULTATS DES FOIRES AUX VINS 2018 S'ÉTAIENT RÉVÉLÉS PLUTÔT DÉCEVANTS (SAUF EN HYPERS). LA FAUTE À LA CONJONCTURE DES VINS TRANQUILLES, À UNE CERTAINE DÉSAFFECTION POUR LES BORDEAUX ET À LA MÉTÉO, LES FORTES CHALEURS DE SEPTEMBRE AYANT INCITÉ LES CONSOMMATEURS À RESTER DANS LEUR JARDIN PLUTÔT QUE DANS LEUR SUPERMARCHÉ. LA PLUPART DES ENSEIGNES ONT DONC RECULÉ LEURS DATES ET DIMINUÉ LEUR OFFRE DE GRANDS BORDEAUX, MISANT SUR DES APPELLATIONS PLUS ACCESSIBLES EN GOÛT ET EN PRIX. ELLES ONT JOUÉ EN PRIORITÉ POUR 2019 LES CERTIFICATIONS ET LA DIVERSIFICATION



Le bio se fait de plus en plus beau pour attirer les clients des foires aux vins. Toutes les certifications et labels environnementaux profitent de ce nouvel intérêt, AB, biodynamie, Haute Valeur environnementale (HVE), Terra Vitis, Vignerons en développement durable (VDD)… Non seulement la plupart des enseignes ont augmenté le nombre de références dans leurs sélections mais elles les mettent davantage en avant en rayons ou en prospectus en expliquant les différentes démarches, témoignages de vignerons à l'appui. Elles jouent bio et pédago également dans les soirées avant-premières qui se multiplient en prologue des opérations en présence de vignerons.

UNE BAISSE DES PRIX MOYENS

La régionalisation suit son cours dans les différents catalogues et l'on constate une montée en puissance des vins de Loire, du Beaujolais et du Sud-Ouest au bon rapport qualité-prix, même si les bordeaux représentent toujours entre un quart et un tiers de l'offre. En revanche, exit les très belles bouteilles et les grands crus classés, remplacés depuis déjà deux ou trois ans par les seconds vins et les crus bourgeois, plus accessibles. Cette tendance joue évidemment sur la moyenne des prix cantonnée désormais dans une fourchette de 7-9 €, rarement au-dessus de 10 €, y compris chez les cavistes. Les offres promotionnelles (remises supplémentaires, 2 + 1, cagnottage sur carte de fidélité…) tendent à diminuer avec la baisse des prix.

Si le 2018 est bien représenté, on peut encore trouver des 2015 et 2016, beaucoup moins du petit millésime 2017. Les vins de garde tendent toutefois à céder une grande partie du linéaire aux vins faciles d'accès au palais ou à des millésimes plus anciens, prêts à boire. Les catalogues reflètent ainsi un mix de lots négociés auprès des fournisseurs habituels, de raretés à faibles volumes et de rabais supplémentaires sur le fond de rayon, en particulier chez les cavistes.

Tous droits réservés à l'éditeur



THÉMATIQUES ET VINS ÉTRANGERS

Certaines enseignes, pour se démarquer, ont misé sur des thématiques spécifiques (les rouges d'apéros chez Monoprix, les vins de femmes chez Cdiscount, les nouveaux vignerons chez Lavinia…), ou sur l'innovation avec l'envoi de vinottes de quelques centilitres à leurs meilleurs clients ou en achat-coffret avec bon d'achat pour inciter à la découverte (Monoprix et Cdiscount). La plupart proposent cette année une sélection de vins étrangers (Leclerc, Lavinia, Casino, Magasins U, Monoprix…). Les champagnes tendent à devenir marginaux au profit d'opérations de fin d'année, ne reste que quelques références (dont les MDD) aux côtés d'autres bulles plus exotiques, cavas et proseccos à petits prix. Les rosés sont également peu présents en foires aux vins d'automne, même s'ils avaient rencontré un petit succès d'estime l'an dernier avec la belle arrière-saison.

F. H.

L'ÉQUIPE



La Grande Cave
La Vinothèque

Sylvie Tonnaire



Auchan Hypermarchés
Leclerc

Joëlle W. Boisson



Aldi
Chateaunet
iDealwine
Intermarché
Veepee
Vinatis

Jean-Michel Brouard



Cdiscount
Géant Casino
Lavinia
Monoprix
Nicolas
Système U
Wineandco

Frédérique Hermine



Carrefour
Carrefour Market
Lidl

Rachelle Lemoine

LES DATES

Auchan Hypermarchés *(page 58)*
Du 24 septembre au 8 octobre

Carrefour *(page 60)*
Du 10 au 23 septembre

Carrefour Market *(page 63)*
Du 20 septembre au 6 octobre

Géant Casino *(page 64)*
Du 3 au 15 septembre

Intermarché *(page 66)*
Du 10 au 29 septembre

Leclerc *(page 67)*
Du 1er au 13 octobre
(pré-commandes à partir du 17 septembre)

Système U *(page 70)*
Du 24 septembre au 5 octobre

Monoprix *(page 73)*
Du 9 au 27 octobre

Aldi *(page 74)*
À partir du 5 septembre

Lidl *(page 76)*
À partir du 4 septembre

Lavinia *(page 78)*
Du 9 septembre au 9 octobre

Nicolas *(page 80)*
Du 11 septembre au 15 octobre

Cdiscount *(page 81)*
Du 5 au 30 septembre

Vinatis *(page 82)*
Du 30 août au 7 octobre

iDealwine *(page 84)*
Du 10 septembre au 1er octobre

Veepee *(page 84)*
À partir du 4 septembre

Wineandco *(page 85)*
Du 28 août au 7 octobre

La Grande Cave *(page 86)*
Du 4 au 24 septembre

Chateaunet *(page 88)*
Du 6 au 29 septembre

La Vinothèque *(page 89)*
Du 26 août au 30 septembre

LIRE NOS TABLEAUX

Le viellissement du vin

À boire dans l'année
À garder un minimum de 2 à 5 ans
À boire et à garder

La couleur du vin

Rouge
Rosé
Blanc

Les labels environnementaux

AB Agriculture bio
BD Biodynamie
H Haute valeur environnementale
TV Terra Vitis

Les catégories de vin

Nos découvertes
Nos incontournables
Les classés

Tous droits réservés à l'éditeur

NICOLAS

du 11 septembre au 15 octobre

JÉRÔME POIRET
Responsable pôle produit



Chez nous, c'est la foire aux vins tous les jours. Nous cherchons donc pour notre sélection des bouteilles de fond de rayon à prix intéressant ou des vins qui peuvent surprendre, des millésimes décalés, des pépites rares... 60 % de nouveautés cette année et plus de 20 % de l'offre labellisée, c'est aujourd'hui l'un de nos critères de choix.

COUP DE CŒUR

Famille Perrin 2017
COUDOULET DE BEAUCASTEL
Côtes-du-Rhône - **19,70 €**

C'est le bébé Beaucastel dans le style Beaucastel. Un vin d'émotion qui peut vieillir même si celui-ci n'est qu'en Côtes-du-Rhône (et plus accessible) mais sur les mêmes sols de molasses recouvertes de galets roulés que le château voisin. Un grenache-mourvèdre-syrah élevé en foudres, très aromatique sur les fruits mûrs à noyau, un brin de violette et des notes de thym et de garrigue. Et si 2017 est faible en volume, il est grand en qualité dans le Rhône méridional.



ALSACE					
Cave du Vieil Armand Château Ollwiller Riesling	Alsace Grand Cru	2017		14,20 €	La petite cave coopérative qui fait vivre 80 familles près du ballon de Guebwiller, dans le Haut-Rhin, a l'exclusivité du château Ollwiller, grand cru solaire principalement planté en rieslings dont beaucoup de vieilles vignes de plus de 80 ans. Un beau vin floral et minéral, délicat sur une belle acidité.
BORDEAUX					
Famille Moreaud - Cormeil-Figeac (H) Petit Cormeil	Saint-Émilion	2018		16,80 €	Un château en conversion bio, entre Figeac et Cheval Blanc, fidèle depuis trente ans à l'enseigne. Un 100% merlot sans élevage barrique et pour la première année sans soufre ajouté pour un bouquet de fruits rouges très mûrs, charnus sur des notes de poivrons grillés.
Château Tour Pibran (Cru bourgeois)	Pauillac	2014		26,50 €	Le second vin de Pibran, grand Cru bourgeois entièrement restructuré par Axa Millésimes, vendangé et vinifié par les équipes de Pichon Baron. Une part importante de merlot atypique à Pauillac pour un vin souple et élégant sur des notes empyreumatiques.
BOURGOGNE					
Vignerons des Terres Secrètes Les Préludes	Pouilly-Fuissé	2017		17,30 €	La cave de Prissé, dans « le Midi de la Bourgogne », labellisée Vignerons en Développement Durable, a choisi une nouvelle identité visuelle pour ce chardonnay élevé10-12 mois en fûts de chêne, très frais sur les agrumes et les fruits blancs et quelques notes de pierre à fusil et noisettes grillées.
Giboulot	Savigny-lès-Beaune	2017		24,30 €	Un vignoble en pratiques bio et des vinifications peu interventionnistes chez ce vigneron qui s'attache à respecter la typicité du pinot noir sur son terroir. Un vin très fruité sur le cassis, la cerise, la framboise, élégant et rond sur un léger fumé.
Domaine Maillard Père & Fils	Chorey-lès-Beaune	2016		24,60 €	Un domaine familial qui travaille tout particulièrement sur cette appellation Village de la Côte de Beaune. Des vendanges manuelles triées avec minutie pour un vin friand sur les fruits rouges, associés aux arômes de réglisse et genièvre.
LANGUEDOC-ROUSSILLON					
Château Nadal-Hainaut (AB)	Côtes-du-Roussillon	2017		7 €	Jean-Marie Nadal et ses 3 filles, la 6e génération, travaillent depuis plus de dix ans en bio un vignoble au milieu des pêchers. Un syrah-grenache sur des fruits noirs et à noyau bien cuits, finement épicés.
LOIRE					
Famille Bougrier Confidences	Chinon	2018		6,95 €	L'un des plus jolis millésimes en Loire de ces dernières années, élaboré par Noël Bougrier qui travaille désormais avec son fils Nicolas. Épicé et poivré sur les fruits noirs, un brin de violette sur des tanins veloutés et le fruité sur la longueur.
SUD-OUEST					
Les Vignerons du Vallon Domaine de Ladrecht	Marcillac	2018		7,85 €	L'occasion de découvrir le mansois (fer servadou) typique de l'appellation, vendangé à la main et vinifié séparément pour un vin tendu et juteux sur des fruits noirs bien mûrs et poivrés comme il se doit.
Cave de Berticot (AB) 50 Nuances de grain	Côtes-de-Duras	2018		8,50 €	Pour la fantaisie du nom bien sûr, pour la belle bouteille, pour ce premier millésime sans soufre par une cave qui travaille en bio depuis plus de dix ans et pour ce merlot frais et acidulé sur des fruits rouges et des notes poivronnées et épicées.

Tous droits réservés à l'éditeur

L'EXPRESS

Date : 04/09/2019
Heure : 17:42:05
Journaliste : Philippe Richard / Philippe Schmid

www.lexpress.fr
Pays : France
Dynamisme : 41

Visualiser l'article

Foires aux vins : les grands crus résistent



Les grandes appellations restent onéreuses, mais certaines enseignes ou sites Internet propose des sélections intéressantes.

Malgré sa perte de vitesse, le bordeaux demeure l'une des vedettes de l'édition 2019. N'espérez pas, pour autant, dénicher des grands crus classés à prix cassés. Mais quelques enseignes proposent encore de jolies sélections : La Mission Haut-Brion 2017 à 320 €, Château Figeac 2016 à 230 € chez Carrefour (via leur site) ; Pontet-Canet 2014 à 109 € à la Cave de la Grande épicerie du Bon Marché ; Calon-Ségur 2014 à 115 € chez Lavinia ; Guiraud 2016 à 39,90 €, Léoville Poyferré 2010 à 129 € chez Idealwine.

LIRE AUSSI >> Les meilleures affaires des foires aux vins 2019

Mieux, certains catalogues comptent des premiers crus classés du Médoc à prix honnêtes (voir le tableau). Mention spéciale pour Auchan, qui présente l'une des plus belles offres des dix dernières années de Lafite Rothschild et de Mouton Rothschild dans des quantités rarement aussi sérieuses (1 182 bouteilles pour le premier et 1 728 pour le second, au niveau national). Du côté de la Bourgogne, aussi, les pépites se font rares. La région réalise néanmoins une vraie percée cette année avec une offre globale plus qualitative, comme chez Nicolas et Casino, qui propose neuf quilles des Hospices de Beaune pas mal du tout (de 36,95 à 98,95 €).

Tous droits réservés à l'éditeur

PREMIERS CRUS CLASSÉS DU MÉDOC À PRIX ÉTUDIÉS

APPELLATION	ENSEIGNE OU SITE	€
Château Lafite Rothschild 2016	Auchan	649
Château Lafite Rothschild 2011	La Grande épicerie (Bon Marché)	690
Château Latour 2007	Cdiscount	549
Château Mouton Rothschild 2016	Auchan	569
Château Cheval Blanc 2012	Cdiscount	499
Château Margaux 2012	La Grande épicerie (Bon Marché)	390
Château Ausone 2004	Cdiscount	689
Château d'Yquem 2009	Idealwine	499
Château d'Yquem 2014	Cdiscount	329
Château Angélus 2015	Millésimes	329

Tous droits réservés à l'éditeur

PREMIERS CRUS CLASSÉS DU MÉDOC À PRIX ÉTUDIÉS

APPELLATION	ENSEIGNE OU SITE	€
Château Lafite Rothschild 2016	Auchan	649
Château Lafite Rothschild 2011	La Grande épicerie (Bon Marché)	690
Château Latour 2007	Cdiscount	549
Château Mouton Rothschild 2016	Auchan	569
Château Cheval Blanc 2012	Cdiscount	499
Château Margaux 2012	La Grande épicerie (Bon Marché)	390
Château Ausone 2004	Cdiscount	689
Château d'Yquem 2009	Idealwine	499
Château d'Yquem 2014	Cdiscount	329
Château Angélus 2015	Millésimes	329

L'Express

Tous droits réservés à l'éditeur

LE FIGARO.fr vin

Date : 05/09/2019
Heure : 14:15:32
Journaliste : Romy Ducoulombier

avis-vin.lefigaro.fr
Pays : France
Dynamisme : 2

Visualiser l'article

Foires aux vins 2019 : le parti pris des enseignes



Photo : DR

Prétextes à la découverte de pépites et de grands crus, les foires aux vins ont débuté ! Si la tendance éco-responsable gagne du terrain, les cautions d'experts aident à se repérer. Tour d'horizon.

Pionnier des foires aux vins, E.Leclerc inaugure la 46ème édition de ce rendez-vous d'automne - **avec des références spécifiques en ligne depuis le 3 septembre- et en magasins (du 1er au 13 octobre)** . Depuis sa création dans les années 1970, ce temps fort a vu sa vocation évoluer… « A l'époque les foires aux vins consistaient davantage en une opération promotionnelle. **Au fil des années, la qualité des vins a progressé et notre volonté est désormais de sélectionner et de proposer à nos clients le meilleur produit au meilleur prix** », constate Cyril Mondon, expert vins chez E.Leclerc. Du choix, de la qualité, des découvertes… et un virage de plus en plus vert pour les foires aux vins. L'offre de cuvées dites « responsables » ne cesse de s'étoffer dans les catalogues des grandes surfaces et des cavistes en couvrant jusqu'à environ 20% de la sélection !

Du bio, des labels, du responsable

Supermarché Match, l'entreprise de grande distribution du quart Nord Est de la France, profite de la Foire aux vins pour mettre en lumière son offre de « Vins durables ». Parmi eux, **des vins bio , agri confiance, développement durable, HVE, Terra Vitis, Bee friendly…** Un total de 59 références qui représentent 22% de son opération de rentrée. Et la tendance verte est générale ! Monoprix, Casino, Carrefour, Auchan, E.Leclerc, Lidl, les cavistes Nicolas (parmi tant d'autres) ont fait de la place dans leurs rayons pour des crus plus respectueux des hommes et de l'environnement. Des références en biodynamie , HVE, sans sulfites ajoutés et vegan font notamment partie de leur sélection avec la volonté d'éduquer le consommateur.

Grands vins, cuvées couture, jeunes talents

Si les valeurs sûres des grandes appellations continuent de fidéliser les amateurs de vins, la foire aux vins est aussi un prétexte à la découverte. Cette année d'ailleurs, **Biocoop** célèbre sa « Fête des vins 2019 ».

Tous droits réservés à l'éditeur

En se différenciant ainsi des autres « foires », le réseau de magasins bios veut « donner davantage de sens à cet événement ». **« Cette année, on a donc cherché des cuvées de petits vignerons indépendants, des vins pointus ou des cuvées sociales et solidaires »** , explique Pierre Trieau, le responsable de la catégorie Cave de Biocoop. Le comité de dégustation pointu de **Lavinia** met, pour sa part, en avant les vignerons prometteurs, la **« jeune garde »** , avec une vingtaine de cuvées recensées sur cette thématique. Les enseignes Géant Casino et supermarchés mettent quant à eux à l'honneur 11 vins des Hospices de Beaune ; une proposition inédite qui regroupe 9 rouges et 2 blancs.

La caution des sommeliers, une balise

Depuis 2013, Andreas Larsson « Meilleur sommelier du monde » (2007) est partenaire de la foire aux vins E.Leclerc pour la sélection des Incroyables. Cette année, 42 références sont mises en avant dans les enseignes (dont 20 nouveautés). **« Les Incroyables, c'est le meilleur rapport qualité-prix de la sélection nationale, une offre pointue sélectionnée par Andreas Larsson »** , explique Cyril Mondon. Une signalétique permet aux clients de les identifier facilement en magasins. L'enseigne Leader Price, dont la Foire aux vins est prévue jusqu'au 15 septembre, s'est quant à elle associée au sommelier Fabrice Sommier, Meilleur ouvrier de France 2007, qui a sélectionné 23 coups de cœur.

Faites aussi votre marché sur le web ! Certaines enseignes proposent des exclusivités et un mode de livraison et de retrait simplifié.

Tous droits réservés à l'éditeur





Date : Du 05 au 11 septembre 2019
Page de l'article : p.31-33
Journaliste : Gérard Muteaud

Foires aux Vins

Rédaction en chef : ***Caroline Brun,*** *Agence Forum News.*
Dégustations et rédaction : ***Gérard Muteaud***



P.78 *Vins de copains*
P.82 *Vins de bistronomie*
P.86 *Vins de garde*

Appellations plaisir

Par Gérard Muteaud

Le rendez-vous d'automne est un test pour les ventes de vins en France. En net repli l'an dernier, les foires aux vins (FAV) 2019 espèrent renouer avec les bons résultats. En mettant l'accent sur les vins bio, les effervescents et en diversifiant leur offre.

Les acheteurs de la grande distribution ont retenu la leçon. Après les ventes décevantes de l'automne dernier, tous les indicateurs sont… au vert. A Carrefour, le pourcentage de vins bio, qui atteignait 10 % en 2018, grimpe en flèche : 17 % des flacons sélectionnés en magasin, soit 285 vins, affichent le label bio, biodynamie, HVE (haute valeur environnementale) ou Vegan. Leclerc mise, lui, sur des vignerons « grande surface », comme le Languedocien Gérard Bertrand, dont les 800 hectares de vignes sont certifiés en biodynamie. Car deux catégories de vins ont le vent en poupe : les effervescents (champagne, mousseux et prosecco) et les vins bio. A la différence des vins rouges AOP (appellations d'origine protégée), qui ont enregistré l'an dernier la baisse la plus spectaculaire. Si bordeaux reste en tête des ventes des FAV avec

Tous droits réservés à l'éditeur



PHILIPPE FOURNIER / AFP

Le vignoble de Fleurie, l'un des dix crus du Beaujolais, s'étale au pied de la chapelle de la Madone. Le gamay donne ici des vins appréciés pour leur finesse et leur fruité.



Au pied du cap Corse, le vignoble de Patrimonio domine le golfe de Saint-Florent. Il produit des vins de qualité en blanc (vermentino), en rouge et en rosé (nielluccio).



Le merlot, roi de la rive droite de la Garonne, occupe 58% de la surface du vignoble bordelais. Il a trouvé son terroir de prédilection à Pomerol et Saint-Emilion.

▶▶▶ 28,6 millions de cols vendus, l'appellation encaisse le plus fort repli (– 19%). Et les dernières statistiques du Conseil interprofessionnel des vins de Bordeaux semblent indiquer qu'il ne s'agit pas d'une mévente conjoncturelle : après dix mois de campagne 2018-2019, les transactions sont en chute libre de – 24 % pour les bordeaux et – 22 % pour les saint-émilions et satellites. Les acheteurs de la grande distribution se tournent vers des appellations moins connues du grand public en misant sur l'effet découverte. Un peu partout, les vignerons indépendants sont mis à l'honneur, une façon simple et efficace de mieux refléter la diversité des terroirs des vignobles français tout en jouant la carte locavore. Monoprix, l'une des rares enseignes à avoir vu ses ventes progresser (+ 8%) l'an dernier avec Intermarché, maintient ainsi l'esprit « caviste » de sa FAV avec 300 vins « prêts à boire », se distinguant par leur typicité. Les vins rouges friands sont ainsi mis à l'honneur à travers la thématique « apéritif dînatoire ». L'enseigne sait, mieux que toute autre, flairer les tendances du consommateur urbain.

Les FAV 2019 devraient confirmer un autre phénomène : celui de l'envolée des commandes sur les sites de préréservation type, tels Jereservemafoireauxvins.carrefour.fr ou Macave.leclerc avec les « Incroyables » du Web (42 vins) sélectionnés par Andreas Larsson (meilleur sommelier du monde 2007). Une réponse à l'offensive des sites Internet Veepee, Cdiscount, Lepetitballon.com et autres. Comme le notait Audrey Sonnendrecker, directrice catégorie vins, champagnes et mousseux à Carrefour, dans la revue spécialisée *LSA*, *« les opérateurs sont de plus en plus nombreux à venir grignoter le même gâteau »*. Cette stratégie « omnicanal » propose aux consommateurs le retrait des commandes dans l'un des 1 400 points de vente Carrefour ou la livraison à domicile. Autre ligne d'attaque pour les grandes surfaces : multiplier les thématiques plus anglées – vins du nouveau monde, exploration d'une appellation, etc. – et les choix audacieux pour se distinguer des autres. Une option qui s'accompagne, là aussi, d'une mise en avant des vignerons. Grand habitué des FAV, Bernard Magrez, propriétaire d'une quarantaine de domaines

JEAN DANIEL SUDRES / AFP

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

Tous droits réservés à l'éditeur



Dans le Larzac, le spectaculaire vignoble en terrasses du Domaine du Pas de l'Escalette



PHILIPPE ROY / AFP

Face à Vouvray, sur la rive gauche de la Loire, l'appellation Montlouis cultive le chenin. Elle produit quelques uns des meilleurs blancs secs de val de Loire

à Bordeaux, en France et dans le monde, présent à Lidl, Carrefour et Leclerc, connaît mieux que tout autre l'importance de la grande distribution pour la commercialisation de ses vins. « *Cela fait soixante ans que je travaille avec le commerce moderne*, dit-il. *C'est lui qui m'a fait. La force de Lidl, par exemple, c'est de deviner et de prévoir les besoins des consommateurs. Ce ne sont pas les fabricants de bougies qui ont inventé les ampoules électriques !* »

Gérard Muteaud

Foires aux vins 2019

Grande distribution

Auchan : du 24 septembre au 8 octobre
Géant Casino : du 3 au 16 septembre
Supermarchés Casino : du 30 août au 15 septembre
Carrefour : du 10 au 23 septembre
Carrefour Market : du 20 septembre au 6 octobre
Carrefour Contact : du 20 au 29 septembre
Intermarché : du 10 au 29 septembre
E. Leclerc : du 1er au 13 octobre
Lidl : à partir du 4 septembre
Magasins U : du 24 septembre au 5 octobre
Monoprix : du 9 au 27 octobre

Cavistes et sites Internet

Duclot / La Cave : du 6 au 29 septembre
Duclot / Chateaunet : du 6 au 29 septembre
Duclot / Badie : du 6 au 29 septembre
Duclot / L'Intendant : du 6 au 29 septembre
Lavinia : du 9 septembre au 9 octobre
Nicolas : du 11 septembre au 15 octobre
Millésimes.com : du 4 au 29 septembre
Le Petit Ballon : du 3 au 30 septembre
Veepee : à partir du 4 septembre
Wineandco : du 28 août au 7 octobre

Tous droits réservés à l'éditeur

Le Point
Pays : FR
Périodicité : Hebdomadaire
OJD : 340253





Date : 05 septembre 2019
Page de l'article : p.55-69
Journaliste : JAQUES DUPONT ET OLIVIER BOMPAS

SPÉCIAL VINS

Le guide des foires aux vins

Bonnes affaires. Une sélection en trois parties : moins de 12 euros, de 12 à 30 euros et au-delà de 30 euros. Et nos coups de cœur, à ne pas manquer !

Tendance. Chaises musicales ou glissement de terrain ? La grande distribution oublie de plus en plus les grands noms de Bordeaux au profit de crus moins connus mais souvent bien sélectionnés parmi les bourgeois, notamment. Surtout, la voilà abonnée à d'autres vignobles : avalanche de côtes-du-rhône, déferlante de languedocs, entre autres. Elle a bien intégré également que la Bourgogne était à la mode et réussi l'exploit d'en gaver ses gondoles. Certes, tout n'est pas bon, loin de là, et ce qui est bon n'est pas forcément soldé. Pourquoi un vigneron bourguignon de renom, courtisé par le monde entier, irait-il brader ses bouteilles pour faire plaisir à Leclerc ou à Carrefour ? Mais, une fois un tri sévère réalisé, on retient quelques pépites et de bons vins abordables. Les grands bordeaux se retrouvent davantage sur les sites de vente en ligne et souvent proposés à des prix inférieurs aux cours officiels, du moins si l'on ne se fixe pas comme objectif d'acheter uniquement du 2016, qui est sorti des propriétés à la hausse. Par exemple 2014, qui commence à s'ouvrir, se révèle un millésime solide et délicieux que l'on peut acquérir sans se ruiner.

Sélection. Elle s'organise en trois tableaux.

- **Moins de 12 euros.** 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, marché, tablier et fourneaux… Vin 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.

Méthodologie. 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 caviste ou sites – en vérifiant pour chacun qu'il s'agit bien d'un vrai domaine que nous connaissons et que le prix est bien inférieur au marché. Au total, nous avons retenu 514 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 dans les différentes régions réalisées par les opérateurs locaux de chaque enseigne. Un simple clic sur la bouteille indique les lieux où elle est vendue ■

JACQUES DUPONT ET OLIVIER BOMPAS



Bourgeois. Les hypermarchés proposent moins de grands noms de Bordeaux, au profit de crus peu connus, souvent bien sélectionnés.

SÉBASTIEN ORTOLA/REA

PLUS D'INFOS SUR **lepoint.fr**

Tous droits réservés à l'éditeur

Le Point
Pays : FR
Périodicité : Hebdomadaire
OJD : 340253

Date : 05 septembre 2019
Page de l'article : p.55-69
Journaliste : JAQUES DUPONT ET OLIVIER BOMPAS

Les foires 2019

ALDI : À PARTIR DU 13 SEPTEMBRE
AUCHAN : DU 24 SEPTEMBRE AU 8 OCTOBRE
CARREFOUR HYPER : DU 10 AU 23 SEPTEMBRE
CARREFOUR MARKET : DU 20 SEPTEMBRE AU 6 OCTOBRE
GÉANT : JUSQU'AU 15 SEPTEMBRE
FRANPRIX : DU 18 SEPTEMBRE AU 6 OCTOBRE
INTERMARCHÉ : DU 10 AU 29 SEPTEMBRE
LEADER PRICE : JUSQU'AU 15 SEPTEMBRE
LECLERC : DU 1er OCTOBRE AU 13 OCTOBRE
LIDL : DEPUIS LE 4 SEPTEMBRE
MONOPRIX : DU 9 OCTOBRE AU 27 OCTOBRE
NETTO : JUSQU'AU 15 SEPTEMBRE
SYSTÈME U : DU 24 SEPTEMBRE AU 5 OCTOBRE
COMPTOIR DES VIGNES : DU 14 SEPTEMBRE AU 15 OCTOBRE
GALERIES LAFAYETTE : DU 6 AU 29 SEPTEMBRE
LA GRANDE ÉPICERIE : DU 11 SEPTEMBRE AU 13 OCTOBRE
LA VIGNERY : JUSQU'AU 4 OCTOBRE
LAVINIA : DU 9 SEPTEMBRE AU 9 OCTOBRE
NICOLAS : DU 11 SEPTEMBRE AU 15 OCTOBRE
REPAIRE DE BACCHUS : DU 9 SEPTEMBRE AU 9 OCTOBRE
VINOTHÈQUE DE BORDEAUX : JUSQU'AU 30 SEPTEMBRE
CDISCOUNT : DU 5 AU 30 SEPTEMBRE
CHÂTEAUNET : DU 6 AU 29 SEPTEMBRE
CLUB FRANÇAIS DU VIN : DU 17 SEPTEMBRE AU 5 NOVEMBRE
IDEALWINE : DU 10 SEPTEMBRE AU 1er OCTOBRE
LA GRANDE CAVE : JUSQU'AU 24 SEPTEMBRE
LE PETIT BALLON : JUSQU'AU 30 SEPTEMBRE
MILLÉSIMES : JUSQU'AU 29 SEPTEMBRE
NATURALIA : DU 11 SEPTEMBRE AU 30 SEPTEMBRE
TWIL : DU 7 SEPTEMBRE AU 17 OCTOBRE
VEEPEE : DEPUIS LE 4 SEPTEMBRE
WINEANDCO : JUSQU'AU 7 OCTOBRE
XO-VIN : DU 9 SEPTEMBRE AU 20 OCTOBRE

La grande distribution, qui a bien intégré que la Bourgogne était à la mode, en gave ses gondoles.

Tous droits réservés à l'éditeur

Le Point
Pays : FR
Périodicité : Hebdomadaire
OJD : 340253

Date : 05 septembre 2019
Page de l'article : p.55-69
Journaliste : JAQUES 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-SUPÉRIEUR									
Bordeaux	CHÂTEAU BARREYRE	2016			4,90	★★	★★	Galeries Lafayette	
Bordeaux	CHÂTEAU BOURDICOTTE - LES TERRES ROUGES	2016			8,00	★★	★★	Repaire de Bacchus	
Bordeaux	CHÂTEAU LA RAME	2016			6,90	★★	★★	Grande Epicerie	
Bordeaux	CHÂTEAU MARJOSSE	2016			8,25/8,90	★★	★★★	Leclerc - Châteaunet	
Bordeaux	CHÂTEAU THIEULEY - RÉSERVE FRANCIS COURSELLE	2014			9,00	★★	★★	Veepee	
Bordeaux	CLOS DES LUNES - LUNE D'ARGENT	2016			9,90/9,95	★★	★★	Wineandco - Auchan	
Bordeaux	G DE GUIRAUD	2017			11,90	★★	★★	iDealwine	
Bordeaux-supérieur	CHÂTEAU VERMONT - RÉSERVE	2018			5,25	★★	★★	Leclerc	
Bordeaux-supérieur	CHÂTEAU COURONNEAU	2016			8,19	★★	★★	Naturalia	
Bordeaux-supérieur	CHÂTEAU FRACHET CUVÉE PRESTIGE	2016			6,50	★★	★★	Système U	
Bordeaux-supérieur	CHÂTEAU L'ISLE-FORT	2015			7,50	★★	★★★	Auchan	
Bordeaux-supérieur	CHÂTEAU LA FREYNELLE	2018			5,99	★★	★★	Cdiscount	
Bordeaux-supérieur	CHÂTEAU SAINTE BARBE	2012			9,37	★★	★★	Twil	
Bordeaux-supérieur	CHÂTEAU TURCAUD - CUVÉE MAJEURE	2016			9,50	★★	★★	Grande Epicerie	
Entre-deux-mers	CHÂTEAU MARTINON	2018			5,50	★★	★★	Galeries Lafayette	
Entre-deux-mers	CHÂTEAU SAINTE MARIE - RÉSERVE	2018			5,60	★★	★★	Leclerc	
MEDOC									
Médoc	CHÂTEAU LOIRAC	2015			8,20	★★	★★	Leclerc	
Médoc	CHÂTEAU D'ESCURAC	2015			11.95	★★	★★★	Auchan	
Médoc	CHÂTEAU DE TOURTEYRON	2016			6,95	★★	★★	Franprix	
Médoc	CHÂTEAU GARANCE HAUT GRENAT - CUVÉE LA RIVIÈRE	2012			10,90	★★	★★★	Wineandco	
Médoc	CHÂTEAU HAUT-MAURAC	2016			8,95	★★	★★★	Système U	♥
Médoc	CHÂTEAU HAUT-MAURAC	2015			9,95	★★	★★★	Intermarché	
Médoc	CHÂTEAU LEBOSCQ	2015			10,89	★★	★★	Monoprix	
Médoc	CHÂTEAU LESTRUELLE	2016			8,95	★	★★	Carrefour Hyper	
Médoc	CHÂTEAU LOUSTEAUNEUF	2016			9,95	★★	★★★	Carrefour Hyper	
Médoc	CHÂTEAU MOULIN DE CANHAUT	2014			8,50/9,50	★★	★★★	Châteaunet - Galeries Lafayette	♥
Médoc	CHÂTEAU PEY DE PONT	2016			8,95	★★	★★	Leclerc	
Médoc	CHÂTEAU POITEVIN	2014			10,92	★★	★★	Xo-Vin	
Médoc	CHÂTEAU PONTET-BARRAIL	2015			8,95	★★	★★★	Carrefour Hyper	
Médoc	CHÂTEAU PONTET-BARRAIL	2014			9,90/ 9,95	★★	★★	Géant - Auchan	
Médoc	CHÂTEAU TOUR PRIGNAC	2016			6,95/7,50	★★	★★	Carrefour Hyper & Market - Géant	
Médoc	CHAPELLE DE POTENSAC - 2nd DE POTENSAC	2015			10,95	★★	★★	Géant	
HAUT-MEDOC									
Haut-médoc	CHÂTEAU BEAUMONT	2017			11,65	★★	★★	Leclerc	
Haut-médoc	CHÂTEAU BIBIAN	2016			8.99	★★	★★★	Auchan	
Haut-médoc	CHÂTEAU BIBIAN	2015			8,95	★★	★★★	Carrefour Market	
Haut-médoc	CHÂTEAU DU CARTILLON	2015			10.95	★★	★★	Auchan	
Haut-médoc	CHÂTEAU LA FON DU BERGER	2014			8,99	★★	★★	Aldi	
Haut-médoc	CHÂTEAU MOULIN ROUGE	2017			9,99	★★	★★	Intermarché	
Haut-médoc	CHÂTEAU TOUR SIEUJEAN	2015			10,77	★★	★★	Xo-Vin	
Haut-médoc	CHÂTEAU D'HANTEILLAN	2016			9,50/11,00	★★	★★	Leclerc - Carrefour Hyper - Système U	
Haut-médoc	CHÂTEAU CARONNE SAINTE-GEMME	2015			11,95	★★	★★★	Carrefour Market	
Haut-médoc	CHÂTEAU CITRAN	2014			11,99	★★	★★★	Intermarché	
Haut-médoc	CHÂTEAU LAROSE-TRINTAUDON	2017			10,95/11,35	★★	★★	Carrefour Market & Hyper - Système U	
Haut-médoc	CHÂTEAU LARRIVAUX	2014			10,80/10,90	★★	★★	Vinothèque de Bordeaux - Châteaunet	
Haut-médoc	CHÂTEAU LARRIVAUX	2014			11,90	★★	★★	Galeries Lafayette	
Haut-médoc	CHÂTEAU PEYRABON	2015			11,50	★★	★★	Galeries Lafayette	
LISTRAC									
Listrac	CHÂTEAU REVERDI	2016			11.95	★★	★★★	Auchan	♥
Listrac	GRAND LISTRAC	2016			7,95	★★	★★	Carrefour Hyper	
GRAVES									
Graves	CHÂTEAU DE CÉRONS - LA QUILLE	2017			9,24	★★	★★	Xo-Vin	
Graves	CHÂTEAU DE CÉRONS - LA QUILLE	2017			9,24	★★	★★	Xo-Vin	
Graves	CHATEAU DE CHANTEGRIVE	2016			10,80/14,30	★★	★★	La Vignery - Leclerc	
Graves	CHATEAU DE PORTETS	2016			7,95	★	★★	Auchan	
Graves	CHÂTEAU DES PLACES	2018			5,50	★	★★	Franprix	
Graves	CHÂTEAU DES PLACES - PRESTIGE	2018			6,95	★★	★★	Carrefour Hyper	
Graves	CHÂTEAU DES PLACES - PRESTIGE	2017			6,95	★★	★★	Carrefour Hyper	
Graves	CHÂTEAU HAURA	2015			10,95	★★	★★★	Système U	
LALANDE-DE-POMEROL									
Lalande-de-pomerol	CHÂTEAU LES VIEUX ORMES	2016			8,50	★★	★★	Système U	
Lalande-de-pomerol	CHÂTEAU VIEILLE DYNASTIE	2016			8,87 - 9,95	★★	★★★	Leader Price - Intermarché	♥
Lalande-de-pomerol	VIEUX CHÂTEAU GACHET - ÉMINENCE	2016			9,95	★★	★★★	Géant	
SAINT-ÉMILION									
Saint-émilion	CHÂTEAU LE DESTRIER	2016			7,99	★	★★	Intermarché	
SATELLITES DE SAINT-ÉMILION									
Saint-georges-Saint-émilion	CHÂTEAU CAP D'OR	2015			10.65/11,70	★★	★★	Auchan - Vinothèque de Bordeaux	
Lussac-saint-émilion	CHÂTEAU LA CLAYMORE - CUVÉE PRESTIGE	2016			10,49	★★	★★★	La Vignery	
Lussac-saint-émilion	CHÂTEAU LA ROSE PERRIÈRE	2015			9,00	★★	★★★	CFV	
Lussac-saint-émilion	CHÂTEAU LES COMBES	2015			6,27	★★	★★	Leader Price	
Lussac-saint-émilion	VIEUX CHÂTEAU CHAMBEAU	2016			7,95	★★	★★	Carrefour Market	
Lussac-saint-émilion	VIEUX CHÂTEAU CHAMBEAU	2015			7,95	★★	★★★	Carrefour Hyper	
Puisseguin-saint-émilion	CHÂTEAU BEL AIR	2015			11,79	★★	★★★	La Vignery	
Puisseguin-saint-émilion	CHÂTEAU RIGAUD	2014			9,50	★★	★★	Châteaunet	
LES CÔTES									
Francs-côtes-de-bordeaux	CHÂTEAU DE FRANCS - LES CERISIERS	2015			8,99	★★	★★	Intermarché	

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 : FR
Périodicité : Hebdomadaire
OJD : 340253

Date : 05 septembre 2019
Page de l'article : p.55-69
Journaliste : JAQUES DUPONT ET OLIVIER BOMPAS

VINS À MOINS DE 12 €

APPELLATION	DÉSIGNATION	MILL.	CLASS.	COUL.	PRIX EN €	QUALITÉ	PRIX/ PLAISIR	ENSEIGNES	COUP DE CŒUR
Blaye-côtes-de-bordeaux	CHÂTEAU LES TOURS DE PEYRAT - VIEILLES VIGNES	2017			6,50	★★	★★★	Carrefour Hyper	
Blaye-côtes-de-bordeaux	CHÂTEAU MONTFOLLET - LE VALENTIN	2018			5,95	★★	★★	Carrefour Hyper	
Blaye-côtes-de-bordeaux	CHÂTEAU LACAUSSADE SAINT-MARTIN - TROIS MOULINS	2018			5,90	★★	★★	Système U	
Blaye-côtes-de-bordeaux	IF DES JONQUEYRES - 2ND DES JONQUEYRES	2016			8,50	★★	★★	Galeries Lafayette	
Cadillac-côtes-de-bordeaux	CHÂTEAU REYNON	2017			9,50	★★	★★★	Système U	
Cadillac-côtes-de-bordeaux	CHÂTEAU REYNON	2015			10,90	★★	★★	Châteaunet	
Côtes-de-bourg	CHÂTEAU FOUGAS MALDOROR	2016			9,95	★★	★★	Auchan	
Côtes-de-bourg	CHÂTEAU MONTFOLLET - ALTUS	2016			7,20	★★	★★	Carrefour Hyper	
Côtes-de-bourg	CHÂTEAU MARTINAT	2015			8,90	★★	★★	Auchan	
Côtes-de-bourg	CLOS DU NOTAIRE - LA GLORIETTE	2016			8,99	★★	★★	Cdiscount	
SAUTERNES									
Sainte-croix-du-mont	CHÂTEAU LA RAME	2016			11,95	★★	★★★	Carrefour Hyper	
ALSACE									
Alsace riesling	DOMAINE MEYER-FONNÉ	2018			11,40	★★	★★	Intermarché	
Alsace riesling	DOMAINE PAUL BLANCK	2018			9,60	★★	★★	Veepee	
Alsace riesling	JEAN-BAPTISTE ADAM - LES NATURES	2017			10,00	★★	★★	Wineandco	
Alsace riesling	KUENTZ-BAS	2018			9,79	★★	★★	Monoprix	
Alsace riesling	MAISON CHARLES FREY	2018			8,99	★★	★★	Naturalia	
Alsace riesling GC Schoenenbourg	CHÂTEAU DE RIQUEWIHR	2016			9,99	★★	★★	LIDL	
Alsace riesling Muschelkalck	DOMAINE LOEW	2018			11,90	★★	★★★	Galeries Lafayette	♥
Alsace gewurztraminer	WOLFBERGER	2018			7,95	★★	★★	Carrefour Hyper	
Alsace pinot blanc	DOMAINE RIEFLÉ	2018			7,99	★★	★★	Intermarché	
Alsace pinot blanc	JEAN-BAPTISTE ADAM - LES NATURES	2016			8,90	★★	★★	Wineandco	
Alsace pinot gris	DOMAINE RIEFLÉ	2018			7,99/8,50	★★	★★	Intermarché - Système U	
Alsace pinot gris	KUENTZ-BAS	2016			10,89	★★	★★	Monoprix	
Alsace pinot noir	DOMAINE PAUL BLANCK	2017			9,60	★★	★★	Veepee	
Alsace pinot noir	DOPFF AU MOULIN	2018			6,95	★★	★★	Carrefour Hyper	
Alsace pinot noir	GÉRARD NEUMEYER - LE BERGER	2017			11,39	★★	★★	La Vignery	
BOURGOGNE									
Bourgogne chardonnay	LES URSULINES	2018			10,89	★★	★★	Monoprix	
Bourgogne pinot noir	LES URSULINES	2018			11,39	★★	★★	Monoprix	
Bourgogne pinot noir	FRÉDÉRIC MAGNIEN	2018			10,95	★★	★★	Carrefour H	
Bouzeron	DOMAINE CHANZY	2017			8,90/8,95	★★	★★★	Carrefour Hyper & Market	♥
Petit-chablis	LA CHABLISIENNE	2018			6,69/7,50	★★	★★	Netto - Géant	
Chablis	LA CHABLISIENNE	2014			10,95	★★	★★	Carrefour M	
Chablis	DOMAINE GEORGE	2017			9,99	★★	★★★	Cdiscount	
Chablis	DOMAINE VOCORET & FILS	2018			10,95	★★	★★	Carrefour H	
Mâcon-villages	DOMAINE MAURICE LAPALUS & FILS - PIERRECLOS	2017			6,50	★★	★★★	Géant	
Montagny	VIGNERONS DE BUXY	2017			8,15	★★	★★	La Vignery	
Saint-véran	GEORGES BURRIER - CUVÉE PRESTIGE	2017			9,99	★★	★★	Auchan	
Saint-véran	DOMAINE PERRAUD - LE MONT	2018			9,90	★★	★★★	Système U	
BEAUJOLAIS									
Beaujolais	CHÂTEAU DE PIERRE FILANT - VIEILLES VIGNES	2018			4,50	★★	★★	Carrefour Hyper	
Beaujolais	DOMAINE DES MOUILLES	2018			6,40	★★	★★	Système U	
Beaujolais	GILLES GELIN	2018			6,90	★★	★★	Intermarché	
Beaujolais-villages	DOMAINE DES NUGUES - LES BUYATS	2017			6,99	★★	★★	Monoprix	
Beaujolais-villages	DOMINIQUE MOREL - EXPRESSION FRUITÉE	2018			5,95	★★	★★	Carrefour Hyper	
Brouilly	DOMAINE RICHARD ROTTIERS	2017			11,90	★★	★★	Wineandco	
Brouilly	LES ROCHES MANOIR DU CARRA	2018			6,95	★★	★★	Carrefour Market	
Chiroubles	DOMAINE DAVID MEZIAT	2018			6,40	★★	★★	Système U	
Chiroubles	DOMAINE DE LA GROSSE PIERRE	2018			10,00	★★	★★	Lavinia	
Côte-de-brouilly	LES ROCHES BLEUES- SOLEIL DE BRULHIÉ	2016			8,00	★★	★★	Le Petit Ballon	
Fleurie	CAVE DE FLEURIE	2017			6,95	★★	★★	Carrefour Hyper	
Fleurie	DOMAINE DE LA MADONE	2018			7,15	★★	★★★	Intermarché	
Fleurie	DOMAINE DES MARRANS - LA CHAPELLE DES BOIS	2017			9,95	★★	★★	Géant	
Juliénas	DOMAINE CHATAIGNIER DURAND	2017			6,95/6,99	★★	★★★	Carrefour Hyper - Géant - Auchan	♥
Moulin-à-vent	DOMAINE LABRUYÈRES - COLLECTION	2017			9,95	★★	★★	Carrefour Hyper	
Moulin-à-vent	RICHARD ROTTIERS - FOUDRES	2018			9,95	★★	★★★	Géant	
Saint-amour	CHRISTOPHE LAPIERRE - CŒUR DE ROCHE	2018			7,60	★★	★★	Système U	
VAL DE LOIRE									
Anjou	DOMAINE DE TERREBRUNE - SÉLECTION	2015			7,19	★★	★★	La Vignery	
Anjou	DOMAINE DE GAGNEBERT	2018			4,95	★★	★★★	Carrefour Hyper	
Anjou-villages-brissac	DOMAINE RICHOU	2016			9,95	★★	★★	Géant	
Bourgueil	AMIRAULT-GROSBOIS - LES CAILLOTTES	2018			8,50	★★	★★	Système U	
Bourgueil	DOMAINE CATHERINE ET PIERRE BRETON - AVIS DE VIN FORT	2018			9,90	★★	★★	Grande Epicerie	
Bourgueil	DOMAINE LAMÉ DELISLE BOUCARD - CUVÉE DES CHESNAIES	2017			8,64	★★	★★	Vinothèque de Bordeaux	
Bourgueil	DOMAINE PITAULT LANDRY - LES GRAVIÈRES	2018			5,95	★★	★★	Carrefour Hyper & Market	
Bourgueil	YANNICK AMIRAULT - LA CÔTE 50	2018			11,95	★★★	★★★	Châteaunet	♥
Cheverny	DOMAINE PHILIPPE LOQUINEAU	2018			8,41	★★	★★	Xo-Vin	
Chinon	DOMAINE BERNARD BAUDRY	2016			10,95/11,00	★★	★★	Galeries Lafayette - Châteaunet	
Chinon	DOMAINE GROSBOIS - LA CUISINE DE MA MÈRE	2017			10,35	★★	★★★	Vinothèque de Bordeaux	
Chinon	DOMAINE DES CLOS GODEAUX - LES MAUPAS	2018			5,60	★★	★★★	Franprix	
Chinon	DOMAINE DU RONCÉE - VIEILLES VIGNES	2018			6,95	★★	★★	Système U	
Ménetou-salon	DOMAINE PELLÉ	2018			10,99	★★	★★	Monoprix	
Ménetou-salon	DOMAINE PELLÉ - LES BORNÉS	2017			10,82/10,90	★★	★★★	Xo-Vin - Châteaunet	
Ménetou-salon	DOMAINE OLIVIER FOUCHER	2018			8,49	★★	★★	Netto	
Muscadet-sèvre-et-maine-sur-lie	DOMAINE PIERRE LUNEAU-PAPIN - PIERRE DE LA GRANGE	2016			8,90	★★	★★★	Wineandco	
Pouilly-fumé	MICHEL REDDE ET FILS - PETIT FUMÉ	2018			11,88/12,50	★★	★★	Xo-Vin - Grande Epicerie	

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 : FR
Périodicité : Hebdomadaire
OJD : 340253

Date : 05 septembre 2019
Page de l'article : p.55-69
Journaliste : JAQUES DUPONT ET OLIVIER BOMPAS

VINS À MOINS DE 12 €

APPELLATION	DÉSIGNATION	MILL.	CLASS.	COUL.	PRIX EN €	QUALITÉ	PRIX/ PLAISIR	ENSEIGNES	COUP DE CŒUR
Quincy	BRUNO LECOMTE - LES MERISIERS	2018			7,75	★★	★★	Géant	
Quincy	DOMAINE TATIN - SAUVAGE	2018			8,95	★★	★★	Auchan	
Reuilly	DOMAINE CLAUDE LAFOND - LA RAIE	2018			9,95	★★	★★	Châteaunet	
Reuilly	JEAN-MICHEL SORBE - LES ROUESSES	2018			8,00	★★	★★	Veepee	
Saint-nicolas-de-bourgueil	AMIRAULT-GROSBOIS - LES BOISSIÈRES	2018			8,90	★★	★★	Système U	
Saint-nicolas-de-bourgueil	DOMAINE AMIRAULT - LES QUARTERONS	2015			9,50	★★	★★★	Grande Epicerie	♥
Saint-nicolas-de-bourgueil	J ET V MABILEAU - HAUT GAGNE	2018			6,49	★★	★★	Auchan	
Saint-nicolas-de-bourgueil	JOËL TALUAU - LES RACINES DU TEMPS	2018			6,50	★★	★★★	Leclerc	
Saint-nicolas-de-bourgueil	VIGNOBLES OLIVIER - LES VINGT LIEUX-DITS	2017			5,99	★★	★★	Netto	
Saint-pourçain	LES VIGNERONS DE SAINT-POURÇAIN	2016			4,28	★	★★	La Vignery	
Sancerre	ROGER CHAMPAULT - LES PIERRIS	2017			11,70	★★★	★★★	La Vignery	♥
Saumur	DOMAINE DE LA PALEINE - LE PITAUD	2018			7,90	★★	★★	Franprix	
Saumur-champigny	LÉNA FILLIATREAU	2018			8,75	★★	★★	Auchan	
Saumur-champigny	CHÂTEAU DE CHAINTRES - LES CRÈZES	2018			7,50	★★	★★	Veepee	
Saumur-champigny	DOMAINE DES VARINELLES	2018			6,95	★★	★★	Carrefour Hyper & Market	
Savennières	CHÂTEAU D'EPIRÉ	2018			9,75	★★	★★★	Auchan	
Savennières	CHÂTEAU D'EPIRÉ	2018			8,95	★★	★★★	Géant	
Savennières	DOMAINE JO PITHON	2017			11,50	★★	★★★	Géant	
Touraine gamay	DOMAINE DE LA CHARMOISE - TERROIR DES SILICES	2018			6,20	★★	★★	Carrefour Hyper	
Touraine gamay	DOMAINE DE LA CHARMOISE	2018			7,39	★★	★★	Monoprix	
Touraine gamay	DOMAINE DE LA CHARMOISE - PREMIÈRE VENDANGE	2018			8,95	★★★	★★★	Carrefour Hyper	
Valencay	LE CLAUX DELORME	2018			8,79	★★	★★	Monoprix	
JURA									
Côtes-du-jura	DOMAINE JEAN-LUC MOUILLARD - CHARDONNAY	2018			8,95	★★	★★	Système U	
Arbois	FRUITIERE VINICOLE D'ARBOIS - TROUSSEAU	2017			9,49	★★	★★	La Vignery	
Arbois	FRUITIÈRE VINICOLE D'ARBOIS - CHARDONNAY	2017			7,60	★★	★★	La Vignery	
SAVOIE									
Savoie	DOMAINE FABIEN TROSSET - VIEILLES VIGNES - MONDEUSE	2018			10,90	★★★	★★★	Intermarché	♥
Savoie	DOMAINE JACQUIN - MONDEUSE	2018			5,99	★★	★★	Auchan	
Savoie	PATRICK TARDY - MONDEUSE	2017			7,44	★★	★★	La Vignery	
Savoie-chignin	DOMAINE ANDRÉ ET MICHEL QUENARD - MONDEUSE TRADITION	2017			10,50	★★	★★★	Galeries Lafayette	
Savoie-cruet	DOMAINE DE L'IDYLLE	2018			6,50	★★	★★	Système U	
Savoie-ripaille	CHÂTEAU DE RIPAILLE	2018			7,90	★★	★★	Intermarché	
Roussette-de-savoie	DOMAINE FABIEN TROSSET	2018			6,65	★★	★★	Intermarché	
Roussette de savoie	DOMAINE JACQUIN	2018			5,99	★★	★★	Auchan	
VALLEE DU RHÔNE									
Côtes-du-rhône	DOMAINE ROUGE GARANCE - TERRE DE GARANCE	2018			6,20	★★	★★	Carrefour Hyper	
Côtes-du-rhône	DOMAINE PÉLAQUIÉ - GALIA	2017			6,50	★★	★★	Grande Epicerie	
Côtes-du-rhône	DOMAINE LAFOND ROC-EPINE - BELLE ÉTOILE	2018			6,50	★★	★★	Comptoir des Vignes	
Côtes-du-rhône	DOMAINE DES CARABINIERS - LUNAR APOGÉ	2018			7,50	★★	★★	Système U	
Côtes-du-rhône	CHÂTEAU DE MANISSY - ORACLE	2017			7,90	★★	★★	CFV	
Côtes-du-rhône	DOMAINE ELODIE BALME	2017			7,90	★★	★★	Grande Epicerie	
Côtes-du-rhône	VIGNOBLE DAVID - PETIT DAVID	2017			8,33	★★	★★	Twil	
Côtes-du-rhône	DOMAINE DE LA JANASSE	2016			8,90	★★	★★	Grande Epicerie	
Côtes-du-rhône-villages	CHÂTEAU D'ESTOUBLON - LA RÉSERVE	2016			9,50	★★	★★	CFV	
Côtes-du-rhône-villages	DOMAINE CLAIRE CLAVEL	2018			5,49	★★	★★★	Cdiscount	♥
Côtes-du-rhône-villages-gadagne	BOIS DE SAINT JEAN	2017			9,40	★★	★★	Twil	
Côtes-du-rhône-villages-laudun	CHÂTEAU COURAC - LE HAUT PLATEAU	2016			6,75	★★	★★	Géant	
Côtes-du-rhône-villages-laudun	CHÂTEAU COURAC	2016			6,60	★★	★★	Leclerc	
Côtes-du-rhône-villages-laudun	DOMAINE PÉLAQUIÉ	2017			5,95	★★	★★	Carrefour Hyper	
Côtes-du-rhône-villages-valreas	DOMAINE MONTMARTEL	2018			6,50	★★	★★	Carrefour Hyper	
Costières-de-nîmes	CHÂTEAU MAS NEUF - RHÔNE PARADOX	2015			6,84	★★	★★★	Xo-Vin	
Costières-de-nîmes	CLOS DES BOUTES - LE PLURIEL	2018			8,50	★★	★★★	Châteaunet	♥
Luberon	CHÂTEAU LA VERRERIE	2015			11,50	★★	★★	Galeries Lafayette	
Tavel	CHÂTEAU LA GENESTIÈRE - LA MAGNANERIE	2018			6,80	★★	★★	Intermarché	
Tavel	DOMAINE LAFOND ROC-EPINE - BELLE ÉTOILE	2018			9,10	★★	★★	Comptoir des Vignes	
Tavel	DOMAINE PÉLAQUIÉ - RIVE DROITE	2018			7,50	★★	★★	Géant	
Tavel	DOMAINE SAINT-FERRÉOL	2018			5,79	★★	★★	Netto	
Lirac	DOMAINE DES CARABINIERS - FRUIT DE LUNE	2017			10,20	★★	★★	Veepee	
Lirac	DOMAINE DES CARABINIERS - LUNAR APOGÉ	2018			10,95	★★	★★	Système U	
Lirac	DOMAINE DU CLOS DE SIXTE	2015			11,99	★★	★★	Cdiscount	
Vacqueyras	DOMAINE BRUNELY	2017			8,50	★★	★★★	Système U	
Vacqueyras	ROMAIN DUVERNAY	2016			8,95	★★	★★	Auchan	
Cairanne	DOMAINE DE LA PRÉSIDENTE	2018			6,95	★★	★★	Intermarché	
Cairanne	DOMAINE EYVERINE	2017			5,95	★★	★★	Système U	
Beaumes-de-venise	DOMAINE DE FENOUILLET	2016			8,95	★★	★★	Système U	
Rasteau	DOMAINE CHARAVIN	2018			8,95	★★	★★	Géant	
Gigondas	CLOS DU BOIS DE MENGE	2017			11,95	★★	★★	Géant	
Gigondas	DAUVERGNE RANVIER - TRADITION	2016			11,95	★★	★★	Système U	
Crozes-hermitage	CAVE DE CLERMONT	2016			11,85	★★	★★	Auchan	
Crozes-hermitage	CAVE DE TAIN - CLASSIQUE	2017			11,22	★★	★★	Xo-Vin	
Crozes-hermitage	CAVE DE TAIN - MOUVEMENT PERPÉTUEL	2018			9,99/10,95	★★	★★★	LIDL - Géant	
Crozes-hermitage	DOMAINE JAUME	2017			10,50	★★	★★	Veepee	
Crozes-hermitage	TARDIEU-LAURENT	2018			10,95	★★	★★	Carrefour Hyper	
LANGUEDOC-ROUSSILLON									
Languedoc	CHÂTEAU SAINT-MARTIN DE LA GARRIGUE - TRADITION	2017			6,12	★★	★★	La Vignery	
Languedoc	DOMAINE CLAVEL - LE MAS	2018			9,50	★★	★★	Lavinia	
Languedoc	MAS MONTEL - LES GRÈS	2016			11,95	★★	★★	Châteaunet	

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 : FR
Périodicité : Hebdomadaire
OJD : 340253

Date : 05 septembre 2019
Page de l'article : p.55-69
Journaliste : JAQUES DUPONT ET OLIVIER BOMPAS

VINS À MOINS DE 12 €

APPELLATION	DÉSIGNATION	MILL.	CLASS.	COUL.	PRIX EN €	QUALITÉ	PRIX/ PLAISIR	ENSEIGNES	COUP DE CŒUR
Languedoc-grès-de-montpellier	CHÂTEAU DE L'ENGARRAN - LES GRAVIÈRES	2016			9,95	★★	★★	Système U	
La-clape	CHÂTEAU CAPITOUL - ROCAILLE	2017			8,64	★★	★★	Xo-Vin	
La-clape	CHÂTEAU D'ANGLÈS - CLASSIQUE	2016			10,32	★★	★★	Le Petit Ballon	
La-clape	CHÂTEAU L'HOSPITALET - LA RÉSERVE	2018			8,50	★★	★★	Leclerc	
Pic-saint-loup	CHÂTEAU DE LANCYRE - COSTE D'ALEYRAC	2017			9,90	★★	★★	Wineandco	
Pic-saint-loup	CHÂTEAU LA ROQUE - LES TRAVERSÉES DE LA ROQUE	2018			11,70	★★	★★	Géant	
Pic-saint-loup	DOMAINE HAUT-LIROU	2017			10,99	★★	★★	Monoprix	
Pic-saint-loup	ERMITAGE DU PIC SAINT-LOUP - TOUR DE PIERRES	2016			9,95/10,90	★★★	★★★	Wineandco - Châteaunet	♥
Terrasses-du-larzac	CHÂTEAU LA SAUVAGEONNE - CUVÉE LES OLIVIERS	2017			8,95	★★	★★	Système U - Carrefour Hyper	
Terrasses-du-larzac	DOMAINE DU CAUSSE D'ARBORAS - LA FAILLE	2016			9,95	★★	★★	Géant - Système U	
Terrasses-du-larzac	DOMAINE DU PAS DE L'ESCALETTE - LES PETITS PAS	2018			9,90	★★	★★★	Grande Epicerie	
Terrasses-du-larzac	LE CLOS DU LUCQUIER	2017			8.49/9,95	★★	★★	Auchan - Carrefour Hyper	
Faugères	ABBAYE SYLVA PLANA - LES NOVICES	2017			8,25	★★	★★	Xo-Vin	
Faugères	DOMAINE DE FENOUILLET - EXTRAITS DE SCHISTES	2016			5,95	★★	★★	Système U	
Faugères	CHÂTEAU DES ESTANILLES - LA CHAPELLE	2017			7,65	★★	★★	Leclerc	
Faugères	DOMAINE OLLIER-TAILLEFER - GRANDE RÉSERVE	2016			11,90	★★	★★	Cdiscount	
Saint-chinian	CLOS BAGATELLE - À L'ORIGINE	2018			5,50	★★	★★	Veepee	
Saint-chinian	DOMAINE CANET VALETTE - ANTONYME	2017			9,90	★★	★★★	Grande Epicerie	♥
Saint-chinian	DOMAINE RIMBERT - LES TRAVERS DE MARCEAU	2017			8,42	★★	★★	La Vignery	
Saint-chinian	MAS CHAMPART - CÔTE D'ARBO	2015			8,50	★★	★★	Wineandco	
Minervois	DOMAINE JEAN BAPTISTE SENAT - LA NINE	2017			11,90	★★	★★★	Grande Epicerie	
Minervois	MAS CENTEILLES - SOT-L'Y-LAISSE	2017			9,95	★★	★★	Système U	
Minervois-la-livinière	CHÂTEAU LAVILLE BERTROU - CUVÉE DE L'AMIRAL	2016			8,95	★★	★★	Système U	
Corbières	CHÂTEAU BORDE ROUGE - CARMINAL	2015			7,20	★★	★★	Géant	
Corbières	CHÂTEAU HAUT GLÉON	2015			11,70	★★	★★	La Vignery	
Corbières	CHÂTEAU PECH-LATT - LA SAUVAGE	2016			10,90	★★	★★	Twil	
Corbières	DOMAINE CHAMP DES MURAILLES - CUVÉE CLASSIQUE	2017			10,33	★★	★★	Le Petit Ballon	
Corbières	DOMAINE SERRES MAZARD	2016			5,50	★★	★★	Géant	
Côtes-du-roussillon	CHÂTEAU DE L'OU - ESPRIT LIBRE	2018			11,50	★★	★★★	Naturalia	
Côtes-du-roussillon	DOMAINE CAZES - EGO	2017			9,89	★★	★★	Xo-Vin	
Côtes-du-roussillon	DOMAINE CAZES - SANS SULFITES	2018			7,50	★★	★★	Géant	
Côtes-du-roussillon	MAS AMIEL - PRODIGE	2018			9,90	★★	★★	Système U	
Côtes-du-roussillon	MAS AMIEL - PUR SCHISTE	2018			9,65	★★	★★	Leclerc	
Collioure	LES CLOS DE PAULILLES - CUVÉE JULES PAMS	2017			9,90	★★	★★	Leclerc	
Collioure	LES HAUTS DE PAULILLES	2017			8.90	★★	★★	Auchan	
Collioure	MARC PARCÉ	2018			9,95	★★	★★	Carrefour Hyper	
PROVENCE & CORSE									
Côtes-de-provence	CHÂTEAU DE BERNE - GRANDE RÉCOLTE	2018			7,95/8,30	★★	★★	Carrefour Hyper - Géant	
Côtes-de-provence	CHÂTEAU GASSIER - ESPRIT GASSIER	2018			10,70	★★	★★	CFV	
Côtes-de-provence	CHÂTEAU ROUBINE - RÉSERVE	2018			10.50/10,95	★★	★★	Carrefour Hyper - Géant - Auchan	
Côtes-de-provence	CHÂTEAU SAINTE-ROSELINE - CUVÉE DES CHEVALIERS	2018			11,95	★★	★★	Carrefour Hyper	
Côtes-de-provence	CHÂTEAU LA GORDONNE - FONT FREYE	2018			5,95	★★	★★	Géant	
Bandol	MOULIN DE LA ROQUE	2016			9,95	★★	★★★	Carrefour Hyper	
Cassis	DOMAINE DES QUATRE VENTS	2018			11,50	★★	★★★	Système U	
Corse-calvi	CULOMBU	2018			7,95	★★	★★★	Système U	
Corse-Figari	DOMAINE DE TANELLA	2017			8,95	★★	★★	Carrefour Hyper	
Patrimonio	CLOS SAN QUILICO	2018			9,90	★★	★★	Auchan	
Patrimonio	CLOS TEDDI	2018			11,69	★★	★★★	Monoprix	
SUD-OUEST									
Bergerac	CHÂTEAU TOUR DES GENDRES - CUVÉE DES CONTI	2017			8,90	★★	★★	Galeries Lafayette	
Bergerac	CHÂTEAU TOUR DES GENDRES - LE CLASSIQUE	2017			7,50	★★	★★★	Galeries Lafayette	
Bergerac	GRANDE MAISON - CUVÉE OPÉRA	2018			8,90	★★	★★	Naturalia	
Buzet	LIONEL OSMIN - BUZET	2017			7,82	★★	★★	Xo-Vin	
Cahors	CHÂTEAU DE CHAMBERT - BIODYNAMITE MALBEC	2015			10,99	★★	★★★	Twil	
Cahors	CLOS TRIGUEDINA - PETIT CLOS	2015			9,82	★★	★★	Xo-Vin	
Cahors	GEORGES VIGOUROUX - VASSAL DE MERCUÈS	2017			9,60	★★	★★★	Le Petit Ballon	♥
Fronton	CHÂTEAU BAUDARE - CUVÉE PRESTIGE	2016			4,99	★★	★★	Carrefour Market & Hyper	
Fronton	CHATEAU LAUROU	2018			5,95	★★	★★	Auchan	
Fronton	DOMAINE LE ROC - LA FOLLE NOIRE D'AMBAT	2016			7,95	★★	★★	Châteaunet	
Gaillac	LIONEL OSMIN - GAILLAC	2016			7,81	★★	★★★	Xo-Vin	
Jurançon sec	CLOS LAPEYRE	2017			10,50	★★	★★	Wineandco	
Jurançon sec	DOMAINE CAUHAPÉ - GEYSER	2016			11,50	★★	★★	Galeries Lafayette	
Jurançon sec	LIONEL OSMIN - CAMI SALIÉ	2016			10,26	★★	★★★	Xo-Vin	
Madiran	CHÂTEAU VIELLA	2017			4,89	★★	★★★	Intermarché	
Madiran	LIONEL OSMIN - MON ADOUR	2016			10,37	★★	★★	Xo-Vin	
Marcillac	LIONEL OSMIN	2016			9,15	★★	★★	Xo-Vin	
Montravel	CHÂTEAU LAULERIE - COMTESSE DE SÉGUR	2015			10,80	★★	★★★	La Vignery	
Saint-mont	CHÂTEAU SAINT GO	2017			7.95	★★	★★	Auchan	
Saint-mont	PLAIMONT- LES VIGNES RETROUVÉES	2017			8,24	★★	★★	Le Petit Ballon	
Monbazillac	DOMAINE DE L'ANCIENNE CURE - GRAINS D'OR	2016			8,95	★★	★★★	Leclerc	
Monbazillac	DOMAINE DE PÉCANY	2018			7,95	★★	★★★	Système U	
Pacherenc-du-vic-bilh	TOURELLE DE LAFFITE TESTON - SOCL	2017			8.49	★★	★★	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 : FR
Périodicité : Hebdomadaire
OJD : 340253

Date : 05 septembre 2019
Page de l'article : p.55-69
Journaliste : JAQUES DUPONT ET OLIVIER BOMPAS

VINS DE 12 € À 30 €

APPELLATION	DÉSIGNATION	MILL.	CLASS.	COUL.	PRIX EN €	QUALITÉ	PRIX/ PLAISIR	ENSEIGNES	COUP DE CŒUR
MEDOC									
Médoc	CHÂTEAU CASTERA	2015			13,95	★★	★★	Carrefour Hyper & Market	
Médoc	CHÂTEAU D'ESCURAC	2014			12,95	★★	★★	Carrefour Hyper	
Médoc	CHÂTEAU LA CARDONNE	2009			15,00	★★	★★	Galeries Lafayette	
Médoc	CHÂTEAU LAYAUGA DUBOSCQ	2012			14,08	★★	★★	La Vignery	
Médoc	CHÂTEAU LES GRANDS CHÊNES	2015			12,95/13,90	★★	★★	Auchan - Intermarché	
Médoc	CHÂTEAU POTENSAC	2016			16,90	★★	★★★	Géant	
Médoc	CHÂTEAU RAMAFORT	2010			12,50	★★	★★★	Géant	♥
Médoc	CHÂTEAU ROLLAN DE BY - MAGNUM	2016			28,95	★★	★★	Carrefour Hyper	
HAUT-MEDOC									
Haut-médoc	CHÂTEAU BELGRAVE	2017	5ᵉCC		27,90	★★	★★★	La Vignery	
Haut-médoc	CHÂTEAU BELGRAVE	2016	5ᵉCC		28,50/28,95	★★★	★★★	Intermarché - Carrefour Hyper	
Haut-médoc	CHÂTEAU BELGRAVE	2012	5ᵉCC		27,45	★★	★★★	La Vignery	
Haut-médoc	CHÂTEAU CAMENSAC (PAR 12 BOUTEILLES)	2016	5ᵉCC		28,05	★★	★★	La Grande Cave	
Haut-médoc	CHÂTEAU CAMENSAC	2014	5ᵉCC		27,50	★★	★★	Galeries Lafayette	
Haut-médoc	CHÂTEAU CANTEMERLE	2015	5ᵉCC		27,90/30,42	★★	★★	Millésimes - Vinothèque de Bordeaux	
Haut-médoc	CHÂTEAU CANTEMERLE	2014	5ᵉCC		25,75	★★	★★	Xo-Vin	
Haut-médoc	CHÂTEAU CANTEMERLE	2011	5ᵉCC		24,50/25,95	★★	★★★	Intermarché - Carrefour Hyper	
Haut-médoc	CHÂTEAU CITRAN	2017			13,20	★★	★★	Leclerc	
Haut-médoc	CHÂTEAU CISSAC	2016			13,90	★★	★★★	Leclerc	♥
Haut-médoc	CHÂTEAU LAROSE PERGANSON	2015			14,95	★★	★★	Carrefour Hyper	
Haut-médoc	CHÂTEAU REYSSON	2015			12,95	★★	★★	Carrefour Hyper	
Haut-médoc	CHÂTEAU BELLE VUE	2017			13.90	★★	★★	Auchan	
Haut-médoc	CHÂTEAU BELLE VUE	2016			13,90/14,95	★★	★★	iDealwine - Millésimes - Auchan	
Haut-médoc	CHÂTEAU D'AGASSAC	2015			14,50	★★	★★	Intermarché	
Haut-médoc	CHÂTEAU CAMBON LA PELOUSE	2017			13,80	★★	★★	Leclerc - Système U	
Haut-médoc	CHÂTEAU CAMBON LA PELOUSE	2016			13,90	★★	★★	Millésimes	
Haut-médoc	CHÂTEAU CAMBON LA PELOUSE	2015			13.50	★★	★★	Auchan	
Haut-médoc	CHÂTEAU CHARMAIL	2017			14,95	★★	★★	Leclerc	
Haut-médoc	CHÂTEAU CHARMAIL	2015			14.95	★★	★★	Auchan	
Haut-médoc	CHÂTEAU CHARMAIL	2012			14,90	★★	★★	Châteaunet - Galeries Lafayette	
Haut-médoc	CHÂTEAU LANESSAN	2017			12,76/12,99	★★	★★	La Vignery - Intermarché	
Haut-médoc	CHÂTEAU LANESSAN	2015			13,95	★★	★★	Vinothèque de Bordeaux	
Haut-médoc	CHÂTEAU LANESSAN	2014			12,99	★★	★★★	Cdiscount	
Haut-médoc	CHÂTEAU LANESSAN	2012			12,95	★★	★★★	Galeries Lafayette - Châteaunet	
Haut-médoc	CHÂTEAU LANESSAN	2011			14,36	★★	★★	La Vignery	
Haut-médoc	CHÂTEAU LAROSE TRINTAUDON - MAGNUM	2017			22,70/22,95	★★	★★	Leclerc - Carrefour Market	
Haut-médoc	CHÂTEAU PALOUMEY	2017			13,95	★★	★★	Carrefour Hyper	
Haut-médoc	CHÂTEAU PEYRABON	2016			12,75/13,09	★★	★★	La Vignery - La Grande Cave	
Haut-médoc	CHÂTEAU SOCIANDO MALLET	2017			25.95	★★	★★	Auchan	
Haut-médoc	CHÂTEAU SOCIANDO MALLET	2014			23,99	★★	★★★	Intermarché	
Haut-médoc	CHÂTEAU SOCIANDO MALLET	2011			28,00	★★	★★	Wineandco	
Haut-médoc	DIANE DE BELGRAVE - 2ᵉᵐᵉ DE BELGRAVE	2014			13,13	★★	★★	La Vignery	
Haut-médoc	L'HÉRITAGE DE CHASSE-SPLEEN - 2ᵉᵐᵉ DE CHASSE SPLEEN	2012			12,90	★★	★★	Intermarché	
Haut-médoc	LA DEMOISELLE DE SOCIANDO MALLET - 2ᵉᵐᵉ DE SOCIANDO-MALLET	2015			15,50	★★	★★	Géant	
Haut-médoc	LA DEMOISELLE DE SOCIANDO MALLET - 2ᵉᵐᵉ DE SOCIANDO-MALLET	2012			13,99	★★	★★	Intermarché	
Haut-médoc	LES ALLÉES DE CANTEMERLE - 2ᵉᵐᵉ DE CANTEMERLE	2015			14,80	★★	★★	Système U	
Haut-médoc	LES ALLÉES DE CANTEMERLE - 2ᵉᵐᵉ DE CANTEMERLE	2012			12,90/13,50	★★	★★	Châteaunet - Twil	
LISTRAC									
Listrac	CHÂTEAU FONRÉAUD	2015			12,50	★★	★★★	Intermarché	
Listrac	CHÂTEAU FOURCAS HOSTEN	2016			17,95	★★	★★	Leclerc	
Listrac	CHÂTEAU FOURCAS HOSTEN	2016			17,80/17,85	★★	★★	Vinothèque de Bordeaux - Millésimes	
Listrac	CHÂTEAU FOURCAS HOSTEN	2014			14,90	★★	★★	Wineandco	
Listrac	CHÂTEAU MAYNE LALANDE	2014			12,95	★★	★★	Carrefour Market	
MOULIS									
Moulis	CHÂTEAU MAUVESIN BARTON	2017			13,99	★★	★★	Intermarché	
Moulis	CHÂTEAU ANTHONIC	2016			13,95	★★	★★	Carrefour Hyper	
Moulis	CHÂTEAU BRILLETTE	2016			15,95	★★	★★	Carrefour Hyper	
Moulis	CHÂTEAU BRILLETTE	2015			15.90	★★	★★	Auchan	
Moulis	CHÂTEAU CHASSE-SPLEEN	2017			27,90	★★	★★	La Vignery	
Moulis	CHÂTEAU CHASSE-SPLEEN	2016			29,95	★★	★★★	Intermarché	
Moulis	CHÂTEAU CHASSE-SPLEEN	2015			25,90	★★	★★★	Géant	♥
Moulis	CHÂTEAU CHASSE-SPLEEN	2014			26,91	★★	★★	Vinothèque de Bordeaux	
Moulis	CHÂTEAU GRESSIER GRAND POUJEAUX	2014			15,80	★★	★★	La Vignery	
Moulis	CHÂTEAU MAUCAILLOU	2015			19,90	★★	★★★	Intermarché	
Moulis	CHÂTEAU MAUCAILLOU	2014			16,99	★★	★★	Intermarché	
Moulis	CHÂTEAU POUJEAUX	2017			26,50	★★	★★	Leclerc	
Moulis	CHÂTEAU POUJEAUX	2016			29,95	★★	★★	Carrefour Hyper	
Moulis	CHÂTEAU POUJEAUX	2015			26,50/27,95	★★	★★	Millésimes - Carrefour Market	
Moulis	CHÂTEAU POUJEAUX	2014			22,50	★★	★★★	Intermarché	
MARGAUX									
Margaux	CHÂTEAU PRIEURÉ LICHINE	2014	4ᵉCC		29,50	★★	★★★	Intermarché	
Margaux	CHÂTEAU DU TERTRE	2011	5ᵉCC		27,90	★★	★★★	Intermarché	
Margaux	CHÂTEAU GRAND TAYAC	2016			17,95	★★	★★	Carrefour Hyper	
Margaux	CHÂTEAU D'ARSAC	2016			17.90/17,95	★★	★★	Carrefour Hyper - Auchan	
Margaux	CHÂTEAU D'ARSAC	2015			16,95	★★	★★	Intermarché	
Margaux	CHÂTEAU LA GURGUE	2012			18,60	★★	★★★	Grande Epicerie	
Margaux	CHÂTEAU LA TOUR DE MONS	2015			19,95	★★	★★★	Carrefour Hyper	
Margaux	CHÂTEAU LABÉGORCE	2014			21,50	★★	★★	Intermarché	

Tous droits réservés à l'éditeur

Le Point
Pays : FR
Périodicité : Hebdomadaire
OJD : 340253

Date : 05 septembre 2019
Page de l'article : p.55-69
Journaliste : JAQUES DUPONT ET OLIVIER BOMPAS

VINS DE 12 € À 30 €

APPELLATION	DÉSIGNATION	MILL.	CLASS.	COUL.	PRIX EN €	QUALITÉ	PRIX/ PLAISIR	ENSEIGNES	COUP DE CŒUR
Margaux	CHÂTEAU MONBRISON	2016			29,00	★★	★★	iDealwine	
Margaux	CHÂTEAU PAVEIL DE LUZE	2017			17,50	★★	★★	Système U	
Margaux	CHÂTEAU PAVEIL DE LUZE	2012			20,70	★★	★★★	La Vignery	
Margaux	CHÂTEAU SÉGLA	2012			29,90	★★	★★	Grande Epicerie	
Margaux	CHÂTEAU SIRAN	2014			22,00	★★	★★	Wineandco	
Margaux	CHÂTEAU SIRAN	2011			25,20	★★	★★	Vinothèque de Bordeaux	
Margaux	BLASON D'ISSAN	2014			24,90	★★	★★	Grande Epicerie	
Margaux	CHEVALIER DE LASCOMBES - 2nd DE LASCOMBES	2014			23,95	★★	★★	Carrefour Hyper & Market	
Margaux	LA DAME DE MALESCOT - 2nd DE MALESCOT SAINT-EXUPÉRY	2012			19,50	★★	★★	Intermarché	
Margaux	LE CLOITRE DU CHÂTEAU PRIEURÉ-LICHINE - 2nd DE PRIEURÉ LICHINE	2016			19,95	★★	★★	Auchan	
Margaux	LE CLOITRE DU CHÂTEAU PRIEURÉ-LICHINE - 2nd DE PRIEURÉ LICHINE	2015			19,95	★★	★★	Carrefour Hyper	
Margaux	BARON DE BRANE - 2nd DE BRANE CANTENAC (PAR 12 BOUTEILLES)	2016			25,50	★★	★★★	La Grande Cave	
Margaux	BARON DE BRANE - 2nd DE BRANE-CANTENAC	2014			23,40	★★	★★	Vinothèque de Bordeaux	
Margaux	BARON DE BRANE - 2nd DE BRANE-CANTENAC	2012			24,90	★★	★★	Châteaunet	
Margaux	BRIO DE CANTENAC-BROWN - 2nd DE CANTENAC-BROWN	2015			27,28	★★	★★	Vinothèque de Bordeaux	
Margaux	BRIO DE CANTENAC-BROWN - 2nd DE CANTENAC-BROWN	2015			25,99/26,90	★★	★★	Cdiscount - Châteaunet	
Margaux	AURORE DE DAUZAC - 2nd DE DAUZAC	2014			19,90	★★	★★	Grande Epicerie	
SAINT-JULIEN									
Saint-julien	CHÂTEAU DU GLANA	2017			19,50/19,95	★★	★★★	Système U - Carrefour Hyper	
Saint-julien	CHÂTEAU DU GLANA	2017			18,99	★★	★★★	Auchan	
Saint-julien	CHÂTEAU DU GLANA	2016			19,95	★★	★★★	Auchan	♥
Saint-julien	CHÂTEAU DU GLANA	2015			19,95	★★	★★★	Auchan	
Saint-julien	CHÂTEAU LALANDE	2016			19,00	★★	★★	Intermarché	
Saint-julien	CHÂTEAU LALANDE	2015			17,95/17,99	★★	★★	Carrefour Hyper - Intermarché	
Saint-julien	CHÂTEAU LALANDE	2014			16,90	★★	★★	Système U	
Saint-julien	CHÂTEAU LALANDE-BORIE	2016			25,99	★★	★★	Intermarché	
Saint-julien	CHÂTEAU LALANDE-BORIE	2014			23,00	★★	★★★	Vinothèque de Bordeaux	
Saint-julien	CHÂTEAU MOULIN DE LA ROSE	2017			29,90	★★	★★	La Vignery	
Saint-julien	CHÂTEAU MOULIN RICHE	2017			29,40	★★	★★	Leclerc	
Saint-julien	CONNÉTABLE DE TALBOT - 2nd DE TALBOT	2017			22,50/22,95	★★	★★	Auchan - Géant - Carrefour Hyper	
Saint-julien	CONNÉTABLE DE TALBOT - 2nd DE TALBOT	2016			23,50/23,99	★★	★★	Géant - Intermarché - La Grande Cave	
Saint-julien	CONNÉTABLE DE TALBOT - 2nd DE TALBOT (PAR 12 BOUTEILLES)	2016			23,80	★★	★★	La Grande Cave	
Saint-julien	CONNÉTABLE DE TALBOT - 2nd DE TALBOT	2015			23,80/23,95	★★	★★	Vinothèque de Bordeaux - Millésimes	
Saint-julien	CONNÉTABLE DE TALBOT - 2nd DE TALBOT	2014			24,50	★★	★★	Grande Epicerie	
Saint-julien	DULUC DE BRANAIRE DU CRU - 2nd DE BRANAIRE DU CRU	2015			24,50	★★	★★	Repaire de Bacchus	
Saint-julien	DULUC DE BRANAIRE DU CRU - 2nd DE BRANAIRE DU CRU	2014			25,50	★★	★★	Galeries Lafayette	
Saint-julien	LES FIEFS DE LAGRANGE - 2nd DE LAGRANGE	2017			22,40/22,95	★★	★★	Système U - Carrefour Market	
Saint-julien	LES FIEFS DE LAGRANGE - 2nd DE LAGRANGE	2016			23,50/23,80	★★	★★	Géant - La Grande Cave	
Saint-julien	LES FIEFS DE LAGRANGE - 2nd DE LAGRANGE	2016			23,99/24,95	★★	★★	Intermarché - Auchan	
Saint-julien	LES FIEFS DE LAGRANGE - 2nd DE LAGRANGE	2015			23,32/24,00	★★	★★	Vinothèque de Bordeaux - Wineandco	
Saint-julien	LES FIEFS DE LAGRANGE - 2nd DE LAGRANGE	2011			19,95/22,50	★★	★★	Auchan - Grande Epicerie	
Saint-julien	SARGET DE GRUAUD-LAROSE - 2nd DE GRUAUD-LAROSE	2017			22,95	★★	★★	Auchan - Carrefour Hyper	
Saint-julien	SARGET DE GRUAUD-LAROSE - 2nd DE GRUAUD-LAROSE	2016			22,95/22,99	★★	★★	Géant - Intermarché	
Saint-julien	SARGET DE GRUAUD-LAROSE - 2nd DE GRUAUD-LAROSE	2015			19,95/22,50	★★	★★★	Intermarché - Millésimes	
PAUILLAC									
Pauillac	CHÂTEAU LYNCH-MOUSSAS	2016	5ºCC		27,90	★★	★★★	Géant	♥
Pauillac	CHÂTEAU LYNCH-MOUSSAS	2012	5ºCC		27,90	★★	★★	Géant	
Pauillac	CHÂTEAU CROIZET-BAGES	2014	5ºCC		26,95	★★	★★★	Géant	♥
Pauillac	CHÂTEAU FONBADET	2017			27,90	★★	★★	Auchan	
Pauillac	CHÂTEAU LA FLEUR PEYRABON	2015			25,00	★★	★★	Wineandco	
Pauillac	CHÂTEAU TOUR SIEUJEAN	2012			19,90	★★	★★★	Grande Epicerie	
Pauillac	LACOSTE BORIE - 2nd DE GRAND PUY-LACOSTE (PAR 12 BOUTEILLES)	2016			24,65	★★	★★	La Grande Cave	
Pauillac	LACOSTE BORIE - 2nd DE GRAND PUY-LACOSTE	2015			22,90	★★	★★★	Géant	
Pauillac	LACOSTE BORIE - 2nd DE GRAND PUY-LACOSTE	2014			19,95	★★	★★★	Carrefour Hyper	
Pauillac	RÉSERVE DE LA COMTESSE - 2nd DE PICHON-COMTESSE	2014			29,90	★★	★★★	Intermarché	
Pauillac	PRÉLUDE À GRAND PUY DUCASSE - 2nd DE GRAND PUY-DUCASSE	2016			21,50	★★	★★	Géant - Intermarché	
Pauillac	PRÉLUDE À GRAND PUY DUCASSE - 2nd DE GRAND PUY-DUCASSE	2016			20,95/21,95	★★	★★	Auchan - Carrefour Hyper	
Pauillac	PRÉLUDE À GRAND PUY DUCASSE - 2nd DE GRAND PUY-DUCASSE	2015			19,95/20,90	★★	★★	Auchan - Intermarché	
SAINT-ESTÈPHE									
Saint-estèphe	CHÂTEAU COS-LABORY	2014	5ºCC		29,95	★★	★★★	Carrefour Hyper	
Saint-estèphe	CHÂTEAU CAPBERN	2012			17,90	★★	★★★	Galeries Lafayette	
Saint-estèphe	CHÂTEAU GRAVES DE PEZ	2016			15,90	★★	★★★	Système U	
Saint-estèphe	CHÂTEAU LAFFITTE-CARCASSET	2016			15,95	★★	★★	Auchan	
Saint-estèphe	CHÂTEAU LILIAN-LADOUYS	2017			16,90	★★	★★★	Leclerc	
Saint-estèphe	CHÂTEAU LILIAN-LADOUYS	2016			17,95	★★	★★	Auchan	
Saint-estèphe	CHÂTEAU LILIAN-LADOUYS	2015			18,99	★★	★★	Aldi	
Saint-estèphe	CHÂTEAU LILIAN-LADOUYS	2012			14,95	★★	★★★	Auchan	♥
Saint-estèphe	CHÂTEAU LILIAN-LADOUYS	2011			17,90	★★	★★★	Châteaunet	
Saint-estèphe	CHÂTEAU MENEY	2017			23,50	★★	★★★	Auchan	
Saint-estèphe	CHÂTEAU MENEY	2016			28,95/29,95	★★★	★★★	Carrefour Hyper - Cdiscount	
Saint-estèphe	CHÂTEAU MENEY	2015			25,00	★★	★★★	Intermarché	
Saint-estèphe	CHÂTEAU MENEY	2014			22,90	★★	★★★	Géant	
Saint-estèphe	CHÂTEAU ORMES DE PEZ	2017			25,95/26,40	★★	★★★	Carrefour Hyper - La Vignery	
Saint-estèphe	CHÂTEAU ORMES DE PEZ	2014			18,90	★★	★★★	Géant	
Saint-estèphe	CHÂTEAU PETIT BOCQ	2017			18,50	★★	★★	Leclerc	
Saint-estèphe	CHÂTEAU SÉGUR DE CABANAC	2017			22,65	★★	★★★	La Vignery	
Saint-estèphe	CHÂTEAU SÉGUR DE CABANAC	2016			22,00	★★★	★★★	Lavinia	♥
Saint-estèphe	CHÂTEAU SÉGUR DE CABANAC	2015			23,40	★★	★★★	La Vignery	

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 : FR
Périodicité : Hebdomadaire
OJD : 340253

Date : 05 septembre 2019
Page de l'article : p.55-69
Journaliste : JAQUES DUPONT ET OLIVIER BOMPAS

VINS DE 12 € À 30 €

APPELLATION	DÉSIGNATION	MILL.	CLASS.	COUL.	PRIX EN €	QUALITÉ	PRIX/ PLAISIR	ENSEIGNES	COUP DE CŒUR
Saint-estèphe	CHÂTEAU TOUR DES TERMES	2016			21,50	★★	★★	Twil	
Saint-estèphe	CHÂTEAU SAINT-PIERRE DE CORBIAN	2015			17,95	★★	★★	Système U	
Saint-estèphe	LA DAME DE MONTROSE - 2nd DE MONTROSE	2014			29,95	★★	★★	Intermarché	
Saint-estèphe	LA DAME DE MONTROSE - 2nd DE MONTROSE	2012			28,90	★★	★★	Géant	
Saint-estèphe	LA DAME DE MONTROSE - 2nd DE MONTROSE	2011			29,95	★★	★★	Carrefour Hyper	
Saint-estèphe	LES PÈLERINS DE LAFON-ROCHET - 2nd DE LAFON-ROCHET	2014			18,90	★★	★★	Géant	
Saint-estèphe	LES PÈLERINS DE LAFON-ROCHET - 2nd DE LAFON-ROCHET	2012			16,50	★★	★★	Intermarché	
Saint-estèphe	MARQUIS DE CALON - 2nd DE CALON-SÉGUR	2017			24,95/25,20	★★	★★	Leclerc	
Saint-estèphe	MARQUIS DE CALON - 2nd DE CALON-SÉGUR	2016			24,95-25,90	★★	★★★	Carrefour Hype - Auchan - Millésimes	
Saint-estèphe	MARQUIS DE CALON - 2nd DE CALON-SÉGUR	2014			22,39	★★	★★	Xo-Vin	
PESSAC-LEOGNAN									
Pessac-léognan	CHÂTEAU CARBONNIEUX	2017	CC		27,20/28,79	★★	★★	Intermarché - Système U - Auchan	
Pessac-léognan	CHÂTEAU CARBONNIEUX	2016	CC		28,79/28,95	★★	★★	Intermarché - Auchan	
Pessac-léognan	CHÂTEAU CARBONNIEUX	2015	CC		27,95	★★	★★	Carrefour Market	
Pessac-léognan	CHÂTEAU LATOUR-MARTILLAC	2017	CC		27,95/28,50	★★	★★	Système U - Auchan	
Pessac-léognan	CHÂTEAU LATOUR-MARTILLAC	2017	CC		29,60/29,90	★★	★★	La Vignery - Leclerc	
Pessac-léognan	CHÂTEAU OLIVIER	2016	CC		27,50	★★	★★	Géant	
Pessac-léognan	CHÂTEAU OLIVIER	2014	CC		22,90	★★	★★★	Géant	♥
Pessac-léognan	CHÂTEAU OLIVIER	2012	CC		26,00	★★	★★	Wineandco	
Pessac-léognan	CHATEAU BROWN	2017			21,95	★★	★★	Auchan	
Pessac-léognan	CHÂTEAU COUHINS	2017			18,95	★★	★★	Leclerc	
Pessac-léognan	CHÂTEAU D'ECK	2015			16,50/16,90	★★	★★	Système U - Leclerc	
Pessac-léognan	CHÂTEAU DE ROUILLAC	2016			19,95	★★	★★	Leclerc	
Pessac-léognan	CHÂTEAU DE ROUILLAC	2015			20,90	★★	★★	Système U	
Pessac-léognan	CHÂTEAU DE ROUILLAC	2014			19,95	★★	★★	Carrefour Hyper	
Pessac-léognan	CHÂTEAU FERRAN	2016			15,99	★★	★★★	Cdiscount	
Pessac-léognan	CHÂTEAU FERRAN	2015			14,08/15,50	★★	★★★	Vinothèque de Bordeaux - Gal.Lafayette	
Pessac-léognan	CHÂTEAU GAZIN-ROCQUENCOURT	2014			19,95	★★	★★	Carrefour Hyper	
Pessac-léognan	CHÂTEAU HANNETOT	2015			14,99	★★	★★	Aldi	
Pessac-léognan	CHÂTEAU HAUT BERGEY	2015			19,95	★★	★★	Carrefour Hyper	
Pessac-léognan	CHÂTEAU LA GARDE	2015			19.95	★★	★★	Auchan	
Pessac-léognan	CHÂTEAU LA LOUVIÈRE	2016			25,50	★★	★★	Leclerc	
Pessac-léognan	CHÂTEAU LA LOUVIÈRE	2015			25.50	★★	★★	Auchan	
Pessac-léognan	CHÂTEAU LA LOUVIÈRE	2014			21,50	★★	★★★	Géant	
Pessac-léognan	DOMAINE DE LA SOLITUDE	2018			16,75	★★	★★★	Système U	
Pessac-léognan	DOMAINE DE LA SOLITUDE	2015			19,90	★★	★★★	Galeries Lafayette	
Pessac-léognan	CHÂTEAU LAFONT-MENAUT	2017			13,77	★★	★★	Xo-Vin	
Pessac-léognan	CHÂTEAU LESPAULT-MARTILLAC	2015			23,76/24,00	★★	★★	Gal Lafayette - Vinothèque de Bordeaux	
Pessac-léognan	CHÂTEAU LESPAULT-MARTILLAC	2015			22,70	★★	★★	Intermarché	
Pessac-léognan	CHÂTEAU PICQUE-CAILLOU	2017			18,50	★★	★★★	Intermarché	
Pessac-léognan	CHÂTEAU PICQUE-CAILLOU	2016			20,99	★★	★★	Cdiscount	
Pessac-léognan	ABEILLE DE FIEUZAL	2015			18.90/18,95	★★	★★	Auchan - Carrefour Market	
Pessac-léognan	ABEILLE DE FIEUZAL	2014			17,95	★★	★★	Carrefour Hyper	
Pessac-léognan	LA PARDE HAUT-BAILLY - 2nd DE HAUT-BAILLY	2011			28,00	★★	★★★	idealwine	♥
Pessac-léognan	L DE LA LOUVIÈRE - 2nd DE LA LOUVIÈRE	2016			12,90/12,95	★★	★★	Carrefour Hyper & Market - Géant	
Pessac-léognan	L'ESPRIT DE CHEVALIER - 2nd DE DOMAINE DE CHEVALIER	2016			22,99/23,50	★★	★★	Cdiscount - Châteaunet	
Pessac-léognan	L'ESPRIT DE CHEVALIER - 2nd DE DOMAINE DE CHEVALIER	2017			20,99	★★	★★	Intermarché	
Pessac-léognan	L'ESPRIT DE CHEVALIER - 2nd DE DOMAINE DE CHEVALIER	2016			20.90	★★	★★★	Auchan	♥
Pessac-léognan	L'ESPRIT DE CHEVALIER - 2nd DE DOMAINE DE CHEVALIER	2014			22,00	★★	★★★	Galeries Lafayette	
GRAVES									
Graves	CLOS FLORIDÈNE	2017			17,20	★★	★★	La Vignery	
Graves	CLOS FLORIDÈNE	2016			14,99	★★	★★	Cdiscount	
Graves	CHATEAU DE CHANTEGRIVE	2016			10,80/14,30	★★	★★	La Vignery - Leclerc	
Graves	CHATEAU DE CHANTEGRIVE	2015			13.90	★★	★★	Auchan	
Graves	CHÂTEAU DE CHANTEGRIVE - CUVÉE CAROLINE	2018			15,95	★★	★★	Leclerc	
Graves	CHÂTEAU DE PORTETS - MAGNUM	2016			15,50	★	★★	Intermarché	
Graves	CHÂTEAU DE PORTETS - GRAND VIN	2015			12,90	★★	★★	Cdiscount	
Graves	CHÂTEAU MÉJEAN	2015			12,90	★★	★★	Wineandco	
Graves	CHATEAU RAHOUL	2014			12,60	★★	★★	Nicolas	
FRONSAC									
Fronsac	CHÂTEAU LA VIEILLE CURE	2014			16,95	★★	★★	Carrefour Hyper	
Fronsac	CHÂTEAU VILLARS	2015			14,95/14,99	★★★	★★★	Carrefour Hyper - Aldi	
Canon-fronsac	CHÂTEAU CANON-PÉCRESSE	2011			14,90	★★	★★	Châteaunet	
Canon-fronsac	CHÂTEAU CANON SAINT-MICHEL	2015			12,95	★★	★★★	Géant	
POMEROL									
Pomerol	CHÂTEAU BEL-AIR	2017			22,95	★★	★★	Leclerc	
Pomerol	CHÂTEAU BELLEGRAVE	2014			29,95	★★	★★★	Galeries Lafayette	
Pomerol	CHÂTEAU L'ERMITAGE DE BEL-AIR	2016			18,95	★★	★★	Système U	
Pomerol	CHÂTEAU LA CABANNE	2015			29,00	★★	★★★	Intermarché	
Pomerol	CHÂTEAU LA RENAISSANCE	2017			22,00	★★	★★	La Vignery	
Pomerol	CHÂTEAU LAFLEUR DU ROY	2016			19.95	★★	★★★	Auchan	
Pomerol	CHÂTEAU LAFLEUR-GRANGENEUVE	2016			21,60	★★	★★	Xo-Vin	
Pomerol	CHÂTEAU LAFLEUR-GRANGENEUVE	2015			22,18	★★	★★	Xo-Vin	
Pomerol	CHÂTEAU MAZEYRES	2016			26.95	★★	★★	Auchan	
Pomerol	CHÂTEAU MAZEYRES	2015			25.95	★★	★★	Auchan	
Pomerol	CHÂTEAU MAZEYRES	2014			22,90/23,50	★★	★★	Châteaunet - Galeries Lafayette	
Pomerol	CHÂTEAU MONREGARD LA CROIX	2016			24,95	★★	★★	Carrefour Hyper	
Pomerol	CHÂTEAU PLINCETTE	2015			17,50	★★	★★	Intermarché	

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 : FR
Périodicité : Hebdomadaire
OJD : 340253

Date : 05 septembre 2019
Page de l'article : p.55-69
Journaliste : JAQUES DUPONT ET OLIVIER BOMPAS

VINS DE 12 € À 30 €

APPELLATION	DÉSIGNATION	MILL.	CLASS.	COUL.	PRIX EN €	QUALITÉ	PRIX/ PLAISIR	ENSEIGNES	COUP DE CŒUR
Pomerol	CHÂTEAU TAILLEFER	2017			23,95	★★	★★	Carrefour Hyper & Market	
Pomerol	CHÂTEAU TAILLEFER	2016			23,50	★★	★★	Intermarché	
Pomerol	CHÂTEAU TAILLEFER	2015			20,99	★★	★★★	Intermarché	
Pomerol	CHÂTEAU TAILLEFER	2012			16,99	★★	★★	Intermarché	
Pomerol	CHÂTEAU TOUR MAILLET	2015			24,95	★★	★★★	Carrefour Hyper	♥
Pomerol	CLOS BEAUREGARD	2015			27,95	★★	★★	Auchan	
Pomerol	CLOS RENÉ	2016			29,95	★★	★★	Auchan	
Pomerol	CLOS RENÉ	2014			26,17	★★	★★★	Xo-Vin	
Pomerol	FUGUE DE NÉNIN	2012			19,95	★★	★★	Intermarché	
LALANDE-DE-POMEROL									
Lalande-de-pomerol	CHÂTEAU FOUGEAILLES	2016			12,16	★★	★★	Xo-Vin	
Lalande-de-pomerol	CHÂTEAU FOUGEAILLES - MAGNUM	2016			24,79	★★	★★	Xo-Vin	
Lalande-de-pomerol	CHATEAU PAVILLON BEAUREGARD	2012			14,90	★★	★★	Wineandco	
Lalande-de-pomerol	CHÂTEAU PERRON	2015			16,99	★★	★★	Monoprix	
SAINT-ÉMILION									
Saint-émilion	CHÂTEAU BEAUSÉJOUR DUFFAU LAGARROSSE	2017	1er GCC		54,90	★★	★★	Auchan	
Saint-émilion	CHÂTEAU GRAND CORBIN	2015	GCC		21,90	★★	★★	Géant	
Saint-émilion	CHÂTEAU GRAND CORBIN DESPAGNE	2015	GCC		26,90	★★★	★★★	Auchan	♥
Saint-émilion	CHÂTEAU GRAND CORBIN DESPAGNE	2014	GCC		27,95/28,00	★★	★★★	Châteaunet - idealwine	
Saint-émilion	CHÂTEAU FONROQUE	2014	GCC		27,00	★★	★★★	Châteaunet - Galeries Lafayette	
Saint-émilion	CHÂTEAU BOUTISSE	2017	GC		15,95	★★	★★	Leclerc	
Saint-émilion	CHÂTEAU DE FONBEL	2015	GC		18,45	★★	★★	Vinothèque de Bordeaux	
Saint-émilion	CHÂTEAU DE FONBEL	2012	GC		15,90	★★	★★	Grande Epicerie	
Saint-émilion	CHÂTEAU PUY BLANQUET	2017			17,95	★★	★★	Leclerc	
Saint-émilion	CHÂTEAU BARDE HAUT	2017			29,95	★★	★★	Carrefour Hyper	
Saint-émilion	CHÂTEAU CANTENAC	2017			14,90	★★	★★	Intermarché	
Saint-émilion	CHÂTEAU CANTENAC	2015			18,40	★★	★★	Vinothèque de Bordeaux	
Saint-émilion	CHÂTEAU DE FONBEL (PAR 12 BOUTEILLES)	2016			18,70	★★	★★	La Grande Cave	
Saint-émilion	CHÂTEAU DE PRESSAC	2017			26,50	★★	★★	Leclerc	
Saint-émilion	CHÂTEAU DE PRESSAC	2015			24,50	★★	★★★	Géant	
Saint-émilion	CHÂTEAU GODEAU	2017			14,99	★★	★★	Intermarché	
Saint-émilion	CHÂTEAU GRAND BARRAIL LAMARZELLE FIGEAC	2014			17,95	★★	★★	Carrefour Hyper	
Saint-émilion	CHÂTEAU HAUT BRISSON	2017			24,00	★★	★★	La Vignery	
Saint-émilion	CHÂTEAU HAUT-SIMARD	2010			19,90	★★	★★	Intermarché	
Saint-émilion	CHÂTEAU LA COMMANDERIE	2012			16,90	★★	★★	Intermarché	
Saint-émilion	CHÂTEAU TAUZINAT L'HERMITAGE	2016			15,90	★★	★★	Galeries Lafayette	
Saint-émilion	CHÂTEAU TOUR SAINT CHRISTOPHE	2017			29,00	★★	★★★	La Vignery	
Saint-émilion	GALIUS	2015			14,90	★★	★★	Auchan	
Saint-émilion	LE PETIT TRIANON	2016			14,95	★★	★★	Géant	
Saint-émilion	PETIT SOUTARD	2015			12,90	★★	★★	Système U	
Saint-émilion	CLOS LA GAFFELIÈRE - 2nd DE LA GAFFELIÈRE	2016			19,95/20,50	★★	★★	Carrefour Hyper - Géant	
Saint-émilion	CLOS LA GAFFELIÈRE - 2nd DE LA GAFFELIÈRE	2015			18,95	★★	★★★	Carrefour Market	
SATELLITES DE SAINT-ÉMILION									
Puisseguin-saint-émilion	CHÂTEAU DES LAURETS	2012			15,30	★★	★★	La Vignery	
Puisseguin-saint-émilion	CHÂTEAU TEYSSIER - MAGNUM	2015			19,95	★★	★★	Auchan	
LES CÔTES									
Francs-côtes-de-bordeaux	CHÂTEAU PUYGUERAUD	2016			12,99	★★	★★	Cdiscount	
Blaye-côtes-de-bordeaux	CHÂTEAU MONTFOLLET - PÉGASE	2016			14,95	★★	★★★	Carrefour Hyper	
Castillon-côtes-de-bordeaux	CHÂTEAU D'AIGUILHE	2017			19,50/20,00	★★	★★	La Vignery - Leclerc	
Castillon-côtes-de-bordeaux	CHÂTEAU D'AIGUILHE	2016			21,99/22,50	★★	★★	Cdiscount/Intermarché	
Castillon-côtes-de-bordeaux	CHÂTEAU D'AIGUILHE	2015			19,00	★★	★★★	idealwine	
Castillon-côtes-de-bordeaux	CHÂTEAU D'AIGUILHE	2014			18,23	★★	★★	Xo-Vin	
Castillon-côtes-de-bordeaux	CHÂTEAU JOANIN-BÉCOT	2017			14,95	★★	★★	Auchan	
Côtes-de-bourg	LES GRAVES DE VIAUD	2015			13,90	★★	★★	Naturalia	
SAUTERNES									
Sauternes	CHÂTEAU DE RAYNE VIGNEAU	2010	1er CC		29,00	★★	★★★	idealwine	
Sauternes	CHÂTEAU FILHOT	2015			19,95	★★	★★★	Auchan	
Sauternes	CARMES DE RIEUSSEC - 2nd DE RIEUSSEC	2016			19,90	★★	★★	Géant	
Loupiac	CHÂTEAU DU CROS	2015			13,95	★★	★★	Carrefour Hyper	
Cérons	CHÂTEAU DE CÉRONS	2010			17,24	★★	★★	Xo-Vin	
ALSACE									
Alsace riesling	DOMAINE WEINBACH - CUVÉE THÉO	2018			21,00	★★★	★★★	La Vignery	♥
Alsace riesling GC Bruderthal	GÉRARD NEUMEYER	2017			18,61	★★	★★	La Vignery	
Alsace gewurztraminer	CLOS SAINT-IMER - CHAPELLE	2016			14,95	★★	★★	Auchan	
Alsace gewurztraminer	DOMAINE LOEW	2017			12,90	★★	★★★	Châteaunet - Galeries Lafayette	
Alsace gewurztraminer	DOMAINE WEINBACH - THÉO	2018			26,90	★★	★★★	La Vignery	
Alsace gewurztraminer VT	DOMAINE ENGEL - 50CL	2017			14,90	★★	★★	Système U	
Alsace gewurztraminer VT	HAULLER - 50CL	2015			13,95	★★	★★	Intermarché	
Alsace pinot gris	DOMAINE OSTERTAG - LES JARDINS	2017			20,00	★★	★★★	La Vignery	
Alsace pinot gris	DOMAINE WEINBACH - CLOS DES CAPUCINS	2018			23,40	★★	★★★	Vinothèque de Bordeaux	
Alsace pinot gris SGN	CHÂTEAU MITTELBOURG - 50CL	2017			16,80	★★	★★	Intermarché	
Alsace pinot gris SGN	DOMAINE F. ENGEL - SGN - 50CL	2015			16,50	★★	★★	Système U	
BOURGOGNE									
Aloxe-corton	BOUCHARD PÈRE & FILS	2014			28,36	★★	★★	Xo-Vin	
Auxey-duresses	DOMAINE JEAN & GILLES LAFOUGE	2015			22,95	★★	★★★	Châteaunet	
Auxey-duresses	DOMAINE JEAN & GILLES LAFOUGE - LES HAUTÉS	2017			25,90	★★	★★	Châteaunet	
Auxey-duresses	DOMAINE PRUNIER-DAMY	2017			21,99	★★	★★	Intermarché	
Auxey-duresses	DOMAINE VINCENT PRUNIER	2015			19,55	★★	★★	Intermarché	

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 : FR
Périodicité : Hebdomadaire
OJD : 340253

Date : 05 septembre 2019
Page de l'article : p.55-69
Journaliste : JAQUES DUPONT ET OLIVIER BOMPAS

VINS DE 12 € À 30 €

APPELLATION	DÉSIGNATION	MILL.	CLASS.	COUL.	PRIX EN €	QUALITÉ	PRIX/ PLAISIR	ENSEIGNES	COUP DE CŒUR
Auxey-duresses 1er cru Les Duresses	BOUCHARD PÈRE & FILS	2017			21,60	★★	★★	Xo-Vin	
Beaune 1er cru	BOUCHARD PÈRE &FILS	2017			27,95/28.50	★★	★★	Géant - Auchan	
Beaune 1er cru	DOMAINE RENÉ MONNIER TOUSSAINTS	2016			29,95	★★	★★	Géant	
Beaune 1er cru Clos du Roi	DOMAINE PRIEUR-BRUNET	2014			19,60	★★	★★★	La Vignery	
Beaune 1er cru Montée Rouge	DOMAINE DU LYCÉE VITICOLE	2017			22,95	★★	★★	Carrefour M	
Bourgogne-hautes-côtes-de-beaune	DOMAINE ANDRÉ & BERNARD LABRY	2016			13,43	★★	★★	Xo-Vin	
Bourgogne-hautes-côtes-de-nuits	DOMAINE RENÉ LAMY - LES DAMES HUGUETTES	2014			13,50	★★	★★	Vinothèque de Bordeaux	
Bouzeron	DOMAINE DE VILLAINE	2016			18,90	★★★	★★★	Wineandco	♥
Chablis 1er cru Beauroy	DOMAINE BRUNO VERRET	2018			14,50	★★	★★	Système U	
Chablis 1er cru Côte de Léchet	LA CHABLISIENNE	2014			17,90	★★★	★★★	Châteaunet	
Chablis 1er cru Côte de Léchet	JEAN-MARC BROCARD	2016			15,95	★★	★★	Carrefour H	
Chablis 1er cru Monmains	DOMAINE CYRIL GAUTHERON	2017			21,60	★★	★★	Repaire de Bacchus	
Chablis 1er cru Montmains	JEAN-MARC BROCARD	2017			17,85	★★	★★★	Xo-Vin	
Chablis GC Blanchot	DOMAINE VOCORET & FILS	2018			29,95	★★	★★★	Carrefour H	
Chambolle-musigny	DOMAINE RÉMI JEANNIARD - VIEILLES VIGNES	2017			29,99	★★	★★	Intermarché	
Côtes-de-nuits-villages	DOM DESSERTAUX-FERRAND	2017			18.50	★★	★★	Auchan	
Fixin	ALBERT BICHOT	2017			22,95	★★	★★	La Vignery	
Fixin	BERNARD BOUVIER - VIEILLES VIGNES	2017			27,90	★★	★★	Monoprix	
Fixin	DOMAINE PIERRE GÉLIN - LA COCARDE	2014			27,90	★★	★★	Châteaunet	
Gevrey-chambertin	DOMAINE THIERRY MORTET	2017			26,95	★★	★★★	Système U	
Givry 1er cru	DOMAINE CHOFFLET-VALDENAIRE - LES VIGNES DU HAUT	2017			18,95	★★	★★★	Carrefour H	
Givry 1er cru clos de Choué	DOMAINE CHOFFLET-VALDENAIRE	2016			20,25	★★	★★	Vinothèque de Bordeaux	
Ladoix	DOMAINE EDMOND CORNU & FILS - VIEILLES VIGNES	2017			21,56	★★	★★	Xo-Vin	
Ladoix	DOMAINE EDMOND CORNU & FILS - CLOS DICONNE	2015			18,00	★★	★★	Vinothèque de Bordeaux	
Ladoix 1er cru	VINCENT RAVAUT LE BOIS ROUSSOT	2017			24,50	★★	★★	Système U	
Mâcon	MAISON GUILLOT-BROUX	2017			13,89	★★	★★	Monoprix	
Macon-Milly-Lamartine	DOMAINE DE LA ROCHETTE	2018			12,39	★★	★★	Monoprix	
Mâcon-cruzille Les Genevrières	DOMAINE GUILLOT-BROUX (PAR 6 BOUTEILLES)	2015			14,90	★★	★★★	Millésimes	
Maranges	DOMAINE BACHEY-LEGROS - LE GOTY VIEILLES VIGNES	2016			17,91	★★	★★	Vinothèque de Bordeaux	
Maranges 1er cru La Fussière	DOMAINE MONNOT	2017			15.50	★★	★★	Auchan	
Maranges 1er cru Le Clos des Rois	DOMAINE NICOLAS PERRAULT	2016			21,50	★★	★★	Galeries Lafayette	
Marsannay	DOMAINE BRUNO CLAIR	2014			19,50/20,62	★★	★★	Grande Epicerie - Xo-Vin	
Marsannay	DOMAINE LOUIS LATOUR	2014			19,50	★★	★★	Repaire de Bacchus	
Marsannay	DOMAINE FAIVELEY	2016			21,50	★★	★★	Galeries Lafayette	
Marsannay Les Longeroies	DOMAINE CHARLES AUDOIN	2014			20,93	★★	★★	Le Petit Ballon	
Mercurey	CHÂTEAU DE CHAMIREY	2018			23,60	★★	★★	La Vignery	
Mercurey	CHÂTEAU DE CHAMIREY	2017			22,89	★★	★★	Xo-Vin	
Mercurey	CHÂTEAU DE CHAMIREY CLOS DE LA MALADIÈRE	2016			24,48	★★	★★	Xo-Vin	
Mercurey	DOMAINE FAIVELEY - LA FRAMBOISIÈRE MONOPOLE	2017			19,90	★★	★★★	Grande Epicerie	
Mercurey	DOMAINE FRANÇOIS RAQUILLET - LES CARABYS	2015			20,95	★★	★★★	Châteaunet	
Mercurey 1er cru Les Saumonts	DOMAINE NINOT	2016			19,71	★★	★★	Le Petit Ballon	
Meursault	DOMAINE FABIEN COCHE	2016			22,50	★★	★★★	Grande Epicerie	
Meursault	BOUCHARD PÈRE & FILS - LES CLOUS DOMAINE	2016			29,38	★★	★★	Xo-Vin	
Montagny	AU PIED DU MONT CHAUVE	2015			18,29	★★	★★	Monoprix	
Montagny 1er cru Saint Morilles	DOMAINE BERTHENET	2017			12.75	★★	★★	Auchan	
Monthélie	FLORENT GARAUDET	2014			23,95	★★	★★	Châteaunet	
Morey-saint-denis	DOMAINE RÉMI JEANNIARD	2017			21.90	★★	★★	Auchan	
Nuits-saint-georges	BOUCHARD PÈRE & FILS	2015			28,37	★★	★★	Xo-Vin	
Nuits-saint-georges	DOMAINE DUFOULEUR - AUX SAINT-JULIEN	2015			29,70	★★	★★	Vinothèque de Bordeaux	
Pernand-vergelesses	DOMAINE PAVELOT	2017			22,00	★★	★★	Lavinia	
Pernand-vergelesses	DOMAINE VINCENT GIRARDIN - VIEILLES VIGNES (PAR 3 BOUTEILLES)	2015			18,50	★★	★★★	Millésimes	
Pommard	CYROT BUTHIAU	2017			21.99	★★	★★★	Auchan	♥
Pommard 1er cru	DOMAINE PRIEUR BRUNET	2017			27,97	★★	★★	La Vignery	
Pouilly-fuissé	CHRISTIAN COLLOVRAY & JEAN-LUC TERRIER	2018			14,95	★★	★★★	Carrefour Market & Hyper	
Pouilly-fuissé	DOMAINE GEORGES BURRIER - LES CHAMPS	2017			17,50	★★	★★	Intermarché	
Pouilly-fuissé	DOMAINE GILLES MORAT - TERRES DU MENHIR	2017			17,57	★★	★★	Xo-Vin	
Pouilly-fuissé Sur la Roche	DOMAINE SAUMAIZE (PAR 3 BOUTEILLES)	2017			18,50	★★	★★★	Millésimes	♥
Pouilly-loché	CAVE DES GRANDS CRUS BLANCS - MAGNUM	2017			19,95	★★	★★	Géant	
Pouilly-loché	DOMAINE TROUILLET - LES MÛRES	2018			15,25/16,50	★★	★★	Intermarché - Géant	
Pouilly-vinzelles	CAVE DES GRANDS DES GRANDS CRUS - MAGNUM	2017			18.50	★★	★★	Auchan	
Rully	DOMAINE DU FOUR BASSOT EN VAROT	2018			12,95	★★	★★	Système U	
Saint-Aubin 1er cru La Chatenière	DOMAINE VINCENT GIRARDIN	2014			29,90	★★	★★	Grande Epicerie	
Saint-Aubin 1er cru Sentier Duclou	DOM PRUDHON	2017			17.50	★★	★★	Auchan	
Saint-Aubin 1er cru Sur Gamay	DOM PRUDHON	2017			19.99	★★	★★	Auchan	
Saint-véran	DOMAINE COUTURIER	2017			13,99	★★	★★	Intermarché	
Santenay	DOMAINE CAPUANO FERRERI	2017			13.90	★★	★★	Auchan	
Santenay	DOMAINE CAPUANO-FERRERI	2017			14,50/14,95	★★	★★	Système U - Carrefour Hyper	
Santenay	LES FRÈRES MUZARD	2017			15,90	★★	★★	Intermarché	
Santenay 1er cru	DOMAINE PRIEUR-BRUNET - MALADIÈRE	2015			19,60	★★	★★★	La Vignery	
Santenay 1er cru Les Cabottes	LES FRÈRES MUZARD - VIEILLES VIGNES	2017			19,95	★★	★★★	Leclerc	
Santenay Clos des Hâtes	DOMAINE BACHEY-LEGROS - VIEILLES VIGNES	2016			24,47	★★	★★	Xo-Vin	
Savigny-lès-beaune	DOMAINE GIBOULOT	2017			18,95	★★	★★	Géant	
Savigny-lès-beaune	DOMAINE PHILIPPE GIRARD - VIEILLES VIGNES	2017			16,90	★★	★★★	Intermarché	
Savigny-lès-beaune 1er cru Les Lavières	BOUCHARD PÈRE & FILS	2014			25,66	★★	★★	Xo-Vin	
Volnay	CAMILLE GIROUD	2014			29,00	★★	★★	idealwine	
Volnay	JOSEPH VOILLOT	2015			28,90	★★	★★★	idealwine	
BEAUJOLAIS									
Juliénas	LAURENT PERRACHON ET FILS LA CITADELLE - MAGNUM	2018			13,95	★★	★★★	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 : FR
Périodicité : Hebdomadaire
OJD : 340253

Date : 05 septembre 2019
Page de l'article : p.55-69
Journaliste : JAQUES DUPONT ET OLIVIER BOMPAS

VINS DE 12 € À 30 €

APPELLATION	DÉSIGNATION	MILL.	CLASS.	COUL.	PRIX EN €	QUALITÉ	PRIX/ PLAISIR	ENSEIGNES	COUP DE CŒUR
Morgon	DOMAINE JEAN FOILLARD	2017			13,95	★★	★★★	Châteaunet	
Morgon	DOMAINE LOUIS-CLAUDE DESVIGNES - LES VIGNES DE LA VOUTE	2018			12,89	★★	★★★	Monoprix	
VAL DE LOIRE									
Anjou	DOMAINE PATRICK BAUDOUIN - EFFUSION	2017			18,90/19,20	★★★	★★★	Grande Epicerie - La Vignery	
Chinon	DOMAINE BERNARD BAUDRY - LES GRÉZEAUX	2017			12,90	★★	★★★	Millésimes	
Ménetou-salon	DOMAINE PHILIPPE GILBERT	2017			14,90			Grande Epicerie	
Muscadet-sèvre-et-maine-sur-Lie	JO LANDRON - AMPHIBOLITE	2018			12,50	★★	★★★	Lavinia	
Pouilly-fumé	MICHEL REDDE ET FILS - PETIT FUMÉ	2018			11,88/12,50	★★	★★	Xo-Vin - Grande Epicerie	
Pouilly-fumé	ALPHONSE MELLOT	2017			17,99	★★	★★	Auchan	
Pouilly-fumé	DOMAINE BOUCHIE CHATELLIER - LA CHATELLIÈRE	2018			12,50	★★	★★	Intermarché	
Pouilly-fumé	DOMAINE JEAN PABIOT & FILS - LES FINES CAILLOTTES	2017			15,00	★★	★★	Galeries Lafayette	
Pouilly-fumé	JOSEPH MELLOT - DOMAINE DES MARINIERS	2017			15,30	★★	★★	Xo-Vin	
Sancerre	ALPHONSE MELLOT - LA MOUSSIÈRE	2018			17,95	★★	★★★	Carrefour Hyper	
Sancerre	DOMAINE DU NOZAY - LE PARADIS	2018			14,95	★★	★★	Système U - Franprix	
Sancerre	DOMAINE FLEURIET	2017			12,00	★★	★★	Système U	
Sancerre	DOMAINE JEAN-MAX ROGER - CUVÉE GENÈSE	2018			12,80	★★	★★	Millésimes	
Sancerre	DOMAINE ROBLIN-LES FOSSILLES	2018			13,49	★★	★★	Intermarché	
Sancerre	HENRI BOURGEOIS - GRANDE RÉSERVE	2017			14,85	★★	★★	Vinothèque de Bordeaux	
Saumur	DOMAINE DES ROCHES NEUVES - L'INSOLITE	2015			18,00	★★	★★★	idealwine	
Saumur	CHÂTEAU DU HUREAU - L'ARGILE	2017			15,30	★★★	★★★	Vinothèque de Bordeaux	♥
Saumur-champigny	DOMAINE DES ROCHES NEUVES	2018			13,50	★★	★★	Galeries Lafayette	
Saumur-champigny	DOMAINE DES ROCHES NEUVES - LA MARGINALE	2015			22,00	★★★	★★★	idealwine	
Vouvray	BERNARD FOUQUET - LE PETIT CLOS	2017			12,95	★★	★★★	Géant	
Vouvray	SÉBASTIEN BRUNET - LES PENTES DE LA FOLIE	2016			19,00	★★	★★★	idealwine	
JURA									
Côtes-du-jura	RIJCKAERT ROUVE - SUR LES MARNES - SAVAGNIN	2018			15,45	★★	★★★	Intermarché	
Côtes-du-jura	FRUITIERE VINICOLE ARBOIS - VIN JAUNE	2012			20,45	★★	★★★	Intermarché	
Arbois	FRUITIERE VINICOLE D'ARBOIS - SAVAGNIN	2015			13,35	★★	★★★	Intermarché	
Arbois	LA CAVE DE LA REINE JEANNE - VIN DE PAILLE - 37,5CL	2014			24,50	★★	★★	Système U	
Château-chalon	FRUITIÈRE VINICOLE DE VOITEUR	2012			24,50	★★	★★★	Système U	
SAVOIE									
Savoie	DOMAINE DU CHÂTEAU DE LA VIOLETTE - MONDEUSE	2017			12,50	★★	★★	CFV	
VALLEE DU RHÔNE									
Luberon	DOMAINE LA CAVALE	2016			14,00	★★	★★	idealwine	
Vacqueyras	DOMAINE DE MONTVAC - ARABESQUE	2016			15,00	★★	★★	Galeries Lafayette	
Cairanne	DOMAINE MARCEL RICHAUD	2017			14,50	★★	★★★	Grande Epicerie	
Cairanne	DOMAINE MARCEL RICHAUD	2016			16,00	★★	★★★	La Vignery	
Cairanne	DOMAINE ORATOIRE SAINT-MARTIN - RÉSERVE DES SEIGNEURS	2016			12,50	★★	★★★	Galeries Lafayette	
Rasteau	DOMAINE MARCEL RICHAUD	2016			17,00	★★	★★★	La Vignery	
Gigondas	TARDIEU-LAURENT - LES LAUZIÈRES	2017			13,50	★★	★★	Géant	
Châteauneuf-du-pape	CHÂTEAU MONT-REDON	2017			26,91	★★	★★	La Vignery	
Châteauneuf-du-pape	DOMAINE DE LA PRÉSIDENTE - CUVÉE LUCRÈCE	2017			22,95	★★	★★★	Intermarché	
Châteauneuf-du-pape	DOMAINE JULIETTE AVRIL - LES VIGNES DE JULIETTE	2017			22,90	★★	★★★	Intermarché	♥
Châteauneuf-du-pape	DOMAINE SIMIAN - LES CLEFS DU CALADAS	2017			21,50	★★	★★	Géant	
Châteauneuf-du-pape	FAMILLE BRUNIER - TÉLÉGRAMME	2016			23,76	★★	★★	Xo-Vin	
Châteauneuf-du-pape	STÉPHANE USSEGLIO - VIEILLES VIGNES	2017			21,95	★★	★★★	Intermarché	
Châteauneuf-du-pape	VIGNOBLES OUIOT	2016			19,95	★★	★★	Intermarché	
Saint-péray	CHAPOUTIER - LES TANNEURS	2017			14,85	★★	★★	Xo-Vin	
Condrieu	DOMAINE AURÉLIEN ET GILBERT CHIRAT	2018			29,95	★★	★★★	Système U	
Condrieu	DOMAINE NIERO	2017			29,50	★★	★★★	Intermarché	
Condrieu	FRANÇOIS VILLARD - LES TERRASSES DU PALAT	2017			28,69	★★	★★★	Lavinia	
Condrieu	LES VINS DE VIENNE	2017			29,99	★★	★★★	Cdiscount	
Condrieu	YVES CUILLERON - LA PETITE CÔTE	2017			29,86	★★	★★★	Xo-Vin	
Crozes-hermitage	DOMAINE COMBIER - CUVÉE LAURENT COMBIER	2017			13,95/15,50	★★	★★★	Châteaunet - Galeries Lafayette	♥
Crozes hermitage	DOMAINE GUIGAL	2016			13,50	★★	★★	Carrefour Market	
Crozes hermitage	DOMAINE LAURENT COMBIER	2018			13,95	★★	★★	Carrefour Hyper	
Crozes-hermitage	DOMAINE PHILIPPE ET VINCENT JABOULET	2015			12,95	★★	★★★	Auchan	
Crozes-hermitage	DOMAINE ROUSSET	2017			14,95	★★	★★	Auchan	
Crozes-hermitage	LAURENT ET CÉLINE FAYOLLE	2017			15,00	★★	★★★	Wineandco	
Crozes-hermitage	LES VINS DE VIENNE	2016			13,79	★★	★★	Auchan	
Crozes-hermitage	M. CHAPOUTIER - PETITE RUCHE	2017			13,57	★★	★★	Xo-Vin	
Saint-joseph	CAVE DE TAIN-L'HERMITAGE	2017			19,20	★★	★★	Comptoir des Vignes	
Saint-joseph	CHAPOUTIER - DESCHANTS	2016			16,15	★★	★★	Xo-Vin	
Saint-joseph	CHAPOUTIER - LES GRANILITES	2016			22,31	★★	★★	Xo-Vin	
Saint-joseph	DOMAINE COURBIS	2016			17,95	★★	★★★	Châteaunet	
Saint-joseph	DOMAINE COURBIS - LES ROYES	2015			21,00	★★	★★	idealwine	
Saint-joseph	DOMAINE COURSODON - SILICE	2016			20,50	★★	★★★	Millésimes	
Saint-joseph	DOMAINE FRANÇOIS VILLARD - MAIRLANT	2016			21,00	★★	★★★	Grande Epicerie	
Saint-joseph	LES VINS DE VIENNE - L'ARZELLE	2016			22,00	★★	★★	La Vignery	
Saint-joseph	LES VINS DE VIENNE	2016			14,99	★★	★★★	Auchan	
Saint-joseph	DOMAINE GUY FARGE	2017			16,90	★★	★★★	Auchan	
Saint-joseph	YVES CUILLERON - LES PIERRES SÈCHES	2017			15,48	★★	★★★	Xo-Vin	
Cornas	CAVE DE TAIN-L' HERMITAGE - LES HAUTS DE PAVIÈRES	2016			21,95	★★	★★	Carrefour Hyper	
Cornas	CAVE DE TAIN-L' HERMITAGE	2015			18,72	★★	★★★	La Vignery	
Cornas	DOMAINE COURBIS - CHAMPELROSE	2016			25,60	★★	★★	Galeries Lafayette	
Côte-rôtie	DOMAINE VERNAY - GISÈLE	2015			23,75	★★	★★★	Auchan	
LANGUEDOC-ROUSSILLON									
Languedoc	DOMAINE ALAIN CHABANON - CAMPREDON	2017			14,40	★★★	★★★	Galeries Lafayette	

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 : FR
Périodicité : Hebdomadaire
OJD : 340253

Date : 05 septembre 2019
Page de l'article : p.55-69
Journaliste : JAQUES DUPONT ET OLIVIER BOMPAS

VINS DE 12 € À 30 €

APPELLATION	DÉSIGNATION	MILL.	CLASS.	COUL.	PRIX EN €	QUALITÉ	PRIX/ PLAISIR	ENSEIGNES	COUP DE CŒUR
Languedoc-montpeyroux	DOMAINE D'AUPILHAC - COCALIÈRES	2017			19,00	★★	★★	La Vignery	
Languedoc-montpeyroux	DOMAINE D'AUPILHAC - LES TRUFFIÈRES	2015			13,79	★★★	★★★	Intermarché	♥
Pic-saint-loup	CLOS MARIE - CUVÉE SIMON	2015			21,00	★★★	★★★	idealwine	♥
Pic-saint-loup	CLOS MARIE - L'OLIVETTE	2017			16,50	★★	★★★	Galeries Lafayette - Châteaunet	
Terrasses-du-larzac	LES VIGNES OUBLIÉES	2017			16,80/16,90	★★★	★★★	Millésimes - idealwine	
Terrasses-du-larzac	MAS CAL DEMOURA - L'INFIDÈLE	2014			16,50	★★★	★★★	Grande Epicerie	♥
Faugères	CHATEAU LA LIQUIÈRE - CUVÉE CISTUS	2018			12,40	★★	★★★	Comptoir des Vignes	♥
Minervois	DOMAINE A.GROS ET JP TOLLOT - LES FONTANILLES	2017			16,95	★★	★★★	Châteaunet	
Minervois-la-livinière	CHÂTEAU SAINTE-EULALIE - LA CANTILÈNE	2016			13,05	★★	★★	La Vignery	
Corbières-boutenac	CHÂTEAU LA VOULTE GASPARETS - CUVÉE ROMAIN PAUC	2017			18,95	★★	★★★	Carrefour Hyper	
Côtes-du-roussillon	DOMAINE DU CLOS DES FÉES - LES SORCIÈRES	2018			12,00/12,50	★★	★★	Lavinia - Gal. Lafayette - La Vignery	
Maury sec	CLOS DES VINS D'AMOUR - LUBIE	2018			13,50	★★	★★	Repaire de Bacchus	
Collioure	DOMAINE MADELOC - TREMADOC	2016			13,05	★★	★★	Vinothèque de Bordeaux	
Collioure	DOMAINE VIAL-MAGNÈRES - LE PETIT COUSCOURIL	2018			12,00	★★	★★	Twil	
Maury	MAS AMIEL - 20 ANS D'ÂGE	NM			26,90	★★	★★★	Système U	
Maury	MAS AMIEL - VINTAGE	2014			14,95	★★	★★★	Carrefour Hyper	
Banyuls	DALIVERGNE RANVIER-PARCÉ	2018			12,00	★★	★★★	Système U	
Banyuls	DOMAINE VIAL-MAGNÈRES - RIVAGE	2018			16,40	★★★	★★★	Twil	♥
Rivesaltes	MARC PARCÉ - 36 ANS	1981			26,95	★★★	★★★	Carrefour Market	
Rivesaltes	MARC PARCÉ - 39 ANS	1979			29,95	★★★	★★★	Carrefour Hyper	
Rivesaltes	MARC PARCÉ - HORS D'ÂGE AMBRÉ	NM			14,95	★★	★★★	Carrefour Hyper & Market	
PROVENCE & CORSE									
Côtes-de-provence	CHÂTEAU MINUTY - ROSE ET OR	2018			20,40	★★★	★★★	Xo-Vin	♥
Côtes-de-provence	CHÂTEAU SAINTE MARGUERITE	2018			12,67	★★	★★★	Xo-Vin	
Côtes-de-provence	FIGUIÈRE - PREMIÈRE	2016			15,75	★★	★★	Xo-Vin	
Bandol	CHÂTEAU VANNIÈRES	2018			12,95	★★	★★	Géant	
Bandol	DOMAINE DE FRÉGATE	2018			14,90	★★	★★	Auchan	
Corse-calvi	DOMAINE D'ALZIPRATU - FIUME SECCU	2018			12,42	★★	★★★	Xo-Vin	
Corse-sartène	DOMAINE SANT ARMETTU - MYRTUS	2015			23,90	★★★	★★★	Repaire de Bacchus	♥
Patrimonio	DOMAINE ORENGA DE GAFFORY	2016			12,99/13,95	★★	★★	Xo-Vin - Auchan	
Muscat-du-cap-corse	DOMAINE ORENGA DE GAFFORY	2017			16,20	★★	★★★	Xo-Vin	
SUD-OUEST									
Cahors	CHÂTEAU DE MERCUÈS	2016			14,95	★★	★★★	Carrefour Hyper	
Gaillac	DOMAINE CAUSSE MARINE - PEYROUZELLES	2017			12,90	★★	★★	Galeries Lafayette	
Irouléguy	LIONEL OSMIN - DONIBANE	2015			19,28	★★	★★	Xo-Vin	
Jurançon	CAMIN LARREDYA - COSTAT DARRER	2017			14,40	★★	★★★	Vinothèque de Bordeaux	
Jurançon	DOMAINE BORDENAVE - ENCORE ET ENCORE	2017			13,36	★★	★★	Le Petit Ballon	
Jurançon	UROULAT - CUVÉE MARIE	2015			14,88	★★	★★	Lavinia	
Madiran	CHÂTEAU BOUSCASSÉ	2015			13,90	★★	★★	Wineandco	
Monbazillac	CHÂTEAU TIRECUL LA GRAVIÈRE - SOCL	2015			19,99	★★	★★	Intermarché	

VINS À PLUS DE 30 €

HAUT-MEDOC									
Haut-Médoc	CHÂTEAU LA LAGUNE	2015	3ºCC		49,90	★★★	★★	Wineandco	
Haut-Médoc	CHÂTEAU VERDIGNAN - MAGNUM	2010			31,90	★★	★★	Auchan	
Haut-Médoc (MAGNUM)	LA DEMOISELLE DE SOCIANDO-MALLET - 2nd DE SOCIANDO-MALLET	2015			31,99	★★	★★	Intermarché	
MARGAUX									
Margaux	CHÂTEAU RAUZAN-GASSIES	2017	2ºCC		45,95	★★	★★★	Auchan	
Margaux	CHÂTEAU RAUZAN-SÉGLA	2014	2ºCC		65,00	★★★	★★	Grande Epicerie	
Margaux	CHÂTEAU FERRIÈRE	2014	3ºCC		35,00	★★	★★	Wineandco	
Margaux	CHÂTEAU CANTENAC-BROWN	2017	3ºCC		44,95	★★	★★★	Carrefour Hyper	
Margaux	CHÂTEAU CANTENAC-BROWN	2016	3ºCC		48,00/49,90	★★★	★★★	Auchan - Millésimes	
Margaux	CHÂTEAU CANTENAC-BROWN	2011	3ºCC		47,52	★★	★★★	Vinothèque de Bordeaux	
Margaux	CHÂTEAU MALESCOT SAINT-EXUPÉRY	2014	3ºCC		45,00	★★	★★	Millésimes	
Margaux	CHÂTEAU MALESCOT SAINT-EXUPÉRY	2011	3ºCC		44,50	★★★	★★★	Auchan	
Margaux	CHÂTEAU PRIEURÉ-LICHINE - MAGNUM	2017	4ºCC		75,00	★★	★★	Leclerc	
Margaux	CHÂTEAU MARQUIS DE TERME	2015	4ºCC		37,90	★★	★★	Intermarché	
Margaux	CHÂTEAU MARQUIS DE TERME	2012	4ºCC		31,00	★★	★★	Wineandco	
Margaux	CHÂTEAU DAUZAC	2016	5ºCC		44,90	★★	★★★	Cdiscount	
Margaux	CHÂTEAU DESMIRAIL	2015	5ºCC		35,00	★★	★★	Wineandco	
Margaux	CHÂTEAU DESMIRAIL - MAGNUM	2015	5ºCC		69,00	★★	★★	Cdiscount	
Margaux	CHÂTEAU DESMIRAIL	2014	5ºCC		32,75/32,95	★★	★★	Carrefour Hyper - Xo-Vin	
Margaux	CHÂTEAU DU TERTRE	2017	5ºCC		38,90/38,95	★★	★★	Carrefour Hyper - Auchan	
Margaux	CHÂTEAU DU TERTRE	2016	5ºCC		39,95	★★	★★	Auchan	
Margaux	CHÂTEAU GISCOURS	2014			42,50	★★	★★	Vinothèque de Bordeaux	
SAINT-JULIEN									
Saint-julien	CHÂTAU GRUAUD-LAROSE	2016	2ºCC		69,95	★★★	★★	Carrefour Hyper	
Saint-julien	CHÂTEAU LÉOVILLE-BARTON	2015	2ºCC		77,80	★★★	★★★	Millésimes	
Saint-julien	CHÂTEAU LÉOVILLE-BARTON	2012	2ºCC		74,00	★★★	★★★	Grande Epicerie	
Saint-julien	CHÂTEAU LÉOVILLE-POYFERRÉ	2012	2ºCC		72,00	★★	★★★	Galeries Lafayette - Châteaunet	
Saint-julien	CHÂTEAU LAGRANGE	2017	3ºCC		38,50	★★	★★	Auchan	
Saint-julien	CHÂTEAU LAGRANGE	2014	3ºCC		37,90	★★	★★	Wineandco	
Saint-julien	CHÂTEAU LAGRANGE	2012	3ºCC		35,00	★★	★★★	Wineandco	
Saint-julien	CHÂTEAU LANGOA-BARTON	2017	3ºCC		39,95	★★	★★★	Auchan	
Saint-julien	CHÂTEAU SAINT-PIERRE	2014	4ºCC		44,95	★★★	★★★	Carrefour Hyper	
Saint-julien	CHÂTEAU SAINT-PIERRE	2013	4ºCC		39,00	★★	★★	Galeries Lafayette	
Saint-julien	CHÂTEAU SAINT-PIERRE	2012	4ºCC		43,18	★★	★★	Xo-Vin	
Saint-julien	CHÂTEAU TALBOT	2017	4ºCC		49,50	★★	★★★	Auchan	
Saint-julien	CHÂTEAU TALBOT	2016	4ºCC		52,92	★★	★★★	La Vignery	

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 : FR
Périodicité : Hebdomadaire
OJD : 340253

Date : 05 septembre 2019
Page de l'article : p.55-69
Journaliste : JAQUES DUPONT ET OLIVIER BOMPAS

VINS À PLUS DE 30 €

APPELLATION	DÉSIGNATION	MILL.	CLASS.	COUL.	PRIX EN €	QUALITÉ	PRIX/ PLAISIR	ENSEIGNES	COUP DE CŒUR
Saint-julien	CHÂTEAU TALBOT	2015	4°CC		51,90	★★	★★★	Géant	
Saint-julien	CHÂTEAU TALBOT	2014	4°CC		44,80	★★	★★★	Vinothèque de Bordeaux	♥
Saint-julien	CHÂTEAU BRANAIRE-DUCRU	2016	4°CC		50,95	★★★	★★★	Carrefour Hyper	
Saint-julien	CHÂTEAU BRANAIRE-DUCRU	2014	4°CC		48,05/49,50	★★★	★★★	Galeries Lafayette - Xo-Vin	
Saint-julien	CHÂTEAU BRANAIRE-DUCRU	2013	4°CC		34,90	★★	★★	Géant	
Saint-julien	CHÂTEAU GLORIA - MAGNUM	2017			75,00	★★	★★★	Leclerc	
Saint-julien	CHÂTEAU GLORIA	2017			32,15	★★	★★★	Auchan	
Saint-julien	CHÂTEAU GLORIA	2014			32,00/32,95	★★	★★	iDealwine - Carrefour Hyper	
Saint-julien	CHÂTEAU MOULIN RICHE	2016			32,95	★★	★★	Carrefour Hyper	
Saint-julien	CLOS DU MARQUIS	2017			44,50	★★	★★	Auchan	
Saint-julien	LA CROIX DE BEAUCAILLOU - 2nd DE DUCRU BEAUCAILLOU	2014			38,40	★★	★★	Xo-Vin	
PAUILLAC									
Pauillac	CHÂTEAU BATAILLEY	2017	5°CC		39,85/39,95	★★★	★★★	La Vignery - Auchan	
Pauillac	CHÂTEAU GRAND-PUY DUCASSE	2017	5°CC		31,95	★★	★★★	Carrefour Hyper	
Pauillac	CHÂTEAU GRAND-PUY DUCASSE	2014	5°CC		35,70	★★	★★	Xo-Vin	
Pauillac	CHÂTEAU GRAND-PUY LACOSTE	2015	5°CC		68,00	★★★	★★★	Millésimes	
Pauillac	CHÂTEAU GRAND-PUY LACOSTE	2011	5°CC		59,80	★★★	★★★	Vinothèque de Bordeaux	
Pauillac	CHÂTEAU HAUT-BAGES LIBÉRAL	2014	5°CC		30,90	★★	★★★	Intermarché	
Pauillac	CHÂTEAU D'ARMAILHAC	2016	5°CC		43,50	★★	★★	Intermarché	
Pauillac	CHÂTEAU LYNCH-BAGES	2014	5°CC		89,00	★★	★★★	iDealwine	
Pauillac	CHÂTEAU PÉDESCLAUX	2017	5°CC		35,50	★★	★★	Auchan	
Pauillac	CHÂTEAU PÉDESCLAUX	2014	5°CC		36,00	★★	★★	Châteaunet	
Pauillac	CHÂTEAU PONTET-CANET	2014	5°CC		89,00	★★★	★★★	Carrefour Hyper	
Pauillac	CHÂTEAU CROIZET-BAGES	2017	5°CC		30,90	★★	★★	Auchan	
Pauillac	CHÂTEAU HAUT-BATAILLEY	2014	5°CC		35,11	★★	★★	Vinothèque de Bordeaux	
Pauillac	ECHO DE LYNCH-BAGES - 2nd DE LYNCH BAGES	2017			32,95	★★	★★	Auchan	
Pauillac	LES GRIFFONS DE PICHON-BARON - CUVÉE DE PICHON BARON	2016			38,90	★★	★★	Millésimes	
Pauillac	LES GRIFFONS DE PICHON-BARON - CUVÉE DE PICHON BARON	2014			37,50	★★	★★	Galeries Lafayette - Châteaunet	
SAINT-ESTEPHE									
Saint-Estèphe	CHÂTEAU MONTROSE	2012	2°CC		79,90	★★	★★★	Géant	
Saint-Estèphe	CHÂTEAU LAFON ROCHET	2011	4°CC		33,50	★★	★★★	Intermarché	
Saint-Estèphe	CHÂTEAU COS LABORY	2017	5°CC		31,50	★★	★★★	La Vignery	
Saint-Estèphe	CHÂTEAU COS LABORY	2015	5°CC		31,90	★★	★★★	Système U	
Saint-Estèphe	CHÂTEAU HAUT MARBUZET	2017			34,50	★★	★★★	Carrefour Market	
Saint-Estèphe	CHÂTEAU HAUT MARBUZET	2017			33,90	★★	★★★	La Vignery - Auchan - Intermarché	
Saint-Estèphe	CHÂTEAU HAUT MARBUZET - MAGNUM	2017			67,80	★★	★★★	Auchan	
Saint-Estèphe	CHÂTEAU TRONQUOY LALANDE	2011			30,50	★★	★★	Galeries Lafayette	
PESSAC-LEOGNAN									
Pessac-léognan	CHÂTEAU CARBONNIEUX	2017	CC		30,50	★★	★★	Système U	
Pessac-léognan	CHÂTEAU CARBONNIEUX	2015	CC		31,95	★★	★★	Carrefour Hyper	
Pessac-léognan	DOMAINE DE CHEVALIER	2016	CC		66,95	★★★	★★★	Auchan	♥
Pessac-léognan	DOMAINE DE CHEVALIER	2015	CC		68,64	★★★	★★★	Xo-Vin	
Pessac-léognan	DOMAINE DE CHEVALIER	2014	CC		52,08	★★★	★★★	Xo-Vin	
Pessac-léognan	DOMAINE DE CHEVALIER	2012	CC		46,00	★★	★★★	Wineandco	
Pessac-léognan	CHÂTEAU MALARTIC-LAGRAVIÈRE	2015	CC		51,48	★★	★★★	Vinothèque de Bordeaux	
Pessac-léognan	CHÂTEAU MALARTIC-LAGRAVIÈRE	2014	CC		48,00	★★	★★	Galeries Lafayette	
Pessac-léognan	CHÂTEAU DE FIEUZAL	2014			30,99	★★	★★	Cdiscount	
Pessac-léognan	CHÂTEAU DE FIEUZAL	2012			32,00	★★	★★	Wineandco	
Pessac-léognan	LA PARDE HAUT-BAILLY - 2nd DE BAILLY	2016			30,52/32,40	★★	★★	La Grande Cave - Vinothèque de Bordeaux	
POMEROL									
Pomerol	CHÂTEAU BEAUREGARD	2014			44,00	★★	★★	Galeries Lafayette - Châteaunet	
Pomerol	CHÂTEAU BELLEGRAVE (PAR 12 BOUTEILLES)	2016			34,00	★★	★★★	La Grande Cave	
Pomerol	CHÂTEAU BOURGNEUF	2016			35,00	★★	★★	idealwine	
SAINT-ÉMILION									
Saint-émilion	CHÂTEAU PAVIE-MACQUIN	2014	1°GCC		60,00/63,00	★★	★★	Gal. Lafayette - Vinothèque de Bordeaux	
Saint-émilion	CHÂTEAU PAVIE-MACQUIN	2013	1°GCC		39,95	★★	★★★	Auchan	
Saint-émilion	CHÂTEAU PAVIE-MACQUIN	2011	1°GCC		65,00	★★	★★★	Grande Epicerie	
Saint-émilion	CHÂTEAU LA GAFFELIÈRE	2017	1°GCC		64,95	★★	★★	Leclerc	
Saint-émilion	CHÂTEAU LA GAFFELIÈRE	2016	1°GCC		62,95	★★★	★★★	Carrefour Hyper	
Saint-émilion	CHÂTEAU CANON LA GAFFELIÈRE	2011	GCC		53,00	★★★	★★★	Intermarché	♥
Saint-émilion	CHÂTEAU LARCIS-DUCASSE	2014	GCC		59,00	★★	★★	Châteaunet - Galeries Lafayette	
Saint-émilion	CHÂTEAU JEAN FAURE	2016			33,00	★★	★★	Carrefour Hyper	
Saint-émilion	CHÂTEAU SOUTARD	2014			39,74	★★	★★	Xo-Vin	
Saint-émilion	CLOS DE L'ORATOIRE	2016			39,90	★★	★★	Millésimes	
Saint-émilion	CLOS DE L'ORATOIRE	2014			33,90	★★	★★★	Galeries Lafayette - Châteaunet	
SAUTERNES									
Sauternes	CHÂTEAU D'YQUEM - 37,5CL	2013	1°CS		155,00	★★★	★★★	Géant	
Sauternes	CHÂTEAU GUIRAUD	2015	1°CC		40,50	★★★	★★★	Géant	
Sauternes	CHÂTEAU CLIMENS	2009	1°CC		69,00	★★★	★★★	idealwine	
Sauternes	CHÂTEAU RIEUSSEC	2010	1°CC		44,00	★★	★★	idealwine	
Sauternes	CHÂTEAU LAFAURIE-PEYRAGUEY	2015	1°CC		36,00	★★	★★★	Wineandco	
Sauternes	CHÂTEAU COUTET	2007	1°CC		44,95	★★★	★★★	Auchan	
Sauternes	CHÂTEAU DOISY-DAÈNE	2005	2°CC		34,00	★★★	★★★	idealwine	♥
Sauternes	CHÂTEAU DOISY-VÉDRINES	2015	2°CC		32,50	★★★	★★★	Intermarché	
Sauternes	CHÂTEAU MYRAT	2016	2°CC		31,45	★★	★★★	La Vignery	
Sauternes	CLOS HAUT-PEYRAGUEY	2003			34,20	★★★	★★★	Vinothèque de Bordeaux	♥
ALSACE									
Alsace gewurztraminer lieu-dit Fronholz	DOMAINE OSTERTAG	2016			31,00	★★★	★★★	La Vignery	

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 : FR
Périodicité : Hebdomadaire
OJD : 340253

Date : 05 septembre 2019
Page de l'article : p.55-69
Journaliste : JAQUES DUPONT ET OLIVIER BOMPAS

VINS À PLUS DE 30 €

APPELLATION	DÉSIGNATION	MILL.	CLASS.	COUL.	PRIX EN €	QUALITÉ	PRIX/ PLAISIR	ENSEIGNES	COUP DE CŒUR
BOURGOGNE									
Aloxe-corton	MAISON LOUIS LATOUR	2015			34,95	★★	★★	Carrefour H	
Aloxe corton 1er cru	DOMAINE EDMOND CORNU & FILS - VIEILLES VIGNES	2016			33,92	★★	★★	Xo-Vin	
Beaune 1er cru - magnum	BOUCHARD PÈRE & FILS - BEAUNE DU CHÂTEAU	2015			58,45	★★	★★★	Xo-Vin	
Chambolle-musigny	BOUCHARD PÈRE & FILS	2014			34,12/35,00	★★	★★	Géant - Xo-Vin	
Chambolle-musigny	BOUCHARD PÈRE & FILS	2015			32,50	★★	★★	Auchan	
Chambolle-musigny	DOMAINE GENOT-BOULANGER	2014			46,50	★★	★★★	Grande Epicerie	
Chambolle-musigny	DOMAINE GHISLAINE BARTHOD	2014			52,00	★★	★★★	Châteaunet	
Chassagne-montrachet	DOMAINE BOUZEREAU-GRUÈRE & FILLES	2017			34,95	★★	★★★	Carrefour H	
Chassagne-montrachet	BOUCHARD PÈRE & FILS	2017			32,22	★★	★★	Xo-Vin	
Chassagne-montrachet	CHÂTEAU DE CHASSAGNE-MONTRACHET	2016			34,95	★★	★★	Carrefour H	
Chassagne-montrachet	DOMAINE FONTAINE-GAGNARD	2014			39,00	★★	★★	Galeries Lafayette	
Chassagne-montrachet	FAMILLE PICARD	2016			33,00	★★	★★	Veepee	
Chassagne-montrachet 1er cru La Boudriotte	DOMAINE FONTAINE-GAGNARD	2014			55,00	★★	★★	Châteaunet	
Corton GC	DOMAINE CHEVALIER - COLLECTION DE FAMILLE	2013			70,00	★★	★★★	Géant	
Corton GC Clos des Fiètres	DOMAINE VINCENT BOUZEREAU	2017			62,50	★★	★★★	Intermarché	
Corton GC Clos du Roi	DOMAINE DUBREUIL-FONTAINE	2016			54,00	★★★	★★★	Millésimes	
Corton-charlemagne GC	DOMAINE BONNEAU DU MARTRAY	2013			115,00	★★★	★★★	Châteaunet	
Corton-charlemagne GC	DOMAINE DENIS PÈRE & FILS	2017			65,00	★★	★★★	Intermarché	♥
Corton-marechaudes GC	DOMAINE DOUDET	2017			49,95	★★	★★★	Carrefour H	
Gevrey-chambertin	BOUCHARD PÈRE & FILS	2015			32,00/32,81	★★	★★	Grande Epicerie - La Vignery	
Gevrey-chambertin	DOMAINE GEANTET-PANSIOT	2013			42,00	★★	★★	Grande Epicerie	
Gevrey-chambertin	DOMAINE HARMAND GEOFFROY	2015			39,90	★★★	★★★	Grande Epicerie	
Gevrey-chambertin	DOMAINE ROSSIGNOL TRAPET - VIEILLES VIGNES	2014			35,90	★★	★★★	Grande Epicerie	
Meursault	DOMAINE JEAN MONNIER & FILS - VIEILLES VIGNES	2016			31,50	★★	★★	Châteaunet	
Meursault	DOMAINE VINCENT GIRARDIN - VIEILLES VIGNES	2014			37,00	★★★	★★★	Grande Epicerie	
Meursault 1er cru Poruzot	BOUCHARD PÈRE & FILS	2017			46,50	★★	★★	Auchan	
Meursault-charmes 1er cru	BOUCHARD PÈRE & FILS	2015			48,11	★★	★★★	Xo-Vin	
Morey-saint-Denis	ALBERT BICHOT	2013			33,30	★★	★★	La Vignery	
Nuits-saint-georges	ALBERT BICHOT	2012			34,20	★★	★★	La Vignery	
Nuits-saint-georges	DOMAINE HENRI GOUGES	2013			39,00	★★★	★★★	Galeries Lafayette	
Nuits-saint-georges	LOUIS JADOT	2013			36,00	★★	★★	La Vignery	
Nuits-saint-georges Les Fleurières	DOMAINE JEAN-JACQUES CONFURON	2016			37,80	★★	★★	Millésimes	
Pommard	BOUCHARD PÈRE & FILS	2016			30,73	★★	★★	Xo-Vin	
Pommard	DOMAINE GENOT-BOULANGER - VIEILLES VIGNES	2014			38,00	★★	★★	Grande Epicerie	
Pommard	JOSEPH VOILLOT - VIEILLES VIGNES	2016			38,00	★★	★★	idealwine	
Pommard 1er cru	CYROT BUTHIAU	2016			34,90	★★	★★★	Auchan	
Puligny-montrachet	BOUCHARD PÈRE & FILS - PULIGNY-MONTRACHET	2017			33,04	★★	★★	Xo-Vin	
Puligny-montrachet	DOMAINE DAVID MORET	2015			49,90	★★	★★	Grande Epicerie	
Puligny-montrachet	DOMAINE JEAN CHARTRON - VIEILLES VIGNES	2017			48,00	★★	★★	Intermarché	
Puligny-montrachet	DOMAINE JOSEPH DROUHIN	2017			49,95	★★	★★	Carrefour H	
Puligny-montrachet	DOMAINE RAMONET	2016			66,00	★★★	★★★	Millésimes	
Puligny-montrachet	DOMAINE SYLVAIN BZIKOT	2017			30,60	★★	★★★	Millésimes	
Puligny-montrachet	LOUIS JADOT	2016			47,61	★★	★★	La Vignery	
Saint-aubin 1er cru En Remilly	DOMAINE MARC COLIN & FILS	2014			31,00	★★★	★★★	Galeries Lafayette	♥
Saint-aubin 1er cru Le Puits	DOMAINE THOMAS MOREY	2017			31,90	★★	★★★	Millésimes	
Volnay	VINCENT GIRARDIN	2014			30,60	★★	★★	Vinothèque de Bordeaux	
Volnay 1er cru Caillerets	BOUCHARD PÈRE & FILS - ANCIENNE CUVÉE CARNOT	2013			48,52	★★	★★	Xo-Vin	
Volnay 1er cru Fremiets	DOMAINE CHARLES PÈRE & FILLE	2017			32,50	★★	★★★	Auchan	
Vosne-romanée	BOUCHARD PÈRE & FILS	2017			36,06	★★	★★	Xo-Vin	
Vosne-romanée	DOMAINE DAVID DUBAND	2016			52,50	★★	★★	Châteaunet	
Vosne-romanée	LOUIS JADOT	2014			53,10	★★	★★	La Vignery	
VALLÉE DU RHONE									
Châteauneuf-du-pape	CLOS DE L'ORATOIRE DES PAPES	2017			37,50	★★	★★	Géant	
Châteauneuf-du-pape	DOMAINE DE LA BARROCHE - SIGNATURE	2017			34,90	★★	★★	Millésimes	
Châteauneuf-du-pape	DOMAINE DE LA JANASSE	2016			33,00	★★	★★★	Millésimes	
Condrieu	CHRISTOPHE PICHON	2018			30,95	★★	★★	Géant	
Côte-rôtie	DOMAINE DUCLAUX - LA CHANA	2015			39,00	★★	★★	Galeries Lafayette	
Côte-rôtie	DOMAINE DUCLAUX - LA GERMINE	2016			35,91	★★	★★★	Vinothèque de Bordeaux	
Côte-rôtie	DOMAINE CLUSEL-ROCH - PETITE FEUILLE	2015			39,00	★★	★★	Grande Epicerie	
Côte-rôtie	DOMAINE GUIGAL	2015			34,95	★★	★★	Carrefour Market	
Côte-rôtie	DOMAINE JASMIN	2014			35,95	★★	★★★	Châteaunet	
Côte-rôtie	E. GUIGAL	2015			34,95	★★	★★	Carrefour Hyper	
Côte-rôtie	FAMILLE PIERRE GAILLARD	2017			34,95/35,95	★★	★★	Intermarché/Géant	
Côte-rôtie	GÉRIN - CHAMPIN LE SEIGNEUR	2016			39,90	★★	★★	Intermarché	
Côte-rôtie	GUIGAL - BRUNE & BLONDE	2014			36,95	★★	★★	Auchan	
Côte-rôtie	LES VINS DE VIENNE - LES FARNAUDS	2017			37,50	★★	★★	Intermarché	
Côte-rôtie	PIERRE GAILLARD	2018			38,50	★★	★★	La Vignery	
Hermitage	CAVE DE TAIN-L'HERMITAGE	2014			34,16	★★	★★	La Vignery	
Hermitage	CAVE DE TAIN-L'HERMITAGE - LES HAUTS DE PAVIÈRES	2016			30,95	★★	★★★	Géant	
Hermitage	CAVE DE TAIN-L'HERMITAGE - LES HAUTS DE PAVIÈRES	2016			30,95	★★	★★★	Géant	
Hermitage	E. GUIGAL	2016			38,50	★★	★★	Intermarché	
Hermitage	M. CHAPOUTIER - MURE DE L'ARNAGE	2016			39,99	★★	★★	Intermarché	

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 PROGRÈS
www.leprogres.fr
Pays : France
Périodicité : Quotidien
OJD : 198324



Date : 05 septembre 2019
Journaliste : Renaud LAMBOLEZ

JURA Viticulture

Foires aux vins : le bio et le local en tête de gondole

La tendance est nette cette année. Une place très importante est faite aux vins bio et nature ainsi qu'aux bouteilles issues du vignoble jurassien.

« Oui, c'est un moment important et incontournable de l'année. Ça marque un peu notre rentrée. »

Il est 17 heures pour ce premier jour de foire aux vins à Géant Lons-le-Saunier. En quelques minutes, l'entrée du magasin, où sont installés les cartons de vin, est prise d'assaut. Plusieurs dizaines de clients, prospectus en main, arpentent les allées à la recherche de bonnes bouteilles et remplissent leurs chariots.



Dès 17 heures, les rayons de la foire aux vins font le plein chez Géant à l'occasion d'une journée spéciale.
Photo Progrès/Renaud LAMBOLEZ

1 000 références qui viennent de huit pays

« Nous avons mille références, détaille Jean-Louis Goudot, directeur du magasin. Elles proviennent de huit pays et de toutes les régions viticoles de France. »

« C'est le moment aussi, pour les clients, de découvrir des produits que l'on suit toute l'année », poursuit le directeur qui organise, le 6 et le 13 septembre, deux autres journées de promotions spéciales pour la foire.

Le Jura : 30 % du chiffre d'affaires

Cette année, le rayon bio et biodynamie prend une place particulière dans les rayons.

« 21 % de nos références sont issues de ces méthodes de production, assure Jean-Louis Goudot. Nous en avons 133 en bio, 22 sans sulfites, 24 en biodynamie, 16 vegan, 34 en haute valeur environnementale et six en label Terra Vitis. Il s'agit d'une évolution très importante dans nos rayons qui suit la demande des clients. Et cette tendance ne va pas s'arrêter. »

Autre tendance : la présence importante de vins du Jura. Les cartons sont disposés à l'entrée du magasin. « C'est 30 % du chiffre d'affaires, résume le directeur de Géant. Il est absolument nécessaire d'en proposer lors des foires aux vins. »

Renaud LAMBOLEZ

Les prochaines foires aux vins se tiendront notamment à Leclerc, Intermarché, Leader Price, Lidl, U, Netto et Nicolas tout le mois de septembre et début octobre.

Tous droits réservés à l'éditeur

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





Date : 06 septembre 2019
Page de l'article : p.4-6

En couverture



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

Coupelle La Trésorerie

1. Bordeaux supérieur rouge 2016 BIO, Château Virecourt-Conté 16,5/20

petits fruits et violette ● équilibrée et gourmande ♫ délicate et fraîche ▬ lasagnes à la joue de bœuf et à la sauge ✎ à boire tout de suite

Un excellent rapport qualité-prix pour ce bordeaux tout en équilibre et en gourmandise.

5,90 € sur Chateaunet.com

2. Vin de France rouge 2016, Les Copains, Le Petit Courselle 15/20

frais et gourmand ● fruitée et croquante ♫ finement épicée ▬ bavette à l'échalote ✎ à boire tout de suite

Un vin de soif à base de merlot, de cabernet franc et de syrah, fait à Bordeaux par deux sœurs qui n'ont pas froid aux yeux!

5 € sur Veepee.fr

3. Bourgogne blanc 2018, Kimméridgien, Jean-Marc Brocard 17,5/20

vif aux notes d'agrumes ● juteuse et fruitée ♫ minéralité saline et pointe de réglisse ▬ huîtres ✎ à boire tout de suite

Un simple bourgogne qui a la trempe d'un chablis grâce à son terroir kimméridgien (typique du chablis). Délicieux!

6,80 € chez Carrefour Hyper.

nez ● bouche ♫ finale ▬ accord mets/vin ✎ potentiel de conservation

Tous droits réservés à l'éditeur

4. Languedoc rouge 2017, Les Darons, Jeff Carrel 18/20

fruité et épicé puissante et limpide au juteux savoureux acidulée et délicatement fumée salade de lentilles aux lardons à boire tout de suite

Attention ! Cuvée « star » bien connue des amateurs. A acheter par six sans hésiter.

5,90 € à La Grande Epicerie.

5. Saumur blanc 2018 BIO, Terre de Brézé, Arnaud Lambert 17/20

fruits jaunes et minéral structurée et gourmande très rafraîchissante dos de cabillaud rôti aux petits légumes à boire ou à garder deux ans au plus

Un magnifique chenin (cépage) à l'équilibre parfait entre acidité et maturité. Un régal !

6,50 € dans les magasins U.

6. Riesling blanc d'Alsace 2018 BIO, Michel Reeb 15/20

fin et frais aux notes citronnées vive et raffinée persistante choucroute alsacienne à boire tout de suite

Un riesling réalisé avec soin, pour une cuvée tout en finesse et en élégance, à un prix canon.

5,99 € chez Lidl.

Tous droits réservés à l'éditeur

Et aussi...

Vinho verde (Portugal) blanc 2018, Maria Bonita, Lua Cheia Em Vinhas Velhas 15,5/20

Attention, très bon vin! Nez expressif, bouche vive et juteuse. Du plaisir!

6,69 € chez Monoprix.

Jumilla (Espagne) rouge 2017 BIO, Estancia del Silencio, Vina Elena 15/20

Fraîcheur et parfum de violette pour ce rouge espagnol très bien fait.

4,70 € au Repaire de Bacchus.

Ventoux rouge 2017, Les Gélinottes, Alain Jaume 15/20

Une matière juteuse et fraîche enrobée de délicats petits fruits rouges.

6,50 € sur Wineandco.com

Bergerac rouge 2018 BIO, Terre des Gendres, Château Tour des Gendres 15/20

Bel équilibre pour cette cuvée sans sulfites ajoutés.

6,90 € dans les magasins U.

Gard rouge 2018 BIO, Domaine des Cèdres 15/20

Une belle gourmandise qui se prolonge longtemps.

6,95 € chez Biocoop.

Muscadet-sèvre-et-maine sur Lie blanc 2018, Prestige, Chéreau-Carré 14,5/20

Un muscadet dans toute sa splendeur, à boire ou à garder quelques années.

3,50 € chez Casino.

Côtes-du-rhône villages Sainte-Cécile rouge 2018, Domaine Rose Dieu 14,5/20

Belle aromatique et grande fraîcheur pour un vin qui joue la finesse.

5,70 € chez Auchan.

Pays-d'oc blanc 2018, Le Petit Marquis de Pennautier, Maison Lorgeril 14,5/20

Un panier de fruits exotiques qui se révèle dans une belle tension et une finale sapide.

6,40 € chez Nicolas.

Fronton rouge 2016, Prestige, Château Baudare 14,5/20

Un classique chez Carrefour qui continue de séduire.

4,99 € chez Carrefour City & Carrefour Contact.

Val-de-loire blanc 2018, L'Envol Chardonnay, Les Frères Couillaud 14/20

Fleurs blanches et poires ravissent le palais dans une grande fraîcheur.

4,99 € sur Cdiscount.com

Valençay blanc 2018, Les Terroirs, Cave de Valençay 14/20

Fleurs et fruits exotiques se mêlent dans une bouche grasse et fraîche.

4,99 € chez Intermarché.

Brouilly rouge 2018, Château de Briante-Thorin 14/20

Ce qu'on attend d'un brouilly: du fruit et de la gourmandise. Ça glougloute!

6,50 € chez Carrefour Market.

Chinon rouge 2018, Confidences, Famille Bougrier 14/20

Une matière charnue aux accents d'épices avec une allonge franche.

6,95 € chez Nicolas.

Rioja (Espagne) rouge 2018, Vina Eguia 13,5/20

Un vin friand et délicat de belle facture.

5,80 € chez E.Leclerc.

Tous droits réservés à l'éditeur

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





Date : 06 septembre 2019
Page de l'article : p.9-11

En couverture

Entre 7 et 10 euros

Bons vins sous tous rapports

A ces prix, les appellations se font déjà plus pointues. Parmi nos six pépites, il y a même quelques beaux flacons à préserver en cave.



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

Verres Chef&Sommelier

1. Muscadet-sèvre-et-maine blanc 2017, Froggy Wine, Domaine Pierre Luneau-Papin 15,5/20

frais et citronné
belle matière pimpante
revigorante écrevisses
à boire ou à garder

L'un des meilleurs vignerons du muscadet livre une cuvée tout simplement réjouissante.

9 € sur Wineandco.com

2. Languedoc rouge 2018 BIO, Les Polissons, Clos Constantin 16,5/20

cassis, garrigue et réglisse
juteuse aux saveurs intenses avec des tanins croquants
fraîche et gouleyante
côtes d'agneau grillées aux herbes à boire tout de suite

Un jeune domaine déjà très talentueux sur les terrasses du Larzac. A suivre.

9,35 € sur Lavinia.fr

3. Lirac rouge 2016, La Sélection du Baron, Rodolphe de Pins 17/20

intense de fruits rouges et de fleurs belle matière fruitée et soyeuse longue et fraîche pigeon aux olives noires à boire ou à garder

Face à Châteauneuf-du-Pape, Lirac mérite la traversée du Rhône. Son terroir similaire délivre de magnifiques vins.

7,95 € chez Lidl.

nez bouche finale accord mets/vin potentiel de conservation

Tous droits réservés à l'éditeur



4. Bourgogne-hautes-côtes-de-nuits rouge 2018, Domaine Pansiot
15/20

délicat de fleurs et de fruits
éclatante aux saveurs florales
élégante un fromage doux, type soumaintrain
à boire ou à garder

Beaucoup de délicatesse et d'élégance dans cette cuvée qui reste très abordable.

9,99 € sur Cdiscount.com

5. Anjou rouge 2018 BIO, Le P'tit Cab, Château de la Roulerie
16,5/20

groseilles croquante et gourmande savoureuse
rillons de Touraine
à boire tout de suite

Le vin de copains par excellence, qu'on ouvre à l'apéritif et qui régale toutes les papilles.

8,99 € chez Monoprix.

6. Mâcon-loché blanc 2017, Château de Loché, Jean Loron 15/20

fruits blancs et verveine
aux accents fruités et minéraux longue et sapide
jambon persillé de Bourgogne à boire tout de suite

Franc et droit, ce bourgogne du Sud est vibrant avec ses saveurs de fruits blancs.

8,20 € chez Nicolas.

Tous droits réservés à l'éditeur

Et aussi...

Bordeaux supérieur rouge 2014, Petit Soleil, Château Le Pin Beausoleil 15/20

Second vin du château, il enchante par ses notes fruitées et épicées.

7,99 € chez Monoprix.

Menetou-salon blanc 2018, 1re Lune, Antoine de La Farge 15/20

Une grande pureté qui évolue en bouche sur un fruité minéral et croquant.

9,50 € dans les magasins U.

Côte-roannaise rouge 2018 BIO, Eclat de granite, Domaine Sérol 15/20

Fruits, épices et minéralité composent cette cuvée déjà iconique. Un régal!

9,95 € sur Chateaunet.com

Valençay blanc 2018, Le Claux Delorme, Bertrand Minchin 15/20

Pur, frais et salivant, ce sauvignon offre ses meilleurs atours.

8,79 € chez Monoprix.

Corbières rouge 2018, Sous le bouchon, Artisans Partisans 15/20

Pierre Borie signe un vin naturel, authentique, bien dans son terroir. Excellent.

9,99 € chez Monoprix.

Montagne-saint-émilion rouge 2010, Château Berlière 14,5/20

Pour l'intensité de son nez et sa souplesse en bouche. A point pour être bu.

7,90 € chez Casino.

Saumur-champigny rouge 2018, Vieilles vignes, Léna Filliatreau 14,5/20

A garder trois ou quatre ans ou à mettre en carafe quelques heures avant d'apprécier sa profondeur.

8,75 € chez Auchan.

Languedoc rouge 2016, Le Cœur, Domaine de Fabrègues 14,5/20

Complexe et intense au nez, ce « cœur » joue sur du velours en bouche.

8,99 € sur Cdiscount.com

Moulin-à-vent rouge 2018, Foudres, Richard Rottiers 14,5/20

Un vin charnu et profond aux notes de cerise, de mûre et de violette.

9,95 € chez Casino.

Mendoza (Argentine) rouge 2019 BIO, Virgen, Domaine du Bousquet 14/20

Ce millésime sans sulfites exprime la pureté du fruit dans toute sa splendeur.

7,50 € chez Carrefour Market.

Viré-clessé blanc 2018, Domaine Le Virolys 14/20

Ses saveurs de fruits jaunes sont sublimées par son gras et une belle acidité.

8,99 € chez Intermarché.

Moulis-en-médoc rouge 2014, L'Impression, Château Mauvesin-Barton 14/20

Un toucher de bouche velouté et savoureux qui charme le palais.

9,50 € à La Grande Epicerie.

Côtes-du-roussillon rouge 2018 BIO, Pur Schiste, Mas Amiel 14/20

Une aromatique de fruits noirs et de l'ampleur qui reste fraîche.

9,65 € chez E.Leclerc.

Grés-de-montpellier rouge 2016, Les Gravières, Château de L'Engarran 13,5/20

Un bouquet d'épices qui dévoile une matière ample et fruitée.

9,95 € dans les magasins U.

Tous droits réservés à l'éditeur

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




Date : 06 septembre 2019
Page de l'article : p.23-25

En couverture



1. Pouilly-vinzelles blanc 2017, Domaine Joseph Drouhin 15,5/20

agrumes confits et notes briochées franche aux saveurs de beurre et de fruits confits équilibrée et tendue poularde à la crème à boire tout de suite

D'une rare élégance, ce cru offre une tenue en bouche qui lui assure sa place à table.

15,40 € chez Nicolas.

2. Santenay rouge 1er cru 2017, Les Cabottes Vieilles Vignes, Les Frères Muzard 15,5/20

fruits rouges et pivoine intense et profonde, d'un bel équilibre persistante reblochon à boire ou à garder quatre ans

Un classique de la foire aux vins Leclerc qui déçoit rarement. Du bel ouvrage.

19,95 € chez E.Leclerc.

3. Vin de France rouge 2018 BIO, Pur Grenache, Château Revelette 17/20

cerise et rose à la fois structurée et tendre sapide effiloché d'agneau et son jus aux fèves à boire tout de suite

La gamme Pur propose des vins authentiques, très légèrement sulfités.

15,90 € sur Wineandco.com

Tous droits réservés à l'éditeur

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

Date : 06 septembre 2019
Page de l'article : p.23-25

4. Côte-roannaise rouge 2017 ●, La Chapelle, Domaine des Pothiers 16,5/20

complexe de fruits (mûres) et d'épices soyeuse et sapide fraîche et équilibrée terrine de foie gras aux lentilles à boire ou à garder

Un magnifique gamay saint-romain issu de vieilles vignes et réalisé par Romain Paire.

16,90 € au Repaire de Bacchus.

5. Morgon rouge 2018 ●, Marcel Lapierre 16/20

cerise et violette juteuse et racée gourmande bœuf bourguignon à boire tout de suite

Ce domaine du Beaujolais, pionnier dans les vins naturels dès les années 1970, propose un morgon réputé dans le monde entier.

17,50 € sur Idealwine.com

6. Champagne blanc de blancs 2008, Extra-brut, Rigot-Caillez 16,5/20

vif aux arômes de poire et de fleurs blanches ample et fraîche savoureuse à l'apéritif à boire tout de suite

Un pur chardonnay accompli qui révèle sa plénitude et son aromatique grâce à son faible dosage en sucre.

17,95 € sur Millesimes.com

Tous droits réservés à l'éditeur

Et aussi...

Saint-émilion rouge grand cru 2015, Château Tour de Pressac 15,5/20

Superbe millésime qui offre un vin splendide, d'une grande élégance.

15,95 € chez Auchan.

Sancerre blanc 2017 BIO, Vacheron 15,5/20

Un grand sauvignon tendu, comme Sancerre sait en faire sur ses sols de silex.

18,90 € à La Grande Epicerie.

Saint-pourçain blanc 2018 BIO, Trésaille, Les Bérioles 15/20

Cépage autochtone de l'appellation, le tressallier est ici à son top!

15,50 € sur Lavinia.fr

Listrac-médoc rouge 2016, Château Fourcas Hosten 15/20

Un fruit éclatant qui se fait croquant en attaque pour une finale tout en finesse.

16,80 € sur Millesimes.com

Cahors rouge 2015, Château Lagrézette 15/20

Un pur malbec gras et concentré, d'une belle complexité qui peut encore attendre en cave.

18,95 € chez Carrefour Hyper et Carrefour Market.

Canon-fronsac rouge 2011, Château Vrai Canon Bouché 15/20

Un incroyable nez de truffe et de tapenade avec de la profondeur. Exquis.

16,90 € à La Grande Epicerie.

Pays de l'Aveyron rouge 2016 BIO, Le Trescol, Mas Jullien 15/20

Une pépite élaborée avec très peu de sulfites par un grand vigneron du Languedoc.

18 € sur Idealwine.com

Morgon rouge 2016, Grand Cras, Domaine des Souchons 14,5/20

L'un des six climats de morgon qui rappelle les bourgognes.

18,50 € chez Casino.

Margaux rouge 2016, Aurore de Dauzac 14,5/20

Une matière dense et complexe qui s'épanouira pleinement après deux ans.

19,90 € chez Casino.

Margaux rouge 2015, Château La Tour de Bessan 14/20

Belle rondeur avec ses saveurs fruitées et équilibrées. Prêt à boire.

16,95 € chez Carrefour Hyper.

Marsannay blanc 2014, Maison Louis Latour 14/20

Une porte d'entrée de la grande Bourgogne avec une belle complexité.

19,50 € au Repaire de Bacchus.

Crozes-hermitage rouge 2017 BIO, Laurent Habrard 14/20

De la richesse pour cette cuvée qui convoque fruits rouges et épices, mais dans un bel équilibre.

19,95 € chez Biocoop.

Saint-joseph rouge 2018, Battement d'ailes, Terranea 14/20

Son caractère typé de vin du soleil n'empêche pas la finesse. Un magnum à réserver encore un peu.

19,95 € dans les magasins U.

Champagne brut, Delagarde 13,5/20

Une jolie bulle et 80 % de meunier pour la gourmandise. Pour toutes les occasions.

16,99 € chez Lidl.

Tous droits réservés à l'éditeur

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



Date : 06 septembre 2019
Page de l'article : p.1,22,23

Supplément au Parisien n°23331 du vendredi 6 septembre 2019. Ne peut être vendu séparément. Disponible en France métropolitaine. Commission paritaire n°2000 C 85979.

Le Parisien (WEEK-END)

LA CAVE IDÉALE

Les 100 meilleures bouteilles des FOIRES AUX VINS

DIPLOMATIE
Les hommes de l'ombre des chefs d'Etat

L'HISTOIRE DE LA SEMAINE
L'incroyable cavale d'un maire du Pas-de-Calais

REPORTAGE
Une librairie dans le tourbillon de la rentrée

Code Etude ACPM

Tous droits réservés à l'éditeur

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

Date : 06 septembre 2019
Page de l'article : p.1,22,23

A moins de 7 euros

Petites cuvées bien senties

Voici nos délices élémentaires, autant de bouteilles qui pourront garnir votre table sans plomber votre budget.



1. Bordeaux supérieur rouge 2016 BIO, Château Virecourt-Conté 16,5/20

petits fruits et violette ; équilibrée et gourmande ; délicate et fraîche ; lasagnes à la joue de bœuf et à la sauge ; à boire tout de suite

Un excellent rapport qualité-prix pour ce bordeaux tout en équilibre et en gourmandise.

5,90 € sur Chateaunet.com

2. Vin de France rouge 2016, Les Copains, Le Petit Courselle 15/20

frais et gourmand ; fruitée et croquante ; finement épicée ; bavette à l'échalote ; à boire tout de suite

Un vin de soif à base de merlot, de cabernet franc et de syrah, fait à Bordeaux par deux sœurs qui n'ont pas froid aux yeux !

5 € sur Veepee.fr

3. Bourgogne blanc 2018, Kimméridgien, Jean-Marc Brocard 17,5/20

vif aux notes d'agrumes ; juteuse et fruitée ; minéralité saline et pointe de réglisse ; huîtres ; à boire tout de suite

Un simple bourgogne qui a la trempe d'un chablis grâce à son terroir kimméridgien (typique du chablis). Délicieux !

6,80 € chez Carrefour Hyper.

4. Languedoc rouge 2017, Les Darons, Jeff Carrel 18/20

fruité et épicé ; puissante et limpide au juteux savoureux ; acidulée et délicatement fumée ; salade de lentilles aux lardons ; à boire tout de suite

Attention ! Cuvée « star » bien connue des amateurs. A acheter par six sans hésiter.

5,90 € à La Grande Epicerie.

nez ; bouche ; finale ; accord mets/vin ; potentiel de conservation

Tous droits réservés à l'éditeur

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

Date : 06 septembre 2019
Page de l'article : p.1,22,23



5. Saumur blanc 2018 BIO, Terre de Brézé, Arnaud Lambert 17/20

fruits jaunes et minéral
structurée et gourmande
très rafraîchissante
dos de cabillaud rôti aux petits légumes à boire ou à garder deux ans au plus

Un magnifique chenin (cépage) à l'équilibre parfait entre acidité et maturité. Un régal!

6,50 € dans les magasins U.

6. Riesling blanc d'Alsace 2018 BIO, Michel Reeb 15/20

fin et frais aux notes citronnées vive et raffinée
persistante choucroute alsacienne à boire tout de suite

Un riesling réalisé avec soin, pour une cuvée tout en finesse et en élégance, à un prix canon.

5,99 € chez Lidl.

Et aussi...

Vinho verde (Portugal) blanc 2018, Maria Bonita, Lua Cheia Em Vinhas Velhas 15,5/20

Attention, très bon vin! Nez expressif, bouche vive et juteuse. Du plaisir!

6,69 € chez Monoprix.

Jumilla (Espagne) rouge 2017 BIO, Estancia del Silencio, Vina Elena 15/20

Fraîcheur et parfum de violette pour ce rouge espagnol très bien fait.

4,70 € au Repaire de Bacchus.

Ventoux rouge 2017, Les Gélinottes, Alain Jaume 15/20

Une matière juteuse et fraîche enrobée de délicats petits fruits rouges.

6,50 € sur Wineandco.com

Bergerac rouge 2018 BIO, Terre des Gendres, Château Tour des Gendres 15/20

Bel équilibre pour cette cuvée sans sulfites ajoutés.

6,90 € dans les magasins U.

Gard rouge 2018 BIO, Domaine des Cèdres 15/20

Une belle gourmandise qui se prolonge longtemps.

6,95 € chez Biocoop.

Muscadet-sèvre-et-maine sur Lie blanc 2018, Prestige, Chéreau-Carré 14,5/20

Un muscadet dans toute sa splendeur, à boire ou à garder quelques années.

3,50 € chez Casino.

Côtes-du-rhône villages Sainte-Cécile rouge 2018, Domaine Rose Dieu 14,5/20

Belle aromatique et grande fraîcheur pour un vin qui joue la finesse.

5,70 € chez Auchan.

Pays-d'oc blanc 2018, Le Petit Marquis de Pennautier, Maison Lorgeril 14,5/20

Un panier de fruits exotiques qui se révèle dans une belle tension et une finale sapide.

6,40 € chez Nicolas.

Fronton rouge 2016, Prestige, Château Baudare 14,5/20

Un classique chez Carrefour qui continue de séduire.

4,99 € chez Carrefour City & Carrefour Contact.

Val-de-loire blanc 2018, L'Envol Chardonnay, Les Frères Couillaud 14/20

Fleurs blanches et poires ravissent le palais dans une grande fraîcheur.

4,99 € sur Cdiscount.com

Valençay blanc 2018, Les Terroirs, Cave de Valençay 14/20

Fleurs et fruits exotiques se mêlent dans une bouche grasse et fraîche.

4,99 € chez Intermarché.

Brouilly rouge 2018, Château de Briante-Thorin 14/20

Ce qu'on attend d'un brouilly: du fruit et de la gourmandise. Ça glougloute!

6,50 € chez Carrefour Market.

Chinon rouge 2018, Confidences, Famille Bougrier 14/20

Une matière charnue aux accents d'épices avec une allonge franche.

6,95 € chez Nicolas.

Rioja (Espagne) rouge 2018, Vina Eguia 13,5/20

Un vin friand et délicat de belle facture.

5,80 € chez E.Leclerc.

Coupelle La Trésorerie

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

Tous droits réservés à l'éditeur

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



Date : 06 septembre 2019
Page de l'article : p.1,26,27

Le Parisien (WEEK-END)

LA CAVE IDÉALE

Les 100 meilleures bouteilles des FOIRES AUX VINS

Supplément au Parisien n°23331 du vendredi 6 septembre 2019. Ne peut être vendu séparément. Disponible en France métropolitaine. Commission paritaire n°2000 C 85979.

Code Étude ACPM

DIPLOMATIE
Les hommes de l'ombre des chefs d'Etat

L'HISTOIRE DE LA SEMAINE
L'incroyable cavale d'un maire du Pas-de-Calais

REPORTAGE
Une librairie dans le tourbillon de la rentrée

Tous droits réservés à l'éditeur

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

Date : 06 septembre 2019
Page de l'article : p.1,26,27

Entre 7 et 10 euros

Bons vins sous tous rapports

A ces prix, les appellations se font déjà plus pointues. Parmi nos six pépites, il y a même quelques beaux flacons à préserver en cave.



1. Muscadet-sèvre-et-maine blanc 2017, Froggy Wine, Domaine Pierre Luneau-Papin 15,5/20

frais et citronné · belle matière pimpante · revigorante · écrevisses · à boire ou à garder

L'un des meilleurs vignerons du muscadet livre une cuvée tout simplement réjouissante.

9 € sur Wineandco.com

2. Languedoc rouge 2018 BIO, Les Polissons, Clos Constantin 16,5/20

cassis, garrigue et réglisse · juteuse aux saveurs intenses avec des tanins croquants · fraîche et gouleyante · côtes d'agneau grillées aux herbes · à boire tout de suite

Un jeune domaine déjà très talentueux sur les terrasses du Larzac. A suivre.

9,35 € sur Lavinia.fr

3. Lirac rouge 2016, La Sélection du Baron, Rodolphe de Pins 17/20

intense de fruits rouges et de fleurs · belle matière fruitée et soyeuse · longue et fraîche · pigeon aux olives noires · à boire ou à garder

Face à Châteauneuf-du-Pape, Lirac mérite la traversée du Rhône. Son terroir similaire délivre de magnifiques vins.

7,95 € chez Lidl.

4. Bourgogne-hautes-côtes-de-nuits rouge 2018, Domaine Pansiot 15/20

délicat de fleurs et de fruits · éclatante aux saveurs florales · élégante · un fromage doux, type soumaintrain · à boire ou à garder

Beaucoup de délicatesse et d'élégance dans cette cuvée qui reste très abordable.

9,99 € sur Cdiscount.com

nez · bouche · finale · accord mets/vin · potentiel de conservation

Tous droits réservés à l'éditeur

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

Date : 06 septembre 2019
Page de l'article : p.1,26,27



5. Anjou rouge 2018 BIO, Le P'tit Cab, Château de la Roulerie 16,5/20

groseilles, croquante et gourmande, savoureuse, rillons de Touraine, à boire tout de suite

Le vin de copains par excellence, qu'on ouvre à l'apéritif et qui régale toutes les papilles.

8,99 € chez Monoprix.

6. Mâcon-loché blanc 2017, Château de Loché, Jean Loron 15/20

fruits blancs et verveine, aux accents fruités et minéraux, longue et sapide, jambon persillé de Bourgogne, à boire tout de suite

Franc et droit, ce bourgogne du Sud est vibrant avec ses saveurs de fruits blancs.

8,20 € chez Nicolas.

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

Verres Chef&Sommelier

Et aussi...

Bordeaux supérieur rouge 2014, Petit Soleil, Château Le Pin Beausoleil 15/20

Second vin du château, il enchante par ses notes fruitées et épicées.

7,99 € chez Monoprix.

Menetou-salon blanc 2018, Ire Lune, Antoine de La Farge 15/20

Une grande pureté qui évolue en bouche sur un fruité minéral et croquant.

9,50 € dans les magasins U.

Côte-roannaise rouge 2018 BIO, Eclat de granite, Domaine Sérol 15/20

Fruits, épices et minéralité composent cette cuvée déjà iconique. Un régal!

9,95 € sur Chateaunet.com

Valençay blanc 2018, Le Claux Delorme, Bertrand Minchin 15/20

Pur, frais et salivant, ce sauvignon offre ses meilleurs atours.

8,79 € chez Monoprix.

Corbières rouge 2018, Sous le bouchon, Artisans Partisans 15/20

Pierre Borie signe un vin naturel, authentique, bien dans son terroir. Excellent.

9,99 € chez Monoprix.

Montagne-saint-émilion rouge 2010, Château Berlière 14,5/20

Pour l'intensité de son nez et sa souplesse en bouche. A point pour être bu.

7,90 € chez Casino.

Saumur-champigny rouge 2018, Vieilles vignes, Léna Filliatreau 14,5/20

A garder trois ou quatre ans ou à mettre en carafe quelques heures avant d'apprécier sa profondeur.

8,75 € chez Auchan.

Languedoc rouge 2016, Le Cœur, Domaine de Fabrègues 14,5/20

Complexe et intense au nez, ce « cœur » joue sur du velours en bouche.

8,99 € sur Cdiscount.com

Moulin-à-vent rouge 2018, Foudres, Richard Rottiers 14,5/20

Un vin charnu et profond aux notes de cerise, de mûre et de violette.

9,95 € chez Casino.

Mendoza (Argentine) rouge 2019 BIO, Virgen, Domaine du Bousquet 14/20

Ce millésime sans sulfites exprime la pureté du fruit dans toute sa splendeur.

7,50 € chez Carrefour Market.

Viré-clessé blanc 2018, Domaine Le Virolys 14/20

Ses saveurs de fruits jaunes sont sublimées par son gras et une belle acidité.

8,99 € chez Intermarché.

Moulis-en-médoc rouge 2014, L'Impression, Château Mauvesin-Barton 14/20

Un toucher de bouche velouté et savoureux qui charme le palais.

9,50 € à La Grande Epicerie.

Côtes-du-roussillon rouge 2018 BIO, Pur Schiste, Mas Amiel 14/20

Une aromatique de fruits noirs et de l'ampleur qui reste fraîche.

9,65 € chez E.Leclerc.

Grés-de-montpellier rouge 2016, Les Gravières, Château de L'Engarran 13,5/20

Un bouquet d'épices qui dévoile une matière ample et fruitée.

9,95 € dans les magasins U.

Tous droits réservés à l'éditeur

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



Date : 06 septembre 2019
Page de l'article : p.1,17,34,35
Journaliste : Rachelle Lemoine

Le Parisien (WEEK-END)

LA CAVE IDÉALE

Les 100 meilleures bouteilles des FOIRES AUX VINS

Supplément au Parisien n°23331 du vendredi 6 septembre 2019. Ne peut être vendu séparément. Disponible en France métropolitaine. Commission paritaire n°2000 C 85979.

Code Étude ACPM

DIPLOMATIE
Les hommes de l'ombre des chefs d'Etat

L'HISTOIRE DE LA SEMAINE
L'incroyable cavale d'un maire du Pas-de-Calais

REPORTAGE
Une librairie dans le tourbillon de la rentrée

Tous droits réservés à l'éditeur

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

Date : 06 septembre 2019
Page de l'article : p.1,17,34,35
Journaliste : Rachelle Lemoine

FOCUS



Les 100 bouteilles de notre cave idéale

Pour se régaler sans que le portefeuille trinque, voici notre sélection des meilleurs rouges et blancs des foires aux vins de la rentrée. Bonne lecture et bonne dégustation !

Dossier réalisé par Rachelle Lemoine, photos Olivier Arandel, stylisme Chae Rin Vincent.

SOMMAIRE

La foire aux vins de notre experte, Rachelle Lemoine ..... p. 18
Les règles pour constituer sa cave ..... p. 20
Notre sélection à moins de 7 euros ..... p. 22
Ecolabels, mode d'emploi ..... p. 24
Notre sélection de 7 à 10 euros ..... p. 26
Portrait de vigneron ..... p. 28
Notre sélection de 10 à 15 euros ..... p. 30
La nouvelle carte des vins ..... p. 32
Notre sélection de 15 à 20 euros ..... p. 34
Notre sélection à plus de 20 euros ..... p. 36
Quiz : de quel vin êtes-vous l'expert ?.. p. 38
La liste des courses, par enseigne ..... p. 39

Carafe La Trésorerie, verres Chef & Sommelier et L'Atelier du Vin

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

Tous droits réservés à l'éditeur

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

Date : 06 septembre 2019
Page de l'article : p.1,17,34,35
Journaliste : Rachelle Lemoine

Entre 15 et 20 euros

Délices d'initiés

Appellations de renom, cuvées excentriques ou vignerons inventifs... On vous révèle nos morceaux choisis. Un régal.



1. Pouilly-vinzelles blanc 2017, Domaine Joseph Drouhin 15,5/20

agrumes confits et notes briochées franche aux saveurs de beurre et de fruits confits équilibrée et tendue poularde à la crème à boire tout de suite

D'une rare élégance, ce cru offre une tenue en bouche qui lui assure sa place à table.

15,40 € chez Nicolas.

2. Santenay rouge 1er cru 2017, Les Cabottes Vieilles Vignes, Les Frères Muzard 15,5/20

fruits rouges et pivoine intense et profonde, d'un bel équilibre persistante reblochon à boire ou à garder quatre ans

Un classique de la foire aux vins Leclerc qui déçoit rarement. Du bel ouvrage.

19,95 € chez E.Leclerc.

3. Vin de France rouge 2018 BIO, Pur Grenache, Château Revelette 17/20

cerise et rose à la fois structurée et tendre sapide effiloché d'agneau et son jus aux fèves à boire tout de suite

La gamme Pur propose des vins authentiques, très légèrement sulfités.

15,90 € sur Wineandco.com

4. Côte-roannaise rouge 2017 BIO, La Chapelle, Domaine des Pothiers 16,5/20

complexe de fruits (mûres) et d'épices soyeuse et sapide fraîche et équilibrée terrine de foie gras aux lentilles à boire ou à garder

Un magnifique gamay saint-romain issu de vieilles vignes et réalisé par Romain Paire.

16,90 € au Repaire de Bacchus.

nez bouche finale accord mets/vin potentiel de conservation

Tous droits réservés à l'éditeur

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

Date : 06 septembre 2019
Page de l'article : p.1,17,34,35
Journaliste : Rachelle Lemoine



5. Morgon rouge 2018 BIO, Marcel Lapierre 16/20

cerise et violette
juteuse et racée
gourmande bœuf bourguignon à boire tout de suite

Ce domaine du Beaujolais, pionnier dans les vins naturels dès les années 1970, propose un morgon réputé dans le monde entier.

17,50 € sur Idealwine.com

6. Champagne blanc de blancs 2008, Extra-brut, Rigot-Caillez 16,5/20

vif aux arômes de poire et de fleurs blanches ample et fraîche savoureuse à l'apéritif à boire tout de suite

Un pur chardonnay accompli qui révèle sa plénitude et son aromatique grâce à son faible dosage en sucre.

17,95 € sur Millesimes.com

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

Verre et tire-bouchon L'Atelier du Vin

Et aussi...

Saint-émilion rouge grand cru 2015, Château Tour de Pressac 15,5/20

Superbe millésime qui offre un vin splendide, d'une grande élégance.

15,95 € chez Auchan.

Sancerre blanc 2017 BIO, Vacheron 15,5/20

Un grand sauvignon tendu, comme Sancerre sait en faire sur ses sols de silex.

18,90 € à La Grande Epicerie.

Saint-pourçain blanc 2018 BIO, Trésaille, Les Bérioles 15/20

Cépage autochtone de l'appellation, le tressallier est ici à son top !

15,50 € sur Lavinia.fr

Listrac-médoc rouge 2016, Château Fourcas Hosten 15/20

Un fruit éclatant qui se fait croquant en attaque pour une finale tout en finesse.

16,80 € sur Millesimes.com

Cahors rouge 2015, Château Lagrézette 15/20

Un pur malbec gras et concentré, d'une belle complexité qui peut encore attendre en cave.

18,95 € chez Carrefour Hyper et Carrefour Market.

Canon-fronsac rouge 2011, Château Vrai Canon Bouché 15/20

Un incroyable nez de truffe et de tapenade avec de la profondeur. Exquis.

16,90 € à La Grande Epicerie.

Pays de l'Aveyron rouge 2016 BIO, Le Trescol, Mas Jullien 15/20

Une pépite élaborée avec très peu de sulfites par un grand vigneron du Languedoc.

18 € sur Idealwine.com

Morgon rouge 2016, Grand Cras, Domaine des Souchons 14,5/20

L'un des six climats de morgon qui rappelle les bourgognes.

18,50 € chez Casino.

Margaux rouge 2016, Aurore de Dauzac 14,5/20

Une matière dense et complexe qui s'épanouira pleinement après deux ans.

19,90 € chez Casino.

Margaux rouge 2015, Château La Tour de Bessan 14/20

Belle rondeur avec ses saveurs fruitées et équilibrées. Prêt à boire.

16,95 € chez Carrefour Hyper.

Marsannay blanc 2014, Maison Louis Latour 14/20

Une porte d'entrée de la grande Bourgogne avec une belle complexité.

19,50 € au Repaire de Bacchus.

Crozes-hermitage rouge 2017 BIO, Laurent Habrard 14/20

De la richesse pour cette cuvée qui convoque fruits rouges et épices, mais dans un bel équilibre.

19,95 € chez Biocoop.

Saint-joseph rouge 2018, Battement d'ailes, Terranea 14/20

Son caractère typé de vin du soleil n'empêche pas la finesse. Un magnum à réserver encore un peu.

19,95 € dans les magasins U.

Champagne brut, Delagarde 13,5/20

Une jolie bulle et 80 % de meunier pour la gourmandise. Pour toutes les occasions.

16,99 € chez Lidl.

Tous droits réservés à l'éditeur





STYLE SÉLECTION FOIRES AUX VINS

LE MEILLEUR DES FOIRES AUX VINS

Comme chaque année, les foires aux vins regorgent de pépites découvertes par « Les Echos Week-End ».

Par Sylvain Ouchikh
Illustrations : Barbara Dziadosz



BORDEAUX

Château Malartic Lagravière 2015
Grand cru classé de Graves, pessac-léognan, rouge
En célébrant la Fête de la fleur en 2017 sur ses terres à Pessac-Léognan, le château s'est définitivement inscrit parmi les grandes propriétés bordelaises. C'est mérité, tant les vins sont réguliers, millésime après millésime. Dans une année classique, ce vin rouge exprime parfaitement sa personnalité. Il est dense avec un nez exhalant des fruits rouges puissants. En bouche, il a une texture affirmée et soyeuse. La finale est équilibrée avec d'agréables notes poivrées et salines qui rendent le vin aérien. ***La Cave, 48 euros.***

Château Ducru-Beaucaillou 1989
2e cru classé, saint-julien, rouge
Il est évident que cette propriété de 75 hectares, au milieu d'un parc centenaire, compte parmi les plus illustres de la rive gauche. Ce 1989 le démontre. Il est né dans un grand millésime en 9, avec une part importante de cabernet sauvignon. La structure était là, dès le départ. En bouche, il a des notes secondaires. La robe est encore profonde avec une légère teinture orangée. C'est la sagesse qui parle. On retrouve le fruit noir confit, les épices et une finale longue et somptueuse. Ce vin est à son apogée. ***L'Intendant, 290 euros.***

Château Pichon Baron, les Griffons de Pichon Baron 2014
Second vin, pauillac, rouge
Sous la houlette du directeur général, Christian Seely et de son équipe, les vins élaborés n'ont jamais été aussi bons. Il ne faut donc pas hésiter à aller regarder du côté du second vin. Il est travaillé avec le même souci d'excellence. « Les Griffons » est composé majoritairement de cabernet sauvignon (55%) et de merlot (45%), il offre immédiatement un fruité séduisant, tout en restant complexe en bouche. Il est charnu avec de la prestance. Pensez à le carafer avant de le servir. ***Chateaunet, 37,50 euros.***

Château Pape Clément, Clémentin de Pape Clément 2013
Second vin, pessac-léognan, rouge
Quand les millésimes sont difficiles, comme ce fut le cas en 2013, mieux vaut regarder du côté des plus grands pour ne pas être déçu. Vaisseau amiral des propriétés de Bernard Magrez, le Château Pape Clément en fait partie. Tout est mis en œuvre pour que chaque année, les vins soient remarquables. Ce Clémentin a une robe rouge grenat. Les fruits rouges et noirs se mêlent pour être dans la séduction. En bouche, le vin est fluide avec une structure tannique équilibrée et un léger toasté sur la finale. ***La Cave, 22,90 euros.***

Château Léoville Poyferré 2012
2e cru classé, saint-julien, rouge
Le Château est dans la famille Cuvelier depuis 1920. On y a le souci de la transmission. C'est sans soute pour cette raison que cette propriété rivalise aujourd'hui avec les plus grands. Elle sait tirer profit de son terroir. En général, le millésime 2012 est plaisant et d'une compagnie agréable. Ce vin a une robe profonde. Des arômes de fruits

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

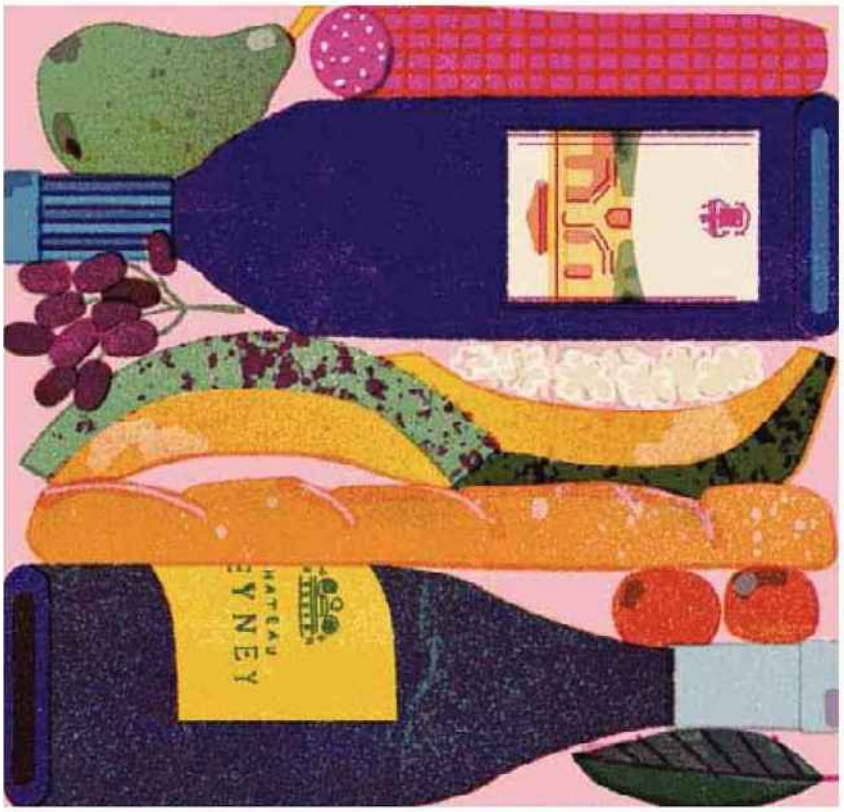
Tous droits réservés à l'éditeur

noirs (mûres, cassis) demeurent puissants. En bouche, il séduit par son toucher pur et franc. Il a encore un bon potentiel de vieillissement. ***La Cave, 69 euros.***

Château Léoville Barton 2013
2e cru classé saint-julien, rouge
Cette discrète propriété familiale de 50 hectares vit au rythme de l'estuaire. Dans la famille Barton, d'origine irlandaise, on aime travailler dans la sobriété. Les vignes de cabernet sauvignon, de merlot et de cabernet franc sont conduites avec le souci permanent des sols. La nature est respectée pour donner des vins d'une grande régularité. Ce 2013 a du soyeux, du fruit, comme la mûre. Il est équilibré avec un classicisme réconfortant. Les tannins sont encore présents. Ils apportent de la verticalité à ce vin, dont les saveurs sont un reflet du meilleur de ce que saint-julien peut donner dans une année pas facile.
▸ ***Chateaunet, 73 euros.***

Château Vrai Canon Bouché 2011
AOC canon-fronsac, rouge
Hugues Forget est en charge de la sélection à La Grande Épicerie de Paris. Il aime offrir à ses clients, lors des Foires aux vins, des nectars prêts à boire. Pour cela, il les a conservés soigneusement dans ses caves. Alors, il ne faut pas hésiter à se procurer ce vin situé dans une appellation bordelaise un peu moins connue. Le vin est soyeux, vivant avec un bouquet de fruits. Il donne dès la première gorgée du plaisir par son équilibre. La finale est longue et douce. Elle caresse le palais.
▸ ***Grande Épicerie de Paris, 16,90 euros.***

Château Meyney, la Chapelle de Meyney 2014
Saint-estèphe, rouge
Le vignoble est relativement grand avec ses 51 hectares d'un seul tenant. Les vins produits sont dans le style de l'appellation. Ils ont de la puissance et du caractère. Ce 2014 rentre dans cette catégorie. Comme en littérature, les classiques ne meurent jamais. Il a une robe intense et soutenue. Après aération dans le verre, les parfums se diffusent : mûre, cassis, menthol, épices. En bouche, la structure tannique est bien présente, mais elle se fond progressivement pour laisser sa place à la complexité. On termine sur le fruit.
▸ ***Nicolas, 24,30 euros.***



LOIRE

Château La Varière, La Grande Chevalerie 2017
Anjou villages brissac, rouge
Cette propriété est l'une des plus importantes d'Anjou. Elle produit notamment des liquoreux exemplaires à Bonnezeaux et Quarts-de-Chaume. Ici, on s'intéresse à ce vin rouge qui est élaboré à partir de cabernet sauvignon. Il a été élevé une année entière dans des barriques neuves avant d'être commercialisé. Il a des arômes puissants de cassis. La bouche est tendue et ferme avec des notes de fruits noirs. Il s'agit d'un grand vin avec un potentiel de garde. À carafer.
Carrefour, 20 euros.

Domaine Patrick Baudouin, Effusion 2017
AOC anjou, blanc
Si les sommeliers et les professionnels s'intéressent de plus en plus à la Loire, c'est certainement en partie à cause de vignerons comme Patrick Baudouin. Il est une référence. L'homme ne transige jamais avec la qualité. Il connaît mieux que personne le chenin, ce cépage blanc typique de la région. Il trouve ici son expression. Aromatique avec ses pointes de fleurs blanches et d'agrumes tout en possédant de la structure, ce vin est vif en bouche. ***La Grande Épicerie de Paris, 18,90 euros.***

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



BOURGOGNE

La Chablisienne, Montée de Tonnerre 2016
1er cru chablis, blanc
La Chablisienne est l'une des plus belles caves coopératives de France depuis 1923. L'avantage d'une telle structure est d'avoir accès à toutes les plus belles parcelles du vignoble chablisien, dont ce 1er cru. Le vin est 100% chardonnay. Il a une robe limpide sur l'or jaune, avec de légers reflets verts. Il dévoile des arômes de pêches blanches accompagnés par des pointes citronnées. Le vin est printanier, vif et aérien, avec, néanmoins, de la structure en bouche. Il se termine sur une fraîcheur délicate. ▸ ***Chateaunet, 24,50 euros.***

Domaine Gueguen 2018
Chablis, blanc
Sur les 25 hectares de vigne, les propriétaires, Céline et Frédéric Gueguen, doivent jouer avec 35 parcelles différentes sur des terroirs variés. C'est une gageure mais une chance aussi. L'objectif avoué avec ce vin est de donner du plaisir au consommateur. C'est louable car n'est-ce pas l'un des buts de l'existence ? Le vin a un nez fin avec des parfums de fruits à chair blanche légèrement miellés. En bouche, les agrumes sont présents avec une jolie vivacité. Il est le vin parfait en apéritif. ▸ ***Twil, 12 euros.***

Les Blanchots, Domaine Long-Depaquit Albert Bichot 2010
Chablis grand cru, blanc
Les vins issus de l'appellation chablis ont la particularité de bien vieillir. La vivacité est un gage contre les outrages du temps. Mais pour cela, il faut être bien né, c'est-à-dire avoir vu le jour sur un grand terroir et sous l'œil bienveillant d'un vigneron expérimenté. Les deux composantes sont rassemblées ici. Ce nectar, 100% chardonnay, se caractérise par sa floralité. Il est un bouquet d'iris et de roses blanches à lui tout seul. Son ampleur ne laisse pas indifférent. La pointe iodée sur la finale lui donne une dimension altière. Un grand vin à boire dès à présent. ▸ ***Idealwine, 32 euros.***

Domaine Louis Latour 2014
Marsannay, blanc
Louis-Fabrice Latour fait partie de l'âme de la Bourgogne. Cette terre est celle de ses ancêtres. Le village de Marsannay est la porte d'entrée des plus grandes appellations de la Côte de Nuits. Avec quelques années, le vin a pris du volume, tout en restant frais avec son nez complexe sur les fruits secs, le miel et le tilleul. C'est un nectar attachant. Avec l'ouverture dans un verre adéquat, il évolue chaleureusement. La finale saline lui donne une hauteur désirable. ***Le Repaire de Bacchus, 19,50 euros.***

Domaine Thierry Drouin, Plaisance 2018
Pouilly-fuissé, blanc
Les vins de cette appellation bourguignonne méritent d'être découverts. 100% chardonnay, ils allient le plus souvent la richesse à la complexité. Thierry Drouin, dont le domaine est situé sur le petit village de Vergisson (proche de Macon), aime travailler ce cépage blanc. Cette cuvée, à travers une robe lumineuse, dévoile un nez ouvert sur les fleurs. On devine de la tension. La bouche confirme un caractère vif et affirmé. Elle est portée par des notes citronnées, de pamplemousse, avec de la salinité sur la finale. ***Système U, 13,95 euros.***

Domaine Les Héritiers du Comte Lafon, Mâcon-Milly-Lamartine 2016
Mâcon villages, blanc
Dominique Lafon est l'un des plus renommés vinificateurs de la Bourgogne. Certaines cuvées, sous allocation, sont aujourd'hui quasi inaccessibles. Le vin est produit selon le principe

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

Tous droits réservés à l'éditeur

d'une viticulture conduite en biodynamie. Quand elle est parfaitement maîtrisée, (c'est le cas ici), les vins sont droits, nets, avec le terroir qui s'exprime. Ce 100% chardonnay délivre toute son élégance. C'est un vin qui joue sur le registre du fruit et de l'amabilité. Parfait à l'apéritif. ▸ ***Millésimes, 14,90 euros.***

Domaine Thibault Liger-Belair, Les Rouchaux 2014
Moulin-à-vent, rouge
Les grands noms de la Bourgogne investissent peu à peu le Beaujolais. Ils redonnent progressivement des lettres de noblesse à cette appellation qui semblent être à nouveau dans le cœur des consommateurs. C'est une bonne nouvelle car le gamay est un grand cépage. Exit le beaujolais nouveau, nous sommes ici sur un vrai vin produit sur l'un des dix crus du Beaujolais, moulin-à-vent. Le gamay est noble tout en étant gourmand avec beaucoup de sapidité. Le toucher de bouche est délicat et charmeur. À découvrir absolument. ▸ ***Millésimes, 14,90 euros.***

Joseph Drouhin 2017
Pouilly-vinzelles, blanc
Cette maison bourguignonne possède dans son portefeuille des vins d'une grande rareté et complexité. Il faut absolument découvrir une fois dans sa vie, son Clos des mouches blanc. Une expérience. Des vins plus abordables procurent aussi du plaisir comme c'est le cas ici. Les arômes de pêches blanches envahissent le palais. Le vin a de l'ampleur tout en gardant de la minéralité. Il est une bonne introduction au vin blanc de la Bourgogne. ▸ ***Nicolas, 15,40 euros.***

LANGUEDOC-ROUSSILLON
Château Lauriga Grande Réserve 2016
Côtes du roussillon, rouge
Le Roussillon mérite de partir à la découverte de ses vins. Quand le domaine travaille bien, les cépages phares de l'appellation (syrah, grenache et carignan) sont mis en valeur. C'est le cas ici avec cette cuvée. La robe sombre ne doit pas effrayer. Le vin a de la structure mais il est totalement équilibré. Le nez révèle beaucoup de fruits rouges matures. La bouche fait ressortir des pointes de réglisse, des épices. Les tannins, bien que présents, ne viennent pas marquer la bouche. Ils sont soyeux. Pour bien apprécier ce vin, le servir à 14 degrés. ▸ ***Vinatis, 12 euros.***

Clos Constantin, Cirque d'Arjies 2017
Terrasses du larzac, rouge
La vigne a la faculté de s'épanouir dans des endroits peu propices où l'agriculture semblerait impossible. Et pourtant, c'est souvent sur ces sols qu'elle donne le meilleur d'elle-même. Elle aime la difficulté. Cette cuvée en est l'exemple. Les syrahs et les grenaches semblent perdus au milieu de la garrigue. Au final, le vin est complexe et original. Le nez est expressif. Sur le fruit frais avec un joli croquant. La finale est équilibrée avec une persistance remarquable. À découvrir. ▸ ***Lavinia, 18 euros.***

Tous droits réservés à l'éditeur

RHÔNE

Domaine Laurent Combier 2015
Crozes-hermitage, rouge
La Grande Épicerie de Paris a la bonne idée de mettre en avant ce vigneron exemplaire dans un grand millésime. Le vin a eu un peu de temps pour montrer toutes ses qualités. Il est issu d'un terroir exceptionnel où la vigne est traitée selon les principes de l'agriculture biologique. On a un vin avec du caractère. On ressent immédiatement le doux parfum de la violette et des fruits noirs. L'ensemble est subtilement saupoudré de poivre. La bouche est ample avec de l'équilibre. La finale est relativement ronde avec une colonne vertébrale présente pour soutenir ce grand vin.
▸ ***Grande Épicerie de Paris, 16,50 euros.***

Château Gigognan, Clos du Roi 2017
Châteauneuf-du-pape, rouge
Doit-on encore présenter cette appellation à part dans la vallée du Rhône ? Même si elle est mondialement connue, il faut toujours bien choisir son vigneron pour ne pas être déçu. Il peut y avoir de mauvaises surprises. Ce ne sera pas le cas ici. Dans sa jeunesse, ce châteauneuf-du-pape révèle tous ses arômes : fruits noirs, poivres, légères notes boisées. En bouche, il est puissant mais généreux. À consommer, avec modération, de suite à une température de 16 °C ou à conserver quelques années. ***Twil, 24,99 €.***

ALSACE

Cave de Pfaffenheim, grand cru Goldert 2017
Gewurztraminer, blanc
Voici l'une des caves coopératives les plus talentueuses d'Alsace. Elle met en avant l'un des cépages phares de la région avec le riesling, le gewurztraminer. C'est un vin qui a beaucoup de volume. Il a un nez puissant sur les fruits exotiques (ananas, litchi). Puis ensuite, comme dans une seconde inspiration viennent le poivre blanc et les fruits secs. La bouche reste fidèle au nez : ample, soyeuse. Elle se termine sur des fruits à chair jaune bien matures.
Carrefour, 10,35 euros.

Cave de Ribeauvillé, Martine Rolli-Windholtz, 2018
Pinot noir, rouge
Il faudrait se rendre au moins une fois dans sa vie dans ce joli village alsacien. C'est un dépaysement. Le pinot noir d'Alsace est également une expérience très intéressante. Il a un grand avenir devant lui, alors autant s'en faire une idée immédiatement avec cette cuvée.

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

Tous droits réservés à l'éditeur

D'autant que c'est le seul cépage rouge autorisé dans l'appellation. Il nous livre un vin joyeux, sur le fruit avec sur la finale des épices. À boire en toutes circonstances.
Système U, 7,45 euros.

CHAMPAGNE

Champagne Bollinger
La Grande Année, 2007
Il faut oser proposer une telle cuvée lors de la foire aux vins. Cela démontre bien que cette enseigne parisienne joue la carte de l'excellence. La maison Bollinger est l'une des icônes de la Champagne. Ce 2007, dans sa cuvée prestige, est grandiose. Il réussit l'exploit d'être gourmand (fruits jaunes et blancs, toastés) et vif avec les arômes d'agrumes. En bouche, on ressent des notes miellées qui se marient avec le citron confit. La finale est aérienne. ▸ ***Le Repaire de Bacchus, 88 euros.***

Champagne Franck Pascal
Cuvée Fluence
Les foires aux vins sont l'occasion de découvrir des vignerons peu connus mais talentueux. En voici un. Franck Pascal travaille ses vignes avec amour. Son objectif est de donner aux consommateurs des champagnes qu'il qualifie de *« biocompatibles digestes que le corps reconnaît et assimile facilement »*. Tout est dit ou presque. On aura dans le verre des bulles légères, tendres et appétentes. Le vin est sur le fruité avec la dominante de pinot meunier dans sa constitution (60%).
Le Repaire de Bacchus, 29,70 euros.

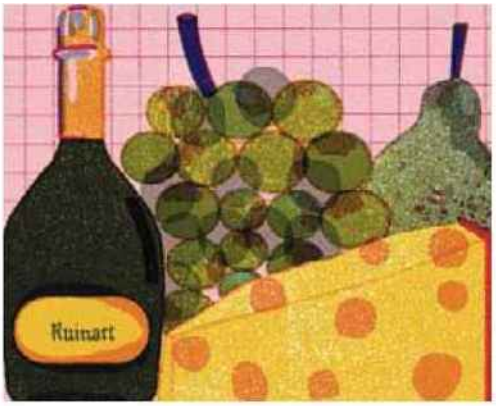
Champagne Laurent Perrier
Cuvée Rosé
Il y a des vins que l'on devrait toujours avoir. Cette cuvée en fait partie. On connaît ses qualités (fraîcheur, fruité, tendresse). Comment s'en lasser ? D'autant qu'en bouche, le champagne joue la délicatesse. La finale est tendre et vive pour mieux nous réconforter.
Nicolas, 58 euros.

Champagne Devaux
Blanc de noirs
Autrefois délaissée et considérée comme le parent pauvre de la Champagne, l'Aube est désormais réputée, notamment pour ses pinots noirs. Elle attire les regards des marques les plus établies. Devaux n'est pas étranger à cette notoriété. Il faut découvrir les remarquables cuvées D pour se faire une idée de la qualité des vins. Ce blanc de noirs, original, est parfait. C'est un 100% pinot noir. Il est vineux avec de la tonicité. En bouche, il a de la matière et du fruité. Intense, il ne laisse pas indifférent. ▸ ***Veepee, 21 euros.***

Tous droits réservés à l'éditeur



Tous droits réservés à l'éditeur



Champagne Ruinart
R de Ruinart, brut
Cette maison de Champagne est toujours appréciée pour sa cuvée blanc de blancs (100% chardonnay) et sa cuvée prestige Dom Ruinart (en blanc de blancs et rosé). Ce brut est une autre facette à redécouvrir. Il est composé de 40% de chardonnay et de 60% de pinot noir. C'est un champagne d'apéritif. Il est vif et fruité. Les bulles forment un ballet énergique. En bouche, on distingue nettement de la poire et des fleurs comme l'acacia et l'aubépine. La finale est franche et persistante.
▸ ***Idealwine, 39,90 euros.***

SUD-OUEST

Lionel Osmin & Cie, Marcillac Mansois 2018
Marcillac, rouge
Ce vin porte la signature de Lionel Osmin, un spécialiste du Sud-Ouest. Il nous donne un vin peu commun, puis qu'il est issu exclusivement à partir du cépage Mansois. Le nez est vif avec une fraîcheur assumée. On est parti pour se détendre avec les arômes encore estivaux de violette, de réglisse, d'herbes chaudes, de groseilles et de poivre. La bouche ne se veut pas intellectuelle.
▸ ***Monoprix, 11 euros.***

ÉTRANGER

Klein Constantia, vin de Constance L. Jooste (50 cl) 2015
Afrique du Sud
Attention produit mythique! Klein Constantia était autrefois le vin des poètes (Baudelaire), des écrivaines et écrivains (Jane Austen, Charles Dickens) et des hommes d'État. Il flattait le palais avec sa douceur sucrée. Car c'est un liquoreux qui est produit à partir du muscat sud-africain. Il possède l'énorme atout d'être à la fois doux et acide. Jamais il ne vient alourdir la bouche. Il possède, en outre, une grande aptitude au vieillissement.
Idealwine, 59 euros.

Fritz Haag, Brauneberger Juffer-Sonnenuhr 2011
Riesling, Allemagne
L'Allemagne peut s'enorgueillir de jouer dans la cour des plus grands vins blancs du monde. Nous sommes ici sur un liquoreux. Le nez a de l'intensité. Il assume ses notes de fumées, d'agrumes confites. La bouche est remarquablement équilibrée. Le moelleux est fin, sans aucune lourdeur. L'acidité sur la finale lui procure de la hauteur. À tester pour surprendre ses convives à l'apéritif ou sur un plat principal. ▸ ***Idealwine, 29 euros.*** ●

Plus d'infos sur weekend.lesechos.fr

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

Tous droits réservés à l'éditeur

L'OBS

Date : 06/09/2019
Heure : 07:01:58
Journaliste : Rachelle Lemoine

www.nouvelobs.com
Pays : France
Dynamisme : 63

Visualiser l'article

Foires aux vins : notre sélection de bouteilles de Bourgogne

Visuel indisponible

Entre appellations renommées et millésimes en devenir, les foires aux vins sont l'occasion d'acheter de bonnes bouteilles en blanc et rouge de ce vignoble réputé cher.

1. Kimmeridgien
Bourgogne blanc, Jean-Marc Brocard, 2018

Comme le nom de cette cuvée l'indique, elle est issue d'un terroir datant du jurassique supérieur, le Kimmeridgien, le même que celui de Chablis. Simple bourgogne, il offre un nez vif d'agrumes et un fruit juteux en bouche, ponctué par une minéralité saline. Simplement délicieux et très abordable.

6,80 € chez Carrefour 2. Clos du Four
Mâcon-milly-lamartine blanc, Domaine Cordier, 2017

Moins renommé que celui des Héritiers du Comte Lafon, ce Clos du Four du domaine Cordier vaut toutefois le détour. Moins onéreux, il séduit par sa fraîcheur et sa gourmandise aux saveurs fruitées (agrume et poire) et florales, son bel équilibre et sa longue finale minérale.

12,50 € à Casino 3. Givry rouge
Domaine Michel Goubard & fils, 1 er cru, 2017

Son nez frais et gourmand de fruits rouges dévoile une jolie matière déliée aux saveurs de groseille qui évolue tout en finesse et élégance vers une finale extrêmement savoureuse.

13,90 € à Leclerc 4. Plaisance
Pouilly-Fuissé, Domaine Thierry Drouin, 2018

Ses arômes de fleurs blanches invitent à la dégustation. En bouche, ce vin se fait vif et intense, dans une belle tension, et dévoile une légère amertume en fin de bouche très rafraîchissante.

13,95 € dans les magasins U 5. Les Cabottes vieilles vignes
Santenay, Les Frères Muzard, 2017

Un classique proposé chaque année par la foire aux vins Leclerc mais qui déçoit rarement. Ce 2017 offre un bouquet de fruits rouges et de pivoine. La bouche est profonde et intense avec un bel équilibre et beaucoup de persistance. Un vin ample et complexe à boire dès maintenant.

19,95 € chez Leclerc 6. Coteaux du dijonnais blanc
Domaine de la Cras bio, 2017

Tous droits réservés à l'éditeur

Ce domaine viticole de 8 hectares fait partie d'une plus vaste propriété de 160 hectares que la capitale bourguignonne a acquise en 2013, afin de préserver les terres et de lutter contre une urbanisation à outrance. Il a été confié à Marc Soyard, qui travaille en bio et biodynamie. D'un style oxydatif, ce vin nécessite d'être carafé pour que le gaz en soit extrait. Il offre une bouche vive et minérale.

18 € sur lavinia.fr 7. Au Vallon
Hautes-côtes-de-nuits rouge, Domaine Michel Gros, 2016

Ce millésime 2016 est le premier de cette parcelle de 3 hectares orientée plein sud qui offre des vins soyeux et de faible acidité. Cette cuvée dévoile un nez extrêmement floral. En bouche, la matière est élégante et très accessible. A savourer dès maintenant.

18,50 € à La Grande Epicerie de Paris 8. Clos du Four
Mâcon-milly-lamartine blanc, Domaine Les Héritiers du Comte Lafon, 2017

Un blanc du Mâconnais qui flirte avec l'esprit de ses grands frères de la Côte de Beaune grâce à son grand équilibre entre fraîcheur, densité et droiture. Elaboré selon les principes de la biodynamie, il offre un nez riche et complexe. La bouche est pleine, gorgée de raisin, et se déploie avec une densité incroyable jusqu'à sa longue finale minérale.

19,50 € sur idealwine.com



9. Meursault rouge
Domaine Fabien Coche, 2016

D'une incroyable sensualité, ce meursault rouge nous envoûte avec son profond parfum de fruits rouges. En bouche, la matière est d'une extrême délicatesse et offre un toucher pulpeux aux saveurs de prunes rouges et beaucoup de fraîcheur. Un véritable coup de cœur.

Tous droits réservés à l'éditeur

22,50 € à La Grande Epicerie 10. Saint-Romain blanc
Domaine David Moret, 2015

Nouvelle génération du négoce en Bourgogne, David Moret soigne tout particulièrement les élevages de ses blancs qu'il porte au firmament. Son saint-romain dévoile une superbe aromatique de fruits jaunes, d'agrumes et de fleurs blanches. En bouche, la matière est riche, avec un joli gras soutenu par une fine acidité, et ponctuée par une longue finale minérale.

24,90 € à La Grande Epicerie de Paris 11. Les Champs Fulliot
Monthélie 1er cru rouge, Bouchard, 2016

Son nez précis et complexe exhale des notes de cerise, de cassis et de poivre avec une légère pointe mentholée. Sa matière dense et souple a bien supporté l'élevage en fûts de bois et offre des tanins ronds ainsi qu'une belle persistance en bouche avec une finale aux saveurs de kirsch. Peut être gardé encore quelques années.

32,90 € chez Nicolas 12. Gevrey-Chambertin
Domaine de la Gibryotte, 1 er cru rouge, 2016

Un parfum de fruits rouges, violette, rose et épices apparaît dès le nez. Cette aromatique complexe se retrouve en bouche avec une matière ample et profonde au toucher fin et soyeux, l'ensemble se caractérisant par une intense fraîcheur.

52 € sur millésimes.com
Les dates des foires aux vins
AUCHAN – Du 24 septembre au 8 octobre

CARREFOUR HYPERMARCHES – Du 10 au 23 septembre

CARREFOUR MARKET – Du 20 septembre au 6 octobre

CASINO – Du 3 au 15 septembre

CDISCOUNT.COM – Du 5 au 30 septembre

CHATEAUNET.COM – Du 6 au 29 septembre

FRANPRIX – Du 18 septembre au 6 octobre

IDEALWINE.COM – Du 10 septembre au 1er octobre

INTERMARCHÉ – Du 10 au 29 septembre

LA GRANDE ÉPICERIE – Du 11 septembre au 13 octobre

LAVINIA.FR – Du 9 septembre au 9 octobre

LECLERC – Du 1 er au 13 octobre

Tous droits réservés à l'éditeur

LE PETIT BALLON – Du 3 au 30 septembre

LE REPAIRE DE BACCHUS – Du 9 septembre au 9 octobre

LIDL – A partir du 4 septembre

MAGASINS U – Du 24 septembre au 5 octobre

MILLESIMES.COM – Du 4 au 29 septembre

MONOPRIX – Du 9 au 27 octobre

NICOLAS – 11 septembre au 15 octobre

VEEPEE.FR – à partir du 4 septembre

WINEANDCO.COM – Du 28 août au 7 octobre

Tous droits réservés à l'éditeur

L'OBS

Date : 06/09/2019
Heure : 10:27:33

www.nouvelobs.com
Pays : France
Dynamisme : 63

Visualiser l'article

Tous nos conseils pour profiter des foires aux vins de l'automne

Visuel indisponible

Les foires aux vins de l'automne représentent un rendez-vous majeur pour les viticulteurs. (Philippe Roy / Aurimages)

C'est la rentrée et la saison des foires aux vins ! Bordeaux, bourgognes, crus étrangers… : « l'Obs » vous aide pour trouver les meilleures bouteilles.

A l'heure où dans les vignes claquent les premiers coups de sécateur, les rayons des supermarchés, des cavistes et des sites internet se remplissent de bouteilles. Voici venu le temps des foires aux vins de l'automne. L'événement commercial est un rendez-vous majeur pour les viticulteurs... mais ne saurait masquer les nouveaux enjeux de la filière.

Si la menace d'une hausse des taxes douanières sur nos vins aux Etats-Unis semble écartée – du moins pour le moment –, la consommation française est en perte de vitesse, sauf pour les vins bio, dont les ventes affichent une insolente croissance à deux chiffres. « Moins mais mieux », semble dire le consommateur. Un principe qu'il est grandement temps d'appliquer à la production !

La course aux labels environnementaux
Un nouveau label voit le jour : HVE pour Haute Valeur environnementale. Il invite les vignerons à planter des haies pour protéger la biodiversité, à limiter l'apport de pesticides et d'engrais…

Bio ou HVE ? La parole est aux vignerons
Label Haute Valeur environnementale (HVE) ou certification bio ? Deux vignerons engagés chacun dans l'une de ces pratiques donnent leur point de vue.

Les meilleurs vins bio et HVE des supermarchés
La grande distribution propose pléthore de bouteilles certifiées pour les foires aux vins d'automne. Voici nos coups de cœur parmi différentes enseignes.

Les nouveaux visages du bordeaux
Aux commandes du Château Pédesclaux à Pauillac et du Château Lilian Ladouys à Saint-Estèphe, Manon Lorenzetti et Jacky Bache-Gabrielsen font souffler un vent de fraicheur sur le Bordelais.

12 bordeaux à boire dès maintenant
Fini le temps où il fallait attendre au moins dix ans pour ouvrir un bordeaux. Petit florilège de bouteilles à déguster dès à présent, dans leur jeunesse ou à plus grande maturité.

12 bourgognes accessibles

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

Entre appellations renommées et millésimes en devenir, les foires aux vins sont l'occasion d'acheter de bonnes bouteilles en blanc et rouge de ce vignoble réputé cher.

Du son, du vin : les goûts naturels de Malik Djoudi
La nouvelle sensation française de la pop électro a découvert le vin sur le tard… Depuis, c'est une grande histoire, qui ne se dément pas. Adoubé par Etienne Daho, le musicien nous dévoile ici ses amours viniques.

Les pépites à ne pas rater
Grandes ou modestes appellations, bouteilles rares ou iconoclastes, cépages originaux, vignerons réputés, luxe ou bon marché… Voici une sélection à découvrir absolument lors des foires aux vins.

7 super bouteilles à moins de 10 euros
Un petit prix, c'est la promesse de ces bouteilles qui vont régaler les papilles des vrais aventuriers du vin. Plus ou moins connus, ces domaines font rimer bon marché avec qualité.

12 bouteilles pour partir à la découverte du monde
Voici une belle occasion de tester de nombreux crus étrangers, d'Europe, d'Amérique, d'Australie… Des bouteilles qui offrent parfois d'excellents rapports qualité/prix.

Les dates des foires aux vins
AUCHAN – Du 24 septembre au 8 octobre

CARREFOUR HYPERMARCHES – Du 10 au 23 septembre

CARREFOUR MARKET – Du 20 septembre au 6 octobre

CASINO – Du 3 au 15 septembre

CDISCOUNT.COM – Du 5 au 30 septembre

CHATEAUNET.COM – Du 6 au 29 septembre

FRANPRIX – Du 18 septembre au 6 octobre

IDEALWINE.COM – Du 10 septembre au 1er octobre

INTERMARCHÉ – Du 10 au 29 septembre

LA GRANDE ÉPICERIE – Du 11 septembre au 13 octobre

LAVINIA.FR – Du 9 septembre au 9 octobre

LECLERC – Du 1 er au 13 octobre

LE PETIT BALLON – Du 3 au 30 septembre

LE REPAIRE DE BACCHUS – Du 9 septembre au 9 octobre

Tous droits réservés à l'éditeur

LIDL – A partir du 4 septembre

MAGASINS U – Du 24 septembre au 5 octobre

MILLESIMES.COM – Du 4 au 29 septembre

MONOPRIX – Du 9 au 27 octobre

NICOLAS – 11 septembre au 15 octobre

VEEPEE.FR – à partir du 4 septembre

WINEANDCO.COM – Du 28 août au 7 octobre

Tous droits réservés à l'éditeur

L'ÉQUIPE magazine supplement
Pays : FR
Périodicité : Parution Irrégulière





Date : 07 septembre 2019
Page de l'article : p.8-9
Journaliste : JÉRÔME BAUDOUIN



Pour séduire les clients, les grandes surfaces ont transformé leur rayons en cave, comme ici chez Système U

Spécial Foires aux vins

Des cuvées toujours plus vertes

C'est l'une des tendances des foires de cet automne : la déferlante de vins bios en grande distribution, chez les cavistes et vendeurs en ligne, comme pour répondre aux attentes des consommateurs.

PAR JÉRÔME BAUDOUIN

Les foires aux vins de l'automne sont toujours un moment capital pour les enseignes. En quelques semaines, elles vont représenter près de 20 % du chiffre d'affaires annuel du rayon vins de la grande distribution, des cavistes et des sites de vente en ligne. Et, après une édition 2018 en demi-teinte avec une légère baisse de chiffre d'affaires, sauf pour les vins labellisés bios, nombre d'enseignes ont décidé de revoir leur copie. La grande distribution a choisi de prendre un virage spectaculaire vers ces vins bios qui, il y a seulement deux ans, étaient encore marginaux. Une stratégie qui suit l'engouement de la clientèle soucieuse de mieux boire comme de mieux manger.

Dès les résultats mitigés des foires 2018, en coulisses, le monde de la grande distribution s'est affairée et a sauté sur des cuvées qui pourraient faire briller les yeux des amateurs désireux de boire plus sain. Du côté des cavistes et des vendeurs en ligne, le combat est similaire. Reste à dégotter les meilleures cuvées et les nouveautés qui feront la différence. Pour les amateurs, c'est aussi le moment de refaire les stocks de la cave et de découvrir des vins que l'on pourra boire dès cette fin d'été, lors de week-ends encore ensoleillés autour d'un barbecue.

Vins bios, nature et HVE

Au-delà de l'arrivée massive de cuvées AB, les enseignes ont décidé de mettre en avant d'autres labels, notamment les vins biodynamiques, sous les labels Biodyvin et Demeter, mais aussi des cuvées orientées vers des démarches environnementales. Les domaines ne sont pas encore bios, mais il font l'effort de s'engager dans cette démarche sous le label HVE (pour Haute Valeur environnementale). Pour vous éclairer, retrouvez dans les pages suivantes notre guide des labels environnementaux.

Tous droits réservés à l'éditeur

L'ÉQUIPE magazine supplement
Pays : FR
Périodicité : Parution Irrégulière

Date : 07 septembre 2019
Page de l'article : p.8-9
Journaliste : JÉRÔME BAUDOUIN

Aux côtés des grands bordeaux, le temps est venu pour d'autres belles découvertes.

Autre courant très en vogue chez les amateurs, les vins sans soufre ajouté. Pour l'instant aucun label, ni norme ne permet de cadrer ce type de production. Si, dans cette philosophie, il s'agit de produire des vins plus sains, sans intrants chimiques, d'où le nom de vins « nature », dans les faits, aucun texte législatif ne contrôle cette pratique. Résultat, il n'est pas rare de trouver des vins dits « nature », produits à partir de raisins cultivés avec des pesticides. Ou encore, pour certaines productions industrielles, des vins qui ont été pasteurisés durant la vinification. Si bien que, certes, ces vins n'ont pas de soufre, mais il ne sont pas vivants non plus. C'est la même différence qu'entre un fromage au lait cru et un fromage au lait pasteurisé. Fort heureusement, la pasteurisation ou ces techniques œnologiques qui éliminent toutes bactéries dans les vins sont encore très peu utilisées. C'est la raison pour laquelle nous préférons, pour le moment, parler de vins sans soufre ajouté, plutôt que de vins nature.

Toutes les découvertes à faire

Dernière grande tendance cette année, c'est l'évolution de l'offre dans la grande distribution. Depuis l'invention des foires aux vins par E. Leclerc, dans les années 1970, qui privilégiaient alors les grands crus bordelais afin de se constituer une cave, des vins de garde qu'il fallait attendre cinq à dix ans. Mais les modes de consommation, l'arrivée de belles cuvées de régions comme la Loire, le Languedoc-Roussillon, le Jura, la Savoie ou la Bourgogne, ont détourné les amateurs de Bordeaux. Ou, du moins, ont diversifié les choix. Dans le même temps, les bordeaux se sont assouplis, ont largement évolué, si bien qu'il n'est plus nécessaire de les attendre des années avant d'en profiter.

L'offre des gros acteurs de la grande distribution se rapproche aujourd'hui de celle des cavistes. On y trouve tout autant des cuvées confidentielles élaborées par des grands vignerons bourguignons que celles de jeunes talents de demain. Les acheteurs des vins des groupes comme Casino, Carrefour, E. Leclerc, Monoprix, Auchan et autres, n'hésitent plus à partir à la chasse aux pépites rares, comme l'ont toujours fait les cavistes traditionnels. Aujourd'hui, les offres proposées par ces enseignes n'ont jamais été aussi agréables pour les amateurs.

Toutefois, il ne faut pas oublier les vendeurs en ligne et les réseaux de cavistes. Car eux aussi ont fait évoluer leur démarche et sont bien décidés à ne pas se laisser marcher sur les pieds par la grande distribution. Ils ont aiguisé leur offre avec des cuvées découvertes plus audacieuses ou des crus plus prestigieux encore.



© DR La Cave Du Château

La prestigieuse Cave du Château dans le 8e arrondissement parisien propose aussi ses vins sur Internet.

LES PRINCIPALES DATES

Aldi	du **5** septembre jusqu'à épuisement des stocks
Auchan	du **24** septembre au **8** octobre
Biocoop	du **3** septembre au **19** octobre
Carrefour Market	du **20** septembre au **6** octobre
Carrefour Hyper	du **10** au **23** septembre
Casino	du **3** au **15** septembre
Cdiscount	du **5** au **30** septembre
E. Leclerc	du **1er** au **13** octobre
Franprix	du **18** septembre au **6** octobre
Idealwine	du **10** septembre au **1er** octobre
Intermarché	du **10** au **29** septembre
La Cave Du Château	du **17** septembre au **5** octobre
La Grande Cave	du **4** au **24** septembre
La Vignery	du **4** septembre au **4** octobre
Lavinia	du **9** septembre au **9** octobre
Leader Price	du **3** au **15** septembre
Le Repaire de Bacchus	du **9** septembre au **9** octobre
Lidl	du **4** septembre jusqu'à épuisement des stocks
Millésimes	du **4** au **29** septembre
Monoprix	du **9** au **27** octobre
Nicolas	du **11** septembre au **15** octobre
Système U	du **24** septembre au **5** octobre
Vinatis	du **30** août au **7** octobre
WineandCo	du **28** août au **7** octobre

Tous droits réservés à l'éditeur

L'ÉQUIPE magazine supplement
Pays : FR
Périodicité : Parution Irrégulière





Date : 07 septembre 2019
Page de l'article : p.14-18

Sélection de LA REVUE DU vin DE FRANCE

Nos 40 cuvées à ne pas manquer

Des centaines de vins dégustés dans plusieurs dizaines d'enseignes... Il a fallu faire des choix : nous vous proposons les plus belles bouteilles de cette foire d'automne.

ALSACE

PINOT GRIS

*****

Domaine Josmeyer
Grand cru Brand 2012

Ce domaine emblématique d'Alsace, en bio, produit ici un pinot gris, puissant et long, mais sans lourdeur, à découvrir sur une cuisine asiatique épicée.

23,50 € *chez Casino*

BEAUJOLAIS

BROUILLY

****

Domaine Richard Rottiers 2017

Richard Rottiers présente, sur le site WineandCo, un brouilly élégant, dans l'esprit de ses cuvées emblématiques. A boire sur un quasi de veau.

11,90 € *chez WineandCo*

Bio Rouge Rosé Blanc Liquoreux Champagne

MORGON

*****

Domaine Jean-Marc Burgaud
Côte de Py 2017

Vigneron exemplaire de Villié-Morgon, influencé par la Bourgogne où il a été formé, Jean-Marc Burgaud livre un morgon aux magnifiques tanins grâce à un élevage sur mesure. Une pureté du fruit et de la grâce. À déguster sur rôti de bœuf en croûte.

20,70 € *au Repaire de Bacchus*

****(*)

Domaine des Souchons
Grand Cras 2016

Ce domaine bien installé en Beaujolais produit, entre autres belles cuvées, un morgon sur la parcelle de Grand Cras, ample et mûr, qui se mariera avec un pâté en croûte.

18,50 € *chez Casino*

MOULIN À VENT

*****

Domaine Richard Rottiers 2018

Très présent cette année en foires aux vins avec ses cuvées bios respectueuses des terroirs du Beaujolais, Richard Rottiers signe un moulin-à-vent tendu sur des notes de violette, digeste, à marier à un poulet rôti.

15,99 € *chez Biocoop*



Le terroir de Py livre une belle expression du gamay.

JULIÉNAS

***(*)

Laurent Perrachon et Fils,
La Citadelle 2018

Toujours très aimables, les juliénas se distinguent par leur capacité de séduction et le Domaine Perrachon en propose ici un bel exemple, avec des notes de fruits noirs expressifs. Si le vin est rond, il manque un peu de mordant. A boire sur des tapas.

13,95 € *chez Système U*

BORDEAUX

BLAYE-CÔTES DE BORDEAUX

****

Château Montfollet, Pégase 2016

Dominique Raimond possède une très vieille parcelle de malbec dont est issue cuvée, souple, aux fruits expressifs et qui conviendra parfaitement à une viande rouge.

14,95 € *chez Carrefour Hyper*

Tous droits réservés à l'éditeur

L'ÉQUIPE magazine supplement
Pays : FR
Périodicité : Parution Irrégulière

Date : 07 septembre 2019
Page de l'article : p.14-18



Photo : Jérôme Baudoin

CANON-FRONSAC
****(*)

Château Canon
Saint-Michel 2015

Cette petite propriété, située au cœur de l'appellation sur un coteau calcaire et dont les vignes sont cultivées en bio, signe un rouge élégant, typique du terroir de Canon-Fronsac, avec un croquant de fruit remarquable. A découvrir sur une viande rouge.

12,95 € *chez Casino*

FRANCS CÔTES DE BORDEAUX
*****

Château Marsau 2011

Mathieu Chadronnier, issu d'une grande famille de négociants bordelais, a fait de Marsau l'un des meilleurs crus de l'appellation. Le vin est élancé, frais et distingué. A déguster sur une pintade aux morilles.

12,95 € *chez Auchan*

FRONSAC
****

Château Villars 2015

Voici un fronsac classique, sur des notes de fruits noirs. Il se plaira en compagnie d'une belle viande rouge.

14,99 € *chez Aldi*

MARGAUX
*****

Château Ferrière 2016

C'est le plus petit Cru classé de Margaux par la taille, mais qui ne manque pas d'élégance, comme le montre cette cuvée 2016, élancée, soyeuse, elle sera à maturité dans deux ans. Un grand margaux de garde.

42 € *chez La Vignery*

****(*)

Château Paveil de Luze 2017

Ce Cru bourgeois poursuit une belle progression depuis 2010. Dans un millésime plus compliqué, ce 2017, élégant et soyeux en bouche est proposé en magnum. A garder en cave 3 à 4 ans.

35 € (magnum) *chez Système U*

PAUILLAC
****

Château Pédesclaux 2017

Jacky Lorenzetti (fondateur du groupe immobilier Foncia) a lourdement investi dans ce Cru classé pour lui redonner son lustre. Son 2017, complet, plus tendre que 2016, doit encore s'affiner deux ans avant d'être dégusté sur une viande rouge.

35,50 € *chez Auchan*

PESSAC-LÉOGNAN
****

Château Larrivet
Haut-Brion 2017

Touché par le gel en 2017, l'assemblage se retrouve majoritairement composé de cabernets. A conserver en cave deux ans avant de l'apprécier à sa juste valeur. Un beau vin encore dans sa jeunesse.

30,95 € *chez Auchan*

PUISSEGUIN SAINT-ÉMILION
*****

Château Rigaud
Vieilles vignes 2018

Après un parcours d'économiste, Pierre Taïx a repris la propriété familiale il y a une quinzaine d'années et l'a certifiée en bio. Son 2018 délivre un vin complet, digeste, à boire sur un carré d'agneau.

9,40 € *chez E. Leclerc*

SAINT-ÉMILION GRAND CRU
*****

Château Fonroque 2016

Ce Cru classé situé sur le plateau calcaire de Saint-Émilion, pionnier de la biodynamie dans l'appellation, livre toujours des rouges digestes et élégants qui allient fraîcheur et équilibre. On peut déjà le déboucher sur un rôti de veau aux herbes.

35,70 € *chez La Grande Cave*

*****

Château Jean Faure 2016

Capable de concurrencer les Premiers crus classés de l'appellation, Jean Faure, certifié AB depuis 2017, possède majoritairement du cabernet franc. Le vin est frais, tendu, d'une grande précision et digeste. Une grande bouteille de garde, à attendre deux à trois ans.

33 € *chez Carrefour Hype*



DR

Le Château Jean Faure est digne d'un Premier cru classé.

****

Château Fombrauge 2017

Propriété du négociant Bernard Magrez, ce Cru classé est le meilleur vin proposé par Lidl cette année. Epicé et mûr, sans excès, il est à conserver en cave deux à trois ans avant de l'apprécier sur une viande rouge.

22,95 € *chez Lidl*

SAINT-ESTÈPHE
*****

Château Haut-Marbuzet 2017

Propriété emblématique de l'appellation portée par Henri Duboscq depuis un demi-siècle, elle produit dans ce millésime un 2017 à la fois puissant et alerte, doté d'une texture noble. C'est un grand vin de garde à déguster d'ici trois à quatre ans.

33,90 € *chez Intermarché*

SAUTERNES
****(*)

Château Filhot 2009

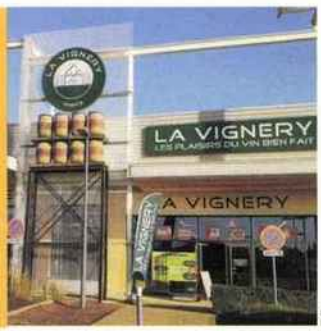
Produit par ce vaste Deuxième cru classé de Sauternes, situé sur le versant sud de l'appellation, Filhot 2009, comme le millésime, se révèle solaire, d'une robe dorée ambrée, sur des notes safranées, sans lourdeur, à découvrir sur un plat épicé thaï ou indien.

21,50 € *chez Intermarché*

À NE PAS MANQUER

LA VIGNERY, LE CAVISTE À PRIX D'HYPER

Alors que cette enseigne, croisement entre le caviste et la grande distribution, n'a pas encore fêté ses 15 ans, elle s'apprête déjà à ouvrir son vingt-cinquième magasin en France. Avec 1 500 vins proposés dans ses lieux spacieux installés en périphérie des centres commerciaux, La Vignery tape dans le mille pour attirer un public d'amateurs, avec une offre plus large qu'un caviste traditionnel et une accessibilité facile en voiture. Pour l'édition 2019 de sa foire aux vins, elle propose 700 références de toutes les régions à prix remisés ainsi des ateliers de dégustation les samedis avec 250 vignerons.



DR

Tous droits réservés à l'éditeur

L'ÉQUIPE magazine supplement
Pays : FR
Périodicité : Parution Irrégulière

Date : 07 septembre 2019
Page de l'article : p.14-18



DR

Le sémillon, seul cépage sur les 30 ha du Château Climens.

●●●●●

Château Climens 2009

Dans ce millésime, Bérénice Lurton avait déjà commencé la conversion en biodynamie de sa propriété, située sur la commune de Barsac. Son terroir exceptionnel confère à ce vin une grande fraîcheur et une acidité qui constrastent avec les vins souvent opulents de Sauternes. A ouvrir à l'apéritif, sur un fromage persillé, une daube au sauternes.

69 € *chez IdealWine*

BOURGOGNE

BEAUNE

●●●●●

Domaine René Monnier 1er cru Les Toussaints 2016

Un Premier cru ample, mûr, précis, de ce domaine historique de Meursault. C'est un vin de garde que l'on pourra déguster sur un poulet rôti bien croustillant.

22,95 € *chez Casino*

CHABLIS

●●●●(●)

Domaine Camille et Laurent Schaller 2017

Cuvée générique de ce domaine en progression constante qui s'étend sur 15 ha, ce chablis n'en est pas moins élégant et tendu. Il se mariera parfaitement avec des langoustines et autres fruits de mer.

13 € *chez WineandCo*

CHAMBOLLE-MUSIGNY

●●●●

Domaine Faiveley 2013

Dans ce prestigieux village de la Côte de Nuits, ce domaine familial historique (7 générations) élabore un pinot noir 2013 floral, tendre et avec une certaine allonge, il sera parfait pour accompagner une viande braisée en sauce. A boire dès maintenant.

52,50 € *chez Nicolas*

HAUTES-CÔTES DE NUITS

●●●●

David Duband Les Terres de Philéandre 2017

Le vigneron David Duband, réputé pour ses vins tout en finesse, signe, pour la deuxième fois, cette cuvée exclusive, un hautes-côtes-de-nuits chez Système U, un pinot noir sur la séduction, à découvrir avec un jambon persillé. Et à un prix abordable pour cette appellation bourguignonne.

15,95 € *chez Système U*

MÂCON-MILLY-LAMARTINE

●●●●(●)

Domaine Les Héritiers du Comte Lafon 2016

Le vigneron de Meursault, Dominique Lafon, avait racheté en 1999 cette propriété située sur de beaux terroirs du Mâconnais. Il s'illustre avec un blanc minéral et précis, doté d'une pointe saline en finale. A déboucher pour accompagner un poisson.

14,90 € *chez Millésimes*

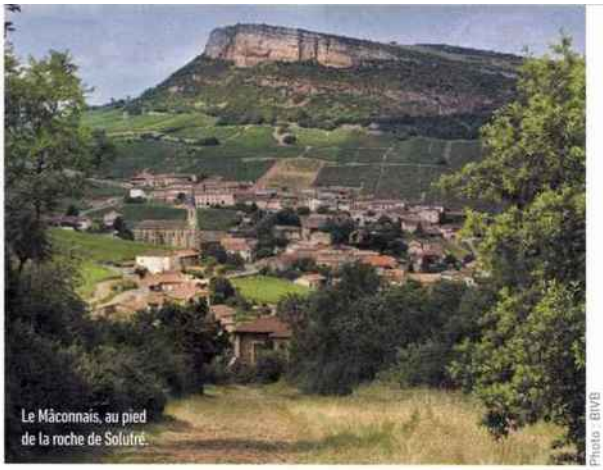
RULLY

●●●●●

Domaine Sébastien Roux Cuvée Mollepierres 2018

Vigneron talentueux, Sébastien Roux a produit dans ce très beau millésime un blanc éclatant sur des notes de fruits blancs et de fleurs. Un coup de cœur qui accompagnera à merveille un poisson en sauce.

15,60 € *chez E. Leclerc*



Le Mâconnais, au pied de la roche de Solutré.

Photo : BIVB

SANTENAY

●●●●

Les Frères Muzard Les Cabottes Premier cru Vieilles vignes 2017

Cette petite maison de négoce bourguignonne livre ici un Premier cru ample, mûr et presque méridional dans son expression de pinot noir. A déguster sur un rôti de bœuf.

19,95 € *chez E. Leclerc*

SAVIGNY-LÈS-BEAUNE

●●●●●

Hospices de Beaune Cuvée Fouquerand 2017

Un savigny exceptionnel élaboré par la cave des Hospices de Beaune et vendu tout spécialement par Casino. Cette cuvée minérale dotée de notes de fruits mûrs sera le compagnon idéal d'un gigot d'agneau.

65 € *chez Casino*



DR

Les Hospices, plus de 60 ha dans des appellations prestigieuses.

LADOIX

●●●(●)

Domaine Chevalier 2017

Epaulé aujourd'hui par ses filles, Claude Chevalier, figure de cette belle appellation de la Côte d'Or, dont le vignoble est situé au pied de la colline de Corton, signe ici un rouge élégant, frais et digeste, que l'on appréciera sur un poulet aux herbes.

21,99 € *chez Cdiscount*

CHAMPAGNE

●●●●●

Krug Grande Cuvée NM

D'une grande complexité, élaboré à partir de 120 vins issus d'une dizaine de millésimes. Du grand art, disponible uniquement sur le site internet de l'enseigne.

170 € *chez Carrefour*

CORSE

PATRIMONIO

●●●●●

Domaine Antoine-Marie Arena San Giovanni 2018

Le jeune vigneron Antoine-Marie Arena, fils cadet du talentueux Antoine Arena, élabore désormais ses propres vins dont ce grand blanc minéral, complexe et frais, encore un peu austère, mais qui s'ouvrira d'ici à deux ans. A découvrir sur un poisson.

18,90 € *chez Lavinia*

LOIRE

ANJOU

●●●●

Château de la Roulerie Le Petit Cab 2018

Une vraie cuvée d'apéritif, sur le fruit, tendre à souhait, avec ce soupçon d'épices amenés par le cabernet franc. Très gourmand.

8,95 € *chez Monoprix*

Tous droits réservés à l'éditeur

L'ÉQUIPE magazine supplement

Pays : FR
Périodicité : Parution Irrégulière

Date : 07 septembre 2019
Page de l'article : p.14-18

TOURAINE GAMAY

••••

Domaine Henry Marionnet
Première vendange 2018

S'interdisant l'usage de la barrique dans ses vins, Henry Marionnet aime le fruit et le prouve, une fois de plus, avec cette cuvée gouleyante, qui sera idéale pour accompagner des salaisons.

8,85 € *chez Carrefour*

SAINT-POURÇAIN

••••

Domaine des Bérioles 2018

Cette appellation située dans l'Allier est un vignoble qui connaît un certain succès depuis quelques années. Le Domaine des Bérioles fait partie des valeurs sûres, avec des vins d'une grande sincérité. Ici, le blanc issu du cépage tressallier est souple en finale, ce qui lui permettra un accord avec un poisson de rivière en sauce.

15,50 € *chez Lavinia*



DR

Cette cuvée est élaborée par trois jeunes vignerons soutenus par Thierry Germain.

SAUMUR-CHAMPIGNY

••••

Thierry Germain
La Corde 2018

Le grand vigneron de Saumur, Thierry Germain, a parrainé trois de ses salariés qui cultivent en biodynamie trois hectares sur l'appellation et élaborent plusieurs cuvées dont La Corde, une parcelle tournée vers la Loire. Ce rouge épicé, ample, au fruit très expressif, est une surprise.

11,50 € *chez Système U*

VIN DE FRANCE

••••

Domaine de Belle Vue
Omaté 2016

Cette propriété située au cœur du Muscadet s'est tournée vers l'un des cépages phares bordelais, le merlot, pour élaborer un rouge qui pinote comme un vin de Bourgogne. Il en résulte un Ovni raffiné, délié, à ouvrir sur-le-champ pour un tajine de légumes.

25 € *à la Cave du Château*

RHÔNE

CAIRANNE

•••••

Domaine des Coteaux
des Travers, Char à Vin 2016

Cet excellent domaine de la Vallée du Rhône, en biodynamie, propose ce rouge aux arômes expressifs de fruits noirs. A découvrir sur un carré d'agneau.

7,95 € *chez Franprix*

CONDRIEU

•••

Domaine Martin Clerc 2018

Le condrieu, issu du cépage viognier, est l'un des blancs les plus magnifiques de la Vallée du Rhône. Ici, le côté fruit exotique du cépage est parfaitement maîtrisé. A déguster accompagné d'une tarte à l'abricot.

27,60 € *chez Auchan*



Un pied de syrah tout juste taillé sur les pentes de la prestigieuse Côte Rôtie.

Photo : Jérôme Baudoin

CÔTE RÔTIE

•••••

Tardieu-Laurent
Les Lauzières 2017

Cette belle petite maison de négoce rhodanienne signe une cuvée parfumée, florale et poivrée, gardant une certaine fraîcheur qui siera à un carré d'agneau aux herbes.

27,50 € *chez Auchan*

CROZES-HERMITAGE

•••

Domaine Melody
Premier Regard 2016

Cette cuvée 2016 dominée par la syrah, fraîche, élégante, assortie de notes poivrées, est l'œuvre de trois vignerons associés dans ce domaine. Elle saura mettre en valeur les parfums d'un lapin aux herbes.

13,60 € *chez Vinatis*

LUBERON

••••

L'Esprit de la Citadelle 2018

L'ancien producteur de cinéma Yves Rousset-Rouard a converti son Domaine de La Citadelle en bio et produit ici un rosé altier, frais et disgeste qui accompagnera parfaitement des rougets.

8,95 € *chez Carrefour Market*

SAINT-JOSEPH

•••••

Olivier Decelle
Terre de Granit 2018

Belle surprise signée Olivier Decelle après le rachat du Domaine De Boisseyt en 2017. Voici son premier saint-joseph rond, complexe, sur le poivre avec une trame granitique

À NE PAS MANQUER

CARREFOUR DÉVOILE DES SURPRISES SUR LE WEB

Le vent du bio souffle sur l'enseigne et cela s'en ressent sur la sélection. En effet, les enseignes du groupe Carrefour (Hyper, Market, Contact...) passent 20 à 32 % de vins certifiés bios, biodynamiques ou HVE3 et sans soufre ajouté. On sent que les acheteurs de Carrefour collent à la tendance actuelle, avec des vins plus digestes et moins boisés. Comme la cuvée de champagne Vegan créée par l'humoriste Raphaël Mezrahi. Le groupe poursuit aussi son incursion sur Internet avec son site jereservemafoireauxvins.fr. Cela permet aux clients de réserver leurs vins à l'avance, sans avoir à se déplacer en magasin. D'ailleurs, certaines cuvées ne sont disponibles que sur le site.

Tous droits réservés à l'éditeur

L'ÉQUIPE magazine supplement
Pays : FR
Périodicité : Parution Irrégulière

Date : 07 septembre 2019
Page de l'article : p.14-18

charmeuse. À boire sur un pâté en croûte.
13,95 € *chez Système U*

VIN DE FRANCE
•••••

Petit vin d'Avril

Ce vin de France, non millésimé, est élaboré par Paul Avril, le propriétaire du Clos des Papes, l'un de plus mythiques crus de Châteauneuf-du-Pape. C'est un rouge d'une grande élégance, ample, mais sans tapage.
17,50 € *chez Lavinia*

ROUSSILLON

CÔTES DU ROUSSILLON
•••••

Mas Amiel, Carerades 2016

Ce vaste domaine (153 ha), exemplaire, conduit en biodynamie, est aujourd'hui la référence de Maury, que ce soit pour ses vins doux comme pour ses secs, blancs et rouges, sur la minéralité. Complexe, mûr, très frais, ce Carerades est à déguster sur des plats méditerranéens, comme des rougets.
15,95 € *chez Carrefour Hyper*

SUD-OUEST

JURANÇON
•••(•)

Domaine Cauhapé
As de Cœur 2018

Ce domaine emblématique de Jurançon, qui a fait beaucoup pour la reconnaissance de l'appellation au niveau national, nous livre un blanc moelleux sur les fruits blancs et les notes florales. Il sera un bon compagnon



DR

Les raisins du Sangre de Oro sont passerillés (séchés au soleil).

LA CAVE DU CHÂTEAU : LE PETIT SITE QUI MONTE

Créée par le prince Robert du Luxembourg, propriétaire du mythique Château Haut-Brion et de l'hôtel de luxe parisien Le Clarence, avenue Franklin D. Roosevelt. Ce dernier abrite aussi cette cave haut de gamme, dont l'intégralité de l'offre est accessible son site web, www.lacaveduchateau.com. Spécialisée dans les grands noms du vignoble français, à tous les prix, souvent très intéressants, elle lance sa quatrième foire avec une centaine de références dont les deux-tiers à moins de 40 euros, avec un quart de vins bios et des remises entre 10 et 27 %.

d'une tarte aux pommes.
10,45 € *chez Lidl*

CAHORS
•••••

Chevalier de Lagrézette 2017

Cette superbe propriété détenue depuis quarante ans par Alain-Dominique Perrin, l'ancien patron de Cartier, passionné d'histoire et qui a passé une bonne partie de sa vie à restaurer admirablement ce château, signe ici, le second vin du domaine, un malbec plus digeste que la grande cuvée, avec une belle fraîcheur en bouche. Un rouge qui accompagnera dignement un gigot de sept heures.
8,95 € *chez Carrefour Market*

VINS ÉTRANGERS
••••

ALLEMAGNE

Weingut Fritz Haag
Riesling Trocken 2017

Situé dans la vallée de la Moselle, reconnue pour la grandeur de ses rieslings, ce domaine réputé produit un blanc à l'expression fine, cristalline, ciselée et tonique, comme bien souvent le sont les vins d'Allemagne. Un vin à déguster sur un poisson de rivière en sauce blanche.
12 € *chez Idealwine*

HONGRIE
••••

Château Dessewffy
Tokaj Azu 5 puttonyos 2013

Ce qui rend les liquoreux de tokaj, c'est leur capacité à conserver une acidité et une certaine fraîcheur, malgré le sucre. Cette cuvée est dans cet esprit, très digeste. Elle pourra s'allier diviniment à une fourme d'Ambert, servie avec des noix.
19,90 € *chez Auchan*

ITALIE
••••(•)

Sangre de Oro, Carole Bouquet
Passito di Pantelleria, 2017

Le nom de la comédienne ne doit pas masquer la qualité intrinsèque de ce vin liquoreux produit dans la petite île de Pantelleria, au large de la Sicile. Frais, tendu, aux arômes de fruits blancs confits, il se mariera avec un roquefort, une tarte Tatin ou du chocolat noir.
28,50 € (50 cl) *chez Carrefour Market*



Au Château Lagrézette, Alain-Dominique Perrin est conseillé par le réputé œnologue Michel Rolland.

Photo : DR Château Lagrezette

Tous droits réservés à l'éditeur

L'ÉQUIPE magazine supplement
Pays : FR
Périodicité : Parution Irrégulière





Date : 07 septembre 2019
Page de l'article : p.44,46



Photo : J. Baudouin

Notre quiz en 27 questions

Si vous avez apprécié la lecture de notre supplément, vous l'avez peut-être aussi trouvé instructive. Amusez-vous à tester vos (nouvelles) connaissances sur le vin.



Photo : DR Château Lagrezette

1/ Le tressallier est :
a. *Le tressage des tiges des ceps pour éviter qu'elles ne s'emmêlent*
b. *Un cépage utilisé dans l'appellation Saint-Pourçain*
c. *Une pièce de bois qui maintient les barriques*

2/ A quelle propriété appartient ce pigeonnier (photo ci-contre) ?
a. *Domaine A Tire d'Ailes*
b. *Château Lafaurie-Peyraguey*
c. *Château Lagrézette*

3/ Quelle est la température idéale pour le vieillissement des vins ?
a. *12 °C*
b. *16 °C*
c. *Cela dépend de la couleur.*

4/ Qui a inventé les foires aux vins ?
a. *Le caviste Nicolas*
b. *Le baron Rothschild*
c. *E. Leclerc*

Tous droits réservés à l'éditeur

L'ÉQUIPE magazine supplement

Date : 07 septembre 2019
Page de l'article : p.44,46

Pays : FR
Périodicité : Parution Irrégulière

Le quiz

vins S.A.I.N.S

5/ Que signifie le logo S.A.I.N.S. ?
a. *Un assemblage des cépages syrah, auxerrois, isabelle, négrette et sangiovese*
b. *Sans aucun intrant ni sulfite*
c. *Société amicale des irréductibles de la naturalité et la santé*

6/ Quel est le niveau de Haute Valeur Environnementale dont peut se prévaloir un exploitant sur ses produits ?
a. *Tous*
b. *Le 1*
c. *Le 3*

7/ Quelle est la particularité des foires aux vins 2019 de l'enseigne La Vignery ?
a. *Des dégustations le samedi*
b. *Une bouteille achetée, une offerte*
c. *Pour 2 caisses de vin, 2 verres de dégustation offerts*

8/ Pourquoi la Grande Cuvée de Krug est exceptionnelle ?
a. *Millésimée de 1919, soit un siècle !*
b. *Un assemblage de 120 vins d'une dizaine de millésimes*
c. *Elle n'existe qu'en magnum*

9/ L'humoriste et acteur Raphaël Mezrahi produit une cuvée de champagne dont le nom est :
a. *Vegan*
b. *Interviews*
c. *Nulle part ailleurs*

10/ L'appellation Cérons produit
a. *Un effervescent en méthode traditionnelle*
b. *Uniquement des liquoreux*
c. *Les 3 couleurs*

11/ D'où vient le nom de la région des Graves ?
a. *Une déformation de Grâce, car la région appartenait à la duchesse Aliénor d'Aquitaine au XIIe siècle*
b. *Du caractère grave et austère de ses vins*
c. *De son terroir de graviers*

12/ La muscadelle est
a. *Un cépage blanc*
b. *Une petite mouche qui colonise les vignes*
c. *Un arôme de musc dans des vins rouges très vieux*

13/ A Sauternes, le Château Climens dispose d'une tisanerie. Elle sert :
a. *A la consommation personnelle de Bérénice Lurton, grande buveuse d'infusions*
b. *A sécher des plantes destinées au traitement de la vigne*
c. *A produire des tisanes pour la boutique avec les confitures du verger jouxtant le vignoble*

14/ Le Château Soutard appartient à :
a. *A la famille Soutard depuis 12 générations*
b. *A l'assureur AG2R La Mondiale*
c. *Au milliardaire hongkongais Peter Kwok, passionné de vins*

15/ Les Astéries, ce sont :
a. *Une parcelle de Grand Cru en Bourgogne*
b. *Le nom des visites du Château Franc Mayne*
c. *Un parcours dédié aux enfants pour comprendre le cycle de la vigne à la Cité du Vin de Bordeaux*

16/ Le Jardin d'Ivresse, c'est :
a. *Un jardin au Château Larrivet Haut-Brion*
b. *Le titre d'une œuvre de Charles Baudelaire*
c. *Un bar à vins à Saint-Emilion*



DR

17/ Selon le grand chef Alain Senderens, quel est l'accord idéal avec un camembert ?
a. *Un pauillac*
b. *Un cidre brut*
c. *Il ne l'a jamais trouvé*

18/ L'accord vin parfait avec un comté, c'est
a. *Un champagne millésimé*
b. *Un vin jaune du Jura*
c. *Un Cru du Beaujolais*

19/ Quelle est l'hygrométrie idéale pour le vieillissement des vins ?
a. *Pas plus de 30 %*
b. *Au moins 60 %*
c. *Au moins 90 %*

20/ A quel pays doit-on le développement du vignoble bordelais au XVIIe siècle :
a. *L'Espagne*
b. *L'Angleterre*
c. *Le Vatican*

21/ A quoi correspond Eurofeuille ?
a. *A l'équivalent européen du label AB*
b. *A une monnaie virtuelle développée par les négociants bordelais pour les primeurs*
c. *Un concours européen sur la connaissance des cépages*

22/ A quelle appellation appartient ce Cru classé (photo) ?
a. *Margaux*
b. *Pauillac*
c. *Saint-Émilion*

23/ Quel est le pourcentage de vins étrangers vendus en France ?
a. *3 %*
b. *10 %*
c. *14 %*

24/ L'actrice Carole Bouquet est propriétaire d'un vignoble
a. *A Irouléguy*
b. *En Côtes de Provence*
c. *A Pantalleria, petite île italienne*

25/ Le chiffre d'affaires des grandes enseignes lors des foires aux vins 2018
a. *A augmenté*
b. *A baissé*
c. *A stagné*

26/ Combien d'appellations compte le Bordelais ?
a. *65*
b. *92*
c. *123*

27/ Quel est l'inventeur de l'armoire à vins ?
a. *Eurocave*
b. *Frigidaire*
c. *Thomas Edison*

Réponses : 1/ b. 2/c. 3/a. 4/c. 5/b. 6/c. 7/a. 8/b. 9/a. 10/b. 11/c. 12/a. 13/b. 14/b. 15/b. 16/a. 17/c. 18/b. 19/b. 20/b. 21/a. 22/c. 23/a. 24/c. 25/b. 26/a. 27/a.

Tous droits réservés à l'éditeur

L'OBS

Date : 06/09/2019
Heure : 07:01:42
Journaliste : Rachelle Lemoine

www.nouvelobs.com
Pays : France
Dynamisme : 63

Visualiser l'article

Bio ou HVE, quel est le mieux ? Débat entre deux vignerons

Visuel indisponible

Samuel Durand, vigneron associé au sein d'un domaine de 15 hectares dans le Languedoc en conversion bio depuis deux ans, et Julien Collovray, associé au sein d'un domaine de 50 hectares dans le Mâconnais certifié HVE depuis 2017. (Collection personelle)

Label Haute Valeur environnementale (HVE) ou certification bio ? Deux vignerons engagés chacun dans l'une de ces pratiques donnent leur point de vue à l'occasion des foires aux vins d'automne.

L'arrivée du nouveau label Haute Valeur environnementale (HVE) dans les foires aux vins fait débat. Est-il trop laxiste par rapport à la certification bio ? Est-il complémentaire en offrant une solution plus écolo aux vignerons qui ne peuvent ou ne veulent pas se diriger vers le bio ? Voici quelques éléments de réponse à travers les témoignages croisés de deux vignerons.

« Depuis la conversion au bio, les raisins que nous vinifions sont infiniment plus sains »
Samuel Durand, vigneron associé au sein du Clos Constantin à Argelliers, en terrasse-du-larzac, dans le Languedoc, un domaine de 15 hectares en conversion bio depuis deux ans.

« J'ai rejoint mon associé, Pierre Halley, au domaine en 2015. Jusqu'alors, le vignoble était cultivé en agriculture conventionnelle et le raisin livré à la coopérative. A mon arrivée, nous avons décidé de construire notre propre cave pour élaborer notre propre vin. Notre domaine est situé à vingt kilomètres de Montpellier, dans la partie sud de l'appellation. Il bénéficie d'un microclimat assez frais. Cet endroit est d'ailleurs baptisé la “Petite Sibérie”. Cette fraîcheur permet une maturité plus lente des baies, ce qui favorise une plus grande complexité.

Pour exprimer pleinement ce terroir, la culture biologique s'est imposée comme une évidence : elle contribue à un enracinement plus profond des vignes, qui puisent ainsi toute la richesse des sols. Ce parti pris bio représente un engagement total qui a demandé beaucoup de travail dès le départ. A cet égard, les trois années de conversion imposées avant l'obtention de la certification ne sont pas superflues.

Concrètement, cela requiert une plus grande présence dans les vignes pour le travail des sols (labour, enherbement, désherbage des mauvaises herbes à la pioche) et de la plante (ébourgeonnage, épamprage). Nous avons également choisi de vendanger manuellement, ce qui implique un surcroît de main-d'œuvre.

En revanche, nous économisons sur l'achat des pesticides. Surtout, nous ne manipulons plus de produits toxiques. S'agissant de la baisse des rendements due au passage en bio, elle est difficile à estimer car depuis trois ans nos récoltes ont été amputées de 20 à 40 % selon les années suite à différents épisodes climatiques, le gel, le mildiou et la grêle. Mais pour nous le constat est limpide : depuis la conversion, les raisins que nous vinifions sont infiniment plus sains. »

Tous droits réservés à l'éditeur

Deux vins du Clos Constantin sont proposés à la foire aux vins de Lavinia : Les Polissons 2018, un languedoc rouge, et Cirque d'Arjies 2017, en terrasses-du-larzac.

« Mon seul regret, c'est que la certification HVE ne soit pas plus exigeante »
Julien Collovray, associé au sein de la maison Collovray et Terrier, vigneron aux Deux Roches, un domaine de 50 hectares dans le Mâconnais, certifié HVE depuis 2017.

« Un tiers de notre domaine a été certifié bio pendant cinq ans mais nous avons arrêté la démarche car elle ne correspondait pas à notre vision du respect de l'environnement. Travailler en bio en Bourgogne est beaucoup plus compliqué que dans un vignoble du sud de la France. Seuls le cuivre et le soufre sont autorisés, mais nous devons passer très souvent dans le vignoble en tracteur, ce qui tasse nos sols et alourdit notre bilan carbone.

C'est pourquoi en 2017 nous avons choisi la certification HVE, qui nous semblait mieux adaptée à notre situation. Par exemple, en 2018, avec la forte attaque de mildiou que nous avons subie, j'ai pu utiliser des traitements de synthèse. Aujourd'hui, sur la dizaine de traitements que nous effectuons chaque année, huit sont réalisés avec des produits bio et deux avec des produits de synthèse.

Grâce à nos pratiques culturales proches du bio (travail des sols, faible utilisation de pesticides…), la certification HVE a été acquise dès le premier audit. Pour nous, la partie la plus compliquée est celle du développement de la biodiversité car nous sommes en monoculture. Nous avons planté des haies depuis une dizaine d'années dans le vignoble. En 2017, nous avons installé des ruches. Mais notre marge de manœuvre est limitée.

Le principe général du label HVE est l'amélioration continue de différents aspects de la viticulture (biodiversité, limitation des pesticides, limitation des engrais et gestion de l'eau) pour aller toujours plus loin dans le respect de l'environnement. Depuis notre certification, nous avons ainsi engagé une réflexion sur nos emballages : nos étiquettes vont désormais être imprimées avec des pigments naturels et le poids de nos bouteilles va être allégé.

Par ailleurs, nous continuons à tester des produits de biocontrôle d'origine naturelle (levure, extraits de plantes…) afin de renforcer les défenses immunitaires de la vigne et ainsi réduire les traitements de soufre et de cuivre. Mon seul regret, c'est que cette certification ne soit pas plus exigeante. Aujourd'hui, un trop grand nombre de vignerons peuvent l'acquérir, ce qui ne crédibilise pas suffisamment la démarche. »

Une cuvée de Julien Collovray est proposée à la foire aux vins des Magasins U : un mâcon-davayé blanc 2018 en magnum .

Les dates des foires aux vins
AUCHAN – Du 24 septembre au 8 octobre

CARREFOUR HYPERMARCHES – Du 10 au 23 septembre

CARREFOUR MARKET – Du 20 septembre au 6 octobre

CASINO – Du 3 au 15 septembre

CDISCOUNT.COM – Du 5 au 30 septembre

Tous droits réservés à l'éditeur

CHATEAUNET.COM – Du 6 au 29 septembre

FRANPRIX – Du 18 septembre au 6 octobre

IDEALWINE.COM – Du 10 septembre au 1er octobre

INTERMARCHÉ – Du 10 au 29 septembre

LA GRANDE ÉPICERIE – Du 11 septembre au 13 octobre

LAVINIA.FR – Du 9 septembre au 9 octobre

LECLERC – Du 1 er au 13 octobre

LE PETIT BALLON – Du 3 au 30 septembre

LE REPAIRE DE BACCHUS – Du 9 septembre au 9 octobre

LIDL – A partir du 4 septembre

MAGASINS U – Du 24 septembre au 5 octobre

MILLESIMES.COM – Du 4 au 29 septembre

MONOPRIX – Du 9 au 27 octobre

NICOLAS – 11 septembre au 15 octobre

VEEPEE.FR – à partir du 4 septembre

WINEANDCO.COM – Du 28 août au 7 octobre

Tous droits réservés à l'éditeur

Le Monde.fr

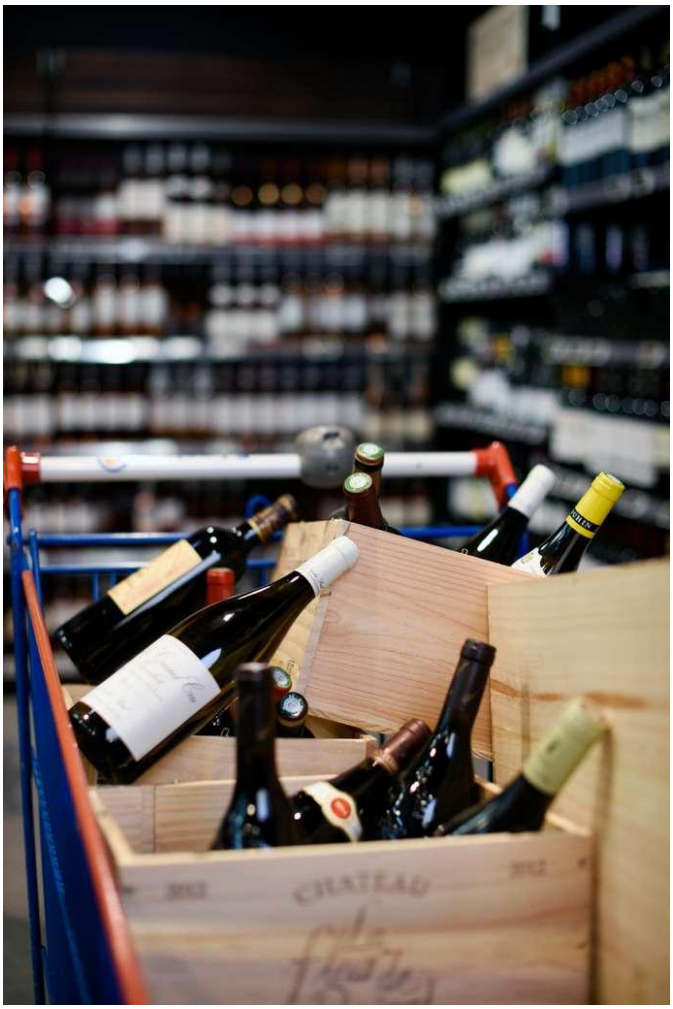
Date : 07/09/2019
Heure : 11:41:53
Journaliste : Laure Gasparotto / Ophélie Neiman

www.lemonde.fr
Pays : France
Dynamisme : 78

Visualiser l'article

Foires aux vins : la sélection du « Monde »

Laure Gasparotto et Ophélie Neiman ont goûté les offres que supermarchés, cavistes et sites de vente en ligne s'apprêtent à présenter pour leur foire d'automne. Voici leurs choix, classés, pour chaque enseigne, par ordre de prix croissant.



Dans un supermarché, en Normandie, le 31 août 2019. Florence Brochoire POUR LE MONDE

Parmi le vaste catalogue proposé par les différentes enseignes, nos journalistes ont identifié des valeurs sûres et déniché quelques pépites, à prix doux ou plus élevés.

Grandes, moyennes et petites surfaces
CARREFOUR (Du 10 au 23 septembre)

Tous droits réservés à l'éditeur

Martin Zahn, alsace riesling, blanc 2018

On devrait boire plus souvent des vins d'Alsace, surtout quand ils se présentent aussi salivants et nets que celui-ci. Avec son joli nez de romarin frais et sa texture bien dessinée, il séduit par un côté salin gourmand. Une très bonne affaire. **5,95 €**

Château Montfollet, Blaye côtes-de-bordeaux, « Cuvée intense », rouge 2018

Méconnue, cette appellation se présente ici sous un très beau jour, dans une grande générosité. Avec des saveurs poivrées et denses, ce vin est solide, voire réconfortant, pour un accord classique , comme avec un rôti de bœuf aux champignons. Finale franche. 5,95 €

Domaine Jambon, beaujolais-villages, rouge 2018

« Jamais sans mon gamay », est-il indiqué sur l'étiquette de ce vin coquin, vif, fruité et sain. On peut même ajouter : franc, net et honnête, tant ce beaujolais claque bien sur la langue, surtout s'il est accompagné, comme il se doit, d'un plat de charcuterie. On est canaille ou on ne l'est pas ! A ce prix, rien ne l'empêche. 5,95 €

Domaine Centenaire, morgon, « Vieilles Vignes », rouge 2018

Au nez, comment résister à ses élégantes notes de rose ? Un très beau vin, de haute tenue, magnifiquement travaillé à partir d'une belle matière. Superbe ! 6,50 €

Jean-Marc Brocard, bourgogne chardonnay, blanc 2018

Ce producteur chablisien reste une valeur sûre, quelle que soit l'appellation qu'il travaille. Ce chardonnay tient la route, file droit, grâce à une minéralité bien maîtrisée. Voilà qui a du peps et de la longueur. Légère amertume en finale qui donne de l'élégance à l'ensemble. Bon potentiel de garde. 6,80 €

Château La Sauvageonne, terrasses-du-larzac, « Cuvée Les Oliviers », rouge 2017

Cette propriété de Gérard Bertrand fait partie des mieux tenues de cette appellation qui a le vent en poupe. Les vignes en altitude, cultivées en biodynamie, donnent de la fraîcheur à ce vin remarquable. Précis, énergique et profond, il mériterait de vieillir un peu. Sinon, ne négligez pas un passage en carafe. 8,95 €

Château Castera, médoc cru bourgeois, rouge 2015

C'est tout simplement bon, grâce à des tanins francs et structurés, et un jus fruité à souhait. Ce vin est fait pour ceux qui aiment les bordeaux classiques, sans surprise. Un rendez-vous assuré. 13,95 €

Mas Amiel, côtes-du-roussillon, Carerades, rouge 2016

Voici l'œuvre d'un joli domaine qui ne déçoit jamais. Là encore, il fait preuve de vivacité et de beaucoup de franchise. On aime la texture soyeuse, précise, sous-tendant une belle complexité aromatique qui s'achève longuement. A découvrir ou redécouvrir. 15,95 €

Château Jean Faure, saint-émilion grand cru, rouge 2016

Tous droits réservés à l'éditeur

Encore jeune, car dominé par les saveurs boisées dues à son élevage, ce vin gagnerait à être gardé encore deux ou trois ans pour être apprécié au meilleur de sa forme. Mais les impatients le décanteront et goûteront déjà avec un plaisir certain cette référence de saint-émilion. **33 €**

CASINO (Du 30 août au 15 septembre)
Domaine Jo Pithon, savennières, blanc 2017

Derrière ce nom de domaine renommé, un vin sans concession. Ce blanc sec, très sec même, est doté d'une puissance tranchante et d'une salinité impressionnante. Visiblement pas conçu pour aguicher, juste pour être vrai. On adhère pleinement à cette vision. Bio. **11,50 €**

Château La Roque, pic-saint-loup, « Les Traverses de La Roque », rouge 2017

On aime son équilibre entre la gourmandise et la retenue. Assemblage de grenache, syrah et mourvèdre, ce vin possède une robe noire, un séduisant nez de fruits noirs cuits, une bouche solide avec de la mâche. Un bon choix pour une viande grillée. Biodynamie. **11,70 €**

Domaine Pochon, crozes-hermitage, « Cuvée Etienne Barret », rouge 2017

Pas besoin de regarder l'étiquette tant on reconnaît le Rhône nord. La syrah qui compose le vin est traitée avec soin et le résultat est frais, avec des tanins serrés mais élégants, arômes de poivre et de mûre. Et un caractère un peu ténébreux pour coiffer le tout, qui ne laisse pas indifférent. Bio. **12,50 €**

Château Canon Saint-Michel, canon-fronsac, rouge 2015

Bonne découverte que ce canon-fronsac au nez riche (romarin, cassis) et à la bouche charnue. Sa construction est impeccable et le résultat est élégant. On pourra l'attendre dix ans pour des tanins fondus ou l'ouvrir dès maintenant avec une côte de bœuf. Bio. **12,95 €**

Hospices de Beaune, volnay 1 er cru, « Cuvée Général Muteau », rouge 2007

Le nez est une merveille : ample, un beau bouquet d'automne. La bouche est fine, délicate, résultat d'un millésime vieux de douze ans, souvent décrié mais que nous affectionnons particulièrement pour sa droiture et sa fraîcheur. A boire maintenant. **36,95 €**

INTERMARCHÉ (Du 10 au 29 septembre)
Domaine de la Croix, chinon, rouge 2018

On reconnaît à mille lieues le cépage de ce nectar, le cabernet franc. Un vin de terroir incroyable, d'autant plus à ce prix, et même dans ce millésime jeune. **5,49 €**

Château Tour des Gendres, bergerac, « Primo de Conti », rouge 2015

Structuré et néanmoins juteux, ce bergerac est un vin à découvrir absolument. Il a un côté fruité et fluide qui peut en faire votre vin quotidien. **5,99 €**

Château Pontac Monplaisir, pessac-léognan, rouge 2014

Tous droits réservés à l'éditeur

Un domaine peu connu dans son appellation mais qui mérite amplement la découverte. Joliment fruité, d'une belle vivacité, ce vin possède une ligne pleine et gourmande. Un millésime à boire. **13,50 €**

Château Lespault-Martillac, pessac-léognan, rouge 2017

Un vin sans surprise, mais pourquoi en faudrait-il toujours ? Bien structuré, d'une belle longueur, il fera vos accords culinaires sans s'imposer, comme le bon compagnon de table qu'on lui demande d'être. **22,50 €**

Château de Saint-Romain, pommard, rouge 2017

Un magnifique nez de cassis engage la rencontre à aller plus loin. Et là, on n'est pas déçu ! C'est une grande bouteille de pinot noir au jus profond et dynamique. Beau potentiel de garde. **28,85 €**

LECLERC (Du 1 er au 13 octobre)
Château des Estanilles, faugères, « La Chapelle », rouge 2017

Ceux qui ne connaissent pas encore ce domaine-phare de l'appellation peuvent profiter de cette offre. Une gourmandise, bien ronde, dont on ne se passe plus une fois qu'on l'a goûtée. Bio. **7,65 €**

Rhonéa, beaumes-de-venise, « Ma Petite Parcelle », rouge 2018

Une cuvée vinifiée par Eric Beaumard, sommelier du George-V, à Paris. Un vin rare, de gastronomie donc, mais à attendre car beaucoup trop jeune pour être apprécié à sa juste valeur aujourd'hui. **7,95 €**

Château de Riquewihr, alsace grand cru riesling Schoenenbourg, blanc 2015

D'un beau jaune citron soutenu, et avec son nez d'amande grillée, on ne passe pas à côté de ce vin qui mérite néanmoins un peu d'aération pour être pleinement apprécié. Peu à peu, il révèle sa finesse et son assise, puis il offre même une superbe longueur. Une belle affaire. **9,25 €**

Hacienda Araucano, clos de Lolol, Lolol Valley, Chili, rouge 2015

Pour la curiosité et davantage, voilà un vin qu'on aime pour son originalité et sa digestibilité. Il a en outre le mérite d'être certifié bio par Demeter (biodynamie). **13,95 €**

Les Frères Muzard, santenay 1 er cru, « Les Cabottes Vieilles Vignes », rouge 2017

Ce domaine de référence du sud de la côte de Beaune, en Bourgogne, propose ici un magnifique santenay aux notes précises de petits fruits noirs caractéristiques. La texture est soyeuse, déliée, comme de la dentelle. Belle longueur. **19,95 €**

LIDL (à partir du 4 septembre)
Domaine La Chapelle Bizot, chiroubles, rouge 2018

On ne laisse pas passer ce gamay bien fait et bien né, surtout à ce prix. A découvrir même un peu frais (15-16 °C), pour son côté friand, car il est très jeune. Ou à garder deux ans pour l'apprécier « fondu ». **5,99 €**

Famille Mariller-Gaillard, viré-clessé, blanc 2017

Tous droits réservés à l'éditeur

Un chardonnay qui ressemble bien à sa région d'origine du sud de la Bourgogne, avec des notes fraîches et croustillantes de fruits exotiques, comme la mangue. A découvrir simplement avec une salade estivale de riz, légumes et thon. Un vin sans complication. **6,99 €**

Domaine Cauhapé, jurançon sec, « As de Cœur », blanc 2018

Ce célèbre domaine propose ici une version dite « sec » de Jurançon. Néanmoins, il reste un peu de sucres résiduels qui s'équilibrent bien avec l'acidité de l'ensemble. Avec ses notes de fruits jaunes (abricot), on l'accorde aisément avec un fromage à pâte bleue ou un dessert aux fruits (tarte ou salade). Un classique. **10,49 €**

MAGASINS U (Du 24 septembre au 5 octobre)
Château du Cèdre, cahors, « Racines », rouge 2017

Le président de l'appellation Cahors, à la tête du Château du Cèdre, nous a habitués à produire des vins dont Cahors peut être fier. Il le prouve une fois de plus avec un vin charnu, plein de mâche et de tanins fermes, mais jamais lourd ni fatigant. Une prouesse à ce prix. Bio. **6,90 €**

Culombu, Corse Calvi, blanc 2018

Un très joli vermentino, qui a poussé entre 50 et 150 mètres d'altitude. Très expressif, il laisse échapper des arômes d'ananas et de fenouil, dans une bouche ample et vive. Du soleil et du vent dans le verre. Bio. **7,95 €**

Domaine des Carabiniers, côtes-du-rhône, rouge 2018

Envie d'un bon vin sans sulfites ? Vous le trouverez ici. Juteux, au fruité immédiat, lumineux, cet assemblage de syrah, grenache, mourvèdre et cinsault est un plaisir immédiat. Eclatant. Biodynamie. **9,50 €**

Thierry Germain, saumur-champigny, « La Corde », rouge 2018

On adore que les Magasins U puissent présenter ce type de cuvée. Thierry Germain, l'un des grands noms de la Loire, a confié les manettes sur un hectare à l'un de ses jeunes collaborateurs. Le résultat est là, et il est réussi. D'un terroir calcaire est sorti un jus friand, souple et plein d'allonge. **11,50 €**

Le Baron de Rouillac, pessac-léognan, rouge 2017

Voici le second vin du Château de Rouillac, remarquable (et remarqué) pessac-léognan. Comme le premier vin, il est élaboré sur les conseils d'Eric Boissenot, œnologue connu pour la délicatesse de ses vins. Cette cuvée est donc née sous les meilleurs auspices et, en effet, sa bouche superbement fine et veloutée, ses arômes précis en font un vin à ne pas manquer. **12,95 €**

MONOPRIX (Du 9 au 27 octobre)
Rainer Wess, Autriche, Kremstal Grüner Veltliner, blanc 2018

Le Grüner Veltliner est un cépage peu connu dans nos contrées mais très apprécié en Autriche pour ses arômes citron-herbe-caillou et sa tension minérale. Celui-ci est un fidèle exemple. Discret au nez, on le boit

Tous droits réservés à l'éditeur

et on l'oublie ? Non, car il n'a rien de fluet en bouche. Il termine même sur une texture grasse, ce qui nous plaît. **8,99 €**

Château de la Roulerie, anjou, « Le P'tit Cab », rouge 2018

Au vu de ce vin à la robe très claire, aux reflets grenadine, à ses notes de groseille au nez, ce p'tit cabernet franc évoque le clairet bordelais (entre rosé et rouge). Mais il est bien de l'Anjou, avec sa vivacité, son fruité, sa simplicité efficace. Un bon vin très décontracté pour un apéro dînatoire. Bio. 8,99 €

Domaine de la Rochette, bourgogne mâcon-milly-lamartine, « Montagne de Cra », blanc 2018

Il y a de la complexité dans ce vin. Ses parfums de fumée, d'agrumes et de chèvrefeuille enchantent le nez. En bouche, il est plutôt rond, avec peu d'ampleur néanmoins, plutôt une légèreté de bulle dans le vent. 9,69 €

Château de Pierreux, brouilly, « Grande Réserve », rouge 2016

Comme c'est agréable de sentir un vin qui n'est plus un bébé ! Il a suffi de trois années pour faire émerger dans celui-ci des notes charmantes de fleurs séchées et de fraise cuite. La bouche est elle aussi déjà adulte. Un millésime pas facile dans le Beaujolais, mais traité ici avec sincérité. 13,29 €

BIOCOOP (Selon les magasins, entre le 3 septembre et le 19 octobre)
Bernard et Benoît Landron, coteaux-d'ancenis, rouge 2018

Pour un bon vin pas cher, il est souvent intéressant de fureter du côté des appellations moins courues. Pari gagné ici, avec un gamay qui explose en fruits, la fraise en tête. L'adjectif gouleyant lui va comme un gant ! Bio. 8,50 €

Domaine Léon Heitzmann, riesling, blanc 2018

Ce riesling boxe dans la catégorie aromatique. S'il dévoile un petit caractère minéral sur la finale, il est davantage dominé par des arômes de fleurs et d'agrumes, avec une bouche bien balancée. Biodynamie. 9,90 €

Mas de Libian, côtes-du-rhône, « Nestor », rouge 2018

Nestor, c'est le nom du cheval du domaine. Un domaine que, d'ailleurs, nous sélectionnons souvent car il sort régulièrement du lot. Cette fois ne fait pas exception : quelle gourmandise au nez ! Des notes de cerise, figue, réglisse emplissent le verre, la bouche est ronde, sensuelle, aux tanins fins. On adore ! Biodynamie. **11,50 €**

Château Grenet, bordeaux, « L'Ephémère », rouge 2018

Un jus atypique, 100 % malbec, soit une rareté à Bordeaux. Et pourtant on tombe complètement sous le charme de ce vin sombre et ténébreux, aux tanins accrocheurs mais séduisants. Il sent la mûre, le tabac, les épices, la réglisse, est long en bouche. Pas éphémère du tout, en tout cas sur la langue ! Bio et végan. 11,95 €

NATURALIA (Du 11 au 30 septembre)
Michel Chapoutier, Domaine des granges de Mirabel, Ardèche, blanc 2017

Tous droits réservés à l'éditeur

Un vin amusant, avec lequel on ne s'ennuie pas, car ses arômes nous emmènent nous balader ici et là, dans un paysage de garrigue bardé d'herbes aromatiques et de plantes sauvages. L'ensemble est frais et définitivement séducteur. 11,90 €

Domaine Michel Magnien, coteaux bourguignons, blanc 2017

Ce chardonnay, né dans les terroirs humbles de la Bourgogne, n'en est pas moins conçu sous les meilleurs auspices, par un vigneron qui sait mener sa barque avec maîtrise. On trouve avec ce vin d'une belle simplicité une matière profonde et saine. A découvrir avec un plateau de fromages à pâte cuite. 13,50 €

NETTO (Du 3 au 15 septembre)
Rémy Ferbras, côtes-du-rhône-villages Visan, « Les Villages du Rhône », rouge 2018

C'est tout simple et ça marche. Des arômes de confiture et de pain d'épices, une bouche pleine de soleil avec des tanins dans le fond, une impression qui dure. Difficile de vouloir davantage pour le prix. D'autant qu'il est bio. 5,09 €

Contarini Collina, prosecco spumante valdobbiadene brut, effervescent 2018

Des bulles légères et diablement italiennes : arômes de pêche, d'abricot, ce prosecco ne cache pas son jeu, le fruit extraverti est son terrain. Tant mieux. En bouche, il est brut, franc. On s'incline. 5,89 €

Château Pomiès-Agassac, haut-médoc, rouge 2014

Les amateurs de bordeaux boisés trouveront là un bon choix. Fruits et chocolat marquent le nez, la bouche est à la fois dense et souple. La finale, agréable, achève de convaincre. **9,95 €**



Dans un supermarché normand, le 31 août 2019. Florence Brochoire POUR LE MONDE

Cavistes
LAVINIA (Du 9 septembre au 9 octobre)
Clos Constantin, coteaux-du-languedoc, « Les Polissons », rouge 2018

Tous droits réservés à l'éditeur

Un vin extrêmement joyeux, épicé, fruité, souple. Il a tout pour donner le sourire. Syrah, grenache et carignan en constituent l'assemblage, pour un résultat marqué par la réglisse et la garrigue, dans une bouche bien enveloppée. Pour les polissons et tous ceux qui cherchent un bon vin de copains. Bio. **9,35 €**

Domaine Chancelle, saumur, « L'Epine », blanc 2017

Jamais le saumur n'aura été si proche de la mer. Voici un chenin totalement océanique tant il est iodé, salin. Discret au nez, c'est en bouche qu'il renoue avec des notes plus florales et dévoile une belle longueur. Un vin élégant à marier comme une pointe d'écume. **9,50 €**

Domaine de la Grosse Pierre, chiroubles, rouge 2018

Attention, ce vin est traître. Il se boit si facilement qu'il faut prendre garde à ne pas finir la bouteille trop rapidement. Ce serait dommage car il y a du fond dans ce beaujolais, allié à de la finesse et du fruit. Ce jus frais est façonné par Pauline Passot, jeune vigneronne qui, après une expérience en sommellerie, a décidé de reprendre l'exploitation familiale. Avec un talent évident. **10 €**

Domaine du Pas de l'escalette, terrasses-du-larzac, « Les Petits Pas », rouge 2018

Voici un vin ultrasensuel. Il est rond, gourmand, à tomber de plaisir. Dans cette appellation qui regorge d'excellentes surprises, le Pas de l'escalette est une valeur sûre. Et, à ce prix, c'est une bonne affaire. Biodynamie. **12 €**

Fabien Forest, beaujolais-villages, « Volcanic », rouge 2017

Au nez, le vin est déjà délicieux : des fruits sauvages, des myrtilles, des mûres et des framboises. En bouche, il prend une autre dimension, avec une super longueur, et une sensation plus minérale, caillouteuse, que ne le laissaient supposer ses arômes. Bio. 13,60 €

Domaine La Luminaille, rasteau, « Garance », rouge 2017

Formidable de fraîcheur comme on en voudrait plus souvent dans cette appellation. Des arômes de mûre et de myrtille, des tanins soyeux qui se transforment en un tapis roulant vers la félicité. Le tout dans un vin juteux. Bio. 15 €

Domaine des Bérioles, saint-pourçain, « Trésaille », blanc 2018

Superbe découverte que ce cépage rarissime, le tressallier, qui compose cette cuvée et lui donne son nom. Avec des arômes de pomme, de citron et une note crayeuse, il frappe par son acidité vive, très rafraîchissante, sa vivacité et ses jolis amers qui prolongent le plaisir. Avec des fruits de mer. 15,50 €

Domaine de la Galopière, meursault, blanc 2017

Il faudra un peu casser sa tirelire pour s'en procurer, mais ce meursault était si enthousiasmant qu'il devait figurer dans cette sélection. Il a l'ampleur et le gras typiques de l'appellation, oui, mais une sensation tonique et vibrante pointe derrière le beurré du nez. Un vin qui s'exprime et s'impose sans miser sur la force. 39,90 €

LE COMPTOIR DES VIGNES (Du 14 septembre au 15 octobre)

Tous droits réservés à l'éditeur

Domaine du Somail, minervois, « Le Vin de Plume », rouge 2017

Certifié en biodynamie, le vin naît d'un assemblage de mourvèdre (80 %) et de syrah. Dans le verre, il délivre des arômes de pruneau et de figue. On goûte un vin puissant, aux tanins plutôt rustiques mais charmants. Surtout, on sent du jus. Réconfortant. 8,80 €

Château Fougas, côtes-de-bourg, rouge 2016

Il est très bordeaux dans la forme mais se dote d'un caractère gourmand, notamment grâce à ses tanins super souples. Plus typiquement, cet assemblage de merlot (60 %) et cabernet sauvignon adopte des notes de fruits rouges et de vanille, avec une matière fine en bouche. De quoi réconcilier tout le monde. 9,60 €

LE REPAIRE DE BACCHUS (Du 9 septembre au 9 octobre)
Domaine des Prés Lasses, languedoc, « Castel Viel », rouge 2006

Oui, c'est bien un millésime 2006 qui est proposé, car les grands languedocs vieillissent sans peine. Des arômes de cuir et de fruits compotés rappellent l'automne qui s'installe dans le verre, mais la bouche signale que le vin est encore bien vivant. Le charme de la maturité. Bio. 17,60 €

Domaine Engel, alsace pinot gris, « Renaissance », blanc 2016

Quelle richesse ! Quelle puissance ! Toutes les épices se sont donné rendez-vous dans ce vin pinot gris sec pour transformer le palais en cathédrale opulente. Une réussite. **19,50 €**

Domaine Jean-Marc Burgaud, morgon côte-du-py, rouge 2017

Quand on cherche de la puissance dans le Beaujolais, on trouve Jean-Marc Burgaud. Non seulement la musculature de ce vin est impressionnante, mais ses arômes nous font fondre : pive, rose fanée, que d'élégance. Un morgon de gastronomie comme on en goûte rarement. 20,70 €

Domaine Sant Armettu, corse sartène myrtus, rouge 2015

Comment résister à un tel nez ? Du romarin, de la garrigue, des fraises s'échappent du verre. La bouche est enveloppante, le tout est sauvage et pourtant adorable. A apprivoiser avec un plat solide. 23,90 €

François Carillon, bourgogne, blanc 2016

A défaut de son prestigieux puligny, on retrouve ici la patte du vigneron, avec un vin d'une texture merveilleuse, ample, puissant et pourtant complexe et plein de finesse. La sensation crémeuse qui envahit le palais sur la finale dure plusieurs minutes. En extase. 23,90 €

Franck Pascal, champagne brut nature, « Fluence »

Avec une dominante de pinot meunier, la cuvée de cet excellent vigneron de Champagne embaume la mirabelle et le coing. Une petite pointe oxydative (qui nous plaît beaucoup) termine une structure très tendue, comme une virgule. Un superbe champagne de caractère. Biodynamie. 29,70 €

NICOLAS (Du 11 septembre au 15 octobre)

Tous droits réservés à l'éditeur

Plaimont producteurs, côte-de-gascogne, « Emotion Colombelle », blanc 2018

Pour le prix, ce que propose cette coopérative de talent est incroyable. Colombard et gros manseng sont assemblés dans ce vin extrêmement aromatique (notes de fruit de la passion), ample et onctueux. Pas très complexe mais fort sympathique. 4,70 €

Cave de Cecina, languedoc, « La Blanquière haute », rouge 2017

Une fraîcheur surprenante habite ce vin. Une extraction maîtrisée et un élevage en cuve bien dosé l'expliquent en partie, mais il faut ajouter le charme du vin, poivré avec des notes d'herbes sèches. Un bon rapport qualité-prix. 6,70 €

Alliance Loire, saumur puy-notre-dame, « Ecclesia », rouge 2016

Encore un petit prix qui assure. Voilà un vin franc, net, qui embaume la cerise, avec des tanins fins. On est bluffé par la texture remarquablement bien équilibrée. Une belle réalisation qui permet de mettre en lumière cette nouvelle appellation du Saumurois. 7,30 €

Cave viticole d'Ingersheim, alsace pinot noir, « Jean Victor Senner », rouge 2018

On aime ce rouge frais et vineux. Parce que le pinot noir fait de superbes progrès en Alsace ces dernières années, parce que celui-ci possède des tanins soyeux et une allonge notable, parce qu'il est agréable, tout simplement. 8,70 €

Manoir de Choiseul, santenay, « Vieilles Vignes », rouge 2016

Ce vin est vraiment bien pensé. Il est vinifié pour moitié en vendanges entières, afin d'apporter de la structure ; vieilli en fûts dont seulement un quart sont neufs pour ne pas marquer trop le bois. Le résultat est un vin sincère, harmonieux, aux tanins très élégants, avec quelques belles années devant lui. **18,95 €**

Ventes en ligne
CDISCOUNT.COM (Du 5 au 30 septembre)
Domaine Bel Avenir Poncié, fleurie, rouge 2017

Il faut l'aérer pour le débarrasser de son gaz restant (un gage de fraîcheur). En effet, des notes de fraise et de framboise vous envahissent le nez. En bouche, il est tout doux et tout rond. Agréable avec de la charcuterie. 11,20 € l'unité, 9,99 € par six

Château de Portets, graves, rouge 2015

Ce vin joue sur la séduction. Le nez est patiné, bien équilibré entre les fruits et les notes d'élevage. Les tanins sont veloutés, la bouche crémeuse. Le plaisir de 2015, millésime décidément magique. 12,50 €

CHÂTEAUNET.COM (Du 6 au 29 septembre)
Château de Caraguilhes, corbières, blanc 2017

Tous droits réservés à l'éditeur

Ce qui est remarquable avec ce vin, c'est son harmonie globale. Aromatique et fine, sa bouche reste franche et s'achève longuement sur des notes de fruits exotiques. 8,90 €

La Chablisienne, chablis, « Le Finage », blanc 2017

Avec cette coopérative, difficile de se tromper. Doté d'une identité ferme, ce vin confirme sa valeur. On retrouve en bouche les notes d'hydrocarbures que le nez laissait envisager. Ensemble harmonieux. 11,90 €

Yannick Amirault, bourgueil, « Cote 50 », rouge 2018

Très fruité, ce vin, élaboré par un vigneron réputé, arbore des tanins maîtrisés, présents, qu'il vaudrait la peine de faire fondre avec un peu de garde. Très belle longueur. Bio. 11,95 €

Château Caronne Sainte Gemme, haut-médoc, rouge 2015

Avec un nez mentholé, des saveurs tendres et juteuses, voilà une découverte enthousiasmante. Belle longueur pour ce vin d'un classicisme reposant, et qui fait du bien. 11,95 €

Domaine Loew, alsace gewurztraminer westhoffen, blanc 2017

Pour ceux qui connaissent ce cépage, ce vin sera vite découvert à l'aveugle, car ses notes de litchi explosives, si particulières, ne mentent pas. A découvrir avec une viande blanche au curry. 12,90 €

Laurent Combier, crozes-hermitage, rouge 2017

On est là, face au vin d'une vedette de son appellation et, encore une fois, on valide. Avec un nez franc de romarin, il a du caractère et un vrai sens profond, riche et plein. Belle longueur. 13,95 €

Domaine Gauby, côtes-catalanes, Jasse, blanc 2017

Au premier nez, ne mentons pas, on est désarçonné. C'est le genre de vin avec lequel il faut prendre son temps, le laisser s'ouvrir pour qu'il devienne loquace. Alors seulement, sa richesse, sa profondeur et sa complexité seront telles qu'on ne s'en lasse pas. A découvrir avec de la poutargue ou de la charcuterie de caractère. Finale sur des notes d'aubépine. **16,95 €**

Domaine Léon Barral, faugères, rouge 2015

Là aussi, on est en terrain connu et reconnu avec ce vigneron. Le nez est intense, magnifiquement fleuri, avec des notes complexes de garrigue. Un très grand vin. **24,90 €**

IDEALWINE.COM (Du 10 septembre au 1 er octobre)
Glenelly, Stellenbosch, « Estate Reserve », Afrique du Sud, rouge 2012

Propriété de May de Lencquesaing, autrefois à la tête du domaine de Château Pichon Longueville Comtesse de Lalande, à Pauillac, cet assemblage typiquement bordelais de cabernet sauvignon, merlot et petit verdot vaut le détour. Avec son nez élégant de fruits mûrs et vifs, et ses tanins bien fondus, ce vin se révèle une belle surprise. **15,90 €**

Tous droits réservés à l'éditeur

Olivier Jullien et Didier Michel, Le Trescol, IGP aveyron, rouge 2016

Le premier millésime de ce nouveau domaine se révèle des plus prometteurs. Comment ne pas fondre en sentant ce nez d'épices si appétissant ? Ici, tout est à la fois rond et accrocheur. Une superbe découverte, bien en chair, fluide, et longue. Franchement, le prix en vaut la chandelle. **18 €**

Les Héritiers du Comte Lafon, mâcon-milly-lamartine, Clos du Four, blanc 2017

Avec son nez de miel qui le caractérise, ce mâcon est de haute volée. Sa grande fraîcheur croustillante, basée sur une matière bien ancrée, en fait un vin exemplaire. **19,50 €**

Dominique Joseph, saumur-champigny, Les Poyeux, rouge 2014

Ce superbe nez de fruits frais, à maturité, débouche sur des saveurs harmonieuses et franches basées sur une matière souple. C'est à boire, mais peut être encore gardé sans problème. Bio. **23,50 €**

Château Phélan Ségur, saint-estèphe, rouge 2010

Une valeur sûre toute prête à boire qu'il ne faut pas laisser passer. On a testé : tout va bien dans le meilleur des mondes, avec une belle ligne classique, fluide et élégante. Un saint-estèphe de référence. **49 €**

Château de Beaucastel, châteauneuf-du-pape, rouge 2016

Ce vin est tout simplement grandiose, au point que ce prix reste une affaire. Tout est démesuré tant il surpasse tout. L'harmonie est totale, aussi bien verticale qu'horizontale. Un vin pluridimensionnel à la gourmandise absolue. **64 €**

Domaine Denis Mortet, gevrey-chambertin, « Mes Cinq Terroirs », rouge 2016

On n'a à peine porté le verre jusqu'à soi qu'on sait, à l'aveugle, qu'on est en présence d'un vin hors norme, d'un monde d'une profondeur inouïe, d'une chair sublime. En effet, en bouche, la grande Bourgogne est au rendez-vous. A ouvrir en toute occasion, et surtout en cas de détresse, pour se rappeler que la vie est belle. **68 €**

LEPETITBALLON.COM (Du 3 au 30 septembre)
Famille Marcellin, Domaine Les Remparts, côtes-de-gascogne, « Gouttes de lune », blanc 2017

Un vin qui a un goût de reviens-y tant il est frais et net. Basé sur une matière franchement belle, il se déploie longuement avec des saveurs fruitées légèrement exotiques. On y trouve une pointe de litchi. Un vin à déguster pendant les repas, et hors des repas, pour lui-même, comme un goûter. **7,65 €**

Domaine de la Croix Mélier, Montlouis-sur-Loire, Les Outardes demi-sec, blanc 2016

Une très belle découverte. La matière se révèle franche, saine, et traduit un travail sincère. Plein de nuances, sur un équilibre sucré-acide parfait, ce vin se marie bien avec des plats en sauce douce, comme un porc caramélisé. Ensemble juteux et tendrement fruité. **9,04 €**

Charles Père et Fille, pommard, rouge 2017

Tous droits réservés à l'éditeur

Un pommard destiné à ceux qui aiment l'âme traditionnelle de la Bourgogne. Avec sa robe rubis, loin de la concentration contemporaine, et son nez qui pinote à souhait, ce vin magnifique et juteux leur sera irrésistible. A laisser vieillir pour qu'il flamboie tout à fait ! **28 €**

MILLÉSIMES.COM (Du 4 au 29 septembre)
Clos de Sixte, lirac, rouge 2016

Un très joli vin, plein de fraîcheur, basé sur une ligne dynamique et vive. On applaudit. **10,90 €**

Château Sénéjac, haut-médoc, rouge 2016

Malgré son jeune millésime, ce vin est prêt à boire. Sa structure est sacrément bien maîtrisée, à partir d'une chair profonde et d'un fruit mûr mais frais. Un vin malin. **14,80 €**

Lilian Ladouys, saint-estèphe, rouge 2015

Ce vin a un côté désaltérant surprenant, mais bien agréable. Il a du jus, donc, dans tous les sens du terme, et une belle longueur poivrée. On aime ! **19,95 €**

Clos de l'ours, côtes-de-provence, « Le Chemin », rouge 2016

Avec de tels arômes épicés, bien précis, avec de tels tanins vifs et frais, on ne laisse pas passer ce beau vin à boire, ou à garder, au choix. Bio. **21,60 €**

TWIL.FR (A partir du 10 septembre)
Chêne Bleu, AOP ventoux, « Cuvée Astralabe », rouge 2015

Un vin à découvrir absolument, car il révèle un terroir qui le mérite amplement. D'une belle structure, cet ensemble poivré se montre magnifique, long et élégant. C'est une âme qui s'impose ici. Un très bon rapport qualité-prix. **16 €**

VEEPEE.FR (ex-Vente-Privée) (A partir du 4 septembre)
Domaine Mur-Mur-lum, vaucluse, « Roussanne », blanc 2014

Produit au pied du mont Ventoux, ce pur roussanne se révèle aussi complexe qu'intéressant. Avec, pour commencer, une vaste palette aromatique : fruits exotiques, brugnon, amande sèche, le tout relevé d'une pointe de sel. En bouche, il est ample avec une grosse longueur. Un réel potentiel gastronomique. **10 €**

Vignobles Rambier, pic-saint-loup, « L'Entre-Cœur », rouge 2017

Ce vin convainc par sa belle concentration, sa densité sans faille. Noir de robe, aux arômes d'épices, de café, de fumée et de fruits cuits, il évoque le soleil. Ses tanins soyeux laissent une agréable empreinte sur la langue. Bio. 11,50 €

Domaine Emma et Christian Sorine, santenay, rouge 2017

Ce vin a un parfum si figuratif que, bientôt, s'impose à l'esprit l'image d'une grosse cerise bien rouge, juteuse, fondante. Vient ensuite une fine accroche sur la langue, une pointe d'épices en finale. Réussi. 13,30 €

Tous droits réservés à l'éditeur

WINEANDCO.COM (Du 28 août au 7 octobre)
Vina Zorzal, navarra, garnacha, Espagne, rouge 2017

Superbe nez de fruits mûrs, voire confits, et pourtant les saveurs restent fraîches. Pour ceux qui connaissent le goût du grenache, on y est. Un vin très méditerranéen. 5,90 €

Richard Rottiers, brouilly, rouge 2017

En quelques années, ce vigneron a su imposer son style. On aime le côté charnu de ses vins, comme ce brouilly plein de sève aux tanins brillants. 11,90 €

Domaine des coteaux d'Engraviès, vin de pays d'Ariège, « Orchidée », rouge 2015

Certes, ce vin est rustique, mais il ne ment pas, il reste pur. Avec ses notes de poivre et de rose, il a aussi une certaine élégance. Il est paysan, mais il s'impose par sa belle simplicité et sa finale puissante. 12,50 €

Château Fourcas Hosten, listrac-médoc, rouge 2008

A boire ! Les tanins de ce millésime, que vous n'avez pas eu à garder pour en arriver là, sont bien assouplis. Parfaits, ils expriment des notes minérales et des saveurs fondues et précises encore fruitées. Un vin franc, y compris sur la longueur en bouche qui s'étire avec droiture. 14,90 €

Olivier Pithon, côtes-du-roussillon, « Cuvée Laïs », rouge 2015

Avec son nez minéral et alléchant, ce vin magnifique s'impose en bouche par sa structure tannique très bien construite. Un grand vin qui peut vieillir longtemps. 17 €

Tous droits réservés à l'éditeur

Cuisine Actuelle

Pays : FR
Périodicité : Mensuel
OJD : 143070





Date : Octobre 2019
Page de l'article : p.76-78

LE VIN

Un blanc élégant



Élaborée par un jeune couple "qui monte" à Chablis, cette cuvée tout en finesse et en intensité offre des arômes de fleurs blanches et de zeste. La bouche est puissante, tendue et longue aux élégantes notes minérales. À proposer sur des crevettes au lait de coco ou un carpaccio de saint-jacques.

Chablis 2018, cuvée Sérénité, Domaine Gueguen, 10,50 €, *Franprix.*

Un vin de copains



Un côtes-du-rhône élaboré en biodynamie à la personnalité séduisante. Robe sombre, nez puissant de petits fruits noirs et bouche ample, ronde et riche avec une finale fruitée et réglissée. À servir à 15 °C sur une échine de porc rôtie ou une belle entrecôte.

Cairanne rouge 2016, Domaine Char à Vin, 7,95 €, *Franprix.*

Des bulles légères



Parce que le spritz et les autres cocktails effervescents sont toujours tendance, voici des bulles italiennes légères et peu alcoolisées, avec des arômes de fruits blancs et une bouche très fraîche. À savourer à 8 °C, seul ou en cocktail, avec tempura de légumes et rillettes de poulet.

Prosecco extra-dry, Bervini, 6,49 €, *Intermarché.*

Foires aux vins

Les crus à ne pas

À moins de 12 €, **une sélection de vins pour toutes les occasions.** On en profite pour se faire plaisir.

Un rouge tendance



Les crus du Beaujolais reviennent en force sur le devant de la scène. Ce chiroubles fera merveille pour les dîners entre amis, avec ses arômes intenses de fruits rouges bien mûrs et sa bouche à la fois fraîche et veloutée. À présenter vers 13-14 °C sur une volaille rôtie, un pâté en croûte ou un parmentier de boudin.

Chiroubles 2018, Étienne Bailly, 7,95 €, *Casino.*

Aromatique



Aromatique – mais pas trop –, bien équilibré, fruité, expressif, un blanc d'Alsace bio au nez exotique et floral et à la bouche gourmande aux notes de litchi et à la finale franche et vive. À servir très frais à l'apéritif avec des rillettes d'oie, mais aussi sur un ris d'agneau poêlé, un pâté en croûte ou un munster au cumin.

Gewurztraminer bio 2018, Cattin Sauvage, 9,99 €, *Cdiscount.*

Pas si classique



Une appellation satellite de saint-émilion, travaillée en bio et sur la jeunesse. Cela donne un vin ample et élégant au nez de fruits rouges. La bouche est fruitée, franche et longue. Il sera parfait sur une entrecôte aux cèpes ou des joues de porc aux épices douces.

Puisseguin-saint-émilion 2018, vieilles vignes, Château Rigaud, 9,40 €, *E.Leclerc.*

Tous droits réservés à l'éditeur



Chaleureux

Une jolie découverte dans une cave très dynamique : un vin rouge bio et sans sulfites ajoutés, à la séduisante robe sombre, au nez de fruits rouges confiturés et d'épices. Sa bouche gourmande est souple et ample. À découvrir sur une côte de veau aux champignons, un carré d'agneau ou un travers de porc rôti.

Côtes-de-duras bio 2018, 50 nuances de grains, Caves de Berticot, 8,50 €, *Nicolas.*

rater

LE CALENDRIER DES FOIRES AUX VINS D'AUTOMNE 2019	
Casino	du 3 au 15 sept.
Lidl	à partir du 4 sept.
Cdiscount	du 5 au 30 sept.
Repaire de Bacchus	du 9 sept. au 9 oct.
Carrefour	du 10 au 23 sept.
Intermarché	du 10 au 29 sept.
Nicolas	du 11 sept. au 15 oct.
Franprix	du 18 sept. au 6 oct.
Magasins U	du 24 sept. au 5 oct.
Auchan	du 24 sept. au 8 oct. (6 oct. dans les super)
E.Leclerc	du 1er au 11 oct.
Monoprix	du 9 au 27 oct.

Tous droits réservés à l'éditeur

LE VIN

Idéal pour l'apéro



Tout en finesse et en fraîcheur, c'est un sauvignon de terroir. Ce vin blanc très expressif aux arômes de fruits blancs et à la bouche intense, bien équilibrée et longue, sera parfait à l'apéritif en escorte de crevettes, une tempura de légumes et des chèvres frais.

Touraine 2018, L'Enclos des Charmes, Marionnet, 5,90 €, *Magasins U.*

Rond et charnu



Né dans la vallée de la Dordogne, non loin des grottes de Lascaux, ce vin de pays bio et sans sulfites, aux arômes de fruits noirs et rouges avec des notes de grillé, offre une bouche ronde et charnue. À savourer sur une volaille rôtie comme sur un hamburger ou un confit de canard.

IGP du Périgord bio, Aurochs, 5,49 €, *Auchan.*

Convivial



Le vin de tous les copains : une robe profonde, un nez un peu sauvage de garrigue, de fruits rouges et d'épices, et une bouche veloutée et ample à la finale fraîche. Sur un dîner d'automne avec pintade rôtie au lard ou navarin d'agneau aux pommes de terre.

Fitou 2016, vieilles vignes, cuvée prestige, 4,40 €, *Lidl.*

Une curiosité



Élaboré en Béarn à partir d'un cépage rarissime, l'ekigaïna (croisement du tannat et du cabernet-sauvignon) ce vin rouge inattendu est à la fois puissant et fin. On aime son nez de fruits rouges et noirs et sa bouche complexe et épicée avec des notes mentholées. À goûter légèrement rafraîchi en accompagnement d'un rôti de veau.

Ekigaïna, Lionel Osmin & Cie, 11,70 €, *Repaire de Bacchus.*

Vif et minéral



Uniquement du sauvignon blanc pour un vin tout en fraîcheur et en finesse produit dans une appellation discrète : nez de fleurs blanches et fruits jaunes, bouche vive et ample, ronde avec des notes minérales. À déguster frais sur une salade de crabe ou un fromage de chèvre.

Menetou-salon 2018, Domaine Henry Pellé, 10,99 €, *Monoprix.*

PAR ELISABETH DE MEURVILLE

Intense et séducteur



Élaboré en biodynamie par le très connu Domaine des Carabiniers, ce côtes-du-rhône séduira les amateurs curieux : nez intense de framboise et d'épices, bouche puissante et fruitée finissant sur de belles notes fumées. À savourer avec un jambon ibérique ou une côte de bœuf.

Côtes-du-rhône 2018, Lunar Apogé, Biodynamic Wines, 10,95 €, *Magasins U.*

Floral et iodé



Ce cru est le seul en Bourgogne à être tiré du sauvignon. D'où un blanc expressif et floral aux arômes de fruits blancs et de bourgeon de cassis. La bouche est ample et la finale, iodée. Idéal à l'apéritif, sur des fruits de mer, des sushis ou des beignets de langoustines.

Bourgogne saint-bris 2018, Clotilde Davenne, 8,50 €, *Carrefour.*

Tous droits réservés à l'éditeur





FOIRES AUX VINS

LA SÉLECTION INTRAITABLE

AUX EXPERTS DE BETTANE+DESSEAUVE, NOUS AVONS FORMULÉ UNE DEMANDE PRÉCISE : « LÂCHEZ-VOUS ». UN RIEN INTERLOQUÉS, ILS SONT REVENUS AVEC DES LISTES DE VINS ÉTONNANTS AU MILIEU DESQUELS NOUS AVONS OPÉRÉ UNE SÉLECTION INTRAITABLE. PREMIER PRIX : 7,50 EUROS. VOICI 36 FLACONS DONT NOUS AVONS VRAIMENT ENVIE.

- ET DES BORDEAUX ?
- OUI, BIEN SÛR.
- AH, OUF.

SÉLECTION ***BETTANE+DESSEAUVE***

Tous droits réservés à l'éditeur

Retrouvez l'intégralité des coups de cœur de nos experts sur le site enmagnum.com

LES DATES PAR ENSEIGNES

Auchan
24 septembre au 6 octobre (supermarchés)
24 septembre au 8 octobre (hypermarchés et drive)

Biocoop
3 septembre au 19 octobre

Carrefour
10 au 23 septembre (hypermarchés)
20 septembre au 06 octobre (supermarchés)
En précommande dès le 4 septembre (en ligne)

Casino
30 août au 15 septembre (supermarchés)
3 au 15 septembre (hypermarchés)
11 au 22 septembre (proximité)

Chateaunet & Duclot La Cave
6 au 29 septembre

Idealwine
10 septembre au 1er octobre

Intermarché
10 au 29 septembre

Lavinia
9 septembre au 9 octobre

Leclerc
1er au 13 octobre (en magasin)
À partir du 3 septembre, 100 exclusivités web disponibles sur le site macave.leclerc
À partir du 17 septembre, pré-réservation sur 200 vins de l'offre nationale

Lidl
À partir du 4 septembre (en magasin)
À partir du 28 août sur lidl-vins.fr

Magasins U
24 septembre au 5 octobre

Millésimes
4 au 29 septembre

Monoprix
9 au 27 octobre 2019

Nicolas
11 septembre au 15 octobre

Repaire de Bacchus
Du 9 septembre au 9 octobre

Vinatis
30 août au 7 octobre

FULLVECTOR - WWW.FREEPIK.COM, PRESSE

Tous droits réservés à l'éditeur

À BOIRE DANS LES DEUX ANS



Famille Amirault Grosbois, Les Caillottes 2018, bourgueil

On retrouve dans ce vin toute la fermeté du terroir de Bourgueil, structuré et profond. Ce vin va se bonifier rapidement. Une belle bouteille en perspective.
8,90 euros
Magasins U

Le rapport prix-plaisir
★★★★★

Camille Bonville, Blanc de blancs grand cru, champagne

Très typé chardonnay, ce blanc de blancs est savoureux et précis, le terroir de grand cru d'Avize s'exprime totalement. Parfait à l'apéritif.
24,80 euros
Magasins U

Le rapport prix-plaisir
★★★★☆

Fleury, Blanc de noirs, champagne

Un des vins les plus désirables de la sélection Biocoop, ce champagne sec et ample, possède un fruité précis et de la présence en bouche, il plaira tout aussi bien à l'amateur qu'au novice.
32 euros
Biocoop

Le rapport prix-plaisir
★★★★☆

Cave de Tain, Mouvement perpétuel 2018, crozes-hermitage

Beau vin sans soufre ajouté, le fruit explose dans le verre. Ce vin franc, savoureux et sans artifice offre une belle profondeur. Une des priorités de cette foire aux vins.
9,99 euros
Lidl

Le rapport prix-plaisir
★★★★★

Maçanita, Branco 2018, Douro

Belle bouteille, beau jus : à moins de dix euros, ce blanc remplit tous les critères.
On aime sa largesse, ses beaux amers qui étirent la bouche. Il sera parfait sur des poissons ou des viandes blanches.
9,80 euros
Repaire de Bacchus

Le rapport prix-plaisir
★★★★☆

Terra Remota, Tan Natural 2017, Emporda

Encore une pépite dont l'Espagne a le secret. Très en fruit, avec du fond et de la présence, ce rouge suave et énergique en mettra plus d'un autour de la table.
12 euros
Repaire de Bacchus

Le rapport prix-plaisir
★★★★☆

Tous droits réservés à l'éditeur













Domaine Cauhapé, As de Cœur 2018, jurançon

On retrouve dans cette bouteille le style séduisant de ce domaine de référence. On croque dans le raisin, ce vin présente un équilibre moderne où le sucre reste discret. On peut l'ouvrir dès l'apéritif ou le réserver à un dessert à base de fruits, coupés ou en tartes.

10,49 euros
Lidl

Le rapport prix-plaisir
★★★★☆

Mas de Lunès 2016, languedoc-grés-de-montpellier

Ce très ancien domaine, propriété de la famille Jeanjean, nous sert des vins épanouis dans cette appellation récente. Très équilibré, frais et fondant, ce rouge est tout en fruité gourmand.

7,50 euros
Casino

Le rapport prix-plaisir
★★★★★

Fritz Haag, Riesling Trocken 2017, Mosel-Saar

Avec son léger perlant, son fruit frais extrêmement aromatique et ses notes exotiques, ce blanc fringant offre un visage friand, du relief de bouche et une pleine gourmandise.

12 euros
Idealwine

Le rapport prix-plaisir
★★★★☆

Mas Jullien, Le Trescol 2016, IGP aveyron

à dominante de gamay, ce rouge frais et fruité offre une texture très suave, juteuse à souhait. Le parfait rouge de casse-croûte, gouleyant et joyeux.

18 euros
Idealwine

Le rapport prix-plaisir
★★★★☆

Domaine du Nozay, Le Paradis 2018, sancerre

Belle expression de Sancerre où la minéralité du terroir se mêle au fruité du sauvignon pour nous offrir un vin complexe, de belle concentration, qui se mariera bien avec un plateau de fruits de mer.

14,95 euros
Magasins U

Le rapport prix-plaisir
★★★★☆

Thierry Germain, La Corde 2018, saumur-champigny

Le saumur-champigny que l'on aime, doté d'un fruit croquant, d'une jolie texture avec du fond, et d'un retour sur la framboise.

11,50 euros
Magasins U

Le rapport prix-plaisir
★★★★★

PRESSE

Tous droits réservés à l'éditeur

À GARDER DEUX À CINQ ANS



Les Garrigues d'Éric Beaumard, beaumes-de-venise 2017

Vinifié par Eric Beaumard, l'un des maîtres de la sommellerie française, qui officie au George V à Paris. Le résultat est un rouge fin et floral, tout en dentelle, qui se pose comme une évidence. Un superbe rapport qualité-prix. Vin certifié végane.

8,20 euros
Casino

Le rapport prix-plaisir

Bernard Magrez, bordeaux 2016

Belle texture caressante, tannins ronds, gourmand et fruité fin, on reconnaît tout le savoir-faire de Bernard Magrez dans ce vin.

11,95 euros
Carrefour

Le rapport prix-plaisir

Domaine Brocard, Vieilles vignes, chablis 2018

Souple et bien dessiné, un joli chablis en biodynamie, sur des notes grillées et de miel. à carafer pour encore plus de plaisir !

14,50 euros
Casino

Le rapport prix-plaisir

La Chablisienne, Côte de Léchet premier cru, chablis 2015

Un joli jus, finement ciselé, à la fois frais et gourmand, offrant une vraie lecture de Chablis, moderne et sans fioritures.

16,99 euros
Vinatis

Le rapport prix-plaisir

Dehours, Grande réserve, champagne

Champagne original à base de meunier qui lui donne de l'ampleur. Il est complété d'un tiers de vins de réserve qui lui apportent de la profondeur.

24 euros
Chateaunet

Le rapport prix-plaisir

Mailly Grand Cru, blanc de pinot noir, champagne

Large en attaque, il finit frais, complexe, dynamique. Parfait en apéritif mais son énergie l'emmènera jusqu'au bout de la nuit.

33 euros
Duclot La Cave

Le rapport prix-plaisir

Tous droits réservés à l'éditeur



Domaine Colombo et Fille, côtes-du-rhône 2017

Superbe éclat, avec un fruit gourmand, pur, très glissant, sans élevage sous bois. Il faut en avoir dans sa cave à tout moment, c'est le parfait côtes-du-rhône tant prisé !

7,69 euros
Monoprix

Le rapport prix-plaisir

★★★★★

Perrin et Fils, Coudoulet de Beaucastel 2017, côtes-du-rhône

Finesse et élégance pour ce super côtes-du-rhône hors normes. à ne rater sous aucun prétexte !

19,70 euros
Nicolas

Le rapport prix-plaisir

★★★★★

Tardieu-Laurent, crozes-hermitage 2018

Superbe fruit, croquant et digeste, des tannins bien ronds pour un plaisir immédiat. Que demander de plus ?

10,95 euros
Carrefour

Le rapport prix-plaisir

★★★★★

Clos Constantin, Les Polissons 2016, languedoc

Cuvée délicate, charmeuse, bien fruitée, sur le fruit et de belle allonge, fleurie et délicate. Parfait vin de copains, en bio.

9 euros
Lavinia

Le rapport prix-plaisir

★★★★☆

Château Dauzac, Aurore de Dauzac 2016, margaux

Un beau deuxième vin de ce cru classé de margaux, souple et élégant, qui charme avec distinction. Vin végane.

19,90 euros
Casino

Le rapport prix-plaisir

★★★★☆

Domaine Alain Gras, saint-romain 2017

Tout charmes dehors, il est complexe et sera à l'aise avec les préparations raffinées. Ce bon producteur met à son juste niveau un terroir un peu méconnu.

22,95 euros
Chateaunet

Le rapport prix-plaisir

★★★★☆

PRESSE

Tous droits réservés à l'éditeur

À GARDER CINQ À DIX ANS



Château Lagrezette 2015, cahors

Puissant et richement doté en tannins, l'élevage le rend aimable dès aujourd'hui, avec un toucher harmonieux et une finale puissante. Un incontournable de l'appellation.

18,95 euros
Carrefour

Le rapport prix-plaisir

★★★★☆

Domaine Pierre-Jean Villa, Jardin suspendu 2016, condrieu

Le viognier à son zénith. Aucune caricature du cépage ici, mais une finesse exquise, doublée d'une grande suavité de texture, impérieuse et de grande longueur. Un sans faute !

41,60 euros
Repaire de Bacchus

Le rapport prix-plaisir

★★★★☆

Domaine Denis Mortet, gevrey-chambertin Mes Cinq terroirs 2016

L'émotion est à son comble, comme toujours avec Denis Mortet. Raffiné, élégant, avec un fruit frais et précis, ce gevrey de grand style témoigne d'une classe absolue.

68 euros
Idealwine

Le rapport prix-plaisir

★★★★☆

Domaine Jérôme Galeyrand, gevrey-chambertin La Justice 2017

Climat étonnant dont le nom annonce une raideur que l'on ne retrouve pas dans les vins. Au contraire, ce climat assez chaud donne des gevreys ronds et gourmands tel celui-ci, vinifié par un excellent vigneron. Vin bio.

55 euros
Lavinia

Le rapport prix-plaisir

★★★★★

Château L'Hospitalet, La Réserve 2018, la-clape

C'est l'affaire à ne pas rater. Le vin du dimanche par excellence à avoir en cave tout au long de l'année. Quelle fraîcheur sur ce fond si puissant et si riche à la fois. Un rien d'épice, une touche de fruits noirs juteux, une pincée de réglisse et de violette. Savoureux.

8,50 euros
Leclerc

Le rapport prix-plaisir

★★★★☆

Château Pichon-Baron, Les Griffons de Pichon-Baron 2016, pauillac

Solide, cette autre étiquette du grand cru affiche beaucoup de profondeur et de carrure, dans une trame qui reste suave et mûre. Très belle bouteille, un vrai pauillac.

38,90 euros
Millésimes

Le rapport prix-plaisir

★★★★★

Tous droits réservés à l'éditeur

+ DE DIX ANS DE GARDE



Château Rolland de By 2014, médoc

Superbe fraîcheur du fruit rouge et noir, tannins enrobés en bouche, glissant et harmonieux, plein de sève et de charme, il va bien vieillir.
13,95 euros
Carrefour

Le rapport prix-plaisir
★★★★★



Château Climens 2009, barsac

Un modèle ! Un grand Barsac, au rôti spectaculaire, offrant des notes d'amande et de fruits exotiques. Tout est aligné, fondu, ciselé avec la plus grande rigueur. Grand millésime, grand vin, tout y est.
69 euros
Idealwine

Le rapport prix-plaisir
★★★★★



Domaine de la Butte, Mi-Pente 2017, bourgueil

Grande qualité de tannins, on perçoit une pointe végétale mais la finale est exceptionnelle. Un vin sensuel, du travail d'orfèvre.
25,95 euros
Chateaunet

Le rapport prix-plaisir
★★★★★



Château Montviel 2015, pomerol

De la profondeur, complet, du style, avec un tannin ourlé, racé, et une finale bien ancrée dans le style pomerol.
34,90 euros
Duclot La Cave

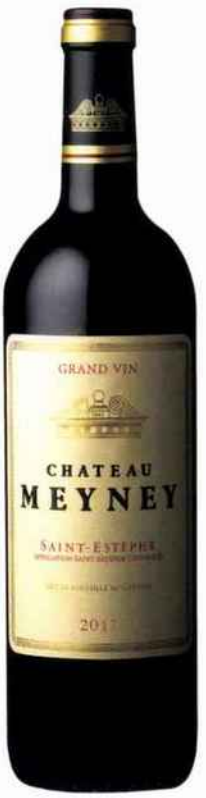
Le rapport prix-plaisir
★★★★★



Château Haut-Marbuzet 2017, saint-estèphe

Une texture à faire rougir les plus grands crus classés, une finesse de taffetas et un équilibre parfait pour un prix doux au regard de ses prestigieux voisins. Autrement dit : une affaire !
33,90 euros
Intermarché

Le rapport prix-plaisir
★★★★★



Château Meyney 2017, saint-estèphe

Ample et fin, aux arômes variés de tabac, cassis et cèdre. C'est la classe à prix accessible.
23,50 euros
Auchan

Le rapport prix-plaisir
★★★★★

PRESSE

Tous droits réservés à l'éditeur

La Provence
Pays : France
Périodicité : Quotidien
OJD : 124580



Date : 09 septembre 2019

Cavistes Nicolas :

du 11 au 15 octobre.

Notre sélection : Demazet, domaine du Camp-Revès, côtes-du-rhône villages gadagne rouge 2016, 7,20 €.

Tous droits réservés à l'éditeur

LA RÉPUBLIQUE DU CENTRE

Pays : France
Périodicité : Quotidien
OJD : 36891



Date : 10 septembre 2019

Foires aux vins, des prix qui ne sont plus si petits

« On nous promet que les foires aux vins nous permettront de remplir notre cave sans vider notre portefeuille », dit Françoise Pilard, secrétaire générale de l'UFC Que choisir Orléans.

« En fait, la foire aux vins n'est pas qu'un enjeu de chiffres, c'est surtout une question d'image et de fidélisation du client. En supermarché, et a fortiori à petit prix, il est peu probable de dénicher un cru exceptionnel. Quant aux grands vins, ils sont vendus à leur prix classique, les grandes maisons n'ayant aucun intérêt à les brader », insiste-t-elle *(lire ses conseils ci-contre)*.

Il est vrai – et les grandes surfaces comme les cavistes l'admettent volontiers – que les foires aux vins amènent plus, de nos jours, à découvrir de nouvelles bouteilles qu'à réaliser des économies.

« Les vins sont aujourd'hui des produits de luxe, on les étiquette en fonction des prix sur le marché. Sans oublier les vignerons. Ce sont eux, en amont, qui donnent le la », indique Augustin Oyouma, manager commerce à l'Auchan d'Olivet. « La différence que fait la foire aux vins, c'est que nous proposons une gamme beaucoup plus élargie que le reste de l'année. »

« Les prix ont changé avec le passage à l'euro »

Bien sûr, certaines enseignes, sur certains produits, proposent encore des petits prix. Les sites Internet spécialisés, en particulier, affichent - 10 à - 30 % sur des crus de leur choix. « Mais nous, cavistes,

Tous droits réservés à l'éditeur

n'avons pas la marge nécessaire pour faire des prix. C'est la qualité que nous cherchons et mettons en avant », explique Arnaud Nennig, caviste chez Nicolas, à Orléans.

« C'est Édouard Leclerc, dans les années 80, qui a inventé les foires aux vins et leur a fait vivre leur heure de gloire. Les cavistes se sont collés dessus », raconte le patron de la Cave Bruant, à Ormes.

« Mais avec le passage à l'euro, les prix ont changé. Les vins du Languedoc sont une appellation qui a su se moderniser au bon moment. Moins les grands crus, qui ont perdu des parts de marché et se retournent un peu tard. En tout cas, le vin est aujourd'hui un produit de luxe, sur lequel on ne peut pas vraiment faire de prix. »

Ou comme le dit Françoise Pilard : « Pour certains amateurs, trouver des vins en "quantité limitée" peut être intéressant, mais ces vins ne seront pas forcément vendus en dessous de leur valeur ». ■

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

Luxury Touch fait ses Foires aux Vins



C'est la rentrée, les températures ne peuvent plus nous faire mentir et surtout les grands rendez-vous en Grandes et Moyennes Surfaces ont déjà commencé. Amateurs de vins, les foires aux vins sont lancées. Au sein de la rédaction, nous vous dévoilons nos coups de cœur issus des sélections Auchan, Monoprix et E.Leclerc mais aussi ceux sourcés chez les cavistes Nicolas, Le Repaire de Bacchus & Lavinia. Vous remarquerez qu'il manque certaines enseignes, ce choix n'est pas dans une volonté d'exclure mais traduit plus simplement une impossibilité de découvrir la sélection de l'enseigne absente de cet article. Bonne lecture!

Les dates des foires aux vins
AUCHAN – Du 24 septembre au 8 octobre

CARREFOUR HYPERMARCHES – Du 10 au 23 septembre

CARREFOUR MARKET – Du 20 septembre au 6 octobre

CASINO – Du 3 au 15 septembre

CDISCOUNT.COM – Du 5 au 30 septembre

CHATEAUNET.COM – Du 6 au 29 septembre

FRANPRIX – Du 18 septembre au 6 octobre

IDEALWINE.COM – Du 10 septembre au 1er octobre

Tous droits réservés à l'éditeur

INTERMARCHÉ – Du 10 au 29 septembre

LA GRANDE ÉPICERIE – Du 11 septembre au 13 octobre

LAVINIA.FR – Du 9 septembre au 9 octobre

LECLERC – Du 1er au 13 octobre

LE PETIT BALLON – Du 3 au 30 septembre

LE REPAIRE DE BACCHUS – Du 9 septembre au 9 octobre

LIDL – A partir du 4 septembre

MAGASINS U – Du 24 septembre au 5 octobre

MILLESIMES.COM – Du 4 au 29 septembre

MONOPRIX – Du 9 au 27 octobre

NICOLAS – 11 septembre au 15 octobre

VEEPEE.FR – à partir du 4 septembre

WINEANDCO.COM – Du 28 août au 7 octobre



Tous droits réservés à l'éditeur

Chez Auchan :
Baronne de Saint-Jean – Mâcon Azé 2018 à 4€66 : Un vin rouge gourmand à la mâche séductrice et aux notes toastées à un prix incroyable.

Domaine Masse – La Brulée, Givry 1er Cru 2018 à 17€99 : Un vin rouge floral, complexe avec un salivant envoûtant. On adore!

Domaine de la Daumace – Beaumes de Venise 2018 à 5€99 : Ce rouge est un royaume de fruits noirs et de garrigues, sa mâche est belle, épicée et appelle les belles viandes.

Domaine Chêne – Bourgogne Alogité 2018 à 4€99 : La bourgogne en blanc à un prix addictif et une mâche qui ferait pâlir beaucoup de cuvée.

Emprise Anjou Blanc 2017 à 4€99 : La Loire à prix doux et avec une belle complexité florale, à ce prix, on y fonce!

Chez Monoprix :
Au Pied du Mont Chauve – Saint Aubin 1er Cru Pitangerets 2015 à 35€50: Un nez complexe de fruits jaunes miellés dans un beau floral. La bouche est tendue avec un joli salivant. Un bonheur de retrouver cette cuvée sur la sélection nationale. Avis aux amateurs de blancs de Bourgogne!

Kuentz-Bas – Riesling 2018 Bio à 9€79 : L'Alsace en tendresse avec ce Riesling floral à la matière qui ne manque pas d'élégance.

Domaine de la Charmoise – Touraine Rouge 2018 à 7€39 : Une jolie épure sur le fruit et le plaisir.

Colombo & Fille – Cornas 2017 Bio à 29€59 : Un rouge délicieux qui va s'oublier quelques années en cave pour notre plus grand plaisir entre fruits, violette et olive. Pour les belles occasions.

Chez E.Leclerc
Château de Riquewihr – Grand Cru Riesling Schoenenbourg 2015 à 9€25 : De jolis amers et un floral délicat vous embarquent entre plaisir et gastronomie.

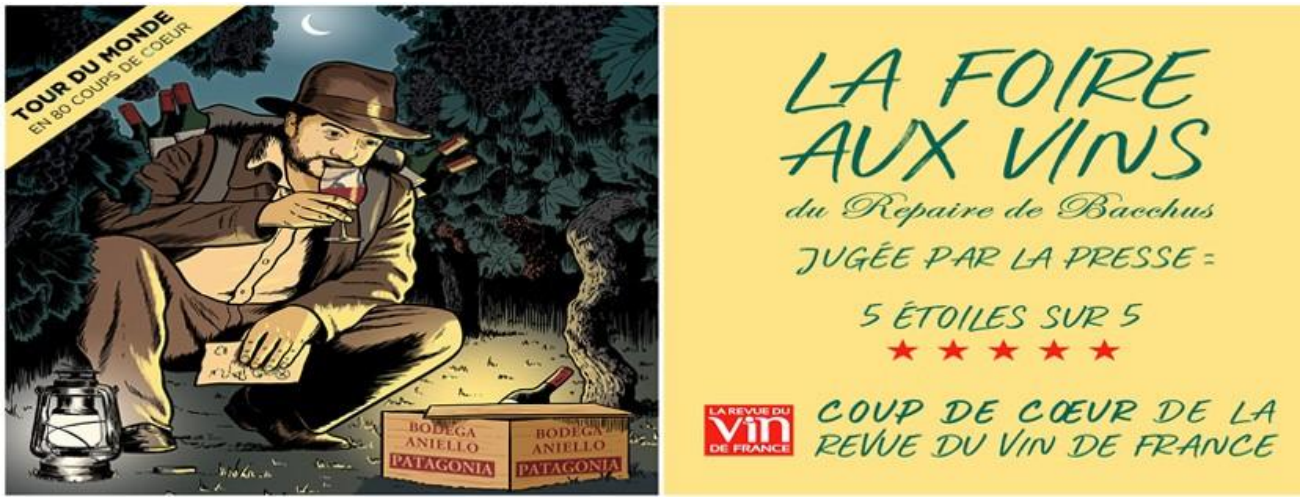
Laougué « Les Passionnés » Madiran 2017 à 5€95: Un Madiran plaisir, tannique mais équilibré avec une belle complexité.

Domaine de la Morandière « Vieilles Vignes » Chinon 2018 à 7€90 : Un rouge plaisir qui ne manque ni de tenue, ni de fraîcheur.

Château Pey de Pont – Médoc Cru Bourgeois 2016 à 8€95 : Un rouge porté sur les fruits noirs et les épices qu'on aimera sur les gibiers et les belles viandes.

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article



Chez le Repaire de Bacchus :
Domaine Lyrarakis « Dafni » IGP Crête 2018 à 14€80 : En voici un beau blanc au parfum d'Ispahan! On aime sa tension et ses beaux amers offrant un salivant hypnotique.

Cave de Lugny « Les Chenaudières » Bourgogne Blanc 2016 à 10€ : La Bourgogne à prix tout doux. Le petit bonheur des fruits blancs, des fleurs dans une minéralité tendre.

Château Bourdicotte « Les Terres Rouges » Bordeaux 2016 Bio à 8€ : Un Bordeaux rouge plaisir qui ne manque pas de gourmandise et qui ira à merveille sur la table avec son zanc séducteur.

Borie la Vitarèle « Terres Blanches » Saint-Chinian » 2018 à 12€30 : Plongez dans une élégance d'épices et de fruits dans une magnifique longueur!

Franck Pascal « Cuvée Fluence » Champagne Brut Nature à 29€70: Amateurs de Champagne(s), cette cuvée vineuse et complexe séduit par son toasté et son élégance. De l'apéritif à la table, on savourera sa longueur !

Chez Nicolas :
Château Ollwiller « Vieilles Vignes » Riesling Grand Cru 2017 à 14€20 : L'exotisme se plonge dans un floral qui ne manque pas de minéralité. Idéal sur de la volaille.

Domaine Faiveley Givry Blanc « Champs Lalot » 2016 à 18€90 : Un joli zesté dans une fraîcheur florale qui ne manque pas de salivant. On aime sa minéralité et sa persistance aromatique.

Manoir de Choiseul Santenay Vieilles Vignes 2016 à 18€95 : Ce rouge fruite en noir avec élégance dans un royaume floral. On aime son salivant et sa finale complexe.

Domaine de Ladrecht Marcillac 2018 à 7€85 : Un rouge du Sud-Ouest qui nous embarque dans les grands amers avec une jolie mâche entre onctuosité et groseille à maquereau.

Chez Lavinia :

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

Domaine de la Roche Touraine Blanc 2018 à 7€50 : Un sauvignon plaisir entre fleurs et zestes séducteurs par son salivant.

Domaine Devichi Pétillant de Muscat Petits Grains de Mademoiselle D 2017 à 13€50 : La Corse en une pépite florale bercée de fruits exotiques dans une belle fraîcheur ! Un Muscat effervescent atypique, drôle et attachant.

Niepoort Voyeur Douro Rouge 2016 à 12€40 : En voilà un sympathique rouge portugais qui va faire plaisir à table. On aime sa structure et son côté charmeur.

Tous droits réservés à l'éditeur

Capital

Date : 11/09/2019
Heure : 14:47:11

www.capital.fr
Pays : France
Dynamisme : 73

Visualiser l'article

Foire aux vins 2019 chez Nicolas et chez Naturalia : notre sélection de bouteilles



Stephane Remael pour Captital

Les magasins Nicolas et les boutiques bio Naturalia sont deux alternatives de choix pour dénicher de bons crus lors de ces foires aux vins de rentrée. Capital a dressé sa liste des meilleures bouteilles à retrouver dans ces deux enseignes.

Le caviste Nicolas propose pour sa foire des prix attractifs sur ses références permanentes (41% de l'offre), mais aussi des nouveautés, sur 8 millésimes différents et à un prix moyen de 15 euros. De son côté, l'enseigne spécialisée dans le bio propose une sélection de 24 cuvées, évidemment 100% bio, mais aussi des vins végans, biodynamiques et sans sulfite ajouté. «Des cuvées le plus nature possible, garantissant caractère et authenticité», selon Sébastien Lévy, directeur des achats.

Pour vous aider à faire votre choix, Capital a sélectionné les meilleures bouteilles de vin rouge, de blanc, de rosé et de champagne des foires aux vins organisés par les cavistes, les supermarchés et les commerçants en ligne. A l'aide d'un panel d'expert , nous avons testé, noté et retenu les meilleurs crus.

Voici les vins à retrouver chez Nicolas du 11 septembre au 15 octobre :
Chambolle-musigny 2013, Domaine Faiveley 14,5/20

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

Sur une appellation village très prestigieuse, ce pinot floral, tendre et avec une certaine allonge, sera parfait sur une viande braisée en sauce. A boire dès maintenant. 52,50 euros. (Vin rouge)

Haut-médoc 2014, Diane de Belgrave 14/20

Cette cuvée est le second vin du Château Belgrave, ce cru classé qui jouxte l'appellation saint-julien. La cuvée Diane ne possède pas la complexité du grand vin, mais, dans ce millésime tendre, elle est à boire dès maintenant, en accompagnement de jambon basque, par exemple. 17 euros. (Vin rouge)

Haut-médoc 2006, Le Paon de Citran
13/20. 16,40 euros. (Vin rouge)

Savigny-lès-beaune 2017, Domaine Giboulot
13/20. 24,30 euros. (Vin rouge)

Chez Naturalia du 11 au 30 septembre
Côtes-de-bourg 2015, Origine, Château les Graves de Viaud 15/20
Cultivé en biodynamie, ce domaine implanté sur un terroir argilo-graveleux typique de Bourg-sur-Gironde délivre ici un vin végan, profond, au fruit complexe. Un très beau vin de garde à déguster dans un à deux ans. 13,90 euros. (Vin rouge)

>> Carrefour, Lidl... découvrez notre sélection des bonnes bouteilles dans les autres enseignes

La méthode de notre test :
Chaque enseigne (caviste, hyper, site Internet…) souhaitant participer a fait parvenir à la rédaction une sélection de bouteilles vendues lors de sa foire aux vins d'automne. Ces quelques 400 cuvées ont été dégustées à l'aveugle par nos experts lors de quatre matinées dans les locaux parisiens du Club français du vin (Clubfrancaisduvin.com). Seules les bouteilles ayant obtenu la note minimale de 13/20 ont été retenues.

Notre panel d'experts :
Marie-Dominique Bradford (en photo), auteure de «Mon cours d'œnologie» (Ed. Dunod), Corentin Raynaud, acheteur pour le Club français du vin, Jérôme Baudouin, journaliste à «La Revue du vin de France» (RVF), Patrice Remaud, directeur de la cave Duclot aux Galeries Lafayette, Pierre Vila Palleja, sommelier et dégustateur pour la RVF, Olivier Thiénot, directeur de l'Ecole du vin, Franck-Emmanuel Mondésir, directeur de la Cave des climats à Paris, Philippe Faure-Brac, Meilleur Sommelier du monde 1992.

Tous droits réservés à l'éditeur

Date : 11/09/2019
Heure : 08:07:49
Journaliste : Caroline Bozec

www.larep.fr
Pays : France
Dynamisme : 73

Visualiser l'article

Tout ce qu'il faut savoir sur les foires aux vins dans le Loiret



Sébastien Fillon, caviste à Inter caves, à Saran, fait découvrir de nouveaux crus à sa clientèle. © gaujard christelle

Les foires aux vins de septembre-octobre, dans les grandes enseignes, en ligne ou chez le caviste local, sont l'occasion de faire des affaires parfois, de découvrir de nouvelles bouteilles toujours. Bien entendu à consommer avec modération.
Les prospectus arrivent dans les boîtes aux lettres, les supermarchés, un à un, agrandissent leurs rayons vins, les cavistes sortent de nouveaux vins... **Septembre et octobre sont les deux mois des foires au vin** , une occasion de découvrir de nouveaux crus et, parfois, faire de bonnes affaires. Ce qu'il faut savoir des foires aux vins, en trois points.

La foire aux vin, c'est quoi, au juste ?
Les foires aux vins **ont fait leur apparition dans les années 1980** , à l'initiative d'Édouard Leclerc. C'est, traditionnellement, l'époque à laquelle les supermarchés, durant quelques semaines, agrandissent leur rayon vin, proposent de **profiter d'offres avantageuses** sur les grands et moins grands crus, et de **découvrir de nouvelles bouteilles** *(voir les dates ci-dessous)* .

Tous droits réservés à l'éditeur

De nombreux cavistes (dont la chaîne Nicolas) **ont fait le choix de leur emboîter le pas.** "Mais nous, cavistes, n'avons pas la marge nécessaire pour faire des prix. C'est la qualité que nous cherchons et mettons en avant", explique Arnaud Nennig, caviste chez Nicolas, à Orléans. C'est pourquoi Sébatien Fillon, caviste à Inter caves à Saran, a choisi de renommer l'initiative "mois des découvertes" (du 17 septembre au 30 octobre).

Ces semaines d'hyperactivité œnologique restent l'occasion de "faire découvrir des nouveautés, remettre en avant des vins qui étaient au ralenti, **faire découvrir les pépites** ", comme on l'explique à la Cave Bruant, à Ormes (du 3 au 12 octobre).

Néanmoins, certains supermarchés loirétains admettent qu'aujourd'hui, le vin étant "un produit de luxe" dont le prix est largement influencé par le viticulteur, **les prix ne sont plus guère revus à la baisse** . "La différence que fait la foire aux vins, c'est que nous proposons une gamme beaucoup plus élargie que le reste de l'année", indique Augustin Oyouma, manager commerce à l'Auchan d'Olivet.

Ce qui n'est pas à dire qu'il n'y a plus aucune affaire à réaliser. En étudiant soigneusement les prospectus, en étant le premier en rayon, on profitant **des offres sur les sites spécialisés** *(lire ci-dessous)* , le Loirétain consciencieux pourra encore trouver des bouteilles à petit prix. Les autres clients, moins studieux, pourront toujours s'offrir le plaisir de découvrir de nouveaux crus.

Amandine et Quentin, ou quand l'amour naît du vin

Quels sont les tendances de l'année ?
" **On met en avant des vins bio et naturels, c'est la grande tendance** , indique Sébastien Fillon. Le bio se définit, au niveau de l'agriculture, par la façon de cultiver les vignes. Les vins naturels, pour leur part, se distinguent par le processus de vinification : ce sont ceux dans lesquels des sulfites n'ont pas été ajoutés." Ce qui permet "de conserver la qualité du vin, tout son fruit". Cela'est aussi plus risqué car ces vins, plus fragiles, ne supporteront pas toujours les transports ou le passage des années.

"Le monde viticole évolue vers une agriculture raisonnée. J'en connais même qui produisent bio mais ne l'annoncent pas, car ils trouvent qu'on en fait trop sur le sujet. C'est à nous, cavistes, de relayer cette qualité auprès des clients."

Sébastien Fillon (Caviste)

Zoom sur les vins natures : c'est quoi et où les acheter à Orléans ?

Autres bouteilles mises à l'honneur, les vins du coin, "que l'on se doit de mettre en valeur". Et dont les clients sont demandeurs. En tête arrivent ceux de Touraine, de Chinon, le saint-nicolas de Bourgueil. **"Les coteaux du giennois sont de plus en plus appréciés?!"** Sans oublier les crus de Chenonceau, le reuilly… "Même l'orléans s'est amélioré."

Viticulteurs de père... en fille, à Gien

Pour autant, la région n'est pas la seule à produire ses vins. Sébastien Fillon prend plaisir à " **mettre en avant de nouvelles appellations françaises** comme les côtes-du-rhône village" : gadagne, saint-gervais, séguret...

Tous droits réservés à l'éditeur

"On propose tous types de vins, car il y a tous les types de clientèle, souligne-t-on à la Cave Bruant, à Ormes. Il faut des vins capiteux pour ceux qui anticipent les fêtes de fin d'année, des vins plus légers pour la consommation immédiate. **Il en faut aussi pour tous les budgets** ..."

Comment éviter de se faire avoir ?
Françoise Pilard, secrétaire générale de l'UFC Que choisir Orléans, rappelle qu'il est bon de prendre son temps avant de sauter sur une occasion, et distille quelques conseils.

"Il faut **étudier les catalogues en comparant les mêmes vins d'une enseigne à l'autre** , notamment l'appellation, le producteur, le millésime, la cuvée, la couleur. Les différences de prix sont parfois importantes."
"Avant de se lancer dans l'achat de plusieurs cartons, il est possible d' **acheter une bouteille et de la déguster avant de se décider** ."
Elle invite aussi à participer, si possible, aux dégustations en avant-première sur invitation, organisées par certaines enseignes.
"Le développement du e-commerce permet d'aller plus loin, en proposant **des vins de niche en petite quantité** ."
Françoise Pilard ajoute cette précision apportée par la direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes : **"Les produits proposés sur les catalogues ou dépliants publicitaires doivent être disponibles pendant la période à laquelle se rapporte la publicité de prix"** (les mentions "quantités limitées" ou "quantités très limitées" peuvent être admises pour certains vins prestigieux ou provenant de petites exploitations ou d'un millésime exceptionnel). L'indisponibilité des produits pourra être sanctionnée d'une contravention.
Néanmoins, "les problèmes d'indisponibilité des produits peuvent être réglés à l'amiable vis-à-vis des consommateurs : lorsque le vin fait l'objet d'un réapprovisionnement durant la période de promotion?; lorsque le consommateur a la possibilité de passer commande pour le vin en cause?; et lorsque, avec l'accord du consommateur, un vin équivalent et au même prix que le vin manquant lui est proposé".
La Villa Quincy, vitrine du vignoble, va changer de gestion

La foire aux vins, en dates
En magasin
Carrefour hyper , jusqu'au lundi 23 septembre ; *Géant* , jusqu'au dimanche 15 septembre ; *Intermarché* , jusqu'au dimanche 29 septembre; *Leader price* , jusqu'au dimanche 15 septembre ; *Lidl* , depuis le 4 septembre ; *Nicolas* , jusqu'au mardi 15 octobre ; *Aldi* , à partir du vendredi 13 septembre ; *Franprix* , du mercredi 18 septembre au dimanche 6 octobre ; *Carrefour market* , du vendredi 20 septembre au dimanche 6 octobre ; *Auchan* , du mardi 24 septembre au mardi 8 octobre ; *Système U* , du mardi 24 septembre au samedi 5 octobre ; *Leclerc* , du mardi 1er au dimanche 13 octobre ; *Monoprix* , du mercredi 9 au dimanche 27 octobre.
Sur Internet
Cdiscount , jusqu'au lundi 30 septembre ; *Chateaunet* , jusqu'au dimanche 29 septembre ; *IDealwine* , jusqu'au mardi 1er octobre ; *La Grande cave* , jusqu'au mardi 24 septembre ; *Le Petit ballon* , jusqu'au lundi 30 septembre ; *Millésimes* , jusqu'au dimanche 29 septembre ; *Twil* , jusqu'au jeudi 17 octobre ; *Veepee* , depuis le 4 septembre ; *Wineandco* , jusqu'au lundi 7 octobre ; *Xo-vin* , jusqu'au dimanche 20 octobre ; *Club français du vin* , du mardi 17 septembre au mardi 5 novembre.

Tous droits réservés à l'éditeur

Le Monde
Supplément
Pays : FR
Périodicité : Parution Irrégulière





Date : 05 septembre 2019
Page de l'article : p.2-11

NOTRE SÉLECTION FOIRES AUX VINS

Laure Gasparotto et Ophélie Neiman ont goûté les offres que supermarchés, cavistes et sites de vente en ligne s'apprêtent à présenter pour leur foire d'automne. Voici leurs choix, classés, pour chaque enseigne, par ordre de prix croissant

GRANDES, MOYENNES ET PETITES SURFACES

CARREFOUR
DU 10 AU 23 SEPTEMBRE

Martin Zahn, alsace riesling, blanc 2018
On devrait boire plus souvent des vins d'Alsace, surtout quand ils se présentent aussi salivants et nets que celui-ci. Avec son joli nez de romarin frais et sa texture bien dessinée, il séduit par un côté salin gourmand. Une très bonne affaire. **5,95 €**

Château Montfollet, Blaye côtes-de-bordeaux, « Cuvée intense », rouge 2018
Méconnue, cette appellation se présente ici sous un très beau jour, dans une grande générosité. Avec des saveurs poivrées et denses, ce vin est solide, voire réconfortant, pour un accord classique, comme avec un rôti de bœuf aux champignons. Finale franche. **5,95 €**

Domaine Jambon, beaujolais-villages, rouge 2018
« Jamais sans mon gamay », est-il indiqué sur l'étiquette de ce vin coquin, vif, fruité et sain. On peut même ajouter : franc, net et honnête, tant ce beaujolais claque bien sur la langue, surtout s'il est accompagné, comme il se doit, d'un plat de charcuterie. On est canaille ou on ne l'est pas ! A ce prix, rien ne l'empêche. **5,95 €**

Domaine Centenaire, morgon, « Vieilles Vignes », rouge 2018
Au nez, comment résister à ses élégantes notes de rose ? Un très beau vin, de haute tenue, magnifiquement travaillé à partir d'une belle matière. Superbe ! **6,50 €**

Jean-Marc Brocard, bourgogne chardonnay, blanc 2018
Ce producteur chablisien reste une valeur sûre, quelle que soit l'appellation qu'il travaille. Ce chardonnay tient la route, file droit, grâce à une minéralité bien maîtrisée. Voilà qui a du peps et de la longueur. Légère amertume en finale qui donne de l'élégance à l'ensemble. Bon potentiel de garde. **6,80 €**

Château La Sauvageonne, terrasses-du-larzac, « Cuvée Les Oliviers », rouge 2017
Cette propriété de Gérard Bertrand fait partie des mieux tenues de cette appellation qui a le vent en poupe. Les vignes en altitude, cultivées en biodynamie, donnent de la fraîcheur à ce vin remarquable. Précis, énergique et profond, il mériterait de vieillir un peu. Sinon, ne négligez pas un passage en carafe. **8,95 €**

Château Castera, médoc cru bourgeois, rouge 2015
C'est tout simplement bon, grâce à des tanins francs et structurés, et un jus fruité à souhait. Ce vin est fait pour ceux qui aiment les bordeaux classiques, sans surprise. Un rendez-vous assuré. **13,95 €**

Mas Amiel, côtes-du-roussillon, Carerades, rouge 2016
Voici l'œuvre d'un joli domaine qui ne déçoit jamais. Là encore, il fait preuve de vivacité et de beaucoup de franchise. On aime la texture soyeuse, précise, sous-tendant une belle complexité aromatique qui s'achève longuement. A découvrir ou redécouvrir. **15,95 €**

Château Jean Faure, saint-émilion grand cru, rouge 2016
Encore jeune, car dominé par les saveurs boisées dues à son élevage, ce vin gagnerait à être gardé encore deux ou trois ans pour être apprécié au meilleur de sa forme. Mais les impatients le décanteront et goûteront déjà avec un plaisir certain cette référence de saint-émilion. **33 €**

CASINO
DU 30 AOÛT AU 15 SEPTEMBRE

Domaine Jo Pithon, savennières, blanc 2017
Derrière ce nom de domaine renommé, un vin sans concession. Ce blanc sec, très sec même, est doté d'une puissance tranchante et d'une salinité impres-

Tous droits réservés à l'éditeur

sionnante. Visiblement pas conçu pour aguicher, juste pour être vrai. On adhère pleinement à cette vision. Bio. **11,50 €**

Château La Roque, pic-saint-loup, « Les Traverses de La Roque », rouge 2017
On aime son équilibre entre la gourmandise et la retenue. Assemblage de grenache, syrah et mourvèdre, ce vin possède une robe noire, un séduisant nez de fruits noirs cuits, une bouche solide avec de la mâche. Un bon choix pour une viande grillée. Biodynamie. **11,70 €**

Domaine Pochon, crozes-hermitage, « Cuvée Etienne Barret », rouge 2017
Pas besoin de regarder l'étiquette tant on reconnaît le Rhône nord. La syrah qui compose le vin est traitée avec soin et le résultat est frais, avec des tanins serrés mais élégants, arômes de poivre et de mûre. Et un caractère un peu ténébreux pour coiffer le tout, qui ne laisse pas indifférent. Bio. **12,50 €**

Château Canon Saint-Michel, canon-fronsac, rouge 2015
Bonne découverte que ce canon-fronsac au nez riche (romarin, cassis) et à la bouche charnue. Sa construction est impeccable et le résultat est élégant. On pourra l'attendre dix ans pour des tanins fondus ou l'ouvrir dès maintenant avec une côte de bœuf. Bio. **12,95 €**

Hospices de Beaune, volnay 1er cru, « Cuvée Général Muteau », rouge 2007
Le nez est une merveille : ample, un beau bouquet d'automne. La bouche est fine, délicate, résultat d'un millésime vieux de douze ans, souvent décrié mais que nous affectionnons particulièrement pour sa droiture et sa fraîcheur. A boire maintenant. **36,95 €**

INTERMARCHÉ
DU 10 AU 29 SEPTEMBRE

Domaine de la Croix, chinon, rouge 2018
On reconnaît à mille lieues le cépage de ce nectar, le cabernet franc. Un vin de terroir incroyable, d'autant plus à ce prix, et même dans ce millésime jeune. **5,49 €**

Château Tour des Gendres, bergerac, « Primo de Conti », rouge 2015
Structuré et néanmoins juteux, ce bergerac est un vin à découvrir absolument. Il a un côté fruité et fluide qui peut en faire votre vin quotidien. **5,99 €**

Château Pontac Monplaisir, pessac-léognan, rouge 2014
Un domaine peu connu dans son appellation mais qui mérite amplement la découverte. Joliment fruité, d'une belle vivacité, ce vin possède une ligne pleine et gourmande. Un millésime à boire. **13,50 €**

Château Lespault-Martillac, pessac-léognan, rouge 2017
Un vin sans surprise, mais pourquoi en faudrait-il toujours ? Bien structuré, d'une belle longueur, il fera vos accords culinaires sans s'imposer, comme le bon compagnon de table qu'on lui demande d'être. **22,50 €**

Château de Saint-Romain, pommard, rouge 2017
Un magnifique nez de cassis engage la rencontre à aller plus loin. Et là, on n'est pas déçu ! C'est une grande bouteille de pinot noir au jus profond et dynamique. Beau potentiel de garde. **28,85 €**

LECLERC
DU 1ER AU 13 OCTOBRE

Château des Estanilles, faugères, « La Chapelle », rouge 2017
Ceux qui ne connaissent pas encore ce domaine-phare de l'appellation peuvent profiter de cette offre. Une gourmandise, bien ronde, dont on ne se passe plus une fois qu'on l'a goûtée. Bio. **7,65 €**

Rhonéa, beaumes-de-venise, « Ma Petite Parcelle », rouge 2018
Une cuvée vinifiée par Eric Beaumard, sommelier du George-V, à Paris. Un vin rare, de gastronomie donc, mais à attendre car beaucoup trop jeune pour être apprécié à sa juste valeur aujourd'hui. **7,95 €**

Château de Riquewihr, alsace grand cru riesling Schoenenbourg, blanc 2015
D'un beau jaune citron soutenu, et avec son nez d'amande grillée, on ne passe pas à côté de ce vin qui mérite néanmoins un peu d'aération pour être pleinement apprécié. Peu à peu, il révèle sa finesse et son assise, puis il offre même une superbe longueur. Une belle affaire. **9,25 €**

Hacienda Araucano, clos de Lolol, Lolol Valley, Chili, rouge 2015
Pour la curiosité et davantage, voilà un vin qu'on aime pour son originalité et sa digestibilité. Il a en outre le mérite d'être certifié bio par Demeter (biodynamie). **13,95 €**

Les Frères Muzard, santenay 1er cru, « Les Cabottes Vieilles Vignes », rouge 2017
Ce domaine de référence du sud de la côte de Beaune, en Bourgogne, propose ici un magnifique santenay aux notes précises de petits fruits noirs caractéristiques. La texture est soyeuse, déliée, comme de la dentelle. Belle longueur. **19,95 €**

LIDL

Tous droits réservés à l'éditeur

À PARTIR DU 4 SEPTEMBRE

Domaine La Chapelle Bizot, chiroubles, rouge 2018
On ne laisse pas passer ce gamay bien fait et bien né, surtout à ce prix. A découvrir même un peu frais (15-16 °C), pour son côté friand, car il est très jeune. Ou à garder deux ans pour l'apprécier « fondu ». **5,99 €**

Famille Mariller-Gaillard, viré-clessé, blanc 2017
Un chardonnay qui ressemble bien à sa région d'origine du sud de la Bourgogne, avec des notes fraîches et croustillantes de fruits exotiques, comme la mangue. A découvrir simplement avec une salade estivale de riz, légumes et thon. Un vin sans complication. **6,99 €**

Domaine Cauhapé, jurançon sec, « As de Cœur », blanc 2018
Ce célèbre domaine propose ici une version dite « sec » de Jurançon. Néanmoins, il reste un peu de sucres résiduels qui s'équilibrent bien avec l'acidité de l'ensemble. Avec ses notes de fruits jaunes (abricot), on l'accorde aisément avec un fromage à pâte bleue ou un dessert aux fruits (tarte ou salade). Un classique. **10,49 €**

MAGASINS U
DU 24 SEPTEMBRE AU 5 OCTOBRE

Château du Cèdre, cahors, « Racines », rouge 2017
Le président de l'appellation Cahors, à la tête du Château du Cèdre, nous a habitués à produire des vins dont Cahors peut être fier. Il le prouve une fois de plus avec un vin charnu, plein de mâche et de tanins fermes, mais jamais lourd ni fatigant. Une prouesse à ce prix. Bio. **6,90 €**

Culombu, Corse Calvi, blanc 2018
Un très joli vermentino, qui a poussé entre 50 et 150 mètres d'altitude. Très expressif, il laisse échapper des arômes d'ananas et de fenouil, dans une bouche ample et vive. Du soleil et du vent dans le verre. Bio. **7,95 €**

Domaine des Carabiniers, côtes-du-rhône, rouge 2018
Envie d'un bon vin sans sulfites ? Vous le trouverez ici. Juteux, au fruité immédiat, lumineux, cet assemblage de syrah, grenache, mourvèdre et cinsault est un plaisir immédiat. Eclatant. Biodynamie. **9,50 €**

Thierry Germain, saumur-champigny, « La Corde », rouge 2018
On adore que les Magasins U puissent présenter ce type de cuvée. Thierry Germain, l'un des grands noms de la Loire, a confié les manettes sur un hectare à l'un de ses jeunes collaborateurs. Le résultat est là, et il est réussi. D'un terroir calcaire est sorti un jus friand, souple et plein d'allonge. **11,50 €**

Le Baron de Rouillac, pessac-léognan, rouge 2017
Voici le second vin du Château de Rouillac, remarquable (et remarqué) pessac-léognan. Comme le premier vin, il est élaboré sur les conseils d'Eric Boissenot, œnologue connu pour la délicatesse de ses vins. Cette cuvée est donc née sous les meilleurs auspices et, en effet, sa bouche superbement fine et veloutée, ses arômes précis en font un vin à ne pas manquer. **12,95 €**

MONOPRIX
DU 9 AU 27 OCTOBRE

Rainer Wess, Autriche, Kremstal Grüner Veltliner, blanc 2018
Le Grüner Veltliner est un cépage peu connu dans nos contrées mais très apprécié en Autriche pour ses arômes citron-herbe-caillou et sa tension minérale. Celui-ci est un fidèle exemple. Discret au nez, on le boit et on l'oublie ? Non, car il n'a rien de fluet en bouche. Il termine même sur une texture grasse, ce qui nous plaît. **8,99 €**

Château de la Roulerie, anjou, « Le P'tit Cab », rouge 2018
Au vu de ce vin à la robe très claire, aux reflets grenadine, à ses notes de groseille au nez, ce p'tit cabernet franc évoque le clairet bordelais (entre rosé et rouge). Mais il est bien de l'Anjou, avec sa vivacité, son fruité, sa simplicité efficace. Un bon vin très décontracté pour un apéro dînatoire. Bio. **8,99 €**

Domaine de la Rochette, bourgogne mâcon-milly-lamartine, « Montagne de Cra », blanc 2018
Il y a de la complexité dans ce vin. Ses parfums de fumée, d'agrumes et de chèvrefeuille enchantent le nez. En bouche, il est plutôt rond, avec peu d'ampleur néanmoins, plutôt une légèreté de bulle dans le vent. **9,69 €**

Château de Pierreux, brouilly, « Grande Réserve », rouge 2016
Comme c'est agréable de sentir un vin qui n'est plus un bébé ! Il a suffi de trois années pour faire émerger dans celui-ci des notes charmantes de fleurs séchées et de fraise cuite. La bouche est elle aussi déjà adulte. Un millésime pas facile dans le Beaujolais, mais traité ici avec sincérité. **13,29 €**

BIOCOOP
SELON LES MAGASINS, ENTRE LE 3 SEPTEMBRE ET LE 19 OCTOBRE

Tous droits réservés à l'éditeur

Le Monde
Supplément
Pays : FR
Périodicité : Parution Irrégulière

Date : 05 septembre 2019
Page de l'article : p.2-11

Bernard et Benoît Landron, coteaux-d'ancenis, rouge 2018
Pour un bon vin pas cher, il est souvent intéressant de fureter du côté des appellations moins courues. Pari gagné ici, avec un gamay qui explose en fruits, la fraise en tête. L'adjectif gouleyant lui va comme un gant ! Bio. **8,50 €**

Domaine Léon Heitzmann, riesling, blanc 2018
Ce riesling boxe dans la catégorie aromatique. S'il dévoile un petit caractère minéral sur la finale, il est davantage dominé par des arômes de fleurs et d'agrumes, avec une bouche bien balancée. Biodynamie. **9,90 €**

Mas de Libian, côtes-du-rhône, « Nestor », rouge 2018
Nestor, c'est le nom du cheval du domaine. Un domaine que, d'ailleurs, nous sélectionnons souvent car il sort régulièrement du lot. Cette fois ne fait pas exception : quelle gourmandise au nez ! Des notes de cerise, figue, réglisse emplissent le verre, la bouche est ronde, sensuelle, aux tanins fins. On adore ! Biodynamie. **11,50 €**

Château Grenet, bordeaux, « L'Ephémère », rouge 2018
Un jus atypique, 100 % malbec, soit une rareté à Bordeaux. Et pourtant on tombe complètement sous le charme de ce vin sombre et ténébreux, aux tanins accrocheurs mais séduisants. Il sent la mûre, le tabac, les épices, la réglisse, est long en bouche. Pas éphémère du tout, en tout cas sur la langue ! Bio et végan. **11,95 €**

NATURALIA
DU 11 AU 30 SEPTEMBRE

Michel Chapoutier, Domaine des granges de Mirabel, Ardèche, blanc 2017
Un vin amusant, avec lequel on ne s'ennuie pas, car ses arômes nous emmènent nous balader ici et là, dans un paysage de garrigue bardé d'herbes aromatiques et de plantes sauvages. L'ensemble est frais et définitivement séducteur. **11,90 €**

Tous droits réservés à l'éditeur

Domaine Michel Magnien, coteaux bourguignons, blanc 2017
Ce chardonnay, né dans les terroirs humbles de la Bourgogne, n'en est pas moins conçu sous les meilleurs auspices, par un vigneron qui sait mener sa barque avec maîtrise. On trouve avec ce vin d'une belle simplicité une matière profonde et saine. A découvrir avec un plateau de fromages à pâte cuite. **13,50 €**

NETTO
DU 3 AU 15 SEPTEMBRE

Rémy Ferbras, côtes-du-rhône-villages Visan, « Les Villages du Rhône », rouge 2018
C'est tout simple et ça marche. Des arômes de confiture et de pain d'épices, une bouche pleine de soleil avec des tanins dans le fond, une impression qui dure. Difficile de vouloir davantage pour le prix. D'autant qu'il est bio. **5,09 €**

Contarini Collina, prosecco spumante valdobbiadene brut, effervescent 2018
Des bulles légères et diablement italiennes : arômes de pêche, d'abricot, ce prosecco ne cache pas son jeu, le fruit extraverti est son terrain. Tant mieux. En bouche, il est brut, franc. On s'incline. **5,89 €**

Château Pomiès-Agassac, haut-médoc, rouge 2014
Les amateurs de bordeaux boisés trouveront là un bon choix. Fruits et chocolat marquent le nez, la bouche est à la fois dense et souple. La finale, agréable, achève de convaincre. **9,95 €**

CAVISTES

LAVINIA
DU 9 SEPTEMBRE AU 9 OCTOBRE

Clos Constantin, coteaux-du-languedoc, « Les Polissons », rouge 2018
Un vin extrêmement joyeux, épicé, fruité, souple. Il a tout pour donner le sourire. Syrah, grenache et carignan en constituent l'assemblage, pour un résultat marqué par la réglisse et la garrigue, dans une bouche bien enveloppée. Pour les polissons et tous ceux qui cherchent un bon vin de copains. Bio. **9,35 €**

Domaine Chancelle, saumur, « L'Epine », blanc 2017
Jamais le saumur n'aura été si proche de la mer. Voici un chenin totalement océanique tant il est iodé, salin. Discret au nez, c'est en bouche qu'il renoue avec des notes plus florales et dévoile une belle longueur. Un vin élégant à marier comme une pointe d'écume. **9,50 €**

Domaine de la Grosse Pierre, chiroubles, rouge 2018
Attention, ce vin est traître. Il se boit si facilement qu'il faut prendre garde à ne pas finir la bouteille trop rapidement. Ce serait dommage car il y a du fond dans ce beaujolais, allié à de la finesse et du fruit. Ce jus frais est façonné par Pauline Passot, jeune vigneronne qui, après une expérience en sommellerie, a décidé de reprendre l'exploitation familiale. Avec un talent évident. **10 €**

Domaine du Pas de l'escalette, terrasses-du-larzac, « Les Petits Pas », rouge 2018
Voici un vin ultrasensuel. Il est rond, gourmand, à tomber de plaisir. Dans cette appellation qui regorge d'excellentes surprises, le Pas de l'escalette est une valeur sûre. Et, à ce prix, c'est une bonne affaire. Biodynamie. **12 €**

Fabien Forest, beaujolais-villages, « Volcanic », rouge 2017
Au nez, le vin est déjà délicieux : des fruits sauvages, des myrtilles, des mûres et des framboises. En bouche, il prend une autre dimension, avec une super longueur, et une sensation plus minérale, caillouteuse, que ne le laissaient supposer ses arômes. Bio. **13,60 €**

Domaine La Luminaille, rasteau, « Garance », rouge 2017
Formidable de fraîcheur comme on en voudrait plus souvent dans cette appellation. Des arômes de mûre et de myrtille, des tanins soyeux qui se transforment en un tapis roulant vers la félicité. Le tout dans un vin juteux. Bio. **15 €**

Domaine des Bérioles, saint-pourçain, « Trésaille », blanc 2018
Superbe découverte que ce cépage rarissime, le tressallier, qui compose cette cuvée et lui donne son nom. Avec des arômes de pomme, de citron et une note crayeuse, il frappe par son acidité vive, très rafraîchissante, sa vivacité et ses jolis amers qui prolongent le plaisir. Avec des fruits de mer. **15,50 €**

Domaine de la Galopière, meursault, blanc 2017
Il faudra un peu casser sa tirelire pour s'en procurer, mais ce meursault était si enthousiasmant qu'il devait figurer dans cette sélection. Il a l'ampleur et le gras typiques de l'appellation, oui, mais une sensation tonique et vibrante pointe derrière le beurré du nez. Un vin qui s'exprime et s'impose sans miser sur la force. **39,90 €**

LE COMPTOIR DES VIGNES
DU 14 SEPTEMBRE AU 15 OCTOBRE

Tous droits réservés à l'éditeur

Domaine du Somail, minervois, « Le Vin de Plume », rouge 2017
Certifié en biodynamie, le vin naît d'un assemblage de mourvèdre (80 %) et de syrah. Dans le verre, il délivre des arômes de pruneau et de figue. On goûte un vin puissant, aux tanins plutôt rustiques mais charmants. Surtout, on sent du jus. Réconfortant. **8,80 €**

Château Fougas, côtes-de-bourg, rouge 2016
Il est très bordeaux dans la forme mais se dote d'un caractère gourmand, notamment grâce à ses tanins super souples. Plus typiquement, cet assemblage de merlot (60 %) et cabernet sauvignon adopte des notes de fruits rouges et de vanille, avec une matière fine en bouche. De quoi réconcilier tout le monde. **9,60 €**

LE REPAIRE DE BACCHUS
DU 9 SEPTEMBRE AU 9 OCTOBRE

Domaine des Prés Lasses, languedoc, « Castel Viel », rouge 2006
Oui, c'est bien un millésime 2006 qui est proposé, car les grands languedocs vieillissent sans peine. Des arômes de cuir et de fruits compotés rappellent l'automne qui s'installe dans le verre, mais la bouche signale que le vin est encore bien vivant. Le charme de la maturité. Bio. **17,60 €**

Domaine Engel, alsace pinot gris, « Renaissance », blanc 2016
Quelle richesse ! Quelle puissance ! Toutes les épices se sont donné rendez-vous dans ce vin pinot gris sec pour transformer le palais en cathédrale opulente. Une réussite. **19,50 €**

Domaine Jean Marc Burgaud, morgon côte-du-py, rouge 2017
Quand on cherche de la puissance dans le Beaujolais, on trouve Jean-Marc Burgaud. Non seulement la musculature de ce vin est impressionnante, mais ses arômes nous font fondre : pive, rose fanée, que d'élégance. Un morgon de gastronomie comme on en goûte rarement. **20,70 €**

Domaine Sant Armettu, corse sartène myrtus, rouge 2015
Comment résister à un tel nez ? Du romarin, de la garrigue, des fraises s'échappent du verre. La bouche est enveloppante, le tout est sauvage et pourtant adorable. A apprivoiser avec un plat solide. **23,90 €**

François Carillon, bourgogne, blanc 2016
A défaut de son prestigieux puligny, on retrouve ici la patte du vigneron, avec un vin d'une texture merveilleuse, ample, puissant et pourtant complexe et plein de finesse. La sensation crémeuse qui envahit le palais sur la finale dure plusieurs minutes. En extase. **23,90 €**

Franck Pascal, champagne brut nature, « Fluence »
Avec une dominante de pinot meunier, la cuvée de cet excellent vigneron de Champagne embaume la mirabelle et le coing. Une petite pointe oxydative (qui nous plaît beaucoup) termine une structure très tendue, comme une virgule. Un superbe champagne de caractère. Biodynamie. **29,70 €**

NICOLAS
DU 11 SEPTEMBRE AU 15 OCTOBRE

Plaimont producteurs, côte-de-gascogne, « Emotion Colombelle », blanc 2018
Pour le prix, ce que propose cette coopérative de talent est incroyable. Colombard et gros manseng sont assemblés dans ce vin extrêmement aromatique (notes de fruit de la passion), ample et onctueux. Pas très complexe mais fort sympathique. **4,70 €**

Cave de Cecina, languedoc, « La Blanquière haute », rouge 2017
Une fraîcheur surprenante habite ce vin. Une extraction maîtrisée et un élevage en cuve bien dosé l'expliquent en partie, mais il faut ajouter le charme du vin, poivré avec des notes d'herbes sèches. Un bon rapport qualité-prix. **6,70 €**

Alliance Loire, saumur puy-notre-dame, « Ecclesia », rouge 2016
Encore un petit prix qui assure. Voilà un vin franc, net, qui embaume la cerise, avec des tanins fins. On est bluffé par la texture remarquablement bien équilibrée. Une belle réalisation qui permet de mettre en lumière cette nouvelle appellation du Saumurois. **7,30 €**

Cave viticole d'Ingersheim, alsace pinot noir, « Jean Victor Senner », rouge 2018
On aime ce rouge frais et vineux. Parce que le pinot noir fait de superbes progrès en Alsace ces dernières années, parce que celui-ci possède des tanins soyeux et une allonge notable, parce qu'il est agréable, tout simplement. **8,70 €**

Manoir de Choiseul, santenay, « Vieilles Vignes », rouge 2016
Ce vin est vraiment bien pensé. Il est vinifié pour moitié en vendanges entières afin d'apporter

Tous droits réservés à l'éditeur

Le Monde
Supplément
Pays : FR
Périodicité : Parution Irrégulière

Date : 05 septembre 2019
Page de l'article : p.2-11

de la structure ; vieilli en fûts dont seulement un quart sont neufs pour ne pas marquer trop le bois. Le résultat est un vin sincère, harmonieux, aux tanins très élégants, avec quelques belles années devant lui. **18,95 €**

VENTES EN LIGNE

CDISCOUNT.COM
DU 5 AU 30 SEPTEMBRE

Domaine Bel Avenir Poncié, fleurie, rouge 2017
Il faut l'aérer pour le débarrasser de son gaz restant (un gage de fraîcheur). En effet, des notes de fraise et de framboise vous envahissent le nez. En bouche, il est tout doux et tout rond. Agréable avec de la charcuterie. **11,20 € l'unité, 9,99 € par six**

Tous droits réservés à l'éditeur

Le Monde
Supplément
Pays : FR
Périodicité : Parution Irrégulière

Date : 05 septembre 2019
Page de l'article : p.2-11

Château de Portets, graves, rouge 2015
Ce vin joue sur la séduction. Le nez est patiné, bien équilibré entre les fruits et les notes d'élevage. Les tanins sont veloutés, la bouche crémeuse. Le plaisir de 2015, millésime décidément magique. **12,50 €**

CHÂTEAUNET.COM
DU 6 AU 29 SEPTEMBRE

Château de Caraguilhes, corbières, blanc 2017
Ce qui est remarquable avec ce vin, c'est son harmonie globale. Aromatique et fine, sa bouche reste franche et s'achève longuement sur des notes de fruits exotiques. **8,90 €**

La Chablisienne, chablis, « Le Finage », blanc 2017
Avec cette coopérative, difficile de se tromper. Doté d'une identité ferme, ce vin confirme sa valeur. On retrouve en bouche les notes d'hydrocarbures que le nez laissait envisager. Ensemble harmonieux. **11,90 €**

Yannick Amirault, bourgueil, « Cote 50 », rouge 2018
Très fruité, ce vin, élaboré par un vigneron réputé, arbore des tanins maîtrisés, présents, qu'il vaudrait la peine de faire fondre avec un peu de garde. Très belle longueur. Bio. **11,95 €**

Château Caronne Sainte Gemme, haut-médoc, rouge 2015
Avec un nez mentholé, des saveurs tendres et juteuses, voilà une découverte enthousiasmante. Belle longueur pour ce vin d'un classicisme reposant, et qui fait du bien. **11,95 €**

Domaine Loew, alsace gewurztraminer westhoffen, blanc 2017
Pour ceux qui connaissent ce cépage, ce vin sera vite découvert à l'aveugle, car ses notes de litchi explosives, si particulières, ne mentent pas. A découvrir avec une viande blanche au curry. **12,90 €**

Laurent Combier, crozes-hermitage, rouge 2017
On est là, face au vin d'une vedette de son appellation et, encore une fois, on valide. Avec un nez franc de romarin, il a du caractère et un vrai sens profond, riche et plein. Belle longueur. **13,95 €**

Domaine Gauby, côtes-catalanes, Jasse, blanc 2017
Au premier nez, ne mentons pas, on est désarçonné. C'est le genre de vin avec lequel il faut prendre son temps, le laisser s'ouvrir pour qu'il devienne loquace. Alors seulement, sa richesse, sa profondeur et sa complexité seront telles qu'on ne s'en lasse pas. A découvrir avec de la poutargue ou de la charcuterie de caractère. Finale sur des notes d'aubépine. **16,95 €**

Domaine Léon Barral, faugères, rouge 2015
Là aussi, on est en terrain connu et reconnu avec ce vigneron. Le nez est intense, magnifiquement fleuri, avec des notes complexes de garrigue. Un très grand vin. **24,90 €**

IDEALWINE.COM
DU 10 SEPTEMBRE AU 1ER OCTOBRE

Glenelly, Stellenbosch, « Estate Reserve », Afrique du Sud, rouge 2012
Propriété de May de Lencquesaing, autrefois à la tête du domaine de Château Pichon Longueville Comtesse de Lalande, à Pauillac, cet assemblage typiquement bordelais de cabernet sauvignon, merlot et petit verdot vaut le détour. Avec son nez élégant de fruits mûrs et vifs, et ses tanins bien fondus, ce vin se révèle une belle surprise. **15,90 €**

Olivier Jullien et Didier Michel, Le Trescol, IGP aveyron, rouge 2016
Le premier millésime de ce nouveau domaine se révèle des plus prometteurs. Comment ne pas fondre en sentant ce nez d'épices si appétissant ? Ici, tout est à la fois rond et accrocheur. Une superbe découverte, bien en chair, fluide, et longue. Franchement, le prix en vaut la chandelle. **18 €**

Les Héritiers du Comte Lafon, mâcon-milly-lamartine, Clos du Four, blanc 2017
Avec son nez de miel qui le caractérise, ce mâcon est de haute volée. Sa grande fraîcheur croustillante, basée sur une matière bien ancrée, en fait un vin exemplaire. **19,50 €**

Dominique Joseph, saumur-champigny, Les Poyeux, rouge 2014
Ce superbe nez de fruits frais, à maturité, débouche sur des saveurs harmonieuses et franches basées sur une matière souple. C'est à boire, mais peut être encore gardé sans problème. Bio. **23,50 €**

Château Phélan Ségur, saint-estèphe, rouge 2010
Une valeur sûre toute prête à boire qu'il ne faut pas laisser passer. On a testé : tout va bien dans le meilleur des mondes, avec une belle ligne classique, fluide et élégante. Un saint-estèphe de référence. **49 €**

Château de Beaucastel, châteauneuf-du-pape,

Tous droits réservés à l'éditeur

rouge 2016
Ce vin est tout simplement grandiose, au point que ce prix reste une affaire. Tout est démesuré tant il surpasse tout. L'harmonie est totale, aussi bien verticale qu'horizontale. Un vin pluridimensionnel à la gourmandise absolue. **64 €**

Domaine Denis Mortet, gevrey-chambertin, « Mes Cinq Terroirs », rouge 2016
On n'a à peine porté le verre jusqu'à soi qu'on sait, à l'aveugle, qu'on est en présence d'un vin hors norme, d'un monde d'une profondeur inouïe, d'une chair sublime. En effet, en bouche, la grande Bourgogne est au rendez-vous. A ouvrir en toute occasion, et surtout en cas de détresse, pour se rappeler que la vie est belle. **68 €**

LEPETITBALLON.COM
DU 3 AU 30 SEPTEMBRE

Famille Marcellin, Domaine Les Remparts, côtes-de-gascogne, « Gouttes de lune », blanc 2017
Un vin qui a un goût de reviens-y tant il est frais et net. Basé sur une matière franchement belle, il se déploie longuement avec des saveurs fruitées légèrement exotiques. On y trouve une pointe de litchi. Un vin à déguster pendant les repas, et hors des repas, pour lui-même, comme un goûter. **7,65 €**

Domaine de la Croix Mélier, Montlouis-sur-Loire, Les Outardes demi-sec, blanc 2016
Une très belle découverte. La matière se révèle franche, saine, et traduit un travail sincère. Plein de nuances, sur un équilibre sucré-acide parfait, ce vin se marie bien avec des plats en sauce douce, comme un porc caramélisé. Ensemble juteux et tendrement fruité. **9,04 €**

Charles Père et Fille, pommard, rouge 2017
Un pommard destiné à ceux qui aiment l'âme traditionnelle de la Bourgogne. Avec sa robe rubis, loin de la concentration contemporaine, et son nez qui pinote à souhait, ce vin magnifique et juteux leur sera irrésistible. A laisser vieillir pour qu'il flamboie tout à fait ! **28 €**

MILLÉSIMES.COM
DU 4 AU 29 SEPTEMBRE

Clos de Sixte, lirac, rouge 2016
Un très joli vin, plein de fraîcheur, basé sur une ligne dynamique et vive. On applaudit. **10,90 €**

Château Sénéjac, haut-médoc, rouge 2016
Malgré son jeune millésime, ce vin est prêt à boire. Sa structure est sacrément bien maîtrisée, à partir d'une chair profonde et d'un fruit mûr mais frais. Un vin malin. **14,80 €**

Lilian Ladouys, saint-estèphe, rouge 2015
Ce vin a un côté désaltérant surprenant, mais bien agréable. Il a du jus, donc, dans tous les sens du terme, et une belle longueur poivrée. On aime ! **19,95 €**

Clos de l'ours, côtes-de-provence, « Le Chemin », rouge 2016

Avec de tels arômes épicés, bien précis, avec de tels tanins vifs et frais, on ne laisse pas passer ce beau vin à boire, ou à garder, au choix. Bio. **21,60 €**

TWIL.FR
À PARTIR DU 10 SEPTEMBRE

Chêne Bleu, AOP ventoux, « Cuvée Astralabe », rouge 2015
Un vin à découvrir absolument, car il révèle un terroir qui le mérite amplement. D'une belle structure, cet ensemble poivré se montre magnifique, long et élégant. C'est une âme qui s'impose ici. Un très bon rapport qualité-prix. **16 €**

VEEPEE.FR
(EX-VENTE-PRIVÉE)
À PARTIR DU 4 SEPTEMBRE

Domaine Mur-Mur-Ium, vaucluse, « Roussanne », blanc 2014
Produit au pied du mont Ventoux, ce pur roussanne se révèle aussi complexe qu'intéressant. Avec, pour commencer, une vaste palette aromatique : fruits exotiques, brugnon, amande sèche, le tout relevé d'une pointe de sel. En bouche, il est ample avec une grosse longueur. Un réel potentiel gastronomique. **10 €**

Vignobles Rambier, pic-saint-loup, « L'Entre-Cœur », rouge 2017
Ce vin convainc par sa belle concentration, sa densité sans faille. Noir de robe, aux arômes d'épices, de café, de fumée et de fruits cuits, il évoque le soleil. Ses tanins soyeux laissent une agréable empreinte sur la langue. Bio. **11,50 €**

Domaine Emma et Christian Sorine, santenay, rouge 2017
Ce vin a un parfum si figuratif que, bientôt, s'impose à l'esprit l'image d'une grosse cerise bien rouge, juteuse, fondante. Vient ensuite une fine accroche sur la langue, une pointe d'épices en finale. Réussi. **13,30 €**

WINEANDCO.COM
DU 28 AOÛT AU 7 OCTOBRE

Vina Zorzal, navarra, garnacha, Espagne, rouge 2017

Tous droits réservés à l'éditeur

Le Monde
Supplément
Pays : FR
Périodicité : Parution Irrégulière

Date : 05 septembre 2019
Page de l'article : p.2-11

Superbe nez de fruits mûrs, voire confits, et pourtant les saveurs restent fraîches. Pour ceux qui connaissent le goût du grenache, on y est. Un vin très méditerranéen. **5,90 €**

Richard Rottiers, brouilly, rouge 2017
En quelques années, ce vigneron a su imposer son style. On aime le côté charnu de ses vins, comme ce brouilly plein de sève aux tanins brillants. **11,90 €**

Domaine des coteaux d'Engraviès, vin de pays d'Ariège, « Orchidée », rouge 2015
Certes, ce vin est rustique, mais il ne ment pas, il reste pur. Avec ses notes de poivre et de rose, il a aussi une certaine élégance. Il est paysan, mais il s'impose par sa belle simplicité et sa finale puissante. **12,50 €**

Château Fourcas Hosten, listrac-médoc, rouge 2008
A boire ! Les tanins de ce millésime, que vous n'avez pas eu à garder pour en arriver là, sont bien assouplis. Parfaits, ils expriment des notes minérales et des saveurs fondues et précises encore fruitées. Un vin franc, y compris sur la longueur en bouche qui s'étire avec droiture. **14,90 €**

Olivier Pithon, côtes-du-roussillon, « Cuvée Laïs », rouge 2015
Avec son nez minéral et alléchant, ce vin magnifique s'impose en bouche par sa structure tannique très bien construite. Un grand vin qui peut vieillir longtemps. **17 €**

Tous droits réservés à l'éditeur

Le Particulier Pratique
Pays : FR
Périodicité : Mensuel





Date : Septembre 2019
Page de l'article : p.12-21
Journaliste : CHRISTINE RISTE AVEC ISABELLE COUNE

DOSSIER

Foires aux vins FAIT-ON DE BONNES AFFAIRES ?

Chaque année, dès septembre, la foire aux vins s'invite dans les supermarchés, chez les cavistes et sur internet. Suivez nos conseils pour trouver les offres les plus attractives et découvrez notre sélection des meilleures bouteilles.

PAR CHRISTINE RISTE, AVEC ISABELLE COUNE

Tous droits réservés à l'éditeur

LE CALENDRIER DES DISTRIBUTEURS

EN MAGASIN			
Auchan	Du 24.9 au 8.10 (hypermarchés et drives), du 24.9 au 6.10 (supermarchés)	E.Leclerc	Du 1er au 13.10
Biocoop	Du 3.9 au 19.10 (plage de 2 à 3 semaines, selon le magasin)	Franprix	Du 18.9 au 6.10
Carrefour	Du 10 au 23.9 (hypermarchés), du 20 au 29.9 (Contact et City), du 20.9 au 6.10 (Market),	Intermarché	Du 10 au 29.9
Casino	Du 30.8 au 15.9 (supermarchés), du 3 au 15.9 (Géant), du 11 au 22.9 (Proxi)	Lavinia	Du 9.9 au 9.10
Comptoir des Vignes	Du 14.9 au 15.10	Leader Price	Du 3 au 15.9
Duclot La Cave (Galeries Lafayette)	Du 6 au 29.9	Le Repaire de Bacchus	Du 9.9 au 9.10
		Lidl	À partir du 4.9
		Monoprix	Du 9 au 27.10
		Naturalia	Du 11 au 30.9
		Netto	Du 3 au 15.9
		Nicolas	Du 11.9 au 15.10
		Système U	Du 24.9 au 5.10
ET SUR LE WEB			
Auchan.fr	À partir du 10.9	Millesimes	Du 4 au 29.9
Cdiscount	Du 5 au 30.9	Veepee	Du 4 au 24.9
Chateaunet	Du 6 au 29.9	Wineandco	Du 28.8 au 7.10
IDealwine	Du 10.9 au 1.10		

Les foires aux vins, qui fêtent leurs 46 ans cette année, sont-elles toujours un rendez-vous incontournable pour remplir sa cave à moindre coût ? Pour le savoir, nous faisons le point sur les tendances de 2019, les processus de sélection des enseignes, les prix qu'elles pratiquent. Et Philippe Faure-Brac, Meilleur Sommelier du monde 1992, nous propose en exclusivité une sélection de bonnes bouteilles vendues à cette occasion (voir p. 18 à 21).

Quelle est la tendance forte de 2019 ?

Cette année, le bio s'impose, sous toutes ses formes. Vous trouverez ainsi dans les linéaires des grandes surfaces et sur le web des vins certifiés bio, en biodynamie, issus d'exploitations certifiées haute valeur environnementale (HVE), sans sulfites ou vegans (voir lexique p. 17). Ces vins représentent aujourd'hui entre un quart et un tiers des assortiments des enseignes conventionnelles. Ils constituent logiquement la totalité de l'offre des magasins spécialisés, comme Biocoop ou Naturalia.

Les foires aux vins sont aussi l'occasion de découvrir la production de petits viticulteurs, absente la plupart du temps des rayons. « *Durant cette période, les grandes surfaces peuvent commercialiser des lots de 1 000 à 10 000 bouteilles, alors que le reste de l'année, chaque référence compte entre 50 000 et 100 000 cols* [bouteilles, Ndlr] », explique Thierry Desseauve, coauteur du *Guide des vins Bettane + Desseauve*. Les rouges dominent les assortiments (65 % dans les hypers Carrefour, 55 % chez Monoprix). Par contre, on trouve assez peu de rosés (alors qu'il s'en consomme plus que de blancs), davantage mis en avant dans les foires aux vins de printemps. Les millésimes 2017

Tous droits réservés à l'éditeur

200 millions de cols
ont été écoulés lors des foires aux vins d'automne des hypers et des supermarchés en 2018.
Source : LSA, Iri d'après producteurs, de mi-août à mi-octobre.

et 2018 représentent plus de 50 % de l'offre. Pour les grands crus de bordeaux, les plus jeunes sont de 2016. « *Les enseignes recherchent un certain équilibre entre des vins jeunes, à boire de suite, et des vins de garde* », souligne Yannick Déroulède, directeur du pôle vins tranquilles et vins du monde chez Grands Chais de France.

Comment les vins sont-ils sélectionnés ?

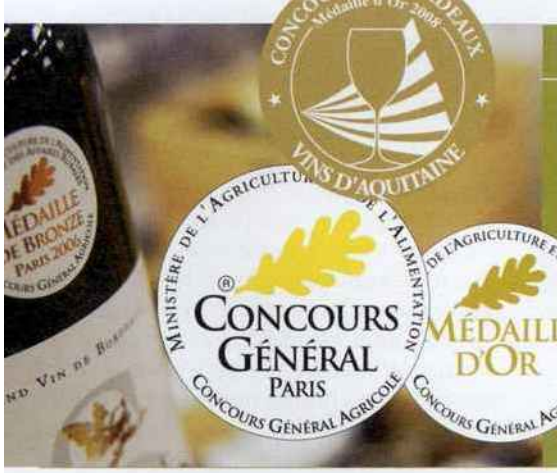
La plupart du temps, les enseignes procèdent à un appel d'offres dès la fin de l'année précédente, puis organisent de grandes dégustations (6 000 échantillons chez Carrefour, 2 000 chez Monoprix...), entre acheteurs (Monoprix, E.Leclerc) ou avec des professionnels du vin (Carrefour) : sommeliers, vignerons, maîtres de chai. Une fois la sélection réalisée, des sommités de la sommellerie peuvent en extraire les pépites. Ainsi, E.Leclerc a sollicité Andreas Larsson, Meilleur Sommelier du monde 2007, pour qu'il désigne 40 « incroyables », et Leader Price a demandé à Fabrice Sommier, Meilleur Ouvrier de France 2007 en sommellerie et directeur du groupe Georges Blanc, de décerner 22 « coups de cœur ». Dans le groupe Carrefour, c'est le magazine *La Revue du vin de France* qui a attribué les siens à 190 vins sur 1 650 sélectionnés.

« Renonce

LE PARTICULIER VIE PRATIQUE :
Au-dessous de quel prix est-on sûr qu'un vin n'est pas de bonne qualité ?
T. D. : Au-dessous de 5 € la bouteille, quelqu'un dans la chaîne de production ne gagne pas correctement sa vie, donc ne fait pas le meilleur travail. Cette personne est souvent le vigneron. S'il vend sa bouteille 2 € à un négociant, sa seule obsession sera de faire du rendement en limitant les risques au minimum : il ne lésinera pas sur les pesticides, vendangera le plus tôt possible afin d'éviter qu'un orage ne ravage ses vignes, négligera le tri des raisins pour économiser sur la main-d'œuvre, etc. À partir de 5 €, les écarts

L'offre est-elle la même dans tous les magasins d'une enseigne ?

Non. Les Bordelais apprécient le bordeaux ; les Lyonnais, le beaujolais et les côtes-du-rhône... Aussi, la plupart des réseaux succursalistes (Carrefour, Auchan...) et des distributeurs indépendants (E.Leclerc, Intermarché, Système U...) ajoutent une offre régionale aux références nationales. Les linéaires et,



Les médailles, un gage de qualité ?

Concours général agricole, Concours des vignerons indépendants, Concours des grands vins de France à Mâcon... Les consommateurs indécis ont le réflexe de choisir une bouteille médaillée. Attention, ces récompenses ne sont pas des signes officiels de qualité. Les concours (130 sont agréés par les pouvoirs publics en France, suivant *La Revue des vins de France*) ont chacun leur cahier des charges (nombre de dégustateurs, qualification nécessaire, prix de l'inscription et de l'autocollant pouvant être apposé sur la bouteille en cas de victoire...). Par ailleurs, tous les vignerons ne concourent pas. Ceux bénéficiant d'une bonne réputation n'en ont pas besoin. Enfin, beaucoup – trop – de médailles sont attribuées à chaque concours. Un tiers des vins présentés au maximum peut être primé, selon la loi. Or, cette limite est souvent atteinte. La présence d'un macaron ne garantit donc pas que le vin est le meilleur de sa catégorie, mais seulement qu'il n'est pas mauvais.

PASCAL SITTLER / REA - FRANCE BELONCLE POUR LPVP

Tous droits réservés à l'éditeur

Le Particulier Pratique
Pays : FR
Périodicité : Mensuel

Date : Septembre 2019
Page de l'article : p.12-21
Journaliste : CHRISTINE RISTE
AVEC ISABELLE COUNE

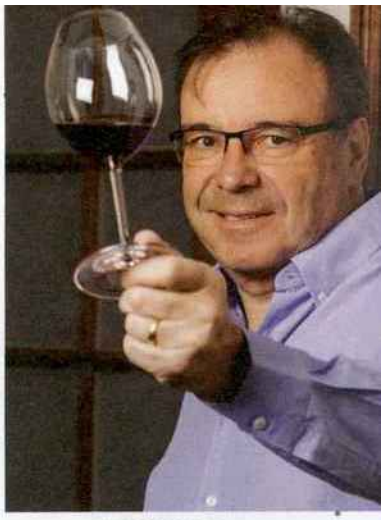
INTERVIEW

...ux vins à moins de 5 € »

de qualité ne sont pas aussi flagrants. Vous trouvez de bons vins entre 5 et 10 €, et au-delà, de très bons. Le jeu de l'offre et de la demande, et surtout le coût du foncier font s'envoler le prix de certaines bouteilles.

LPVP : Les grands crus classés se vendent-ils à prix cassés pendant les foires aux vins ?
T. D. : Non, ce temps est révolu. Les consommateurs en ont trouvé de 1990 à 1995 parce que le marché américain, friand de grands bordeaux depuis les années 80, s'était brutalement refermé en 1990-1991, au moment de la guerre du Golfe. Les négociants bordelais ont alors dû brader leurs stocks. La grande distribution les a opportunément rachetés et revendus à des prix extrêmement attractifs. Aujourd'hui, on voit encore quelques grands crus classés dans les foires aux vins, mais ils restent au prix du marché.

LPVP : Au final, quel segment de prix est le plus intéressant dans les foires aux vins ?
T. D. : Les bouteilles vendues entre 5 et 20-25 €, car la plupart sont techniquement irréprochables. Pour les passionnés, elles manquent parfois un peu de supplément d'âme, mais elles sont néanmoins très bonnes. Une foire aux vins est vraiment l'occasion de s'offrir des vins racés élaborés par des vignerons exigeants.



THIERRY DESSEAUVE, *coauteur du* Guide des vins Bettane + Desseauve.

par conséquent, les prospectus diffèrent donc selon le point de vente. Carrefour édite 10 catalogues régionaux pour ses hypers, 7 pour ses supermarchés et 10 autres pour ses commerces de proximité. Chez Biocoop, l'assortiment national n'étant pas imposé aux magasins, l'offre peut varier du tout au tout. Monoprix, par contre, mise sur une unique sélection nationale. Les magasins, en fonction de leur taille, peuvent ne la commercialiser qu'en partie.

Les prix sont-ils attractifs ?

« Nous margeons moins que d'habitude », reconnaît Catherine Carry, acheteuse chez AMC, la centrale d'achat du groupe Casino. Mais depuis l'entrée en vigueur de la loi pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous, dite loi Alimentation, le 1er février 2019, les distributeurs sont obligés de revendre les vins 10 % au-dessus de leur prix d'achat. Ce texte limite aussi les promotions à 34 % du prix de vente. De ce fait, l'offre la plus avantageuse est donc « 2 bouteilles achetées, la 3e gratuite », celle de type « un carton offert pour un acheté » étant désormais interdite. Les distributeurs devraient, néanmoins, trouver d'autres moyens pour continuer à se concurrencer. Accorder des bons d'achat non affectés (obtenus à partir d'un certain montant de dépenses et à valoir sur un prochain panier de courses), ce qui est autorisé par la loi, pourrait être une des solutions. Monoprix a, lui, opté pour une autre mécanique promotionnelle : sur un panel de 10 bouteilles (qui changera tous les jours), le client qui en achète au moins trois bénéficie d'une réduction de 30 %. *« Une opération propice à la découverte »*, allègue Blanche Richard, acheteuse vins chez Monoprix.

Peut-on goûter avant d'acheter ?

En général, non. Toutefois, certains magasins peuvent proposer quelques dégustations, notamment lors des soirées inaugurales. Trois distributeurs ont retenu notre attention. Chez Lavinia, il est possible de goûter *« une bonne centaine de vins sur les 200 sélectionnés, en étant accompagné par une dizaine de sommeliers »*, indique Virginie Morvan,

Tous droits réservés à l'éditeur

Le Particulier Pratique
Pays : FR
Périodicité : Mensuel

Date : Septembre 2019
Page de l'article : p.12-21
Journaliste : CHRISTINE RISTE
AVEC ISABELLE COUNE

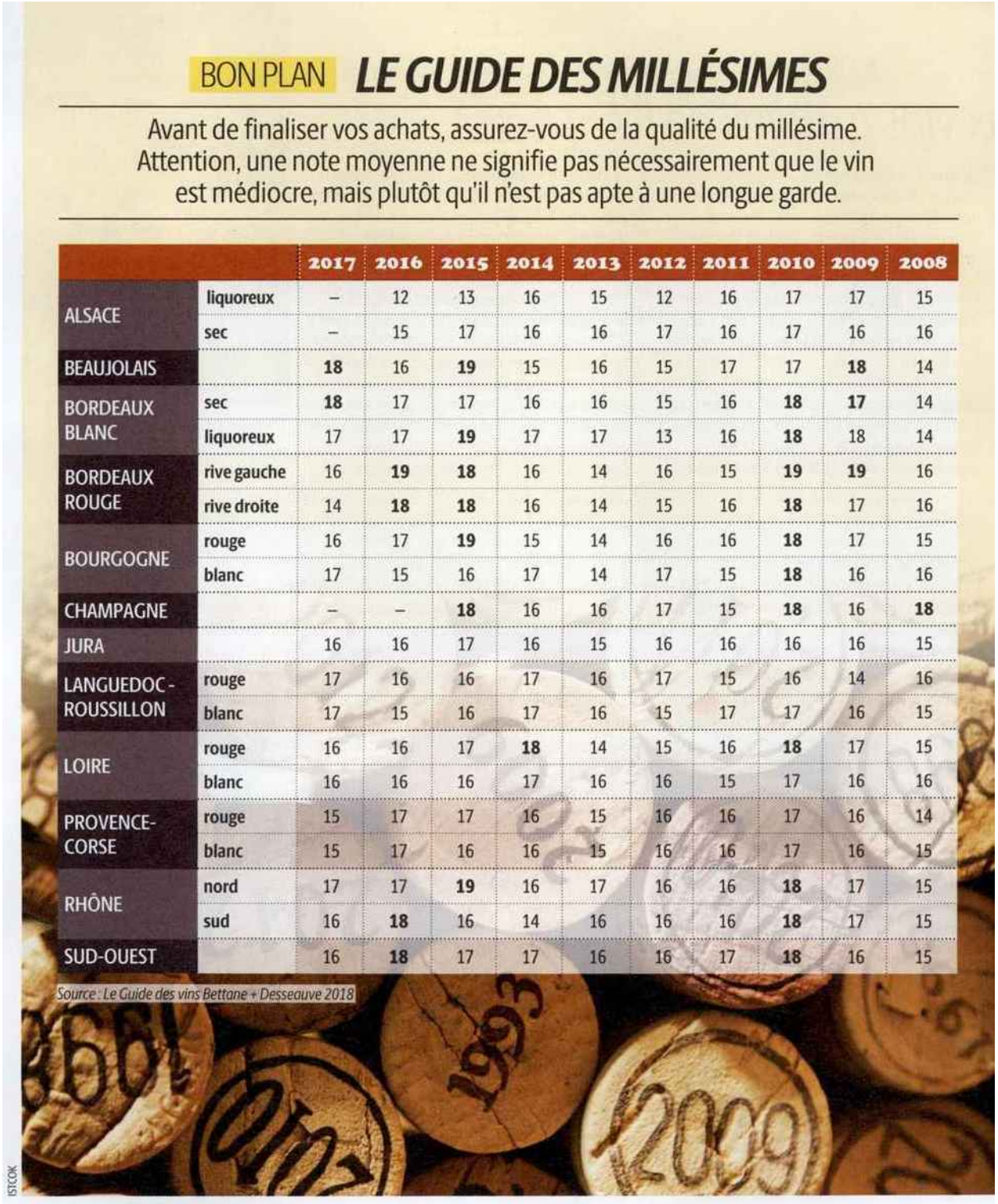
BON PLAN

LE GUIDE DES MILLÉSIMES

Avant de finaliser vos achats, assurez-vous de la qualité du millésime. Attention, une note moyenne ne signifie pas nécessairement que le vin est médiocre, mais plutôt qu'il n'est pas apte à une longue garde.

		2017	2016	2015	2014	2013	2012	2011	2010	2009	2008
ALSACE	liquoreux	–	12	13	16	15	12	16	17	17	15
	sec	–	15	17	16	16	17	16	17	16	16
BEAUJOLAIS		**18**	16	**19**	15	16	15	17	17	**18**	14
BORDEAUX BLANC	sec	**18**	17	17	16	16	15	16	**18**	**17**	14
	liquoreux	17	17	**19**	17	17	13	16	**18**	18	14
BORDEAUX ROUGE	rive gauche	16	**19**	**18**	16	14	16	15	**19**	**19**	16
	rive droite	14	**18**	**18**	16	14	15	16	**18**	17	16
BOURGOGNE	rouge	16	17	**19**	15	14	16	16	**18**	17	15
	blanc	17	15	16	17	14	17	15	**18**	16	16
CHAMPAGNE		–	–	**18**	16	16	17	15	**18**	16	**18**
JURA		16	16	17	16	15	16	16	16	16	15
LANGUEDOC-ROUSSILLON	rouge	17	16	16	17	16	17	15	16	14	16
	blanc	17	15	16	17	16	15	17	17	16	15
LOIRE	rouge	16	16	17	**18**	14	15	16	**18**	17	15
	blanc	16	16	16	17	16	16	15	17	16	16
PROVENCE-CORSE	rouge	15	17	17	16	15	16	16	17	16	14
	blanc	15	17	16	16	15	16	16	17	16	15
RHÔNE	nord	17	17	**19**	16	17	16	16	**18**	17	15
	sud	16	**18**	16	14	16	16	16	**18**	17	15
SUD-OUEST		16	**18**	17	17	16	16	17	**18**	16	15

Source : Le Guide des vins Bettane + Desseauve 2018



ISTOCK

Tous droits réservés à l'éditeur

Le Particulier Pratique
Pays : FR
Périodicité : Mensuel

Date : Septembre 2019
Page de l'article : p.12-21
Journaliste : CHRISTINE RISTE
AVEC ISABELLE COUNE

directrice de la sélection et des achats de l'enseigne. Les magasins Auchan, pour la première fois cette année, permettent à leurs clients de goûter un vin par jour. Quant à Cdiscount, il propose de commander en ligne un coffret de 3 fioles différentes, à 5,90 €, incluant un bon d'achat de 9 €. Il en existe une quinzaine, de quoi tester les 45 vins de la sélection.

Quelles sont les spécificités des ventes sur internet ?

Les e-commerçants peuvent mettre en vente des petits lots (à partir de 120 bouteilles chez Cdiscount, 36 chez iDealwine). *« Cela nous permet de travailler avec des vignerons qui vendent dans le réseau CHR* [cafés, hôtels, restaurants, Ndlr] », explique Pierre-Louis Bodin, acheteur vins chez Cdiscount. *Autrement dit, nous récupérons les meilleures cuvées.* » Les clients des sites internet ont également accès à une description très détaillée des vins. *« Nous faisons un gros travail d'information sur chacune des 200 références sélectionnées,* confirme Angélique de Lencquesaing, cofondatrice d'iDealwine. *Nous approfondissons, par exemple, les notes de dégustation internes.* » Sur Cdiscount, les internautes peuvent consulter les avis d'acheteurs, tandis que Veepee leur propose une expérience ludique pour les orienter parmi sa sélection de 143 références : définir leur « profil vin » en répondant à des questions sur leurs goûts. Un algorithme détermine alors le type de vin susceptible de leur convenir.

Les grandes surfaces développent, elles aussi, un site internet consacré à la foire aux vins. L'offre des magasins peut y être accessible en partie ou en totalité, voire en avant-première. Les enseignes peuvent également y vendre des exclusivités. Ainsi, la sélection de grands crus de Carrefour est disponible uniquement en ligne.

Comment préparer sa foire aux vins ?

En décortiquant les catalogues de toutes les enseignes (disponibles sur leur site). Il ne faut pas s'en tenir à l'appellation et aux médailles (voir p. 14), mais s'intéresser au vigneron, à son travail... La presse magazine *(Le Figaro Magazine, Le Point, L'Express...)*, qui s'empare systématiquement du sujet des foires aux vins, peut vous y aider. En magasin, mieux vaut toujours arriver tôt, car il n'y a parfois qu'un seul carton d'une référence ! *« Notre objectif : que nos clients ne soient jamais frustrés »,* tempère Blanche Richard. Et quand c'est possible, n'hésitez pas à préréserver en ligne les bouteilles qui vous tentent.



Lexique

Vin bio Aucun produit de synthèse n'est utilisé pour traiter les vignes, les intrans (sucres, notamment) doivent être certifiés bio et les doses de sulfites sont limitées. L'étiquette porte l'eurofeuille, le signe de reconnaissance des aliments certifiés bio selon le règlement européen et, éventuellement, la marque AB, propriété du ministère de l'Agriculture français.

Biodynamie L'objectif de la biodynamie est de reconstituer un environnement le plus naturel possible autour de la vigne pour qu'elle puisse se défendre contre les maladies. On utilise pour ce faire des plantes et des minéraux en dilution, et on tient compte du mouvement des astres et du calendrier lunaire. Un vin en biodynamie, obligatoirement bio, est labellisé Biodyvin ou Demeter.

Sans sulfites (soufre) ajoutés Vin qui n'a subi aucune adjonction de soufre durant son élaboration ou sa mise en bouteille.

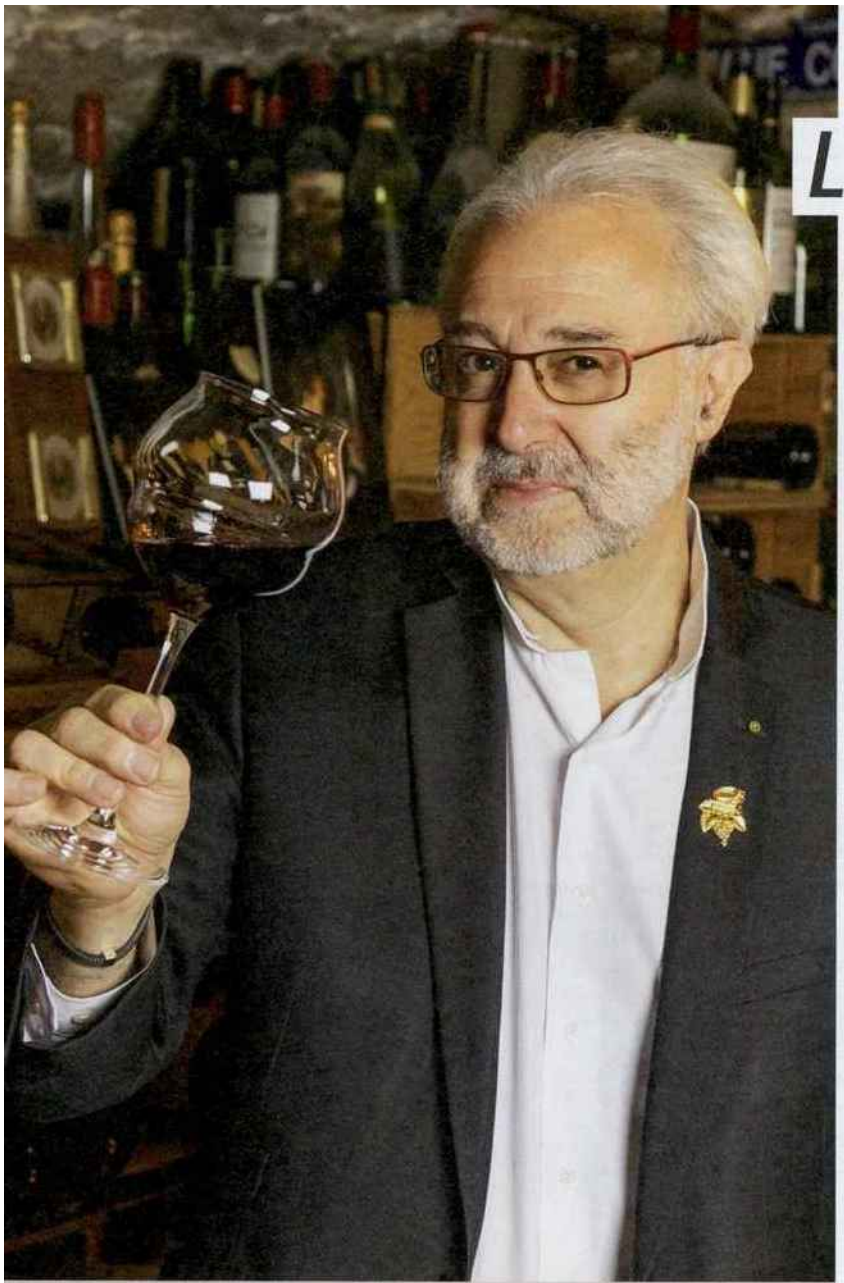
HVE (haute valeur environnementale). Cette mention correspond au niveau le plus exigeant d'un dispositif de certification environnementale officiel des exploitations agricoles : le niveau 3. Cette certification porte sur 4 thématiques clés : la préservation de la biodiversité, la stratégie phytosanitaire, la gestion de la fertilisation et de l'irrigation.

Vegan Un tel vin ne contient aucun des produits d'origine animale utilisés traditionnellement lors du collage (l'étape visant à débarrasser le vin de particules en suspension), comme le blanc d'œuf, la gélatine de poisson ou de porc, ou la caséine de lait.

Tous droits réservés à l'éditeur

Le Particulier Pratique
Pays : FR
Périodicité : Mensuel

Date : Septembre 2019
Page de l'article : p.12-21
Journaliste : CHRISTINE RISTE
AVEC ISABELLE COUNE



Qui est notre expert ?

Philippe Faure-Brac a remporté le concours du Meilleur Sommelier du monde en 1992 à Rio de Janeiro. Très impliqué dans la promotion de sa profession, il est président de l'Union de la sommellerie française, trésorier de l'Association de la sommellerie internationale, membre du comité national vins de l'Institut national de l'origine et de la qualité (Inao) et président du concours « Un des Meilleurs Ouvriers de France » sommelier. Il a publié de nombreux livres sur le vin et a participé à de multiples émissions télé ou radio. Il est propriétaire du Bistrot du Sommelier, à Paris, et associé du domaine Duseigneur à Châteauneuf-du-Pape.

FRANCK BELONCLE POUR LPVP

LA SÉLECTION

LES VINS ROUGES



Château Cambon la Pelouse 2016

Haut-médoc

Ce joli domaine a remporté, en 2019, la Coupe des crus bourgeois. Il promeut une viticulture respectueuse de l'environnement et est certifié haute valeur environnementale (HVE 3 ; voir lexique, p. 17). Un très bon rapport prix/plaisir.

millesimes.com, **13,90 €** (vendu par 6)



Château Fombrauge « Le Cadran de Fombrauge » 2008

Saint-émilion grand cru

Second vin du Château Fombrauge, cette cuvée est à l'image des vins produits par Bernard Magrez : généreuse, riche et puissante. Elle est proposée ici à parfaite maturité, prête à boire, dans un millésime de très belle qualité.

Intermarché, **14,95 €**



Domaine de la Solitude 2015

Pessac-léognan

Propriété de l'Association de la Sainte Famille, le domaine est géré depuis 1993 par Olivier Bernard (domaine de Chevalier), qui en a fait une véritable pépite de Graves du Nord.

chateaunet.com, **19,90 €**

Tous droits réservés à l'éditeur

Le Particulier Pratique
Pays : FR
Périodicité : Mensuel

Date : Septembre 2019
Page de l'article : p.12-21
Journaliste : CHRISTINE RISTE AVEC ISABELLE COUNE

DE PHILIPPE FAURE-BRAC



Maison Louis Jadot 2012

Marsannay
Clos du Roy

L'appellation souhaite promouvoir certains de ces terroirs en premier cru, et le Clos du Roy fait partie de ces « climats » qui pourraient en bénéficier. Voici donc l'opportunité d'acquérir un futur premier cru vinifié par une maison de grande qualité.

idealwine.com, **21 €**



Notre coup de cœur

STÉPHANE OGIER « L'ÂME SŒUR » 2016

IGP Collines rhodaniennes

Stéphane Ogier a contribué à la renaissance du vignoble de Seyssuel, qui fut l'un des premiers à être planté par les Romains dans cette région, puis fut oublié à l'aube du XXe siècle. Une pure syrah, dont la filiation avec les vins de côte-rôtie est évidente.

Le Repaire de Bacchus, 31,90 €



Domaine Pansiot 2017

Chorey-lès-beaune

Fondé en 1981 par Éric Pansiot avec seulement 4 ha de vignes, le domaine est aujourd'hui dirigé par sa fille Émilie. Elle a instillé aux vins une touche féminine empreinte de sensibilité, de subtilité et d'amour du travail bien fait.

cdiscount.com, **13,99 €**



Domaine du Clos des Fées « Les Sorcières » 2016

Côtes-du-roussillon

Tour à tour sommelier, restaurateur, écrivain, Hervé Bizeul s'est arrêté à la fin des années 1990 dans la vallée de l'Agly pour y créer son propre domaine. Il fait aujourd'hui partie de l'élite du Roussillon.

wineandco.com, **12,50 €**



Domaine Dambrun 2016

Ventoux

Vous connaissez Patrick Chêne, il a commenté pendant des années le Tour de France. Il est aujourd'hui vigneron, au pied du mythique mont Ventoux. Les vignes sont conduites en biodynamie, et les vins éclatants de fruits et de fraîcheur.

millesimes.com, **19,50 €**



Château L'Hospitalet « La Réserve » 2018

La Clape

Gérard Bertrand mène son domaine en biodynamie. Situé à l'entrée du massif de la Clape, il jouit d'un climat idéal pour produire des vins mûrs et frais, issus d'un assemblage de syrah, grenache et mourvèdre.

E.Leclerc, **8,50 €**



Famille Perrin « Coudoulet de Beaucastel » 2017

Côtes-du-rhône

Le vignoble de Coudoulet est souvent considéré comme le petit frère de celui de Beaucastel. Ce vin constitue ainsi une bonne introduction à l'univers des vins de la famille Perrin.

Nicolas, **19,70 €**



Château du Cèdre 2015

Cahors

Pascal et Jean-Marc Verhaeghe président aux destinées de cette propriété familiale, qui figure au sommet de l'appellation. Ces maîtres du malbec conduisent leurs vignes en bio depuis le millésime 2012. Les vins y ont gagné en précision et en fruité.

Comptoir des Vignes, **14,30 €**

Tous droits réservés à l'éditeur

Le Particulier Pratique
Pays : FR
Périodicité : Mensuel

Date : Septembre 2019
Page de l'article : p.12-21
Journaliste : CHRISTINE RISTE AVEC ISABELLE COUNE

LA SÉLECTION DE PHILIPPE FAURE-BRAC (SUITE)

LES VINS BLANCS



Château Couhins 2017

Pessac-léognan

Ce château, propriété de l'Institut national de la recherche agronomique (Inra), propose, année après année, des vins blancs qui font honneur à son rang de cru classé de Graves. Ce 2017 ne déroge pas à la règle, avec ses notes de poire, d'agrumes, et à la bouche délicatement fruitée et miellée.

Intermarché, 23,99 €



Domaine A. et P. de Villaine 2016

Bouzeron aligoté

Le cogérant du domaine de La Romanée-Conti a fondé, en 1971, avec son épouse, Pamela, ce domaine à Bouzeron, contribuant ainsi à la promotion du cépage aligoté. Le vignoble est aujourd'hui géré par son neveu Pierre de Benoist, qui démontre avec brio que ce cépage mal aimé peut produire de grands bourgognes.

wineandco.com, **18,90 €**



Domaine Vocoret & fils « Vieilles Vignes » 1er cru 2018

Chablis

Voilà quatre générations que la famille Vocoret est présente sur le vignoble de Chablis, où règne le chardonnay. Les vins du domaine sont à l'image du terroir de l'appellation : minéraux et racés. Que leur demander de plus ? Ce premier cru s'accommodera avec plaisir de fruits de mer ou d'une belle volaille.

E.Leclerc, 14,95 €



Maison Joseph Drouhin 2017

Pouilly-vinzelles

L'appelation fait à peine 42 ha, mais produit de très beaux vins, racés et structurés, bien mis en valeur ici par la maison Drouhin.

Nicolas, 15,40 €



Jo Landron « Amphibolite » 2018

Muscadet-sèvre-et-maine

Jo Landron, reconnaissable entre tous à ses bacchantes fièrement dressées, nous livre une très belle expression du muscadet, idéal sur des huîtres.

Lavinia, 12,50 €



Domaine de La Taille aux Loups « Les Hauts de Husseau » 2015

Montlouis-sur-loire sec

Jacky Blot fut l'un des premiers à proposer des vins épurés, bénéficiant de longs élevages en fût. Le domaine est au firmament de l'appellation.

chateaunet.com, **19,90 €**



Domaine Comte Abbatucci « Faustine » 2017

Vin de Corse

Entièrement mené en biodynamie, ce domaine corse se fait une spécialité de cultiver les cépages traditionnels de l'île de Beauté. Il possède même un conservatoire de cépages endémiques, riche de 18 variétés,

millesimes.com, **19,95 €**

Notre coup de cœur



DOMAINE ALBERT MANN PINOT GRIS 2017

Alsace blanc

En bio depuis 2000 et en biodynamie depuis 2010, ce domaine, tenu de main de maitre par les frères Barthelmé, s'est aujourd'hui hissé au firmament des grands vins d'Alsace. Une occasion à ne rater sous aucun prétexte.

chateaunet.com, 14,35 €

Tous droits réservés à l'éditeur

Le Particulier Pratique
Pays : FR
Périodicité : Mensuel

Date : Septembre 2019
Page de l'article : p.12-21
Journaliste : CHRISTINE RISTE
AVEC ISABELLE COUNE



Domaine Claude Quénard & fils « Matéria blanc » 2016

Savoie

Cultivé en bio, le domaine produit de beaux blancs issus de cépages locaux comme la jacquère, ici associée avec de la roussette et du chardonnay.

Naturalia, **12,90 €**



Domaine Cauhapé « As de Cœur » 2018

Jurançon

Henri Ramonteu façonne des jurançons de haute volée, en sec comme en moelleux. Cet « As de Cœur » est marqué par un bel équilibre, une grande douceur et une très belle fraîcheur.

Lidl, **10,49 €**

LES VINS EFFERVESCENTS ET LES VINS ÉTRANGERS



Domaine des Ouled Thaleb (Alain Graillot/ Thalvin) « Tandem » 2016

Maroc (Meknès)

Vigneron star de la vallée du Rhône, Alain Graillot a exporté son savoir-faire au Maroc avec cette cuvée 100 % syrah, son cépage fétiche.

Lavinia, **15,13 €**

Notre coup de cœur



CHAMPAGNE FLEURY « EMPREINTE » BRUT NATURE

Champagne

La famille Fleury est l'une des pionnières de la biodynamie en champagne. Depuis 1989, les vignes sont cultivées selon ce principe et permettent de produire des cuvées éblouissantes de fraîcheur, de matière et d'équilibre.

Lavinia, 35 €



Vega Sicilia « Alion » 2014

Espagne (Castille-León)

Cette cuvée représente bien le classicisme du domaine mythique espagnol. D'abord élevé en cuve, ce rouge est ensuite transféré en fût de chêne pour une durée de 12 à 18 mois, puis patiente environ 15 mois en bouteille avant d'être mis sur le marché.

idealwine.com, **59 €**



Hauller frères chardonnay brut zéro 2014

Crémant d'Alsace

Cette famille de tonneliers s'est lancée dans la viticulture au tournant des années 1970. Le domaine propose ici sa cuvée « Signature », limitée à 1 776 exemplaires en référence à l'année de création de la tonnellerie familiale.

veepee.fr, 11 €



Champagne Delamotte blanc de blancs

Champagne

Située au Mesnil-sur-Oger, la maison, propriété de Laurent-Perrier, produit des vins d'une très grande fraîcheur où le chardonnay tient une place prépondérante.

Monoprix, **40,59 €**



Dame du Vignon « Excellence »

Vouvray méthode traditionnelle

Alliance Loire est un regroupement de 7 caves coopératives du Val de Loire, s'étendant de la région nantaise à la Touraine. Elle produite cette cuvée « Excellence », en 100 % chenin. Issue de vignes plantées sur un plateau calcaire, elle bénéficie d'un élevage long de 24 mois, apportant une belle finesse de bulles.

Système U, **6,75 €**

Tous droits réservés à l'éditeur

PARIS MATCH SUPPLEMENT
Pays : France
Périodicité : Parution Irrégulière





Date : Du 05 au 12 septembre 2019
Page de l'article : p.22,24,26,...,30
Journaliste : Michel Bettane et Thierry Desseauve

Pendant que les enfants préparent leur cartable, les parents préparent la liste de leurs prochains vins. Bref, c'est la rentrée

FOIRES AUX VINS
UNE SÉLECTION JAMAIS VUE

Les choix de **Michel Bettane et Thierry Desseauve**

AUCHAN

Monge Granon, Tradition, clairette de Die
6,99 euros
14/20
Une clairette délicate, fraîchement exotique sur fond d'agrumes. C'est une gourmandise parfaitement équilibrée. À ce prix, on prend un carton.
Garde : jusqu'à 2 ans

Château La Fleur de Boüard 2016, lalande-de-pomerol
25,90 euros
16/20
Une jolie sève cacaotée, pleine et juteuse. Voilà un vin élégant à prix doux.
Garde : 5 à 10 ans

Château Meyney 2017, saint-estèphe
23,50 euros
16,5/20
Ample et fin, aux arômes variés de tabac, cassis et cèdre. C'est la classe à prix accessible.
Garde : plus de 10 ans



CARREFOUR

Bernard Magrez, bordeaux 2016
11,95 euros
15/20
Belle texture caressante, tannins ronds, gourmand et fruité fin, on reconnaît tout le savoir-faire de Bernard Magrez dans ce vin.
Garde : 2 à 5 ans



BIOCOOP

Domaine Le Pas Saint Martin, Le Vent dans les saules 2018, anjou
9,90 euros
14,5/20
La bouteille qui fait aimer les vins de Loire. Un chenin plein de personnalité, fruité, sec, acidulé. Très facile à marier à table.
Garde : jusqu'à 2 ans

Champagne Fleury, Blanc de noirs
32 euros
15,5/20
Un des vins les plus désirables de la sélection Biocoop. Ce champagne sec et ample, possède un fruité précis et de la présence en bouche. Il plaira tout aussi bien à l'amateur qu'au novice.
Garde : jusqu'à 2 ans

CARREFOUR

Château Lagrezette 2015, cahors
18,95 euros
16,5/20
Puissant et richement doté en tannins, l'élevage le rend aimable dès aujourd'hui, avec un toucher harmonieux et une finale puissante. Un incontournable de l'appellation.
Garde : 5 à 10 ans

LE GRAND TASTING L'APPLI EXPERTE

Retrouvez l'intégralité des vins des foires aux vins notés et commentés et les coups de cœur des experts Bettane+Desseauve en vidéo sur l'appli Le Grand Tasting, gratuite sur iOS et Android.

N.B.: Les prix sont donnés à titre indicatif pour une bouteille de 75 cl. Les vins sont classés par enseignes.

Tous droits réservés à l'éditeur



CASINO

Château Dauzac, Aurore de Dauzac 2016, margaux
19,90 euros
15/20
Un beau deuxième vin de ce cru classé de Margaux, souple et élégant, qui charme avec distinction. Vin végane.
Garde : 2 à 5 ans

Tardieu-Laurent, crozes-hermitage 2018
10,95 euros
15/20
Superbe fruit, croquant et digeste, des tannins bien ronds pour un plaisir immédiat. Que demander de plus ?
Garde : 2 à 5 ans

Château Rolland de By 2014, médoc
13,95 euros
17/20
Superbe fraîcheur du fruit rouge et noir, tannins enrobés en bouche, glissant et harmonieux, plein de sève et de charme, il va bien vieillir.
Garde : 5 à 10 ans

Château Jean Faure 2016, saint-émilion grand cru
33 euros
17/20
Puissant, avec une belle tonalité épicée, une bouche ronde et pleine de charme, suave et dotée de tannins bien enrobés. Superbe à ce prix.
Garde : 5 à 10 ans

CASINO

Château Vannières 2018, bandol
12,95 euros
15/20
Ce rosé a du corps et du cœur. Une des plus belles expressions de la côte méditerranéenne.
Garde : jusqu'à 2 ans

Domaine Brocard, Vieilles vignes 2018, chablis
14,50 euros
14,5/20
Souple et bien dessiné, un joli chablis en biodynamie, sur des notes grillées et de miel. À carafer pour encore plus de plaisir.
Garde : 2 à 5 ans

Domaine d'Aula 2018, IGP côtes-de-gascogne
3,50 euros
14/20
Friand et frais, tout en notes gourmandes et salines. Une parfaite alternative aux rosés de Provence.
Garde : jusqu'à 2 ans

Mas de Lunès 2016, languedoc-grès-de-montpellier
7,50 euros
14,5/20
Très équilibré, frais et fondant, ce rouge est tout en fruité gourmand.
Garde : jusqu'à 2 ans

Château Tronquoy Lalande 2014, saint-estèphe
35 euros
16/20
Un style joliment bordelais tout en restant parfaitement abordable. Une belle bouteille à offrir, aux autres ou à soi-même.
Garde : 2 à 5 ans

COMPTOIR DES VIGNES

Château du Cèdre 2015, cahors
14,30 euros
14/20
Un malbec d'inspiration souple, facile à boire. À savourer sans attendre sur des viandes blanches ou une volaille rôtie.
Garde : 2 à 5 ans

Cave de Tain, saint-joseph 2017
19,20 euros
14,5/20
Une parfaite syrah que cette cuvée bio, glissante et accessible d'accès, offrant du fruit, du relief et du dynamisme. À garder à portée de main.
Garde : 2 à 5 ans

DUCLOT LA CAVE ET CHATEAUNET

Champagne Dehours, Grande réserve
24 euros
16/20
Champagne à base de meunier, qui lui donne de l'ampleur. Il est complété d'un tiers de vins de réserve qui lui apportent de la profondeur.
Garde : 2 à 5 ans

Champagne Mailly Grand Cru, Blanc de pinot noir
33 euros
16/20
Large en attaque, il finit frais, complexe, dynamique. Parfait en apéritif mais son énergie l'emmènera jusqu'au bout de la nuit.
Garde : 2 à 5 ans

Domaine de la Navicelle, Esprit 2014, côtes-de-provence
10,90 euros
15/20
Bien construit, assez puissant, long et équilibré. Profondeur remarquable.
Garde : 2 à 5 ans

Château Marjosse 2018, entre-deux-mers
9,60 euros
15,5/20
De grande finesse, précis et très frais, il est dynamique, épuré, cristallin.
Garde : 2 à 5 ans

Château Montviel 2015, pomerol
34,90 euros
16,5/20
De la profondeur, complet, du style, avec un tannin ourlé, racé, et une finale bien ancrée dans le style pomerol.
Garde : plus de 10 ans

Encart de 32 pages. Paris-Match du 5 au 12 septembre 2019. Ne peut être vendu séparément.
Réalisation : bettane+desseauve (enmagnum.com) **Coordination :** Nicolas de Rouyn.
Contributeurs : Véronique Barbier, Béatrice Brasseur, Véronique Raisin, Hicham Abou Raad, Michel Bettane, Louis-Victor Charvet, Thierry Desseauve et Nicolas de Rabaudy.
Photo de couverture : Fabrice Leseigneur. . **Publicité :** Pierre Alain Robert (Direction). Anaïs Terrien, Maxime Kaddour et Eric Minet. Tél. : 01 48 01 90 10
Dans ce supplément, tous les prix sont mentionnés à titre indicatif.

Tous droits réservés à l'éditeur

IDEALWINE

Château Climens 2009, barsac
69 euros
18,5/20
Un modèle. Un grand barsac, au rôti spectaculaire, offrant des notes d'amande et de fruits exotiques. Tout est aligné, fondu, ciselé avec la plus grande rigueur. Grand millésime.
Garde : plus de 10 ans

Domaine Denis Mortet, Mes Cinq terroirs 2016, gevrey-chambertin
68 euros
16,5/20
L'émotion est à son comble, comme toujours avec Denis Mortet. Raffiné, élégant, avec un fruit frais et précis, ce gevrey de grand style témoigne d'une classe absolue.
Garde : plus de 10 ans

Fritz Haag, Riesling Trocken 2017, mosel-saar
12 euros
15,5/20
Avec son léger perlant, son fruit frais extrêmement aromatique et ses notes exotiques, ce blanc fringant offre un visage friand, du relief en bouche et une pleine gourmandise.
Garde : jusqu'à 2 ans

INTERMARCHE

Château Haut-Marbuzet 2017, saint-estèphe
33,90 euros
16,5/20
Une texture à faire rougir les plus grands crus classés, une finesse de taffetas et un équilibre parfait pour un prix doux au regard de ses prestigieux voisins. Autrement dit, une affaire.
Garde : plus de 10 ans

Château Filhot 2009, sauternes
21,50 euros
16/20
Le vin lumineux de la sélection. Une gourmandise raffinée et irrésistible qui fera l'unanimité, aujourd'hui ou dans vingt ans.
Garde : plus de 10 ans

LAVINIA

Domaine de la Grosse Pierre, Aux Craz 2018, chiroubles
16 euros
15,5/20
Chiroubles récolté en altitude, sur la roche-mère. Il affiche plus de fond que la cuvée au nom du domaine. Intense et d'une belle allonge.
Garde : 2 à 5 ans

Clos Constantin, Les Polissons 2018, languedoc
9 euros
15/20
Cuvée délicate, charmeuse, sur le fruit et de belle allonge, fleurie et délicate. Parfait vin de copains, en bio.
Garde : 2 à 5 ans

Domaine Jean Fournier, Clos du Roy 2017, marsannay
31 euros
16/20
Avec la profondeur et l'élégance du clos du Roy, la bouche est complète, longue, distinguée. Ce rouge permet de découvrir l'un des deux climats de référence de Marsannay qui sera prochainement classé en premier cru. Vin bio.
Garde : 5 à 10 ans

Tous droits réservés à l'éditeur

Domaine du Pas de l'Escalette, Les Petits Pas 2018, terrasses-du-larzac
12 euros
15,5/20
Beaucoup de charme et toujours cette énergie unique liée à l'altitude du terroir, le plus haut du Languedoc. Finale fraîche, mentholée, délicieuse. Vin bio.
Garde : 2 à 5 ans

LECLERC

Domaine Romain Duvernay, côtes-du-rhône villages Séguret 2018
4,95 euros
13,5/20
Simple, efficace, bon, accessible. C'est le vin de copain par excellence, avec cette souplesse incroyable et cette mâche acidulée. Un délice.
Garde : jusqu'à 2 ans

Cazes, côtes-du-roussillon 2018
5,95 euros
14/20
Ne boudez pas votre plaisir avec ce "petit" vin bio qui fera l'unanimité. C'est un vin irrésistible, paré d'un toucher de bouche sensuel et tendre.
Garde : jusqu'à 2 ans

Domaine Jo Pithon, savennières 2016
9,50 euros
15/20
Un superbe blanc à ne pas manquer (sélection régionale Ile-de-France). Ce domaine est réputé pour ses vins purs, droits, précis. En atteste ce savennières tendu et ultra floral.
Garde : 2 à 5 ans

LE PETIT BALLON

Château Les Croisille, Divin 2015, cahors
24,30 euros
16/20
C'est la cuvée icône du domaine, vinifiée avec soin et précision. Du pur extrait de malbec, avec des arômes de fruits noirs et d'épices, une texture ample, un bel élevage sans maquillage et une finale longue et saline. Beau style.
Garde : 5 à 10 ans

Gabriel Meffre, Laurus 2015, côtes-du-rhône villages
10,80 euros
13/20
Des vieilles vignes, un fruit mûr et un élevage bien présent pour ce vin puissant et de caractère.
Garde : 2 à 5 ans

Château Hostens-Picant, Lucullus 2014, sainte-foy-bordeaux
28 euros
15,50/20
Cette cuvée spéciale, produite en série limitée, est onctueuse et épicée, richement et finement élevée. Un vin de garde assurément.
Garde : 5 à 10 ans

Domaine La Perrière, Mégalithe 2014, sancerre
23,80 euros
15/20
Joli fruit, amplitude de bouche, un beau classique de Sancerre, avec de l'énergie. Pour la table.
Garde : jusqu'à 2 ans

Tous droits réservés à l'éditeur

LIDL

Cave de Tain, Mouvement perpétuel 2018, crozes-hermitage
9,99 euros
14,5/20
Beau vin sans soufre ajouté, le fruit explose dans le verre. Ce vin franc, savoureux et sans artifice offre une belle profondeur. Une des priorités de cette foire aux vins.
Garde : jusqu'à 2 ans

Domaine Cauhapé, As de cœur 2018, jurançon
10,49 euros
14,5/20
On retrouve dans cette bouteille le style séduisant de ce domaine de référence. On croque dans le raisin, ce vin présente un équilibre moderne où le sucre reste discret. On peut l'ouvrir dès l'apéritif ou le réserver à un dessert à base de fruits, coupés ou en tartes.
Garde : jusqu'à 2 ans

MAGASINS U

Famille Amirault-Grosbois, Les Caillottes 2018, bourgueil
8,90 euros
14,5/20
On retrouve dans ce vin toute la fermeté du terroir de Bourgueil, structuré et profond. Ce vin va se bonifier sur deux ou trois ans. Une belle bouteille en perspective.
Garde : jusqu'à 2 ans

Château Le Cèdre, Racines Malbec 2017, cahors
6,90 euros
15/20
Expression moderne de Cahors, par l'un des leaders de l'appellation. Avec ses arômes séduisants de fruits noirs, de fleurs et de réglisse, il se montre déjà très accessible. On mesure avec ce vin le chemin parcouru par l'appellation depuis dix ans.
Garde : 2 à 5 ans



LECLERC

L'indomptable de Cigalus 2017, IGP pays-d'oc
13,95 euros
15/20
Magistral. Magnifique vin d'une grande puissance, mais sans lourdeur ni exubérance. C'est un rouge profond et savoureusement fruité, riche sans excès. Un délice, une gourmandise.
Garde : 5 à 10 ans

Champagne Camille Bonville, Blanc de blancs grand cru
24,80 euros
15/20
Très typé chardonnay, ce blanc de blancs est savoureux et précis. Le terroir de grand cru d'Avize s'exprime totalement. Parfait à l'apéritif.
Garde : jusqu'à 2 ans

Vignobles Olivier Decelle, Terre de Granit 2018, saint-joseph
13,95 euros
14,5/20
Voici un vin extraverti, avec des notes boisées qui se mêlent à des arômes de fruits très mûrs. La bouche dense et puissante possède des tannins gras et enveloppés, il supportera des plats riches.
Garde : 2 à 5 ans

Thierry Germain, La Corde 2018, saumur-champigny
11,50 euros
15/20
Le saumur-champigny que l'on aime, doté d'un fruit croquant, d'une jolie texture avec du fond, et d'un retour sur la framboise.
Garde : jusqu'à 2 ans

MILLESIMES

Château Pichon Baron, Les Griffons 2016, pauillac
38,90 euros
16/20
Solide, cette autre étiquette du grand cru affiche beaucoup de profondeur et de carrure, dans une trame qui reste suave et mûre. Très belle bouteille, un vrai pauillac.
Garde : 5 à 10 ans

Domaine Vaïsse, Pur 2016, IGP pays-d'hérault
23,90 euros
16/20
Magnifique carignan 100 %, signant un vin élégant, superbe de finesse et de nuances, avec un fruit percutant, de la sève et de la fraîcheur. On se régale.
Garde : 2 à 5 ans

Château Talbot 2010, saint-julien
82 euros
17,5/20
Plein, juteux, précis, une grande bouteille au meilleur de sa forme qui devrait durer de longues années encore. Le velouté de texture, la plénitude et l'allonge confirment.
Garde : plus de 10 ans

MONOPRIX

Champagne Irroy, Extra-Brut
22,89 euros
14,5/20
Bulle fine et délicate, tout en énergie, avec du fond, du fruit et de la fraîcheur. Cette maison acquise par Taittinger affiche un bon fond, à dominante de pinot noir.
Garde : jusqu'à 2 ans

Tous droits réservés à l'éditeur

PARIS MATCH SUPPLEMENT
Pays : France
Périodicité : Parution Irrégulière

Date : Du 05 au 12 septembre 2019
Page de l'article : p.22,24,26,...,30
Journaliste : Michel Bettane et Thierry Desseauve

Domaine Colombo et fille, côtes-du-rhône 2017
7,69 euros
14,5/20
Superbe éclat, avec un fruit gourmand, pur, très glissant, sans élevage sous bois. Il faut en avoir dans sa cave à tout moment, c'est le parfait côtes-du-rhône tant prisé.
Garde : 2 à 5 ans

Domaine Louis-Claude Desvignes, Les Vignes de la Voûte 2018, morgon
12,89 euros
15,5/20
Les vignes de 60 ans offrent profondeur et densité à ce rouge de totale efficacité. On aime son jus pulpeux, ses fruits rouges, ses épices, sa finesse et sa fraîcheur, et surtout son relief de tannin. Long, ultra gourmand, c'est l'affaire de cette sélection.
Garde : 2 à 5 ans

REPAIRE DE BACCHUS

Champagne Bollinger, Grande Année 2007
88 euros
17/20
Attention, grand champagne. Jouant admirablement de son oxydation ménagée et de sa réduction fumée, préservant le fruit et une tension superbe, cette cuvée riche, assise sur ses pinots noirs, offre le nec plus ultra de la Champagne.
Une grande bouteille, à savourer ou à garder.
Garde : plus de 10 ans

Domaine Pierre-Jean Villa, Jardin suspendu 2016, condrieu
41,60 euros
17/20
Le viognier à son zénith. Aucune caricature du cépage ici, mais une finesse exquise, doublée d'une grande suavité de texture, impérieuse et de grande longueur. Un sans faute.
Garde : 5 à 10 ans

Maçanita, Branco 2018, douro
9,80 euros
15/20
Belle bouteille, beau jus : à moins de dix euros, ce blanc remplit tous les critères. On aime sa largesse, ses beaux amers qui étirent la bouche.
Garde : jusqu'à 2 ans

Terra Remota, Tan Natural 2017, emporda
12 euros
15,5/20
Encore une pépite dont l'Espagne a le secret. Très en fruit, avec du fond et de la présence, ce rouge suave et énergique en mettra plus d'un autour de la table. Il n'y a qu'à traverser les Pyrénées.
Garde : jusqu'à 2 ans

Domaine de la Taille aux Loups, Clos du Hochet 2017, montlouis-sur-loire
26,50 euros
16/20
Encore une belle bouteille de Jacky Blot, portée par un élevage assuré. Fin, ciselé, énergique, avec un superbe grillé qui se fondra, ce chenin de parfait équilibre est incontournable.
Garde : 5 à 10 ans

VINATIS

La Chablisienne, chablis premier cru Côte de Léchet 2015
16,99 euros
15/20
Un joli jus, finement ciselé, à la fois frais et gourmand, offrant une vraie lecture de Chablis, moderne et sans fioritures.
Garde : 2 à 5 ans

Gérard Bertrand, Grand Terroir Syrah-Grenache 2016, languedoc-grès-de-montpellier
8,50 euros
15/20
Superbe rapport prix-plaisir que ce rouge de fond, suave et énergique, avec un beau fruit, des notes épicées.
Garde : 2 à 5 ans

WINE & CO

Domaine Guffens-Heynens, mâcon-villages Pierreclos 2011
32 euros
16/20
C'est fin, complexe, sur les fruits exotiques, et long. C'est bluffant pour l'appellation.
Garde : 5 à 10 ans

NICOLAS

Perrin et Fils, Coudoulet de Beaucastel 2017, côtes-du-rhône
19,70 euros
15/20
Finesse et élégance pour ce super côtes-du-rhône hors norme.
À ne rater sous aucun prétexte.
Garde : 2 à 5 ans

Château Montus 2015, madiran
38 euros
17/20
Bouche tapissante, complexe, on en a plein les papilles. Et quel équilibre. Un très joli vin au prix modeste au regard de la qualité.
Garde : 5 à 10 ans

Château Pontet-Canet 2014, pauillac
105 euros
18/20
Superbe expression du fruit pur, tout en délicatesse et en finesse, signature du cru. C'est un vin de dentelle, dynamique et long, superbe de constitution de soyeux. Une très grande bouteille.
Garde : plus de 10 ans

Château Revelette 2018, vin de France
15,90 euros
14,5/20
Une infusion de fruits rouges. C'est juteux et de bonne structure. Bon vin.
Garde : 2 à 5 ans ■



Tous droits réservés à l'éditeur

portail.free.fr
Pays : France
Dynamisme : 565

Visualiser l'article

Foire aux vins 2019 chez Nicolas et chez Naturalia : notre sélection de bouteilles



Les magasins Nicolas et les boutiques bio Naturalia sont deux alternatives de choix pour dénicher de bons crus lors de ces foires aux vins de rentrée. Capital a dressé sa liste des meilleures bouteilles à retrouver dans ces deux enseignes.

Le caviste Nicolas propose pour sa foire des prix attractifs sur ses références permanentes (41% de l'offre), mais aussi des nouveautés, sur 8 millésimes différents et à un prix moyen de 15 euros. De son côté, l'enseigne spécialisée dans le bio propose une sélection de 24 cuvées, évidemment 100% bio, mais aussi des vins végans, biodynamiques et sans sulfite ajouté. «Des cuvées le plus nature possible, garantissant caractère et authenticité», selon Sébastien Lévy, directeur des achats.

Pour vous aider à faire votre choix, Capital a sélectionné les meilleures bouteilles de vin rouge, de blanc, de rosé et de champagne des foires aux vins organisés par les cavistes, les supermarchés et les commerçants en ligne. A l'aide d'un panel d'expert, nous avons testé, noté et retenu les meilleurs crus.

Voici les vins à retrouver chez Nicolas du 11 septembre au 15 octobre : Chambolle-musigny 2013, Domaine Faiveley 14,5/20

Sur une appellation village très prestigieuse, (...)

Lire la suite

Tous droits réservés à l'éditeur

Valeurs actuelles
Pays : FR
Périodicité : Hebdomadaire
OJD : 116839





Date : Du 12 au 18 septembre 2019
Page de l'article : p.68,70
Journaliste : Bernard Burtschy

ART DE VIVRE / FOIRES AUX VINS

Notre sélection de bonnes affaires

Les amateurs méritent d'être guidés dans les foires aux vins tant elles relèvent d'une caverne d'Alibaba où le sublime côtoie l'infâme, parfois au même prix. Voici notre choix de belles bouteilles à très bon rapport qualité-prix, de 5,90 à 40 euros.

Par Bernard Burtschy



Domaine Marionnet, L'Enclos des Charmes
Touraine rouge 2018
Henry Marionnet et son fils Jean-Sébastien sont les rois du vin gourmand au prix doux, immédiatement consommable sans attendre des lustres. Un vin facile à placer, léger, aérien, tout en fraîcheur, très consensuel. Tout le monde aime!
5,90 €, Système U, du 24 septembre au 5 octobre.



Jean-Marc Brocard, Kimméridgien
Bourgogne blanc chardonnay 2018
Le kimméridgien est le terroir de référence des grands chablis et le perspicace Jean-Marc Brocard a su en déceler en dehors de l'aire d'appellation, ce qui permet de présenter ce vin à un prix incroyablement doux.
6,80 €, Carrefour, jusqu'au 23 septembre.



Château de Riquewihr, Schoenenbourg
Riesling grand cru blanc 2015
Le Schoenenbourg est le grand cru le plus emblématique d'Alsace, Voltaire en possédait d'ailleurs quelques arpents. Mentionné dès 1663 comme le *« vin le plus noble du pays »*, il est d'une qualité époustouflante et il vieillira avec grâce plusieurs décennies.
9,25 €, Leclerc, du 1er au 13 octobre.

Tous droits réservés à l'éditeur

Valeurs actuelles
Pays : FR
Périodicité : Hebdomadaire
OJD : 116839

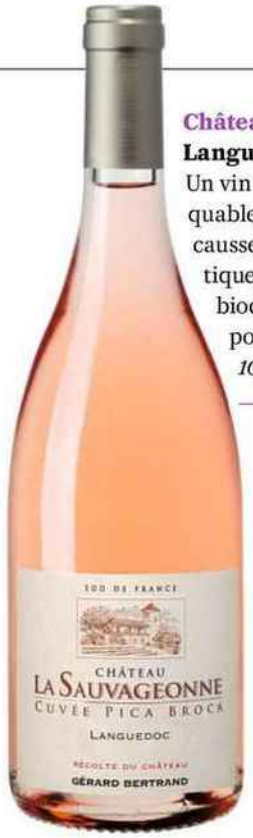
Date : Du 12 au 18 septembre 2019
Page de l'article : p.68,70
Journaliste : Bernard Burtschy



Château Fougas, Maldoror
Côtes-de-bourg bio rouge 2016
Impressionnant de régularité, le Maldoror de Fougas s'est surpassé en 2016 avec un vin dense et droit qui défiera les décennies, mais qui réussit l'incroyable performance d'être déjà très accessible. Un miracle du bio et surtout de la biodynamie dont le château est un aficionado.
9,95 €, Auchan, du 24 septembre au 8 octobre.



La Chapelle de Meyney
Saint-estèphe rouge 2014
Installé sur sa butte très singulière, Meyney produit avec une grande régularité des vins remarquables au long vieillissement. La Chapelle en est une version plus accessible et plus friande, tout en bénéficiant de la robuste constitution du saint-estèphe. *24,30 €, Nicolas, jusqu'au 15 octobre.*



Château La Sauvageonne, Cuvée Pica Broca
Languedoc rosé 2018
Un vin rosé du Languedoc absolument remarquable grâce à la fraîcheur apportée par le causse du Larzac et une belle palette aromatique. De surcroît, il est élaboré en bio et en biodynamie, ce qui n'est pas négligeable pour la santé.
10,90 €, Monoprix, du 9 au 27 octobre.



Château Lavernette
Pouilly-fuissé blanc 2017
Le "supermarché bio" présente ce superbe blanc aux arômes d'abricot, très joliment épicé en bouche, parfait à l'apéritif ou sur les poissons. Doublement certifié bio et biodynamie par Demeter, il permet d'accéder à la magie des grands bourgognes blancs devenus inaccessibles.
18,99 €, Naturéo, jusqu'au 22 septembre.



Château Marquis de Terme
Margaux rouge 2017
Ce superbe margaux vient de terminer son élevage de dix-huit mois et il se déguste déjà avec beaucoup de gourmandise. Les passionnés le mettront en cave où il continuera de progresser pendant de longues années. Une immense bouteille pour un grand événement.
40 €, Intermarché, jusqu'au 29 septembre.

Tous droits réservés à l'éditeur

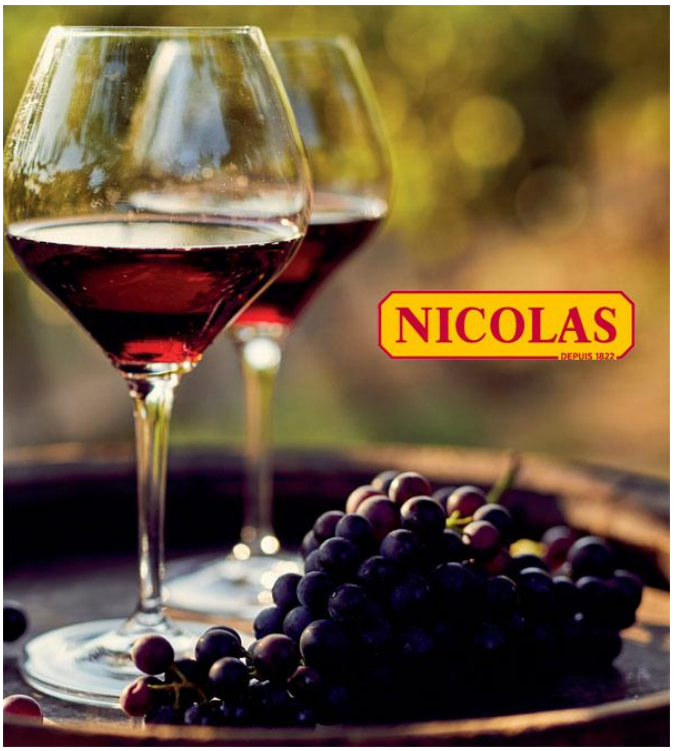
Cuisine & des Tendances

Date : 12/09/2019
Heure : 16:23:54
Journaliste : Christophe Hamieau

cuisine-et-des-tendances.com
Pays : France
Dynamisme : 5

Visualiser l'article

Foire aux vins Nicolas, notre sélection



Pour cette Foire aux Vins d'automne 2019, qui se déroule jusqu'au 15 octobre prochain, Nicolas propose une sélection réalisée parmi les 800 échantillons reçus et dégustés par les oenologues de Nicolas. Nous avons aussi fait notre choix.
Ce sont donc 56 références, 37 vins rouges, 17 blancs et 2 rosés, qui sont présentées en exclusivité à l'occasion de Foire aux Vins d'automne 2019 dans les magasins de cavistes Nicolas.

« Cette année place à la découverte et aux nouveautés (20% NDLR). Une belle sélection représentative de notre patrimoine vinicole faisant la part belle aux vins engagés dans le bio et l'éco-responsabilité », rapporte Jérôme Poiret, Responsable des achats chez Nicolas.

Voici notre sélection, parmi les cuvées que nous avons eu l'occasion de déguster en avant première en juin dernier.

Commençons en Bourgogne avec le Confidences 2018, un Touraine Chenonceaux de la Famille Bougrier. Le maître mot de ce blanc sec est l'équilibre. On aime les petites notes épicées et la finale en fraicheur. 9,10 euros.

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

On poursuit par l'Alsace avec le Riesling Château Ollwiller Grand Cru 2017. Ce blanc sec offre une jolie vivacité, légèrement perlant, pour une bouche assez ronde et fruitée. Pour accompagner une viande blanche, une volaille. 14,20 euros.

Toujours en blanc, mais dans le Rhône cette fois, La Bastille St-Raphael 2018 est un Cairanne à la bouche ample, bien aromatique, avec une belle fraicheur sur la finale. Sur des viandes blanches ou des fromages doux. 6,40 euros.

En Bordeaux, le Saint-Emilion Petit Cormeil Sans Soufre Ajouté 2018 est un vin rouge aux jolies notes de fruits noirs, une bouche gourmande avec une finale aux petites touches épicées. Du plaisir à 16,80 euros.

Nous avons aussi apprécié Le Paon de Citran 2006, un Haut-Médoc de caractère, complexe, doté d'une belle structure mais aussi d'une belle fraicheur. A boire maintenant. 16,40 euros.

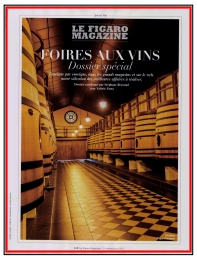
En Languedoc, La Blanquière Haute 2017 fait parler les fruits et les épices avec une jolie fraicheur. Un vin plaisir à partager avec les amis sur de bonnes viandes rouges. 6,70 euros.

Enfin, pour finir on a eu peur du coup marketing avec le 50 Nuances de Grains 2018, un Côtes de Duras des Caves de Berticot. Et ce rouge, « vin sulfureux, sans sulfites », offre une belle gourmandise sur les fruits rouges. Il y a aussi de la fraicheur et des épices pour une jolie finale. 8,50 euros.

Tous droits réservés à l'éditeur

LE FIGARO magazine
Pays : FR
Périodicité : Hebdomadaire
OJD : 388700





Date : Du 13 au 14 septembre 2019
Page de l'article : p.115-116
Journaliste : Valérie Faust

LE FIGARO MAGAZINE

FOIRES AUX VINS

Dossier spécial

Enseigne par enseigne, dans les grands magasins et sur le web, notre sélection des meilleures affaires à réaliser.

Dossier coordonné par Stéphane Reynaud
avec Valérie Faust

MOREAU LAURENT / HEMIS.FR ; INFOGRAPHIES : OLIVIER CALLEAU

Château Pape Clément.

Tous droits réservés à l'éditeur

LE FIGARO magazine
Pays : FR
Périodicité : Hebdomadaire
OJD : 388700

Date : Du 13 au 14 septembre 2019
Page de l'article : p.115-116
Journaliste : Valérie Faust

LE GOÛT DES FRANÇAIS



Château Pavie, à Saint-Emilion.

Valérie Faust

La quasi-totalité des grandes enseignes, cavistes et sites internet dédiés aux vins ont étudié, écouté, scruté les souhaits de leurs clients, afin de mieux préparer leur foire aux vins. Qu'en ressort-il ? Ce serait avant tout la consommation durable et l'engagement en faveur d'une viticulture respectueuse de l'écosystème qui préoccuperait les Français. Ces derniers désireraient davantage de cuvées « responsables ». Ainsi, la part octroyée aux vins issus de raisins de l'agriculture biologique et biodynamique, crus sans sulfites ajoutés, naturels, végans augmente encore cette année. Les enseignes vont même au-delà des attentes en soutenant ou en accompagnant des vignerons dans leur conversion à la viticulture biologique, sous ses différentes formes. C'est le cas de Nicolas, Biocoop, Lidl… L'offre en labels et certifications bio atteint les 70 % de la sélection de Lavinia et même 100 % au Comptoir des Vignes.

Autre constat des enseignes : une forte demande en vins à maturité, de valeurs sûres et rassurantes, de millésimes « décalés », c'est-à-dire plus anciens (Châteaunet, Wineandco, Repaire de Bacchus, Idealwine, Twil…). Côté grandes enseignes, au-delà du millésime 2017, Intermarché suggère quelques bordeaux rares (Le Cadran de Fombrauge 2008, Château Desmirail 2011). Les beaux 2015 et 2016 sont également sur les sites d'e-commerce et dans les rayons. Ils ont le double avantage de pouvoir être appréciés dès aujourd'hui (surtout le 2016, omniprésent chez Leclerc) ou dans de nombreuses années.

Mais découvertes, pépites et vins de vignerons-artisans font également partie des attentes des amateurs. Des grandes surfaces (Leclerc, Magasins U) ont mis un point d'honneur à répondre à la demande locale : en fonction de la région où ils demeurent, les clients n'ont pas les mêmes envies. Rassurons-nous : les crus venus d'ailleurs persistent et signent. Ils font partie de ces découvertes que les consommateurs désirent essayer (Repaire de Bacchus, Carrefour, Monoprix…). Des enseignes ont cependant choisi de ne pas proposer de vins étrangers, optant pour une sélection exclusivement française (Auchan et La Cave de la Grande Epicerie).

Finalement, chacun s'est forgé ses propres convictions. D'aucuns reconnaissent que les premiers vins à se vendre sont ceux à petit prix et les grands crus. Beaucoup ont prévu des animations et dégustations en présence de vignerons qui évoqueront le vin et son univers (Magasins U, Nysa, magasins du groupe Duclot, Carrefour, Repaire de Bacchus).

UN RENDEZ-VOUS DE PASSIONNÉS

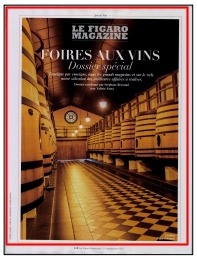
Certains sites dédiés considèrent les foires comme un événement incontournable, mais les magasins en dur ne se laissent pas distancer par l'e-commerce. *« Même si les préréservations de la foire aux vins en ligne (Jereservemafoireauxvins.fr) progressent à Carrefour, avec une évolution à deux chiffres ces dernières années, les magasins restent incontournables pour nos clients »*, assure Audrey Sonnendrecker, directrice de catégorie vins, champagnes, mousseux du groupe. *« Les préréservations permettent de s'adresser à une cible de clients plus experte et de proposer du service comme la livraison à domicile ou le retrait avec la formule drive. »* Le site Auchan.fr représente 4 % du chiffre d'affaires total de la foire aux vins. Ce sont donc les magasins qui vendent le plus, et particulièrement les hypermarchés. Au Repaire de Bacchus, 90 % des ventes s'effectuent dans les boutiques (dont le Printemps Haussmann) et 10 % sur le site d'e-commerce. A La Grande Epicerie de Paris, les magasins fonctionnent mieux que le site internet car les passionnés préfèrent prendre le temps de venir sur place, observer toutes les références, comparer et échanger avec les chefs de cave. Difficile, donc, de définir un profil type de consommateur de foire aux vins : il varie d'une enseigne et d'une région à l'autre. Compliqué de choisir parmi l'offre pléthorique de crus. C'est bien pourquoi *Le Figaro Magazine* les a dégustés et vous fait part de ses coups de cœur. Bonne lecture. ■

GHABTE HICHAM

Tous droits réservés à l'éditeur

LE FIGARO magazine
Pays : FR
Périodicité : Hebdomadaire
OJD : 388700





Date : Du 13 au 14 septembre 2019
Page de l'article : p.115,136
Journaliste : Valérie Faust

LE FIGARO MAGAZINE

FOIRES AUX VINS

Dossier spécial

Enseigne par enseigne, dans les grands magasins et sur le web, notre sélection des meilleures affaires à réaliser.

Dossier coordonné par Stéphane Reynaud
avec Valérie Faust

MOREAU LAURENT / HEMIS.FR ; INFOGRAPHIES : OLIVIER CAILLEAU

Tous droits réservés à l'éditeur

LE FIGARO magazine
Pays : FR
Périodicité : Hebdomadaire
OJD : 388700

Date : Du 13 au 14 septembre 2019
Page de l'article : p.115,136
Journaliste : Valérie Faust

NICOLAS N'EST MARIÉ AVEC PERSONNE

L'enseigne propose une sélection unique réalisée à partir de critères bien à elle.

« Chez Nicolas, nous sommes trois œnologues qui contrôlons la qualité tous les jours », annonce Cécile Escaro, responsable de la sélection des produits. *« Nous dégustons tous les vins que l'on nous propose car nous ne sommes mariés avec personne. »* C'est elle qui réalise le champagne Nicolas, à partir des vins tranquilles qu'elle assemble. Les cuvées choisies – et cela vaut pour la foire aux vins – le sont en fonction d'une dizaine de paramètres (couleur, équilibre, corps, finesse, acidité…). Elles ne sont donc pas dégustées à l'aveugle. Rédhibitoire : le manque de franchise d'un vin par rapport à son terroir. Une fois goûtés, les vins partent en laboratoire pour analyse du degré, du pH, etc. Formés par les œnologues, les acheteurs responsables de régions font leur choix après que les vins ont été dégustés, analysés, agréés. Parmi les 56 références de la foire aux vins, 41 % d'entre elles sont permanentes. Le prix public moyen d'une bouteille pendant cette foire se situera autour de 15 €. *V. F.*



NICOLAS *jusqu'au 15 octobre 2019*

Région - Appellation	Type - Couleur	Domaine, Cuvée	Année	Prix foires aux vins	M.E.	Note sur 20
Alsace		Cave Viticole d'Ingersheim, Pinot noir	2018	8,70 €		14
Bourgogne - Pouilly-Vinzelles		Joseph Drouhin	2017	15,40 €		15
Bourgogne - Côte d'Or		Dom. Lupé-Cholet, Clos de Lupé	2017	16,50 €		16
Bordeaux - Haut-Médoc		Ch. de Belgrave, Diane de Belgrave (2d vin)	2014	17 €		14,5
Rhône - Côtes du Rhône Villages		Dom. du Camp Revès	2016	7,20 €		15
Loire - Chinon		Famille Bougrier, Confidences	2018	6,95 €		14,5
Sud-Ouest - Côte de Gascogne		Dom. Tariquet, Collection Initiale	2018	6,50 €		15
Sud-Ouest - Marcillac		Dom. de Ladrecht	2018	7,85 €		14,5
Loire - Saumur-Champigny		Couly Dutheil, Les Moulins de Turquant	2017	10,65 €		15
Bourgogne - Monthélie, PC		Bouchard Père & Fils, Les Champs Fulliot	2016	32,90 €		17

Tous droits réservés à l'éditeur

LA VOIX DU NORD
Pays : France
Périodicité : Quotidien
OJD : 251641



Date : 14 septembre 2019
Journaliste : CHRISTIAN CANIVEZ

Ce mois où le vin joue les vedettes en rayons

Les foires aux vins (ici à l'Intermarché de Mons-en-Barœul) sont devenues un rendez-vous incontournable de la rentrée. PHOTO PIERRE LE MASSON

Tous droits réservés à l'éditeur

Pays : France
Périodicité : Quotidien
OJD : 251641

Date : 14 septembre 2019
Journaliste : CHRISTIAN CANIVEZ

Le top départ des foires aux vins a été lancé. Jusqu'à mi-octobre, toutes les enseignes s'y mettent. En rayons, comme sur le Web. Un vrai temps fort malgré un marché stagnant. Décryptage.

PAR CHRISTIAN CANIVEZ
ccanivez@lavoixdunord.fr



À peine la rentrée scolaire derrière nous que les prospectus s'entassent dans les boîtes aux lettres. Pas pour promouvoir trousses, cahiers et compas mais bordeaux, bourgogne, corbières, provence et autres alsace... sans parler des argentins, des californiens et des chiliens!
Un rendez-vous habituel de rentrée, qui remonte à l'époque où, les vendanges arrivant, il fallait faire de la place dans les chais et les entrepôts en vendant le vin du cru précédent. Et les consommateurs ont suivi, prenant l'habitude de faire leurs emplettes de vin inconsciemment au moment des vendanges, sans que rien finalement ne le justifie.

PLUS DE 100 MILLIONS DE BOUTEILLES

Plus de 750 000 hectolitres de vin se sont vendus dans les enseignes de distribution l'an dernier, soit plus de 100 millions de bouteilles et le tout en moins de 7 semaines. Chiffre d'affaires généré : près de 570 millions d'euros. C'est dire si la période est un moment important pour la filière vinicole comme pour les distributeurs.
Un moment important, mais qui marque le pas. Le marché est d'abord de plus en plus compétitif, avec des sites internet spécialisés, tel La Vignery, qui cartonnent. Ensuite la consommation de vin est globalement en baisse, pour des raisons de pouvoir d'achat – les gens font des arbitrages et les produits qui ne sont pas de première nécessité en font les frais –, mais aussi de santé. Résultat : les foires aux vins l'an dernier ont vu s'écouler 12 millions de bouteilles en moins par rapport à 2017. Mais ce moment est trop important pour amener les distributeurs à faire l'impasse... ■

LE CALENDRIER DES FOIRES AUX VINS

Aldi : depuis le 5 septembre.
Auchan : du 24 septembre au 8 octobre.
Carrefour : jusqu'au 23 septembre (dans les hypers); du 20 septembre au 6 octobre dans les Carrefour Market.
Casino : jusqu'à demain.
Cora : jusqu'au 21 septembre.
Franprix : du 18 septembre au 6 octobre.
Intermarché : jusqu'au 29 septembre.
Leclerc : du 1er au 13 octobre.
Lidl : depuis le 4 septembre, « jusqu'à épuisement des stocks ».
Match : jusqu'au 22 septembre.
Monoprix : du 9 au 27 octobre.
Nicolas : jusqu'au 15 octobre.
System U : du 24 septembre au 5 octobre.
Sur le Web : les sites spécialisés (La Vignery, Wineandco, Châteaunet, Idealwine, etc) profitent aussi de la période pour faire des promotions.

Tous droits réservés à l'éditeur

le journal de Saône et Loire

Pays : France
Périodicité : Quotidien
OJD : 53825



Date : 18 septembre 2019
Journaliste : Nicolas DESROCHES

SAÔNE-ET-LOIRE Consommation

En septembre, tout le m

Inventées par l'enseigne Leclerc en 1973, les foires aux vins sont devenues un rendez-vous commercial incontournable du mois de septembre, mais qui n'est désormais plus le pré carré de la grande distribution.

Avant 1972, les centres Leclerc, comme les autres enseignes, commercialisaient du vin mais ne proposaient que quelques dizaines de références, essentiellement du vin de table, le fameux "litre étoilé" qui correspondait alors à la consommation du plus grand nombre.

Une invention bretonne

En 1973, le propriétaire du supermarché de Saint-Pol-de-Léon (Finistère) décide d'organiser une vente de grands vins à prix réduits. L'évènement est reconduit, avant d'être très vite copié, devenant une poule aux œufs d'or pour la grande distribution et représentant entre 15 et 20 % de leurs ventes de vins sur l'année. L'engouement commercial des foires aux vins est tel que même le web s'y met. « C'est une vente comme une autre », affirme un viticulteur mâconnais dont l'un des vins a été sélectionné par vente-privee.com, même s'il a décidé de se la jouer discret en commercialisant une cuvée – même pas 600 bouteilles – qu'il ne propose pas directement au caveau ou à son réseau de distribution traditionnel. « Nous sommes tombés d'accord sur un prix, mais il ne devait en aucun cas être en deçà du prix au départ de la cave. »

La coopérative des vignerons de Buxy, en plus de sa boutique et de son site internet marchand (millebuis.fr), affiche ses vins depuis longtemps dans les rayons des grandes surfaces, en septembre, à l'occasion des foires aux vins. « Nous sommes aussi présents sur internet en étant référencé sur lavignery.fr avec des cuvées spéciales et spécifiques, explique Rémi Marlin, directeur de la cave des vignerons de Buxy, ou sur d'autres sites en Angleterre, en Allemagne… »

Les cavistes de la partie

Les cavistes ont voulu leur part du gâteau en entrant également dans le jeu des foires aux vins. Désormais, ils sont plus de la moitié à en organiser. Chez Nicolas, la foire aux vins, c'est deux fois dans l'année, en septembre et en mars. « Nous proposons des appellations de toutes les régions viticoles françaises avec des ristournes allant de 20 à 30 % », souligne Michaël Philippon, gérant du magasin Nicolas au centre-ville de Chalon-sur-Saône. Le mois de septembre s'apparente vraiment à une foire d'empoigne avec des foires aux vins à foison.

Nicolas DESROCHES
nicolas.desroches@lejsl.fr

80 %

des consommateurs achètent dans des foires aux vins organisées dans de grandes enseignes de la distribution, même si certains sites internet et les cavistes veulent aussi leur part du gâteau.



« Nous proposons des appellations de toutes les régions viticoles fr
Michaël Philippon, gérant du magasin Nicolas de Chalon-sur-Saône

Tous droits réservés à l'éditeur

le journal de Saône et Loire

Pays : France
Périodicité : Quotidien
OJD : 53825

Date : 18 septembre 2019
Journaliste : Nicolas DESROCHES

onde y va de sa foire aux vins



rançaises avec des ristournes allant de 20 à 30 % », souligne
. Photo JSL/Ketty BEYONDAS

Le calendrier des foires aux vins

Septembre — Octobre

- Casino *jusqu'au* **22 sept.**
- Carrefour hyper. *jusqu'au* **23 sept.**
- Intermarché *jusqu'au* **29 sept.**
- Naturalia *jusqu'au* **30 sept.**
- Carrefour Market *du* **20 sept.** *au* **6 oct.**
- Magasins U *du* **24 sept.** *au* **5 oct.**
- Auchan *du* **24 sept.** *au* **8 oct.**
- E. Leclerc *du* **1er** *au* **13 oct.**
- Nicolas *jusqu'au* **15 oct.**
- Biocoop *jusqu'au* **19 oct.**
- Monoprix *jusqu'au* **27 oct.**

Infographie Le JSL

Ventealapropriete.com : le site mâconnais devenu leader du marché

Créé en 2008 par des spécialistes d'internet, amateurs de vin à leurs heures perdues, le site internet www.ventealapropriete.com est devenu depuis le leader du marché français avec 1,5 million de bouteilles vendues par an et expédiées – depuis sa plateforme logistique à Mâcon d'environ 5 000 m² – auprès de ses 140 000 clients de France, Belgique, Italie, Espagne, etc.

Régulièrement, des bouteilles sont testées et dégustées par un comité composé d'Olivier Poussier, Meilleur sommelier du monde en 2000, aujourd'hui responsable du choix et des achats des vins et spiritueux de la Maison Lenôtre, et de Christian Martray, ancien chef sommelier de l'*Albert 1er* à Chamonix, deux macarons au Michelin. Ils sont assistés par Alaric de Portal, responsable du pôle vin de ventealapropriété. « Grâce à notre capacité d'achat en gros, nous avons accès à des vins de qualité et à des prix avantageux, explique Olivier Blanchet, de la société ventealapropriete.com. Nous pouvons aussi bien acheter 50 à 60 bouteilles d'une microcuvée d'un petit viticulteur à 30 000 bouteilles de chez Guigal. » En croissance de presque 20 % et avec un chiffre d'affaires de 27 millions d'euros, cette entreprise Mâconnaise, employant 30 salariés, ne connaît pas la crise.

Un système de trois box mensuelles a aussi été mis en place. Courant mai, l'entreprise a gagné l'appel d'offres face à Amazon ou Cdiscount pour constituer la cave d'Air France, là aussi en s'adossant à un sommelier de renom. Un gage de qualité permettant d'apporter du crédit à leur site face à des concurrents souvent plus généralistes.



Yves Justel, directeur général de ventealapropriete.com et Olivier Poussier, Meilleur sommelier du monde en 2000 (à droite) lors du comité de dégustation pour sélectionner les vins proposés à la vente sur le site. Photo d'archives JSL/Johan BOZON

Des commandes groupées pour les associations, comités d'entreprise, clubs sportifs ou collectivités

Depuis plusieurs années, des systèmes de commandes groupées ont vu le jour. *Les Délices de Bourgogne*, société experte en cadeaux d'entreprise créée il y a une vingtaine d'années et localisée à Plombières-lès-Dijon, couvre à la fois les régions Bourgogne et Alsace. « Nous nous adressons aux comités d'entreprise des grandes sociétés, aux PME, aux collectivités, explique Jacques Coze, responsable commercial. Nous nous mettons en contact avec des vignobles à qui nous achetons de grandes quantités de bouteilles de qualité à des prix avantageux. On peut ainsi afficher tout au long de l'année du gewurztraminer à 7,37 € ou du auxey-duresses 1er cru 2008 à 16 €. Par rapport à nos concurrents, nous proposons des commandes groupées à la bouteille. »

À Nuits-Saint-Georges, ses concurrents, l'entreprise *Domaines et villages* – comptant 40 salariés et également spécialisée dans la commande groupée – a été inventée par la Maison Colin et Seguin, producteur de vins. C'était un moyen de distribuer son vin sur d'autres réseaux, au total près 284 références, que la grande distribution ou les cafés-restaurants en touchant les comités d'entreprise, les collectivités, les clubs de foot… L'heure n'est pas à la digitalisation. Le bon vieux catalogue papier a encore de beaux jours devant lui, affichant une croissance insolante sans faire de publicité et comptant beaucoup sur le bouche-à-oreille.



Beaucoup d'associations ou de clubs sportifs organisent des commandes groupées pour se faire quelques bénéfices. Photo JSL/Nicolas DESROCHES

Tous droits réservés à l'éditeur

le journal de Saône et Loire

Pays : France
Périodicité : Quotidien
OJD : 53825



Date : 18 septembre 2019
Journaliste : N.D.

Bourgognes : encore de bonnes affaires ?

« Les bonnes affaires des foires aux vins se font surtout sur d'autres appellations que le bourgogne, avec des volumes assez faible et des prix à la hausse à cause de son engouement à l'international, estime Michaël Philippon, gérant du magasin Nicolas au centre-ville de Chalon-sur-Saône. Les pépites se trouvent sur des vins de la Vallée du Rhône, du Val de Loire, du Sud-Ouest… »

Pour Jérôme Gallo, directeur de la School of wine and spirits business, entité dédiée à la formation en management du vin à la Burgundy School of Business à Dijon : « On peut trouver de bonnes choses avec les pouilly-vinzelles et du côté du Mâconnais, à des prix n'excédant pas 15 €. » Les tarifs pratiqués en grandes et moyennes surfaces, lors des foires aux vins, étant généralement réduits de 10 % à 15 %.



Au moment des foires aux vins, les bonnes affaires ne sont pas forcément sur les vins de Bourgogne. « Les pépites se trouvent sur des vins de la Vallée du Rhône, du Val de Loire, du Sud-Ouest… » Photo JSL/K. BEYONDAS

Dénicher une pépite estampillée d'une appellation prestigieuse à un prix alléchant semble néanmoins délicat dans les rayons des grandes et moyennes surfaces. D'abord, parce que celles-ci n'attirent que trop peu les grandes maisons. « On va considérer qu'une foire aux vins en grandes surfaces n'est pas assez valorisante pour le vin de Bourgogne qui est plutôt sur un positionnement premium », indique Jérôme Gallo, chargé des achats vins et spiritueux pour le groupe Schiever fournissant 90 magasins en Bourgogne Franche-Comté.

Alors, si on compte sur les foires aux vins pour remplir sa cave de bourgogne, ce n'est pas vraiment gagné…

N.D.

Tous droits réservés à l'éditeur

Périodicité : Quotidien
OJD : 749258

Date : 18 septembre 2019



Caen

Le bio gagne du terrain dans les Foires aux vins

Les Foires aux vins sont de retour dans les grands magasins. Avec, cette année, un large choix de vins bio et une offre de vins de toutes les régions, dont des crus moins connus.

Entretien

Laurence Ducoup, caviste conseil à la tête d'Elles & Vins.

Quelle est la grande tendance des Foires aux vins 2019 ?

La grande tendance est aux vins biologiques, biodynamiques et natures. Toutes les Foires aux vins en proposent avec, chez certaines, une très large gamme en réponse à la demande de plus en plus importante des consommateurs. Pour ceux qui n'ont jamais testé les vins bio ou qui pensent que les vins bio ne sont pas bons, c'est le moment de goûter et de casser ce cliché qui n'est absolument pas fondé.

Plus le consommateur achètera de vins bio, plus les vignerons s'y mettront et mieux ça sera pour l'environnement et la planète. Sur les 80 000 vignerons en France, 8 000 travaillent en bio, quatre fois plus qu'il y a dix ans.

Quels sont les millésimes à privilégier ?

En Bordelais, il reste des millésimes intéressants, comme le 2015, un vin très solaire et fruité et le 2016, plus classique. Le 2015 est à boire maintenant, le 2016 se gardera plus longtemps.

Tout en sachant qu'aujourd'hui, les vins vendus en magasin sont souvent prêts à boire. Mieux vaut les boire rapidement plutôt que de les laisser vieillir trop longtemps.

Vous conseillez surtout de profiter des Foires aux vins pour sortir de ses habitudes...

Oh oui ! On ose sortir des sentiers battus et casser les clichés. C'est l'intérêt des Foires aux vins qui permettent de faire de belles découvertes et de se faire plaisir dans une ambiance agréable. Les professionnels sont beaucoup plus disponibles pour répondre à toutes les questions que se posent les consommateurs sur les prix, les cépages, les régions, les méthodes de vinification... Et l'offre des magasins est souvent plus originale.

En plus, les dégustations permettent de s'aventurer sans prendre de risques. Alors, on en profite pour acheter des vins différents qui permettront de faire ses accords mets-vins et surtout d'éveiller sa curiosité et celle de ses invités. C'est cela aussi le vin.

Quels sont, selon vous, les clichés à faire tomber ?

On ne boude plus les vins de France ou IGP (Indication géographique protégée) qui avaient mauvaise presse, il y a vingt ans. On en trouve des bons à petits prix. De même, on ose se tourner vers des appellations moins connues, comme le Jasnières (cépage Chenin) ou le Cour-Cheverny (cépage Romorantin) dans la Loire.

On regarde aussi les vins de la Vallée du Rhône, du Sud-Ouest, de l'Ardèche et du Languedoc. De jeunes vignerons s'y sont installés et produisent des vins plein de soleil, aux belles qualités gustatives. Ils plaisent généralement à tous les palais et sont proposés à des prix très abordables.

Plus classiquement, en prévision des fêtes ou d'un événement, anniversaire, mariage... on profite aussi des Foires aux vins pour acheter des champagnes et des vins de Bourgogne qui sont souvent proposés pendant cette période à des prix plus raisonnables.



Laurence Ducoup, caviste conseil, sera présente chez Leclerc, rue Lanfranc, pendant la Foire aux vins qui aura lieu du 1er au 13 octobre.

| Photo : Ouest-France

Quelques dates de Foires aux vins

Carrefour hypermarché : jusqu'au 23 septembre.
Carrefour contact et Carrefour City : du 20 au 29 septembre.
Carrefour market : du 20 septembre au 6 octobre.
Intermarché : jusqu'au 29 septembre.
Nicolas : jusqu'au 15 octobre.
Biocoop : jusqu'au 19 octobre.
Cora Rots : du 20 septembre au 5 octobre.
Magasins U et Super U : du 24 septembre au 5 octobre.
Leclerc : du 1er au 13 octobre.
Monoprix : du 9 octobre au 27 octobre.

Tous droits réservés à l'éditeur

LE FIGARO.fr vin

Date : 18/09/2019
Heure : 17:43:27
Journaliste : Valérie Faust

avis-vin.lefigaro.fr
Pays : France
Dynamisme : 3

Visualiser l'article

Foire aux vins Nicolas 2019 : le caviste n'est marié à personne



Photo : Istock

Pour sa Foire aux Vins d'automne, du 11 septembre au 15 octobre 2019, l'enseigne propose une sélection unique réalisée à partir de critères bien à elle.

"Chez Nicolas , nous sommes trois oenologues qui contrôlons la qualité tous les jours", annonce Cécile Escaro, responsable de la sélection des produits. "Nous dégustons tous les vins que l'on nous propose car nous ne sommes mariés avec personne." C'est elle qui réalise le **champagne Nicolas** , à partir des vins tranquilles qu'elle assemble. Les cuvées choisies - et cela vaut pour la foire aux vins - le sont en fonction d'une dizaine de paramètres (couleur, équilibre, corps, finesse, acidité...). Elles ne sont donc pas dégustées à l'aveugle. Rédhibitoire : le manque de franchise d'un vin par rapport à son terroir. Une fois goûtés, les vins partent en laboratoire pour analyse du degré, du pH, etc. Formés par les oenologues, les acheteurs responsables de régions font leur choix après que les vins ont été dégustés, analysés, agréés. **Parmi les 56 références de la foire aux vins, 41 % d'entre elles sont permanentes.**

Le prix public moyen d'une bouteille pendant cette foire se situera autour de *15 €* .

Foire aux Vins Nicolas : offres et sélection du caviste

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

NICOLAS *jusqu'au 15 octobre 2019*

Région - Appellation	Type - Couleur	Domaine, Cuvée	Année	Prix foires aux vins	M.E.	Note sur 20
Alsace		Cave Viticole d'Ingersheim, Pinot noir	2018	8,70 €		14
Bourgogne - Pouilly-Vinzelles		Joseph Drouhin	2017	15,40 €		15
Bourgogne - Côte d'Or		Dom. Lupé-Cholet, Clos de Lupé	2017	16,50 €		16
Bordeaux - Haut-Médoc		Ch. de Belgrave, Diane de Belgrave (2d vin)	2014	17 €		14,5
Rhône - Côtes du Rhône Villages		Dom. du Camp Revès	2016	7,20 €		15
Loire - Chinon		Famille Bougrier, Confidences	2018	6,95 €		14,5
Sud-Ouest - Côte de Gascogne		Dom. Tariquet, Collection Initiale	2018	6,50 €		15
Sud-Ouest - Marcillac		Dom. de Ladrecht	2018	7,85 €		14,5
Loire - Saumur-Champigny		Couly Dutheil, Les Moulins de Turquant	2017	10,65 €		15
Bourgogne - Monthélie, PC		Bouchard Père & Fils, Les Champs Fulliot	2016	32,90 €		17

> Découvrez l'ensemble de la sélection Foires aux vins Figaro sur notre guide d'achat
> Retrouvez également notre dossier spécial Foires aux Vins 2019

Tous droits réservés à l'éditeur

LA MONTAGNE
Pays : France
Périodicité : Quotidien
OJD : 178584



Date : 22 septembre 2019

HV. Sans soufre ajouté

Sans soufre ajouté. Ce vin-là, présenté par Vincent, appartient à la sélection de la Foire aux vins de la boutique Nicolas, proche des Halles à Limoges.

Baptisé sobrement « Sans soufre ajouté », sa vinification et sa mise en bouteille s'effectuent sans ajout de soufre.

Ce vin rouge d'appellation Côtes-du-Rhône provient de la Cave de Cairanne, fondée en 1929, au coeur d'un vignoble situé sur la commune de Cairanne, face au mont Ventoux, sur des coteaux caillouteux bien ensoleillés. Ce millésime 2018 est réalisé à partir d'un assemblage de trois cépages méridionaux : Syrah (20 %) Grenache (40 %) et Carignan (40 %). Son nez est franc, sur de belles notes de fruits mûrs. La bouche est tout aussi séduisante avec une belle attaque et tanins souples et ronds tout en faisant preuve de personnalité et de corpulence, avec une finale puissante.

À 5,80 ? voilà un très bon rapport qualité/prix qui saura accompagner nos premiers plats aux colorations automnales gibier et viandes rouges en tête.

Tous droits réservés à l'éditeur

singulars.fr
Pays : France
Dynamisme : 0

Visualiser l'article

Foires aux Vins (II) : tirer parti (au mieux) de l'avalanche de promotions

Depuis que les cavistes – en boutique comme en ligne – ont rejoint la grande distribution, les foires aux vins ne sont plus trop synonymes de foule en supermarché. Mais l'avalanche de promotions a de quoi rendre perplexe. D'autant qu'elles se poursuivent jusqu'à fin octobre pour les dernières. Singular's vous a retenus quelques pépites de ce passage obligé de l'équinoxe…. que vous pouvez réserver sur les sites.

Après notre **première sélection** de vins choisis dans les Foires aux Vins 2019 les plus précoces, Singular's poursuit son exploration et ses dégustations. Dans le maquis des promotions, une seconde sélection s'imposait, dont la majorité sont à petit prix. Si certains sont déjà à la vente, d'autres le seront plus tard et parfois jusqu'à fin octobre (voir agenda).
Notre conseil : Consulter les sites internet des enseignes, puisqu'ils sont nombreux à proposer des réservations avant la date d'ouverture officielle.



Tous droits réservés à l'éditeur

Les vins blancs donnent lieu à de nombreux accords gourmands, il ne faut pas les négliger dans ses emplettes de FAV. Photo © Isabelle Bachelard

I / à moins de 10 €
En blanc
Monbazillac 2016 Domaine de l'Ancienne Cure « Grains d'Or »
Le domaine de Christian Roche est un des plus fiables de la région de Bergerac. Son moelleux en appellation Monbazillac enchante par son équilibre – il reste frais en dépit d'un niveau de sucre élevé. Beaucoup de personnalité et des parfums nuancés. A servir dès l'apéritif, avec des salades mélangées ou des plats un peu exotiques.
(bio) 8,95 € **Leclerc**

En rouge
Côtes-du-Roussillon-Villages 2018 Château de Jau « 0% » (sans sulfites)
Coloré, concentré, ce sudiste affiche sa naissance aux portes de l'Espagne avec un nez de fruit noir et d'épices. Puissant en bouche, il frappe par ses parfums d'une grande netteté, sa bouche chaleureuse. La vinification sans ajout de soufre apporte une présence et un éclat particulier au fruité. Un sacré rapport qualité/prix pour cette maison réputée. 5,25 € **Leclerc**

Saint-Nicolas de Bourgueil « Les Racines du Temps » 2018 Joël Taluau
Joli nez typé du cabernet franc vraiment mûr, ce qui n'est pas si courant. Gourmand et fruité en bouche, il séduit par sa texture suave et sa longueur. Facile à servir, et encore plus avec un prix si doux. 6,50 € **Leclerc**

IGP Périgord « Hélios » 2018 Guy Cuisset
Un domaine qui s'affranchit souvent des règles de son appellation de Dordogne (Bergerac) pour jouer les figures libres, tel cet assemblage merlot/cabernet franc aux intenses parfums de fruits noirs, qui séduit par sa gourmandise et sa plénitude. Jolie texture en plus. Il répondra bien aux plats épicés. Très peu dosé en soufre. (bio) 8,40 € **Biocoop**

Juliénas « La Citadelle » 2018 Domaine Perrachon & fils
Un domaine bien implanté dans le Beaujolais, dont le nom apparaît à Juliénas depuis 1601, qui ne se cherche pas à produire de grands volumes. Cette cuvée est nuancée et gourmande, avec des parfums de réglisse et de mûre. La bouche est ample et stylée. Facile à servir sur tout un repas. Autour d'une grande table, le format magnum aura belle allure.
13,95 € le magnum d'1,5l **Magasins U**

Tous droits réservés à l'éditeur

singulars.fr
Pays : France
Dynamisme : 0

Visualiser l'article



Tous droits réservés à l'éditeur

Saumur domaine de la Paleine Chez Biocoop, une enseigne qui veille aussi à ce que le niveau de sulfite de ses vins soit au plus bas. Photo © Isabelle Bachelard

II / grands plaisirs de 10 à 20 €
En blanc
Saumur « Impromptus » 2015 Domaine de la Paleine
D'abord discret au nez, ce pur produit du calcaire clair du Saumurois s'exprime dans la bouche où les parfums d'herbes fraîches se développent. Un vin ample, complet, à la saveur ferme et dense. Belle longueur. A boire sans urgence, car le cépage chenin blanc vieillit lentement.
(bio) 12,50€ **Biocoop**

Bourgogne Hautes-Côtes-de-Nuits 2017 Lupé-Cholet
Un blanc franc et bien net au nez, avec les parfums de noisette fraîche relevés de notes florales qu'on attend de la Bourgogne. Un chardonnay bien équilibré, sans la rondeur artificielle ou le boisé excessif fréquents dans cette gamme de prix. Fin et long, facile à servir à l'apéritif et sur le plat qui le suit.
14,20 € **Nicolas**

Givry « Champ Lalot » 2016 Domaine Faiveley
Un terroir fameux de Givry, un village du sud de la Bourgogne qui mérite le détour pour ses vins abordables. Fin, frais, concentré, intense en parfums, sec bien sûr mais avec un très joli gras en bouche, le type de Bourgogne qu'on recherche, élevé avec un minimum de bois (ancien). Une chance en 2016, cette parcelle en haut du coteau n'a pas gelé. D'où cette cuvée prête à savourer. 18,90 € **Nicolas**

IGP Crète 2018 Domaine Lyrarakis « Dafni »
Une jolie découverte que ce rare vin de Crète aux formidables parfums : un exotisme rare qui mêle fruits, garrigue, sauge, menthe et même eucalyptus. La bouche est ample et équilibrée, avec une agréable finale fraîche. On le sert seul pour se croire en vacances, ou bien avec les produits marins et les plats à base de légumes et d'épices.
14,80 € **Le Repaire de Bacchus**

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article



Difficile de se passer de vin rouge avec un filet de boeuf saignant ici parfaitement cuit et accompagné au restaurant Mumⅼ (Paris 1er 14 rue Sauval). Photo © Isabelle Bachelard

En rouge
Languedoc 2015 Domaine les Grandes Costes « La Sarabande »
Parfums de cerise noire et de réglisse au nez, bouche ample et riche, texture veloutée, une cuvée 2015 stylée, qui a pris le temps de vieillir un peu pour se présenter au mieux en restant abordable. Un domaine situé au Pic Saint-Loup, suivi et apprécié par Singular's. (lire **Pic Saint Loup II**)
13,50 € **Le Repaire de Bacchus**

Listrac 2013 Château Fourcas Hosten
Un peu à l'écart, Listrac n'est pas l'appellation la plus connue du Médoc, ce qui permet d'y trouver des crus abordables, tel ce 2013 épanoui, aux parfums de mûre, de sous-bois et de cèdre, dont la bouche est soutenue par des tanins sans agressivité. Un classique sobre qui réjouira les amoureux de Bordeaux. 19 € **Monoprix**

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article



Un médoc de 2013 bienvenu dans la sélection de Monoprix. Photo © Isabelle Bachelard

III / Au delà de 20 €
En blanc
Montlouis 2017 Domaine de la Taille aux Loups « Clos du Hochet »
Un formidable domaine de Touraine, à Montlouis, qui a beaucoup de succès et qu'on ne trouve pas tout le temps. Ce 2017 est bien ouvert, on aime ses parfums de miel, sa bouche ample et intense, sa finale fraîche et construite. Un rare délice à saisir. (Voir Singular's sept 2018)
26,50 € **Le Repaire de Bacchus**

En rouge
Beaune 1er cru Teurons 2016 Domaine Chanson
Avec la couleur modeste qui sied à la Bourgogne, ce 1er cru de Beaune, une des communes les plus « raisonnables » de Côte d'Or, plait par ses parfums très fruités et très purs, en finesse. La bouche est pleine sans excès, élégante et droite, avec une longueur raffinée. Une petite folie pour ce terroir réputé de Beaune.
42,50 € **Nicolas**

Tous droits réservés à l'éditeur

https://www.mieuxvivre-votreargent.fr/vie-pratique/vins-et-alcools/2019/09/06/foires-aux-vins-2019-les-12-cuvees-bio-a-ne-pas-rater/

06/09/2019

Foires aux vins 2019: les 12 cuvées bio à ne pas rater

Publié le 6.09.2019 à 16h47 • Mis à jour le 6.09.2019 à 16h47

Le vin bio est de plus en plus présent dans le rayons des grandes surfaces et des spécialistes. Nos conseils pour bien le choisir et notre sélection de 12 bouteilles qui valent le détour.

PAR GEORGES ROSTOPCHIN



« Sans sulfites ajoutés » qui désigne les vins dits naturels, non bio et non réglementés. Crédit: iStock.

Partager

Le vin bio a désormais conquis les rayons. Chez Nicolas, ces vins représentent 20 % de l'offre et, chez Carrefour, 12 % (120 vins). Monoprix présente, lui, un catalogue avec 15 % de références bio. Chez Lidl, c'est plus d'une bouteille sur dix, soit

Le vin bio a désormais conquis les rayons. Chez Nicolas, ces vins représentent 20 % de l'offre et, chez Carrefour, 12 % (120 vins). Monoprix présente, lui, un catalogue avec 15 % de références bio. Chez Lidl, c'est plus d'une bouteille sur dix, soit une petite vingtaine de références.

Certains spécialistes, comme Comptoir des Vignes, 4e réseau de cavistes en France, vont plus loin : toute la foire de l'enseigne est dédiée au bio.

PUBLICITÉ



A LIRE >>> Les dates des foires aux vins 2019 chez Casino, Leclerc, Monoprix et plus de 20 autres enseignes

Mais il faut distinguer bio et bio. Il y a d'abord le « Vin bio » avec ses labels AB et Nature et Progrès : aucun traitement de synthèse et limitation des intrants. Puis vient le vin en « biodynamie » (certifications Demeter et Biodyvin) auquel s'ajoute une dimension « spirituelle » (par exemple, tenant compte des cycles lunaires) visant à favoriser la biodiversité.

Des étiquettes à décrypter

En vogue, le vin « vegan » : sans aucun produit d'origine animale mais qui n'est pas nécessairement bio. Quant au vin « HVE » (haute valeur environnementale), cette certification distingue toutes les actions permettant de préserver les exploitations viticoles (bonne gestion des ressources d'eau…).

Il ne faut pas oublier la mention « sans sulfites ajoutés » qui désigne les vins dits naturels, non bio et non réglementés. Ces derniers sont de plus en plus tendance, en témoigne la sélection de Casino et de Leader Price. En parallèle, les distributeurs aussi misent sur les vins certifiés HVE. *« D'ici à 2023, 100 % des crus vendus par les Magasins U le seront »*, affirme Gérard Brégeon, chef de file vins de l'enseigne.

En parallèle, les distributeurs aussi misent sur les vins certifiés HVE. *« D'ici à 2023, 100 % des crus vendus par les Magasins U le seront »*, affirme Gérard Brégeon, chef de file vins de l'enseigne.

Les 12 bouteilles sélectionnées par la rédaction

Cliquez ici pour consulter le tableau en pleine page.

Enseigne	Vin	Blanc / Rou	Prix	Notre avis
Carrefour	Domaine Centenaire/J Suis Nature, morgon, 201	Rouge	€6,50	Cette cuvée 100% gamay s'affiche en mode «Nature». Un vin simple, tout en fruits et en fraîcheur.
Carrefour	Château La Sauvageonn Oliviers, terrasses-du-larzac, 2017	Rouge	€8,95	Elevée en biodynamie, cette cuvée, issue de ce formidable terroir du Languedoc, offre de belles saveurs de fruits noirs, d'olives et d'épices. Finale bien équilibrée.
Netto	Domaine Turner Pageot, languedoc-pezenas, 2015	Rouge	€9,49	Une majorité de grenache et de syrah pour une bouche pleine de fruits noirs et d'épices. Ample et charnu, avec une certaine finesse.
E.Leclerc	Domaine de l'Oiselet, vacqueyras, 2017	Rouge	€9,70	Des fruits rouges et du soleil qui donnent tension, force et rondeur. A partager avec une viande rouge.
Millésimes	Domaine	Blanc	€11,40	Un 100% chenin, 100% bio, à la fois droit, gourmand et d'une

Millésimes	Domaine Arnaud Lambert/Les Perrières, saumur, 2018	Blanc	€11,40	Un 100% chenin, 100% bio, à la fois droit, gourmand et d'une grande finesse. Très jolie fraîcheur aux notes de coing.
Naturalia	Domaine La Gerbelle Quenard Claude et Fils/Matéria, savoie, 2018	Blanc	€12,90	L'assemblage de jacquère, de roussette et de chardonnay confère à ce vin, élevé en biodynamie, une agréabe rondeur. A savourer avec une viande blanche ou du fromage.
Comptoir de	Cave de Tain, crozes-hermitage, 2018	Rouge	€13,80	Une cuvée 100% syrah sans sulfites ajoutés, tout en épices et en fruits mûrs. Finale fraîche et persistante.
Magasins U	Domaine de La Plaigne, morgon, 2018	Rouge (mag	€13,95	Certifié haute valeur environnementale (HVE), ce beaujolais bien structuré présente des notes agréables de violette et de fruits mûrs.
Monoprix	La Cave de la Reine Jeanne, arbois, 2015	Blanc	€16,89	Puissant et précis, ce chardonnay du Jura déploie des notes grillées sur une belle trame minérale. Parfait avec les volailles et les fromages.
Le Repaire d	La Réserve d'O, terrasses-du-larzac, 2017	Rouge	€19,50	Beaucoup de structure et de fraîcheur pour cette très belle cuvée aux notes de réglisse et de fruits noirs et aux tanins adoucis.
Casino	Domaine Simian/Les Clefs du Caladas, châteauneuf-du-pape, 2017	Rouge	€21,50	Elégant et équilibré, ce châteauneuf est elevé en biodynamie. Bouche gourmande de baies noires, soutenue par des pointes poivrées et une finale de réglisse.
Millésimes	Domaine Clos de	Rouge	€21,60	Assemblage de syrah, mourvèdre et grenache, cette cuvée offre une magnifique concentration de fruits mûrs, tout en longueur et en
	Clos de l'Ours/Le Chemin, côtes-de-provence, 2016			une magnifique concentration de fruits mûrs, tout en longueur et en délicatesse.

Sur le même thème

https://www.mieuxvivre-votreargent.fr/vie-pratique/vins-et-alcools/2019/09/06/foires-aux-vins-2019-les-12-cuvees-bio-a-ne-pas-rater/

06/09/2019

Foires aux vins 2019: les 12 cuvées bio à ne pas rater

Publié le 6.09.2019 à 16h47 • Mis à jour le 6.09.2019 à 16h47

Le vin bio est de plus en plus présent dans le rayons des grandes surfaces et des spécialistes. Nos conseils pour bien le choisir et notre sélection de 12 bouteilles qui valent le détour.

PAR GEORGES ROSTOPCHIN



« Sans sulfites ajoutés » qui désigne les vins dits naturels, non bio et non réglementés. Crédit: iStock.

Partager

Le vin bio a désormais conquis les rayons. Chez Nicolas, ces vins représentent 20 % de l'offre et, chez Carrefour, 12 % (120 vins). Monoprix présente, lui, un catalogue avec 15 % de références bio. Chez Lidl, c'est plus d'une bouteille sur dix, soit

Le vin bio a désormais conquis les rayons. Chez Nicolas, ces vins représentent 20 % de l'offre et, chez Carrefour, 12 % (120 vins). Monoprix présente, lui, un catalogue avec 15 % de références bio. Chez Lidl, c'est plus d'une bouteille sur dix, soit une petite vingtaine de références.

Certains spécialistes, comme Comptoir des Vignes, 4e réseau de cavistes en France, vont plus loin : toute la foire de l'enseigne est dédiée au bio.

PUBLICITÉ



A LIRE >>> Les dates des foires aux vins 2019 chez Casino, Leclerc, Monoprix et plus de 20 autres enseignes

Mais il faut distinguer bio et bio. Il y a d'abord le « Vin bio » avec ses labels AB et Nature et Progrès : aucun traitement de synthèse et limitation des intrants. Puis vient le vin en « biodynamie » (certifications Demeter et Biodyvin) auquel s'ajoute une dimension « spirituelle » (par exemple, tenant compte des cycles lunaires) visant à favoriser la biodiversité.

Des étiquettes à décrypter

En vogue, le vin « vegan » : sans aucun produit d'origine animale mais qui n'est pas nécessairement bio. Quant au vin « HVE » (haute valeur environnementale), cette certification distingue toutes les actions permettant de préserver les exploitations viticoles (bonne gestion des ressources d'eau…).

Il ne faut pas oublier la mention « sans sulfites ajoutés » qui désigne les vins dits naturels, non bio et non réglementés. Ces derniers sont de plus en plus tendance, en témoigne la sélection de Casino et de Leader Price. En parallèle, les distributeurs aussi misent sur les vins certifiés HVE. *« D'ici à 2023, 100 % des crus vendus par les Magasins U le seront »*, affirme Gérard Brégeon, chef de file vins de l'enseigne.

En parallèle, les distributeurs aussi misent sur les vins certifiés HVE. *« D'ici à 2023, 100 % des crus vendus par les Magasins U le seront »*, affirme Gérard Brégeon, chef de file vins de l'enseigne.

Les 12 bouteilles sélectionnées par la rédaction

Cliquez ici pour consulter le tableau en pleine page.

Enseigne	Vin	Blanc / Rou	Prix	Notre avis
Carrefour	Domaine Centenaire/J Suis Nature, morgon, 201	Rouge	€6,50	Cette cuvée 100% gamay s'affiche en mode «Nature». Un vin simple, tout en fruits et en fraîcheur.
Carrefour	Château La Sauvageonn Oliviers, terrasses-du-larzac, 2017	Rouge	€8,95	Elevée en biodynamie, cette cuvée, issue de ce formidable terroir du Languedoc, offre de belles saveurs de fruits noirs, d'olives et d'épices. Finale bien équilibrée.
Netto	Domaine Turner Pageot, languedoc-pezenas, 2015	Rouge	€9,49	Une majorité de grenache et de syrah pour une bouche pleine de fruits noirs et d'épices. Ample et charnu, avec une certaine finesse.
E.Leclerc	Domaine de l'Oiselet, vacqueyras, 2017	Rouge	€9,70	Des fruits rouges et du soleil qui donnent tension, force et rondeur. A partager avec une viande rouge.
Millésimes	Domaine	Blanc	€11,40	Un 100% chenin, 100% bio, à la fois droit, gourmand et d'une

Millésimes	Domaine Arnaud Lambert/Les Perrières, saumur, 2018	Blanc	€11,40	Un 100% chenin, 100% bio, à la fois droit, gourmand et d'une grande finesse. Très jolie fraîcheur aux notes de coing.
Naturalia	Domaine La Gerbelle Quenard Claude et Fils/Matéria, savoie, 2018	Blanc	€12,90	L'assemblage de jacquère, de roussette et de chardonnay confère à ce vin, élevé en biodynamie, une agréabe rondeur. A savourer avec une viande blanche ou du fromage.
Comptoir de	Cave de Tain, crozes-hermitage, 2018	Rouge	€13,80	Une cuvée 100% syrah sans sulfites ajoutés, tout en épices et en fruits mûrs. Finale fraîche et persistante.
Magasins U	Domaine de La Plaigne, morgon, 2018	Rouge (mag	€13,95	Certifié haute valeur environnementale (HVE), ce beaujolais bien structuré présente des notes agréables de violette et de fruits mûrs.
Monoprix	La Cave de la Reine Jeanne, arbois, 2015	Blanc	€16,89	Puissant et précis, ce chardonnay du Jura déploie des notes grillées sur une belle trame minérale. Parfait avec les volailles et les fromages.
Le Repaire d	La Réserve d'O, terrasses-du-larzac, 2017	Rouge	€19,50	Beaucoup de structure et de fraîcheur pour cette très belle cuvée aux notes de réglisse et de fruits noirs et aux tanins adoucis.
Casino	Domaine Simian/Les Clefs du Caladas, châteauneuf-du-pape, 2017	Rouge	€21,50	Elégant et équilibré, ce châteauneuf est elevé en biodynamie. Bouche gourmande de baies noires, soutenue par des pointes poivrées et une finale de réglisse.
Millésimes	Domaine Clos de	Rouge	€21,60	Assemblage de syrah, mourvèdre et grenache, cette cuvée offre une magnifique concentration de fruits mûrs, tout en longueur et en
	Clos de l'Ours/Le Chemin, côtes-de-provence, 2016			une magnifique concentration de fruits mûrs, tout en longueur et en délicatesse.

Sur le même thème



CORPORATE

PARTENARIAT EXTERION MEDIA

Omnicom Public Relations Group

NICOLAS
DEPUIS 1822
Nous prenons soin de vos vins



ExterionMedia lance son réseau DOOH parisien implanté dans des vitrines de magasins et enrichi de contenu Vice



Magasin d'informatique Boulevard de Charonne, Paris 11e équipé d'un écran CATCH



Magasin d'optique, Rue de Grenelle, Paris 7e équipé d'un écran CATCH



Auto-école Rue d'Assas, Paris 5e équipée d'un écran CATCH

ExterionMedia lance à partir du 1er octobre, Catch, sa nouvelle offre DOOH à Paris et sa première couronne. Ce réseau est composé de 500 écrans digitaux de 75 pouces et 55 pouces, installés à l'intérieur des vitrines des magasins et visibles depuis l'extérieur pour s'adresser à l'ensemble des mobilités (véhicules, piétons et nouvelles mobilités).
L'objectif est de comptabiliser 700 écrans courant 2020.

En particulier, ExterionMedia s'est associé au caviste Nicolas qui héberge près de 400 écrans à Paris et en l'Ile-de-France. L'ambition est de couvrir à moyenne échéance la totalité du parc du caviste au niveau national.

Catch promet de cibler l'audience mais aussi de mesurer précisément l'impact des campagnes avec 3 sources de datas différentes. ExterionMedia a également équipé, pour ce lancement, une vingtaine de ses écrans de capteurs permettant de mesurer les émotions grâce à sa technologie Emolive, développée en association avec Datakalab à partir des neurosciences et du codage facial. L'objectif est de développer Emolive à l'ensemble du réseau.

Le réseau intègre du contenu avec des spots destinés aux enseignes des commerces dans lesquels ExterionMedia est implanté. ExterionMedia a, par ailleurs, signé un partenariat avec Vice qui va animer de contenus l'ensemble des écrans de manière à imprimer une ligne éditoriale

Tous droits réservés à l'éditeur

qualitative et audacieuse à l'ensemble du dispositif autour de 4 axes principaux : Culture – Sport – Planète – Food.

Tous droits réservés à l'éditeur

www.offremedia.com
Pays : France
Dynamisme : 8

Visualiser l'article

ExterionMedia lance son réseau DOOH parisien implanté dans des vitrines de magasins et enrichi de contenu Vice



Magasin d'informatique Boulevard de Charonne, Paris 11e équipé d'un écran CATCH



Magasin d'optique, Rue de Grenelle, Paris 7e équipé d'un écran CATCH



Auto-école Rue d'Assas, Paris 5e équipée d'un écran CATCH

ExterionMedia lance à partir du 1er octobre, Catch, sa nouvelle offre DOOH à Paris et sa première couronne. Ce réseau est composé de 500 écrans digitaux de 75 pouces et 55 pouces, installés à l'intérieur des vitrines des magasins et visibles depuis l'extérieur pour s'adresser à l'ensemble des mobilités (véhicules, piétons et nouvelles mobilités).
L'objectif est de comptabiliser 700 écrans courant 2020.
En particulier, ExterionMedia s'est associé au caviste Nicolas qui héberge près de 400 écrans à Paris et en l'Ile-de-France. L'ambition est de couvrir à moyenne échéance la totalité du parc du caviste au niveau national.
Catch promet de cibler l'audience mais aussi de mesurer précisément l'impact des campagnes avec 3 sources de datas différentes. ExterionMedia a également équipé, pour ce lancement, une vingtaine de ses écrans de capteurs permettant de mesurer les émotions grâce à sa technologie Emolive, développée en association avec

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

Datakalab à partir des neurosciences et du codage facial. L'objectif est de développer Emolive à l'ensemble du réseau.
Le réseau intègre du contenu avec des spots destinés aux enseignes des commerces dans lesquels ExterionMedia est implanté. ExterionMedia a, par ailleurs, signé un partenariat avec Vice qui va animer de contenus l'ensemble des écrans de manière à imprimer une ligne éditoriale qualitative et audacieuse à l'ensemble du dispositif autour de 4 axes principaux : Culture – Sport – Planète – Food.

Tous droits réservés à l'éditeur



CORPORATE

CONCEPT STORE

Omnicom
Public
Relations
Group

NICOLAS
DEPUIS 1822

Nous prenons soin de vos vins



À LA UNE

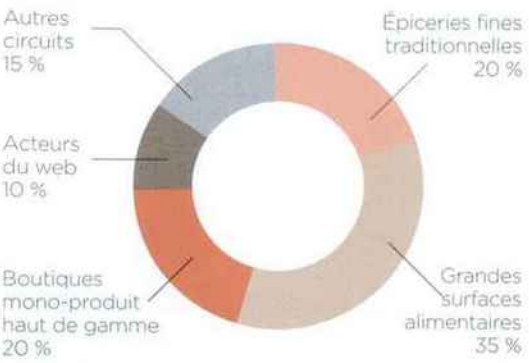


DELPHINE DAVID
DIRECTRICE D'ÉTUDES CHEZ XERFI

"Les commerces alimentaires de proximité regagnent des parts de marché"

Le Monde de l'Épicerie Fine - Quand vous parlez d'épicerie fine dans votre étude, quels types de commerce englobez-vous ?
Delphine David - Nous avons essayé d'avoir une vision globale du marché. Notre étude englobe donc les enseignes de la grande distribution alimentaire via leur concept d'hypermarché et de supermarché, mais aussi pour certaines leur concept de proximité. Évidemment, nous avons pris en compte les épiceries fines traditionnelles, que ce soient les réseaux d'épiceries sous enseigne ou les petites épiceries fines indépendantes. Il y a également tout un ensemble que l'on a appelé "boutiques mono-produit haut de gamme" qui concerne aussi bien les spécialistes du condiment, du chocolat, de la confiserie, du thé et du café, les acteurs du web, que ce soient des pure player comme Amazon, des spécialistes comme bienmanger ou pourdebon. Enfin, on a fait une catégorie que nous avons intitulée "autres circuits" dans laquelle nous avons intégré tous les petits commerces de bouche indépendants et les ventes directes des petits producteurs. Ce n'est pas simple d'estimer tout ça mais c'est cet ensemble que nous avons évalué à 7 et 9 milliards d'euros. Dans cette assiette, le marché des épiceries fines traditionnelles pèse environ 1,5 milliard d'euros.

LE POIDS DES PRINCIPAUX CIRCUITS SUR LE MARCHÉ DE L'ÉPICERIE



LMEF - Quelle a été votre méthodologie ?
D.D - Nous avons recoupé un maximum de ressources statistiques en nous appuyant notamment sur l'Insee, les greffes des tribunaux de commerce. On fait des recoupements, des déductions à partir d'autres études alimentaires diverses et variées et d'autres données.

LMEF - Votre étude est particulièrement rassurante pour le commerce alimentaire de proximité.
D.D - C'est certain ! Je viens d'ailleurs de terminer une étude sur cette thématique et il en ressort clairement que les petits commerces de bouche regagnent des parts de marché sur les enseignes de la grande distribution alimentaire de façon globale. Et ils regagnent aussi des parts de marché sur les épiceries de réseau et les supérettes. Les consommateurs ont vraiment perdu confiance dans les produits de l'industrie agroalimentaire ; ils sont en quête de traçabilité, de qualité. Et d'une

Tous droits réservés à l'éditeur

façon générale, il y a un retour vers le petit commerce mais aussi les petits producteurs : on constate que la vente directe et les circuits courts reviennent un peu sur le devant de la scène. Je crois qu'il y a une envie de retisser un lien avec le commerçant, le producteur.

LMEF - Le budget dédié à l'alimentation va donc augmenter...
D.D - Curieusement, le budget alimentaire des ménages qui habitent en zone urbaine est inférieur au budget moyen des ménages qui habitent hors ces zones. Tout simplement parce que ceux qui habitent en agglomération, dépensent plus dans le hors domicile et donc en restauration. C'est du reste pour cela que les enseignes de la grande distribution alimentaire se diversifient aussi sur le marché du snacking et de la petite restauration.

LMEF - Votre étude annonce une perspective de progression du chiffre d'affaires de 2,5% pour les épiceries fines traditionnelle à l'horizon 2022. Comment obtenez-vous ce chiffre ?
D.D - C'est une estimation, pas une science exacte. Nous avons étudié tous les chiffres en notre possession, intégré tous les paramètres pouvant impacter cette activité, tous les indicateurs sur le pouvoir d'achat des ménages, les tendances démographiques, l'urbanisation, la fréquentation touristique et nous avons fait un travail de prospective.

LMEF - Qui sont aujourd'hui les concurrents les plus dangereux pour une épicerie fine ?
D.D - Sans aucun doute les enseignes mono-produit haut de gamme. C'est un secteur très dynamique qui appuie son développement sur des stratégies d'innovations de produits avec des lancements réguliers, qui s'appuie aussi beaucoup sur une stratégie de volumes et de maillage du territoire avec de la croissance via la franchise. Il gagne mécaniquement des parts de marché et s'implante dans des zones porteuses comme les zones de transit que sont les gares ou les aéroports. C'est enfin un secteur qui renouvelle beaucoup ses concepts de magasin, de façon assez marquée pour attirer des clients et de nouveaux franchisés. L'autre piste de concurrence à observer, c'est l'association entre marques : je pense à Comtesse du Barry, Chocolat de Neuville et au caviste Nicolas qui se sont associés pour créer un concept de boutique : "Savour Histoires de Gourmets". Cette association devrait favoriser les implantations dans des villes plus petites... //

Tous droits réservés à l'éditeur

L'EXPRESS SUPPLEMENT
Pays : FR
Périodicité : Parution Irrégulière





Date : 12 septembre 2019
Page de l'article : p.14-15
Journaliste : Sylvie Laidet

J'ENTREPRENDS



Une boutique dans le centre, à quel prix ?

Rues vides, rideaux baissés... La désertification des cœurs de ville est une réalité, même si de nombreuses communes réagissent et lancent des initiatives pour y remédier. Futurs commerçants, soyez vigilants.

Par Sylvie Laidet

Vichy, ses sources, ses pastilles et... ses 15 % de vacance commerciale ! La commune de 25000 habitants compte parmi les villes où le taux de commerces vides est l'un des plus élevés de France. Et pourtant... En décembre dernier, c'est ici que trois enseignes, De Neuville, Comtesse du Barry et Nicolas, se sont alliées pour ouvrir un concept d'épicerie fine, baptisé Savour Histoires de Gourmets. Leur objectif : s'implanter à trois dans des petites et moyennes communes en perte de vitesse où elles n'auraient aucune chance seules. Ce premier magasin, qui propose les produits des trois marques, est pour l'instant en phase de test, mais ses pères fondateurs estiment qu'il pourrait être déployé dans 80 villes de taille et de situation équivalentes à Vichy.

Comme la sous-préfecture de l'Allier, de nombreuses communes sont touchées par la désertification de leur centre-ville. Beaucoup mènent des actions pour faire revenir les clients dans leurs rues piétonnes. C'est le cas à Dax, qui fait partie des 222 villes bénéficiant d'un plan d'aide du gouvernement, baptisé Action Cœur de Ville, pour redynamiser les centres-villes atones. A la clef, un investissement de 5 milliards d'euros sur cinq ans. La sous-préfecture landaise, qui affiche un taux de vacance

PHOTO 12/ALAMY

Tous droits réservés à l'éditeur

L'EXPRESS SUPPLEMENT
Pays : FR
Périodicité : Parution Irrégulière

Date : 12 septembre 2019
Page de l'article : p.14-15
Journaliste : Sylvie Laidet

Inédit A Vichy, des réseaux de franchise se sont regroupés pour s'implanter dans le centre-ville.

commercial de 11 %, a déjà pris les devants. Elle a ainsi lancé l'opération La Fabrique à boutiques, un dispositif expérimental qui facilite l'ouverture de nouvelles enseignes dans les artères centrales avec des loyers modérés. En janvier 2019, la communauté d'agglomération Grand Dax a, en outre, créé un portefeuille d'aides pour le commerce de proximité (travaux, transition numérique, agencement de boutiques). « Pour 122 000 euros investis, un candidat à l'installation peut obtenir jusqu'à 32 000 euros d'aides », détaille Patricia Yvora, directrice développement commercial et économique de la Ville de Dax. Grâce à toutes ces actions, elle espère attirer de nouveaux commerces, franchises comprises.

Mais attention, si aides et subventions facilitent les ouvertures, elles ne garantissent pas le succès. Surtout dans les centres-villes qui obéissent à des codes très particuliers. Il y a d'abord le fait que l'aspiration à davantage de proximité chez les consommateurs ne concerne pas tous les secteurs d'activité. « Les achats de quartier, notamment dans les commerces de bouche et de restauration, sont une tendance de fond pour une partie croissante de la population », observe Emmanuel Le Roch, délégué général de Procos (Fédération pour l'urbanisme et le développement du commerce spécialisé). Mais ce n'est pas forcément le cas pour d'autres secteurs, comme le prêt-à-porter, quand les boutiques qui ont pignon sur rue deviennent de simples cabines d'essayage, les clients préférant profiter des promotions sur Internet.

Ensuite, établir un commerce en centre-ville peut grever sa rentabilité : « Le chiffre d'affaires y est souvent moins important que dans un point de vente en galerie marchande ou en retail park, alors que les charges, notamment le loyer, sont, elles, plus élevées. De fait, la rentabilité s'en trouve amoindrie », poursuit Emmanuel Le Roch. Un constat tempéré par Emmanuel Jury, directeur associé du cabinet Progressium, en charge du pôle commerce : « En zone centrale, les surfaces sont souvent plus petites et l'amplitude horaire plus réduite. Du coup, un franchisé n'aura peut-être besoin que de deux personnes, contre trois dans un magasin de périphérie plus grand. » Dans le centre, le loyer restera donc plus cher, mais les coûts salariaux seront allégés.

L'INDISPENSABLE ÉTUDE SUR LE TERRAIN

Avant de s'installer en centre-ville, que ce soit comme franchisé ou en tant qu'indépendant, il est indispensable de mener une étude approfondie du flux client. « Il faut aller constater le passage, se rendre chez les commerçants, franchisés ou non, recommande Emmanuel Le Roch, et rencontrer le manager de centre-ville quand il y en a un. » Rattaché à la municipalité, ce professionnel détient les informations sur la politique de développement du territoire. C'est lui qui donne la proportion de boutiques indépendantes versus celle des commerces sous franchise. Et le cas échéant, il indique si cette répartition peut, à terme, dépasser tel pourcentage. Il renseigne également sur les projets municipaux (travaux, infrastructures, transports...) qui pourraient avoir un impact sur une nouvelle installation. Et il connaît le taux de vacance commerciale, qui donne une idée du dynamisme de la cité. « Avec, cela arrive, le risque que le manager enjolive la situation », prévient toutefois le délégué général de Procos.

Un local vide depuis plusieurs mois, qui a vu se succéder nombre d'enseignes, sans succès, doit également mettre la puce à l'oreille. De même, un réseau traditionnellement implanté dans les zones périphériques ne sera sans doute pas aussi performant en plein centre. Enfin, si la situation est le nerf de la guerre, le choix d'un emplacement numéro un, réputé plus rentable, est-il impératif ? S'implanter dans une rue parallèle ou perpendiculaire peut permettre d'économiser sur le loyer tout en bénéficiant d'un flux de consommateurs comparable...

UN LIEU DE FLÂNERIE ENCORE PRISÉ

Faire des achats, retrouver des proches, flâner : le centre-ville reste un lieu plébiscité par les Français. 78 % d'entre eux le fréquentent au moins une fois par semaine : un chiffre en hausse de cinq points par rapport à 2018, selon le quatrième Baromètre du Centre-Ville et des Commerces, publié le 27 juin dernier. Et ce malgré le mouvement des Gilets jaunes et la progression constante du commerce en ligne. Autre enseignement de cette enquête réalisée par l'Institut CSA pour Clear Channel et l'association d'élus Centre-Ville en mouvement : 72 % des sondés se disent fortement attachés à leur cœur de ville, un chiffre en hausse de 14 points par rapport à 2018. Résultat : plus des deux-tiers des personnes interrogées se montrent préoccupées par le dynamisme de leur centre-ville. Neuf Français sur dix estiment que leur modernisation devrait être, pour les maires, un objectif important. Nul doute que le sujet figurera en tête des priorités lors des prochaines élections municipales, en 2020.

+ LOIN

Action Cœur de Ville
Le plan de revitalisation des centres-villes lancé par le gouvernement, fin 2017 :
- www.cohesion-territoires.gouv.fr/programme-action-coeur-de-ville
- www.cget.gouv.fr/dossiers/action-coeur-de-ville

Ma boutique à l'essai
Une formule permettant à des porteurs de projet de tester leur idée pendant six mois, renouvelables une fois, dans des locaux commerciaux inoccupés : www.maboutiquealessai.fr

Tous droits réservés à l'éditeur



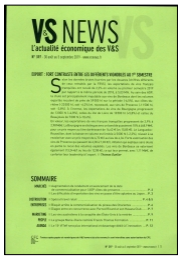
MENTIONS

Omnicom
Public
Relations
Group

NICOLAS
DEPUIS 1822
Nous prenons soin de vos vins

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

Pays : FR
Périodicité : Hebdomadaire





Date : Du 30 aout au 05 septembre 2019
Page de l'article : p.6
Journaliste : C.-S.M.

Minuty SAS exporte 50% de ses volumes

FRANCE

Domaine viticole provençal appartenant à la famille Matton-Farnet depuis plus de 80 ans, Château Minuty (4,5 M de cols/an dont 1,5 en production propre) commercialise 50% de ses ventes en volume à l'export. Présente dans plus de 100 pays, la maison performe aux États-Unis (20% des volumes), devant la Suède (17%) et les Caraïbes (11%). Plus de la moitié (54%) des volumes de la cuvée M de Minuty se vend hors de nos frontières. En France, sur les 50% de volumes vendus, la majorité (60%) se retrouve sur les tables en circuit CHR, à 35% dans les caves (Nicolas, Inter Caves et cavistes indépendants) et à 5% en GMS. ■ ***C.-S.M.***

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

La Grande Fête !

LA GRANDE FÊTE ! #1
13, 14 et 15 septembre 2019
G R A T U I T !!!!!
AYGUEMORTE LES GRAVES (15 min de bordeaux)
Nous vous donnons RDV dans notre beau village pour la 1ère édition de La Grande Fête ! organisée par le Comité des Fêtes d'Ayguemorte Les Graves en partenariat avec la Mairie, le CMJ et les associations de la commune.
Au programme de ces 3 jours de festivités G R A T U I T E S autour du chapiteau installé sur la Plaine des Sports : concerts, ciné plein air, animations petits & grands, course de caisses à savon, arts de rue, spectacle jeune public, gastronomie, fête foraine , feux d'artifices et bien d'autres surprises !
VENDREDI 13 SEPTEMBRE
18h45 - Apéritif inaugural de la Grande Fête ! et repas à la cool proposé par le CDF (grillades, frites, Bar à vins & bières)
19h30 et 22h45 : CONCERTS de la fanfare La Collectore
Quinze ans déjà que La Collectore marche sans filet sur le fil de la vie collective et musicale, les pieds sur les nuages et la tête dans l'utopie. Collectif à géométrie variable évoluant au gré des rencontres, équilibre fragile et solide à la fois, fait d'amitiés, d'anarchie et de revendications, de luttes, d'espoir et de dérisoire. Fanfare explosive, La Collectore démonte et détourne tous les codes de l'harmonie municipale, y introduisant sa touche punk hip-hop tout en gardant le côté cuivré, festif et populaire des bandas… le mélange est radical… La Collectore réveille, déroute et bouscule les consciences !
21h00 CINEMA PLEIN AIR (sur écran géant)
Le Livre de la Jungle (1h45 - 2016 - Disney Studio)
Les célèbres aventures de Mowgli, Baloo, Shere Khan et Bagheera pour passer un super moment cinéma en famille avec cette version récente du grand classique Disney !!
(repli à la sablière en cas de mauvais temps)
SAMEDI 14 SEPTEMBRE
9h30-11h30 promenade découverte animée par une ethnobotaniste de Réserve naturelle nationale géologique de Saucats et la Brède (proposée par la Mairie)
11h30-12h00 La GRANDE DICTEE - à la Sablière, venez participer à cette dictée animée par Pierre-Henri, ouverte à TOUS ! Pas de classement, uniquement le plaisir de se retrouver autour de la langue de Molière !
12h00 Session dégustation by Château Lusseau et pique-nique tiré du sac, buvette sur place et DJ Set maison.
14h30-17h30 : AYGUATHLON
Formez vos équipes et venez participer à de grands jeux collectifs fun et sportifs ouverts à tous (des jeux pour les plus petits seront organisés par le CMJ). Possibilité de former ou d'intégrer des équipes sur place !
+ d'infos : 0662099039
14h30-18h00 Ateliers / animations en continu
jeux en bois surdimensionnés (Ajc Isle Saint Georges)
fête foraine
18h00 Spectacle ARTS DE RUE par la Cie La Tendresse du Gravier : Lucien ou la plus petite fête foraine du monde
bit.ly/2XnZSQz
Parenthèse foraine drôle et attachante - tout public - 50 min
Forain au grand coeur, Lucien a la tchatche du bonimenteur, le bagou du camelot, et de la bonne humeur à offrir en cadeau. Personnage un peu espiègle, parfois gaffeur, un peu malotru voire malhonnête, il aime se poiler et faire rire les autres. Sensible, il apprécie les choses simples et les petits bonheurs de la vie.

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

19h00 REPAS TRAITEUR Paëlla - sur réservation avant le 10/09 en mairie ou sur Helloasso (bit.ly/2XDMV5v) - menu : Melon/jambon, paëlla, tarte aux fruits de saison, café - 14€ (menu enfant à 9€)
20h00-02h00 CONCERTS sous CHAPITEAU ! Une soirée où seront à l'honneur groove sans concession, paillettes et danse sans inhibition
Moon Hop (ska, soul 60's, surf, boogaloo)
Sautez dans la Moon-Mobile, attachez vos ceintures, allumez la radio, retenez votre souffle et tenez-vous prêts : la diabolique section cuivres 16 soupapes, la métronomique rythmique direction assistée, accompagnées par la mélopée des 156 chevaux sauvages de l'envoûtante chanteuse vous propulse vers la planète ska & soul 60's !
bit.ly/2WTEX8H
AFRO SOCIAL CLUB (Afrobeat - funk)
Une des meilleures formations afrobeat de l'hexagone !
Une tornade de cuivres et des rythmiques hypnotiques, voilà la définition de l'Afro Social Club ! le groupe distille son afrobeat sur les scènes de France et d'Europe depuis plus de quatre ans, avec toujours la même énergie. Difficile de résister à cette vague ondulatoire. Entre leurs références au highlife, à la musique éthiopienne ou au trip hop et leurs compositions solaires, les neuf musiciens font bouger le corps et voyager l'esprit. L'occasion de réchauffer l'ambiance avec un groove contagieux qui rappelle le legs de leurs pairs, de Fela à Antibalas. Un combo à voir forcément en live !
bit.ly/2FI8LA2
Blame (Rock Noise)
Oscillant entre rock noise, grunge et garage, Blame carbure entre mélodies et guitares saturées. Il nous feront le plaisir d'ouvrir la scène du chapiteau avec leur 1er concert ensemble !
The Pussy Ladies dj-set (Athletic DJ set)
Tous à bord de la "Pussy-Car" tout juste revenue du festival d'Aurillac, pour un DJ Set athlétique et de bon goût emmené par 2 ladies à moitié vamps à moitié punk et complètement déjantées !
Un grand feu d'artifice sera tiré à 23h (offert par la municipalité).
DIMANCHE 15 SEPTEMBRE
11h00 Célébration en l'église d'Ayguemorte avec l' Harmonie des Graves de Montesquieu et dépôt de gerbe au monument aux morts avec les Anciens Combattants
11h45 Lâcher de ballons (biodégradables) organisé par APE Ecole Aygue Marine
12h00 Banquet dominical avec Bar à vins, Bar à huîtres (Nicolas et Karine Cochez Ostréiculteur), Grillades entrecôtes-frites et session jazz manouche avec le collectif les MAC.
Dès 13h en continu :
création d'une fresque collective avec la complicité de Shehab Blade, figure incontournable du graff français.
atelier maquillage gratuit
jeux en bois surdimensionnés (Ajc Isle Saint Georges)
fête foraine
14h30 Grand concours de CAISSES A SAVON ! - ouvert à tous, sur inscription ! info / résa : 0662099039
14h30 Mölkky sound system : sur le boulodrome, initiation libre au mölkky en musique sur la sono du Jungle's Echo Sound System de l'association Lézards Des Champs de Castres-Gironde.
17h00 Spectacle FAMILIAL sous chapiteau avec la Compagnie l'Aurore qui présentera "LA FORTUNE DE JEANNE"
bit.ly/2Rn3DQZ
Marionnettes à fils, théâtre et musique - Histoires spectaculaires pour Marionnettes et Détritus / Tout public. Durée : 55 minutes
Mauricette la minette passe son temps libre dans une décharge, s'inventant des histoires à partir des détritus. Un jour, l'Oiseau de la Chance vient livrer un colis à la maîtresse de Mauricette. Dans ce colis, il y a Jeanne, une petite fille venant d'Afrique, livrée avec toute sa fortune. Quelle est cette fortune ? La Fortune de Jeanne,

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

ce sont 3 histoires africaines autour des illusions de fortune. Des histoires racontées avec des marionnettes et des instruments de musique composés de calebasses, de bois et de matériaux de récupération.
Pour cette création, la Cie l'Aurore a passé deux mois au Togo aux côtés du marionnettiste Danaye Kalanfeï. Elle en est revenue avec un spectacle tout public et tout terrain, particulièrement adapté au plein air.
Partenaires institutionnels :
Mairie d'Ayguemorte les Graves, Communauté de Communes de Montesquieu, Département de la Gironde, Iddac Gironde
Partenaires privés :
SBS, Magequip.com - Mobilier urbain et équipement pro, Château Lusseau, Arcanes SLC, Sci Robert Algayon, Transports Boueix
Partenaires médias :
Bordeaux Concerts, FIP, Visit Montesquieu, Feather, Le Bonbon Bordeaux
www.instagram.com/cdf.ayguemorte

Tous droits réservés à l'éditeur





En couverture

Les fortunes du vin

Installés depuis des générations ou récemment débarqués dans le vignoble, les grands propriétaires de crus prestigieux relèvent le défi du bio. Une révolution tardive pour certains, qui tient, les mauvaises années, de l'exercice sans filet.

Ils sont venus, ils sont tous là… ou presque! Ce 13 mai, les 400 convives du dîner des grands crus organisé à Château d'Yquem, en marge de la 21e édition de Vinexpo, se hâtent nonchalamment vers leur table dans la douceur du crépuscule bordelais. Puis le silence se fait lorsque leur hôte, Bernard Arnault, PDG de LVMH, se lève pour son discours. Avant de déguster le menu élaboré par Arnaud Donckele, chef triplement étoilé de La Vague d'or à Saint-Tropez, la première fortune de France a concocté une surprise pour le gotha des flacons : sa conversion au bio! *« Yquem a franchi des étapes décisives pour parvenir à une viticulture biologique et bientôt biodynamique »*, déclare-t-il. Effet immédiat. Très vite, des murmures s'élèvent, notamment des tables occupées par les figures du Bordelais – d'Eric de Rothschild, (Château Lafite Rothschild) à Corinne Mentzelopoulos (Château Margaux), en passant par Martin Bouygues (Château Montrose). *« Ça a tweeté un max ce soir-là! »*, se souvient un invité.

L'annonce n'est pas anodine. Bernard Arnault a choisi son camp. Alors que les grands noms de Bourgogne (Aubert de Villaine pour la Romanée-Conti, Lalou Bize-Leroy au Domaine Leroy) ou du Rhône (Michel Chapoutier) ont déjà franchi le pas, l'élite viticole bordelaise se montre encore très rétive au bio. Certes, la déclaration du propriétaire de Moët Hennessy, (70 marques de vins et de champagnes et plus de 2200 hectares de vignes dans le monde) intervient quelques mois seulement après la certification en bio de Château Latour, premier grand cru classé de 1855 détenu par… François Pinault. Du coup, elle apparaît, à tort ou à raison, comme un nouvel épisode du face-à-face médiatique qui l'oppose à son vieil ennemi du business, ponctué précédemment par la surenchère sur les donations pour la reconstruction de Notre-Dame-de-Paris.

« Cela me semble un peu léger comme explication », estime Hervé Berland, gérant de Château Montrose. Yohan Castaing, fondateur du site d'information professionnel Anthocyanes, abonde : *« Lorsque l'on dirige une entreprise comme Moët Hennessy, répondre aux exigences croissantes des consommateurs en matière environnementale relève de l'impératif stratégique. »*



Photos : B. Levy/Challenges - Tim Graham/Alamy/Hemis



« Yquem a franchi des étapes décisives pour parvenir au bio »
Bernard Arnault, PDG de LVMH.

Tous droits réservés à l'éditeur

Mais la décision de Bernard Arnault repose sur une autre motivation. « *Racheter un cru de renom relève pour les ultra-riches de la chasse au trophée*, observe Charles Traonouëz, associé de Medicis Partners, une société spécialisée dans les transactions viticoles. *Ces acquisitions de domaines prestigieux constituent aussi un placement à très long terme qu'il faut valoriser.* » Se montrer plus écolo que son prestigieux voisin et concurrent ou avoir le plus beau chai s'inscrit dans cette perspective de rentabilité et de notoriété. Quitte à ce que cela tourne à la guerre d'ego entre les propriétaires de ces crus prestigieux, qu'ils soient récemment débarqués dans le vignoble ou installés depuis des générations.

Rivalités architecturales

Sous l'impulsion des Arnault, Pinault ou Bouygues, le Bordelais est en effet devenu le nouveau terrain de jeu des architectes contemporains à partir des années 2000. Même si la première incursion remonte à 1987, avec la construction par le Catalan Ricardo Bofill du chai circulaire et souterrain de Château Lafite Rothschild. De Jean-Michel Wilmotte à Cos d'Estournel – propriété de Michel Reybier, l'ex-roi du saucisson Justin Bridou aujourd'hui reconverti dans l'hôtellerie de luxe (La Réserve) –, en passant par Philippe Starck aux Carmes Haut-Brion, propriété du promoteur Patrice Pichet, ou Christian de Portzamparc à Cheval Blanc et Jean Nouvel au Château La Dominique (famille Fayat), ces grandes signatures de l'architecture contemporaine ont transformé un outil de vieillissement du vin en œuvre d'art tout en y intégrant les technologies dernier cri. Boursouflures mégalomaniaques pour certains, ces

Tous droits réservés à l'éditeur

Classement des fortunes du vin 2019

RANG	PROPRIÉTAIRES	FORTUNE 2019 (en millions d'euros)	ENTREPRISES ET DOMAINES	COMMENTAIRES
1	**Bernard Arnault et sa famille**	1800	MOËT HENNESSY	La première fortune française détient plus de 47 % de LVMH, qui a 66 % de Moët Hennessy (Veuve Clicquot, Dom Pérignon, Cheval Blanc, Yquem…). Vignoble champenois : 1 837 ha.
2	**François Pinault et sa famille**	1300	ARTÉMIS	Le rachat de Clos de Tart (Bourgogne) en 2018 complète un portefeuille composé de Château Latour (Bordeaux), Eugénie (Bourgogne), Grillet (Vallée du Rhône) et Araujo (Californie).
3	**Pierre Castel et sa famille**	1000	CASTEL FRÈRES	Leader français du vin (Malesan, Lestac, Kriter, Listel…), il possède aussi quinze vignobles bordelais (650 hectares), détient 50 % de Château Beychevelle et le réseau Nicolas.
4	**Frédéric Rouzaud et sa famille**	830	LOUIS ROEDERER	Ces Champenois qui possèdent les maisons Roederer et Deutz, ainsi que des vignobles en France et à l'étranger, ont racheté le domaine californien Merry Edwards Winery.
4	**Philippe Sereys de Rothschild, son frère et sa sœur**	830	BARON PHILIPPE DE ROTHSCHILD	Cette branche familiale des Rothschild possède plusieurs grands crus classés (Mouton Rothschild, Armailhac…) et la marque de négoce Mouton Cadet.
6	**Bernard Magrez ♦◇**	800	BERNARD MAGREZ GRANDS VIGNOBLES	Propriétaire de Pape Clément, La Tour Carnet, Fombrauge et Haut-Peyraguey, il s'est renforcé en bordelais avec l'achat de deux vignobles, dont Le Sartre (pessac-léognan).
7	**Corinne Mentzelopoulos**	680	CHÂTEAU MARGAUX	La propriétaire de ce vin de réputation mondiale développe ce premier grand cru classé avec l'aide de sa fille Alexandra, qui a ouvert un bar à vins à Londres.
8	**Jean-François Moueix, Jean Moueix et leur famille**	600	VIDELOT (PÉTRUS)	Nous réévaluons l'estimation du patrimoine viticole de ces négociants-propriétaires bordelais suite à la vente de 20 % de Pétrus à l'Américano-colombien Alejandro Santo Domingo.
9	**Christopher Descours et sa famille ♦◇**	450	PIPER ET CHARLES HEIDSIECK	Acquis en 1991, Piper-Heidsieck et Charles Heidsieck ont retrouvé leur place dans l'élite de la bulle. Les Descours possèdent aussi Biondi-Santi, joyau du vignoble toscan.
10	**Michel Reybier**	445	DOMAINES REYBIER	Installé en Suisse, le fondateur des hôtels La Réserve est parvenu à hisser Cos d'Estournel au sommet de l'appellation saint-estèphe.
11	**Gérard Perse**	410	CHÂTEAU PAVIE	Depuis une vingtaine d'années, ce sexagénaire est à la tête de cinq vignobles dans le bordelais, dont Château Pavie, un premier cru classé de 37 hectares à Saint-Emilion.
12	**Carol Duval-Leroy et sa famille**	400	DUVAL-LEROY	La présidente dirige et possède, avec ses trois fils, cette maison de champagne indépendante qui réalise 60 millions d'euros de chiffre d'affaires avec ses 200 hectares.
12	**Benjamin de Rothschild et sa famille**	400	CHÂTEAU CLARKE	Actionnaire de Lafite Rothschild (1/6 du capital), il est présent en Afrique du Sud, en Argentine et en Espagne. Il partage une marque de champagne avec ses cousins.
12	**Aubert de Villaine et sa famille**	400	DOMAINE DE LA ROMANÉE-CONTI	Cogérant de la Romanée, Aubert de Villaine partage avec une trentaine de membres de sa famille 50 % d'un vignoble mythique, et donc très difficilement estimable.
15	**Eric de Rothschild, sa fille Saskia et leur famille**	375	LAFITE ROTHSCHILD	A 31 ans, Saskia de Rothschild copilote avec Jean-Guillaume Prats, ex-LVMH, le premier grand cru bordelais (105 ha) et les autres vignobles de la maison (L'Evangile, Rieussec…).
16	**Jean-Hubert Delon et Geneviève d'Alton ainsi que leur famille**	360	CHÂTEAU LÉOVILLE LAS CASES	Ces deux familles se partagent un second cru classé de saint-julien, un autre en médoc (Château Potensac) ainsi qu'un pomerol racheté il y a une vingtaine d'années.
17	**Martin et Olivier Bouygues**	350	CHÂTEAU MONTROSE	Déjà propriétaire de Montrose (95 ha) et du Clos Rougeard (Saumur), le duo a pris le contrôle en 2018 du domaine Henri Rebourseau (Côte de Nuits).
18	**Denis Merlaut et sa famille**	340	BERNARD TAILLAN	Cette famille contrôle trois maisons de négoce ainsi que neuf crus en bordelais, dont Gruaud Larose, Chasse-Spleen, Ferrière, Citran, Camensac.
18	**Alexandra Pereyre de Nonancourt et Stéphanie Meneux de Nonancourt**	340	LAURENT-PERRIER	Ces deux sœurs sont les cogérantes de cette maison de champagne cotée en Bourse depuis vingt ans (CA : 226 millions), et en détiennent 61 % avec leur famille.
20	**Famille Bollinger**	330	SOCIÉTÉ JACQUES BOLLINGER	Les cinq branches héritières des champagnes Bollinger et Ayala détiennent 298 hectares de vignes : 164 en Champagne, 45 en Bourgogne et 89 dans la Loire.
20	**Bruno Borie et Marie Borie ainsi que leur famille**	330	JEAN-EUGÈNE BORIE	Depuis quatre générations, cette famille règne sur un domaine de 75 hectares de vignobles : Ducru-Beaucaillou, Lalande-Borie, Château Ducluzeau et Château Fourcas-Borie.

♦ Conteste ◇ Refuse de figurer dans notre palmarès.

Tous droits réservés à l'éditeur

« *gestes architecturaux, contribuent au rayonnement mondial de Bordeaux* », nous avait déclaré Jacky Lorenzetti, fondateur de Foncia et propriétaire de Pédesclaux, peu après l'inauguration de son chai « Wilmotte ».

Mais ces théâtres viticoles coûtent une fortune ! Consacré en 2011, le chai de Cheval Blanc, avec ses 52 cuves de vinification en béton, 450 barriques de vieillissement en chêne et sa salle de dégustation, a représenté une dépense de 15 millions d'euros. Tandis que la cathédrale de plus de 11 mètres de haut et d'une surface de 10 000 mètres carrés construite à Château Montrose a coûté près du double. Mais ce chèque ne constitue qu'une partie de l'enveloppe allouée par Martin Bouygues à son vignoble classé de Saint-Estèphe, posé sur la rive gauche de l'estuaire de la Gironde. Depuis qu'il a racheté le cru en 2006, le patron du BTP a aussi voulu en faire le porte-drapeau de son groupe en matière environnementale. Ferme photovoltaïque avec 1 700 panneaux couvrant 30 000 mètres carrés de toiture, installation géothermique, système de traitement des effluents, pastoralisme avec une trentaine de brebis qui paissent sur le domaine… Martin Bouygues a mis le paquet pour verdir sa propriété : « *Notre objectif est de limiter au maximum l'impact sur l'environnement et de réduire la pénibilité des tâches effectuées par les personnes qui travaillent ici* », insiste Hervé Berland, gérant du domaine, qui reste discret sur le montant des investissements – ils représenteraient plusieurs millions d'euros.

Restait une étape majeure à franchir : passer les 85 hectares du domaine en bio. « *Ce sera fait en 2020* », assure le gérant, qui n'a pas oublié le coup de fil de Martin Bouygues dans la foulée de l'émission *Cash Investigation* en février 2016, qui dénonçait l'utilisation massive de pesticides en Bordelais. « *En fait, c'est ce jour-là que nous avons décidé d'y aller* », tout en précisant que les premiers essais en viticulture bio remontaient à 2013. Pour Stéphanie de Boüard-Rivoal, directrice du domaine familial Angélus, premier grand cru classé A, à Saint-Emilion, en conversion bio

Tous droits réservés à l'éditeur

RANG	PROPRIÉTAIRES	FORTUNE 2019 (en millions d'euros)	ENTREPRISES ET DOMAINES	COMMENTAIRES
20	**Famille de Boüard de Laforest**	330	CHÂTEAU ANGÉLUS	Depuis deux-cent trente ans, cette famille cultive ce premier grand cru classé auquel s'ajoutent cinq propriétés, dont Clos de Boüard, Château Bellevue et Château Daugay.
20	**Christian Moueix et Edouard Moueix ainsi que leur famille**	330	ETABLISSEMENTS JEAN-PIERRE MOUEIX	Cette branche familiale possède cette maison de négoce et une dizaine de propriétés à Pomerol (Latour, Trotanoy, La Fleur-Pétrus…), à Saint-Emilion et en Californie.
24	**Jean-Michel Cazes et Sylvie Cazes ainsi que leur famille**	320	CHÂTEAU LYNCH-BAGES	Cette famille possède des vignobles à Bordeaux (Lynch-Bages, Haut-Batailley…), à Châteauneuf-du-Pape, ainsi qu'un hôtel et un restaurant.
24	**Thomas Henriot et sa famille**	320	HENRIOT	Un empire viticole familial : le champagne Henriot, deux maisons bourguignonnes, les liqueurs Lejay Lagoute et des vignes en Espagne et en Italie.
26	**Alain Thiénot**	300	GROUPE THIÉNOT	Cet ex-courtier en vins de Champagne a créé sa propre maison en 1985 et gère 750 hectares de vignes (Thiénot, Canard-Duchêne, Joseph Perrier) et un négoce bordelais.
26	**Philippe Castéja et sa famille**	300	BORIE MANOUX	Ce Bordelais influent est propriétaire d'une maison de négoce (CA : environ 100 millions d'euros) et d'une dizaine de châteaux (Batailley, Lynch-Moussas, Trotte Vieille…).
28	**Lalou Bize-Leroy et sa fille Perrine Fenal**	295	MAISON LEROY	Propriétaire du domaine d'Auvenay et de la maison Leroy, « Lalou » détient 25% du Domaine de La Romanée-Conti, dont sa fille Perrine Fenal est cogérante.
29	**Famille Manoncourt**	280	CHÂTEAU FIGEAC	Ces quatre sœurs et leur mère possèdent ce premier grand cru classé de Saint-Emilion (40 hectares de vignes), dont le prix des bouteilles a plus que triplé entre 2012 et 2018.
30	**Marcel Guigal et sa famille**	275	GUIGAL	Cette famille est devenue une référence dans la vallée du Rhône, avec un domaine de 75 hectares, dont 45 dans la prestigieuse appellation côte-rôtie.
30	**Alfred Tesseron et sa famille**	275	CHÂTEAU PONTET-CANET	Les propriétaires de ce grand cru classé du Médoc (81 ha) détiennent aussi le domaine Pym-Rae (Napa Valley) qui appartenait à feu l'acteur Robin Williams.
32	**Jean-Jacques Frey et sa famille**	270	COMPAGNIE FREY	Ce Franco-Suisse possède La Lagune (Haut-Médoc) et Paul Jaboulet Aîné (Rhône). Il détient aussi 45% du champagne Billecart-Salmon et une centaine d'hectares en Champagne.
33	**Paul-François Vranken et sa famille**	265	VRANKEN-POMMERY MONOPOLE	Ce Rémois d'adoption contrôle via son holding 71% du numéro 2 du champagne (Vranken, Pommery, Heidsieck), des vins rosés et un domaine au Portugal (CA : 300 millions).
34	**Alain et Gérard Wertheimer et leur famille**	260	CHÂTEAU RAUZAN-SÉGLA, CHÂTEAU CANON	Les propriétaires de Chanel possèdent deux bijoux viticoles : Rauzan-Ségla (66 ha), cru classé de Margaux, et Château Canon (22 ha), grand cru classé de Saint-Emilion.
35	**Philippe Cuvelier**	255	CLOS FOURTET	Après avoir acheté Clos Fourtet, la famille a élargi son domaine avec l'acquisition d'autres vignobles, dont Château Poujeaux et Château Les Grandes Murailles.
36	**Jean-Charles Boisset et Nathalie Berges-Boisset ainsi que leur famille**	250	BOISSET, LA FAMILLE DES GRANDS VINS	Les enfants du fondateur dirigent ce négociant bourguignon (CA : 300 millions), qui possède 800 hectares répartis entre Bourgogne, Californie et Jura, avec les vins Henri Maire.
36	**Familles Pol-Roger et de Billy**	250	CHAMPAGNE POL ROGER	Ces familles possèdent plus de 95% de cette maison indépendante installée à Epernay (CA : 38 millions), qui est sortie de la Bourse à l'été 2018.
36	**Joseph Helfrich et Gunther Bimmerle**	250	GRANDS CHAIS DE FRANCE	Les familles fondatrices dirigent et possèdent 60% du deuxième négociant viticole français, avec les marques J.P. Chenet, Grand Sud et Calvet (CA : env. 1,1 milliard).
39	**Alain Vauthier et Catherine Vauthier ainsi que leur famille**	240	CHÂTEAU AUSONE	Le frère et la sœur développent un vignoble d'une cinquantaine d'hectares, qui comprend plusieurs crus, dont Château Ausone, premier grand cru de Saint-Emilion.
40	**Isabelle Roch et les héritiers de Charles Roch et de Henry-Frédéric Roch**	225	DOMAINE DE LA ROMANÉE-CONTI	Les héritiers de Pauline Roch, sœur de « Lalou » Bize Leroy, détiennent 25% du Domaine de La Romanée-Conti. Son ancien cogérant, Henry-Frédéric Roch, est décédé fin 2018.
41	**François-Xavier Borie et sa famille**	220	CHÂTEAU GRAND PUY LACOSTE	Ce Bordelais est le propriétaire, avec sa famille, d'un des plus anciens domaines du Médoc, le réputé Grand-Puy-Lacoste (55 hectares), grand cru classé de Pauillac.
42	**Daniel Cathiard et Florence Cathiard ainsi que leur famille**	215	SMITH HAUT LAFITTE	Ce couple issu de la distribution a racheté ce vignoble dans les années 1990. Depuis, il a bâti avec ses enfants un petit empire dans les cosmétiques et l'hôtellerie de luxe.
43	**Famille Lurton**	210	VIGNOBLES ANDRÉ LURTON	La famille d'André Lurton, décédé en mai 2019, hérite de 83% d'un grand domaine : 640 hectares de vignobles, dont Château Bonnet, La Louvière…

♦ Conteste ◊ Refuse de figurer dans notre palmarès.

Tous droits réservés à l'éditeur

depuis 2018, plus de doute : *« Ne pas se préoccuper de la santé de nos salariés et de celle de nos clients relève aujourd'hui d'un contresens historique. »*

La conversion en bio est aussi au cœur d'une guéguerre entre les propriétaires de ces grands crus du Bordelais. Du coup, certains n'hésitent pas à exploiter la moindre faille de l'adversaire. Au prétexte que l'organisme de certification en bio n'intégrerait pas les traitements les plus à la pointe, Hervé Berland refuse de s'y soumettre. *« On est bio ou on ne l'est pas »*, tacle Jean-Michel Comme, directeur général de Pontet-Canet, grand cru classé de Pauillac, qui n'est pas près de digérer le regard dédaigneux de ses confrères lorsqu'il a décidé – avec l'accord d'Alfred Tesseron, le propriétaire du domaine – de basculer le domaine vers la biodynamie dès le milieu des années 2000. Ambiance…

Si l'effet positif du passage en bio sur l'image d'un grand cru paraît indéniable, celui-ci constitue dans le même temps un défi gustatif et économique. Verre à moitié plein : depuis sa conversion, Pontet-Canet fait l'unanimité parmi les dégustateurs professionnels. A commencer par Robert Parker, qui avait accordé la note de 100/100 aux millésimes 2009 et 2010, avant de prendre sa retraite. Mieux, avec ses successeurs, cette note n'est jamais passée sous la barre des 92 depuis dix ans! Du coup, le prix de ce nectar a plus que doublé en primeurs depuis 2000.

Prudence commerciale

Mais, verre à moitié vide, le très humide vignoble bordelais est sensible au mildiou, une maladie de la vigne. Quand celle-ci frappe fort, comme en 2018, les domaines en bio trinquent bien plus que ceux qui utilisent des traitements chimiques. Alors que Pontet-Canet a vu ses vendanges réduites des deux tiers, Château Palmer, deuxième grand cru classé de Margaux, n'a perdu que 50% de raisins. Quant à Château Latour, certifié bio avant les vendanges 2018, il aurait aussi vu fondre près de la moitié sa récolte. Certes, François Pinault, son propriétaire, a les reins solides pour encaisser le choc. Mais une fois, pas deux. *« Sur le millésime 2018, la perte représentait plusieurs millions de chiffre d'affaires »*, précise Charles Traonouëz. Selon Stéphanie de Boüard-Rivoal, *« à partir de 10% de perte de récolte, cela devient tendu financièrement, même au prix auquel nous vendons nos bouteilles »*.

Plus frustrant encore, le travail en bio relève de l'exercice sans filet. *« Si vous tirez une cartouche de pesticides, c'est retour à la case départ et trois ans pour être à nouveau certifié, si tout se passe bien »*, souligne Hervé Berland, à Montrose. Et pour être efficace, les traitements en bio nécessitent plusieurs passages par jour, samedis et dimanches compris, alors que leurs équivalents chimiques permettent de dormir tranquille le week-end! Pas étonnant dans ces conditions que la majorité des propriétaires des premiers grands crus classés de 1855 ne se précipite pas sur ce chemin ardu.

Jean-Pierre De La Rocque

Tous droits réservés à l'éditeur

RANG	PROPRIÉTAIRES	FORTUNE 2019 (en millions d'euros)	ENTREPRISES ET DOMAINES	COMMENTAIRES
44	**Henri Lurton et sa famille**	200	BRANE-CANTENAC	Depuis trois générations, cette famille gère avec beaucoup d'efficacité ce domaine de 75 hectares, second cru classé de Margaux depuis 1855.
44	**Allan Sichel et sa famille**	200	MAISON SICHEL	Cette famille, implantée dans le bordelais depuis le milieu du XIXe siècle, possède une importante maison de négoce et des vignobles, dont 50% de Château Palmer.
44	**Laurent Dassault et famille Dassault**	200	CHÂTEAU DASSAULT	Les propriétaires de Château Dassault détiennent 14% du vignoble argentin Clos de Los Siete. Ils possèdent aussi 5% de Cheval Blanc.
47	**Louis-Fabrice Latour et sa famille**	190	LOUIS LATOUR	Ce Bourguignon gère la maison de négoce familiale (CA : environ 70 millions), qui possède aussi 48 hectares de vignes. Louis Latour exporte dans 120 pays.
47	**Bruno Paillard**	190	LANSON	Le PDG contrôle 42% de ce groupe de champagne coté (CA : 277 millions). Par ailleurs, il possède aussi sa propre maison de champagne qu'il a créée en 1981.
47	**Pierre Antoine Castéja et sa famille ♦◇**	190	JOANNE	La branche de cette famille bordelaise possède sa maison de négoce, premier importateur de vins de Bordeaux aux Etats-Unis. Elle détient aussi le cru classé Doisy-Védrines.
50	**Jean-Claude Fayat et sa famille**	185	FAYAT	Propriétaire de La Dominique (30 hectares à Saint-Emilion), et deux autres domaines à Pomerol, cette dynastie girondine du BTP est parvenue à rehausser la qualité de ses vins.
51	**Famille Barton**	180	CHÂTEAU LÉOVILLE BARTON	Cette famille d'origine irlandaise, établie dans le Médoc depuis plus de 190 ans, détient les châteaux Léoville Barton, Langoa Barton et Mauvesin Barton.
51	**Famille Chapoutier**	180	CHAPOUTIER	Les fondateurs de cette maison de la vallée du Rhône (CA : 63 millions) sont majoritaires, devant le belge Sofina, Idia et le Crédit agricole. Elle détient 450 hectares.
51	**Franck Mähler-Besse et sa famille**	180	CHÂTEAU PALMER	Cette famille, qui a vendu la quasi-totalité de sa maison de négoce, conserve un peu moins de la moitié de Château Palmer, un grand cru classé de Margaux.
54	**Famille Ballande**	175	GROUPE BALLANDE	Connus pour avoir fait fortune dans le nickel et la distribution en Nouvelle-Calédonie, ces négociants en vins possèdent le château Prieuré Lichine (70 ha).
54	**Famille Janoueix**	175	JOSEPH JANOUEIX	Cette famille, qui s'est construit un empire de négoce bordelais, possède aussi une vingtaine de domaines viticoles (170 ha), principalement à Saint-Émilion et Pomerol.
56	**Famille Cuvelier**	160	CHÂTEAU LÉOVILLE POYFERRÉ	Les Cuvelier gèrent ce vignoble (80 ha) qui fait partie des plus belles références en saint-julien, ainsi que Château Le Crock (32 ha) et un vignoble argentin.
56	**Famille Labruyère**	160	VIGNOBLE LABRUYÈRE	Cette famille possède un vignoble à Moulin-à-Vent (Beaujolais), le domaine Jacques Prieur (22 ha en côte de Nuits et côte de Beaune) et le château Rouget (Pomerol).
58	**Erwan Faiveley et sa famille**	155	FAIVELEY	Ce propriétaire-négociant possède 120 hectares de vignes en Bourgogne, dont 10 ha en grands crus et 25 ha en premiers crus. CA 2017 : 16,7 millions d'euros.
58	**Jean-Pierre Cointreau et sa famille**	155	CHAMPAGNE GOSSET	Cette famille propriétaire du groupe de spiritueux Renaud Cointreau (cognac Frapin) possède la marque de champagne Gosset (120 ha).
60	**Jacky Lorenzetti et sa famille ♦◇**	150	CHÂTEAU PÉDESCLAUX	Le fondateur de Foncia, aussi à la tête du club de rugby Racing 92, possède le château Pédesclaux (Margaux) et codétient le château d'Issan (Margaux).
60	**Famille Leflaive**	150	DOMAINE LEFLAIVE	L'arrière petit-fils du fondateur et sa famille règnent sur ce domaine bourguignon de 24 hectares, qui compte de prestigieux grands crus (Puligny-Montrachet, Meursault...).
62	**Nathalie Perrodo, son frère François et leur famille**	140	CHÂTEAU LABÉGORCE	Les enfants d'Hubert Perrodo, fondateur du groupe pétrolier Perenco, s'attachent à valoriser leurs propriétés margalaises : Château Labégorce et Marquis d'Alesme.
63	**Frédéric Drouhin et sa famille**	135	MAISON JOSEPH DROUHIN	Dirigée par un quatuor familial soudé, cette maison beaunoise fait partie des belles références bourguignonnes. La famille possède un vignoble à Chablis et en Oregon (Etats-Unis).
64	**Pierre-Emmanuel Taittinger et sa famille ♦**	130	MAISON TAITTINGER	A la tête d'un vignoble de 287 ha, Pierre-Emmanuel Taittinger reste mutique sur la participation de sa famille dans le groupe. Valorisation pour la totalité : 800 millions d'euros.
65	**François-Xavier Maroteaux, sa famille, et la famille Soulas**	110	CHÂTEAU BRANAIRE-DUCRU	A la tête de ce cru classé de Saint-Julien (60 ha) depuis le décès de son père en 2017, François-Xavier Maroteaux doit composer avec les autres actionnaires du domaine.

♦ Conteste ◇ Refuse de figurer dans notre palmarès.

Tous droits réservés à l'éditeur

Rayon Boissons
Le Magazine des Boissons en Grande Distribution
Pays : FR
Périodicité : Mensuel
OJD : 3868





Date : Septembre 2019
Page de l'article : p.75,77
Journaliste : CAMILLE BOURIGAULT

LE SALUT AU PIED DU SAPIN

Après plusieurs mois compliqués pour la catégorie, les opérateurs champenois misent tout sur le dernier trimestre pour redorer leur blason. Tous les moyens sont bons pour se rattraper au moment des fêtes à grand renfort de promotion, d'animations et de coffrets.

C'est le rendez-vous à ne pas manquer. Après une fin d'année 2018 marquée par les mouvements sociaux des gilets jaunes et un début 2019 très tourmenté suite à la mise en place des lois EGA *(cf. article dans ce dossier)*, les fêtes de Noël et du nouvel an seront plus que jamais déterminantes pour les ventes de champagne. *« La fin d'année peut tout changer,* explique Thibaut Le Mailloux, directeur de la communication du comité interprofessionnel du vin de champagne. *50 % de nos sorties sont réalisés sur les trois derniers mois de l'année. Si le prochain trimestre s'avère particulièrement réussi, cela peut renverser la situation. »* Certaines maisons champenoises enregistrent même plus de 30 % de leurs ventes uniquement sur les deux dernières semaines de l'année. Un argument qui rend Thibaut Le Mailloux plutôt optimiste quant aux résultats 2019. *« La période devrait être plus sereine cette année qu'en 2018, davantage tournée vers la fête,* ajoute celui-ci. *Or les ventes sont liées au moral des consommateurs et pas seulement à leur pouvoir d'achat. »*



50 % des ventes annuelles de champagne en volume sont réalisées sur les trois derniers mois de l'année

ON Y CROIT

Le champagne reste un produit emblématique des fêtes de fin d'année. Malgré la diminution des promotions, il y a fort à parier que de nombreux foyers continueront à réaliser cet achat plaisir de manière ponctuelle.

ON N'Y CROIT PAS

Avec leurs prix attractifs, les vins effervescents étrangers sont des concurrents redoutables. Sur ces 12 derniers mois, les proseccos ont progressé de + 40 % en grande distribution selon IRI et pourraient faire de l'ombre aux champagnes pour le réveillon.

PRÉSERVER LES VOLUMES

Afin de faire de ce temps fort une réussite, les opérateurs doivent s'adapter aux nouvelles conditions prévues par les lois EGA, notamment la limitation des ventes sous promotion à hauteur de 25 % des volumes. *« L'enjeu est de se préparer au mieux aux changements éventuels d'attitude des consommateurs au regard des conditions promotionnelles »*, indique Benoît Collard, directeur exécutif de Piper-Heidsieck. La maison confie en effet anticiper un recul des ventes en volume. Certainement l'occasion pour elle de mieux jouer sur d'autres réseaux de distribution tels que les cavistes. Une inquiétude partagée par Alliance Champagne. Pour faire face à la nouvelle conjoncture, l'union de coopératives mise donc cette année sur un format bipack à un tarif très attractif sur sa marque Montaudon. *« Avant les nouvelles réglementations, les gens achetaient assez facilement deux bouteilles grâce à la promotion,* analyse Jérôme Grosjean, directeur commercial France et Caraïbes d'Alliance Champagne. *Cette année, afin de préserver nos volumes, nous proposerons pour les fêtes un pack de deux bouteilles identiques à prix choc. »*

LES OPÉRATEURS DOIVENT S'ADAPTER AUX NOUVELLES CONDITIONS PRÉVUES PAR LES LOIS EGA

D'autres parieront sur l'animation en magasins pour booster leurs ventes. C'est notamment le cas de la maison Malard ou encore de la

© Adobe Stock

Tous droits réservés à l'éditeur

Rayon Boissons
Le Magazine des Boissons en Grande Distribution
Pays : FR
Périodicité : Mensuel
OJD : 3868

Date : Septembre 2019
Page de l'article : p.75,77
Journaliste : CAMILLE BOURIGAULT

marque Tsarine du groupe Lanson International Diffusion (LID) qui déploiera en rayons des meubles armoire pouvant contenir jusqu'à 290 cols.

DES CADEAUX POUR SÉDUIRE

Tsarine dévoilera par ailleurs une nouvelle édition limitée, la Tsar'in Box. La bouteille se glissera ainsi dans une boîte ronde métallique au style disco accompagnée d'un sachet de paillettes étoilées permettant de décorer le sapin ou la table de Noël. Du côté de Chanoine Frères, autre signature de LID présente en grande distribution, c'est un seau à champagne qui sera offert avec la bouteille de réserve privée.

Outre ses coffrets sur le rosé et le blanc de blancs de la gamme cuvée spéciale, la marque Nicolas Feuillatte attirera également ses clients cette année grâce à des cadeaux. À savoir un rafraîchisseur pour la grande réserve et un étui contenant un foulard pouvant également faire office de sac sur son blanc de blancs millésimé, vendu chez Monoprix. Pour mettre en avant l'aspect festif, la coopérative de Chouilly (51) proposera par ailleurs son brut grande réserve en format magnum ainsi que des bipacks et tripacks. Une bouteille et un magnum sleevés seront même proposés en exclusivité chez les cavistes Nicolas.

DES PACKAGINGS SOIGNÉS

Le sleeve doré de Canard-Duchêne *(cf. article dans ce dossier)* sera quant à lui bien présent en grande distribution aux côtés des nouveaux coffrets de la marque. « *Cette bouteille va détonner en rayon* », s'enthousiasme Jules Masson, chef de produits GMS de Thiénot France. Enfin, la marque Piper-Heidseick, distribuée en France par le groupe Bacardi, lancera de nouveaux étuis en GMS à partir du mois de novembre. Les cuvées brut, rosé sauvage et sublime bénéficieront de ces écrins au design plus moderne. « *Nous les avons voulus contemporains pour être au plus proche des attentes de notre cible d'upper millenials* », précise Benoît Collard. Comprenez les consommateurs âgés de 30 à 40 ans. Reste à savoir si tous ces apparats suffiront à consoler les clients de l'absence de promotions chocs habituellement observées au moment des fêtes de fin d'année. Car il est clair qu'aucun artifice ni goodie ne saurait avoir le même impact qu'une bouteille de Mumm à moins de 10 euros !



« LES VENTES SONT LIÉES AU MORAL DES CONSOMMATEURS ET PAS SEULEMENT À LEUR POUVOIR D'ACHAT. »
THIBAUT LE MAILLOUX
DIRECTEUR DE LA COMMUNICATION DU COMITÉ INTERPROFESSIONNEL DU VIN DE CHAMPAGNE.

CAMILLE BOURIGAULT

APÉRITIF OU DESSERT ? TOUT AU LONG DU REPAS !

Le plus souvent dégusté à l'apéritif, le champagne est aussi un vin qui peut se consommer tout au long des repas de fête. En entrée, si l'on opte pour des fruits de mer, la fraîcheur et la légèreté d'un blanc de blancs accompagneront parfaitement une assiette d'huîtres. Pour du foie gras en revanche, une cuvée millésimée avec une vinosité plus importante due à la maturation sera mieux adaptée aux arômes prononcés et à la richesse de cette spécialité culinaire française. En accompagnement du plat, on préférera un brut avec une viande blanche ou un poisson, tandis qu'un blanc de noirs plus mature s'accordera davantage avec du gibier. Enfin, pour le dessert, on pensera à servir un demi-sec, en raison de sa saveur plus douce et sucrée.

Tous droits réservés à l'éditeur

Date : 12/09/2019
Heure : 10:13:42
Journaliste : JULIE DELVALLÉE

www.lsa-conso.fr
Pays : France
Dynamisme : 7

Visualiser l'article

Un an de RGPD, quel bilan pour les enseignes ?

Le traitement des datas a été chamboulé l'an passé avec la mise en application du Règlement général de protection des données (RGPD). Comment s'en sont emparés les distributeurs ? Ont-ils amélioré la collecte et le traitement de ces données ? Le point avec l'étude du Generix group et Univers retail.



Le centre commercial Grand Quartier, près de Rennes, disposent de bornes pour récupérer les données de sa clientèle.

Au mois de mai, l'an passé, un règlement européen est venu mettre à plat le traitement des données . Le RGPD a supposé une nouvelle organisation de la part des distributeurs. Un an plus tard, où en sont-ils ? Pour le savoir, Generix group et Univers retail ont mené une étude de terrain et des interviews auprès de 75 acteurs de la distribution française. Résultat : des bons élèves se distinguent, mais le chemin est encore long pour gérer et utiliser à bon escient ces données… *«Toutes les enseignes ne partaient du même point de départ. Des sociétés comme la Fnac, très matures sur le sujet, n'ont pas eu beaucoup de nouveaux process à mettre en place pour mieux traiter les données »* , souligne Philippe Petit, marketing manager de Generix group.

La collecte des données se fait surtout en caisse

Premier point clé, le RGPD insiste sur la collecte des données. Selon l'étude des deux acteurs, 65 % des 75 sondés prennent ces données au moment de l'encaissement. Dommage, puisque via le jeu, ou des réseaux sociaux notamment, les clients peuvent être intéressés par l'enseigne bien en amont.

Extrait de l'étude:

Tous droits réservés à l'éditeur



A noter parmi les enseignes astucieuses les bornes d'auto enregistrement localisées à l'entrée du magasin telles que « my Family IKEA », « Décathlon » ou encore « GIFI VIP ». Eux proposent au client de donner de son propre chef ses données personnelles. Parmi les renseignements demandés, l'email arrive en tête :

Extrait de l'étude :

visuel indisponible

Des chartes inégales, le meuble et la déco bons élèves

Le RGPD suppose également de mettre à jour une charte de protection des données personnelles. Là encore, le constat révèle de fortes disparités. Si 97% des entreprises étudiées ont revu leur copie, 84% d'entre elles sont inscrites dans une démarche leur permettant d'être en conformité avec les dispositions du RGPD ; 39 % ont opté pour une mise en conformité a minima. Et surtout, 14 % des enseignes analysées ne sont toujours pas en adéquation avec les obligations qui leur incombent…

Les distributeurs spécialisés sur le meuble et la déco semblent, au vue du document, plus en avance. A l'inverse, les entreprises du bazar, du bricolage et de la jardinerie sont peu alignés par rapport aux nouveaux standards exigés.

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

Le personnel, pivot mal exploité pour communiquer sur le RGPD

Les équipes magasin, actives dans la promotion des programmes de fidélité, se montrent moins préparées pour faire face aux attentes des clients concernant les traitements sur leurs données personnelles, avance l'étude. Seulement 11 % des hôtes de caisse et conseillers dédiés ont été en mesure de répondre aux questions soulevées par les enquêteurs. Dans le même temps, 44% des conseillers savaient informer quant à l'intérêt des programmes de relation client.

Dans cette démarche, Centrakor se distingue. L'enseigne a formé son personnel en point de vente pour répondre aux questions de la clientèle sur le traitement de leurs données.

Une utilisation à optimiser

« Le RGPD est une opportunité pour les distributeurs de mieux travailler leurs données, et, de ce fait, de personnaliser plus finement la relation client. Or, nous constatons que les programmes de fidélité bougent peu. L'approche reste très standardisée et se limite le plus souvent à une relation transactionnelle » , note Cyril Villory, manager pour le cabinet Univers retail. Qui relève notamment que seules 27 % des enseignes intègrent les données récoltées en points de vente pour enrichir les informations sur les porteurs de carte de fidélité.

Il cite, parmi ceux qui ont su s'appuyer sur ce traitement des données, l'exemple des cavistes Nicolas. Dans son programme de fidélité, le distributeur de boissons proposent à ses encartés de choisir lui-même le cadeau qui récompensera son attachement à l'enseigne. *« Le client est en demande d'instants privilégiés, d'attentions plus personnalisées. 32% des clients consentent à donner leurs données personnelles si des avantages sont liés,* indique encore l'expert du retail. *Les enseignes ont donc tout intérêt à enrichir leur programme de fidélité »,* conclut-il.

Tous droits réservés à l'éditeur

www.sommelier-vins.com
Pays : France
Dynamisme : 4

Visualiser l'article

QUE VALENT LES VINS MÉDAILLÉS ?



Cette question revient inlassablement et on me la pose si souvent car les 'médailles' restent un critère très (trop) important pour le consommateur qui ne s'y connait pas...Alors, que penser des 'médailles' apposées sur certaines bouteilles de vin? Sont-elles crédibles?

LES VINS MÉDAILLÉS
Alors que nous sommes en période de foires aux vins, les vins médaillés sont très sollicités. Notamment par les enseignes de la grande distribution. Nous voyons même sur le site Veepee (ex Vente-Privée.com) une sélection de vins uniquement, médaillés, qui apparait très régulièrement.

Chaque année, je suis sollicité par plusieurs médias à ce sujet, afin de les éclairer sur ces récompenses, car pour un média généraliste il est toujours difficile de faire la part des choses entre le vin médaillé de qualité et le vin médaillé médiocre. Comme si parler des 'médailles' dans le vin restait un sujet tabou. Ici, il n'y a pas de place aux tabous. Je traite les Foires aux Vins en pure objectivité et indépendance depuis le lancement du blog, en 2005! J'ai même osé aborder la douloureuse question des Brettanomycès dans le vin...alors, lumière sur les fameuses 'médailles' !

La "médaille' peut avoir une valeur auprès de consommateurs ne connaissant rien en terme de vins. Perdus parmi les linéaires des grandes surfaces, voire même chez Nicolas, sans conseil clair ou si peu donc, ils ont

Tous droits réservés à l'éditeur

besoin de repères. Le prix en est souvent le premier, suivi par la présence d'une "médaille". Celle-ci a une valeur là où le conseil est inexistant...autre logique.

QUE VAUT UN VIN MÉDAILLÉ?
Quel est l'impact d'une médaille pour un vigneron?

Selon le concours, l'organisation, une médaille fait vendre! Et celle-ci est donc très recherchée par le vigneron ou la vigneronne. J'exclue là les vignerons qui n'ont pas ou si peu de vins à vendre. En revanche, tant de vignerons ont du mal à écouler leur stock et là, la médaille peut sauver leur trésorerie. Si, cependant, le vigneron parvient à bien valoriser son vin face à des acheteurs sans pitié, notamment ceux de la Grande Distribution.

A qui s'adressent ces médailles, au juste?

Il est évident que les plus passionnés, pointilleux, pour qui le vin coule dans leurs veines ne connaissent pas ce problème ou si peu. Je considère qu'ils sont à peine 20% des producteurs. Ceux-ci sont connus des passionnés, et autres initiés. Ils ne présentent donc pas leurs vins, naturellement. Ainsi, les médailles s'adressent en priorité à des vignerons qui ont du mal à sortir du lot, présentant de gros volumes qu'ils ont du mal à écouler. Je parle là donc de la majorité des vignerons. La concurrence est telle, qu'une médaille, même en bronze ou en argent peut le sauver. Celle-ci a donc une valeur importante à ses yeux.

Comment et pourquoi les "médailles" ont elles pu se démultiplier autant ?

On retrouve de plus en plus de concours organisés par tant d'organisations, plus ou moins connues, crédibles, ou d'autres davantage reconnues. Concours agricole de Foire de Paris, Concours Agricole de Mâcon, Concours de...

Si ceux-ci se sont autant multipliés, il est évident que cela est dû à une forte demande. Celle de consommateurs avides de repères. Celle aussi de vignerons souhaitant plus facilement écouler une partie de leur stock. Oui, une médaille fait vendre, ne l'oublions pas.

Ensuite, ces Concours rapportent beaucoup aux organisateurs.

La médaille n'a que trop peu de valeur, et n'est jamais sollicitée par les vrais bons pros du vin. Cavistes indépendant notamment, sommeliers également, et tous les bons agents commerciaux. Pourquoi, à votre avis? Car l'argument de la médaille n'a pour eux, aucune valeur. Elle n'entre JAMAIS en ligne de compte dans leur sélection. Ce sont eux qui aiguillent leurs clients. Logique...

PRÉSENTER UN VIN À UN CONCOURS: UN COÛT POUR LE VIGNERON!

Tous droits réservés à l'éditeur



Les médailles, que valent-elles ? Photo ©vindicatif.com

Combien cela coûte à un vigneron de présenter son vin à un concours ?

Présenter ses vins à un concours coûte cher, voire très cher au vigneron. Selon le concours, ils varient de 40 à 95€ l'échantillon. Autant dire que cela représente un coût important, surtout dans les grands concours qui peuvent réclamer jusque 24 bouteilles de chaque échantillon. Ainsi, quand un Concours présente 500 à 1500 vins différents, vous comprenez l'incroyable économie que cela peut engendrer.

Par ailleurs, si le vigneron a la chance de glaner une médaille, il devra payer le droit de présenter sa médaille sur l'étiquette. Et cela va de 15€ à 105€ TTC pour 1000 bouteilles, ce qui représente un coût énorme! Et ce n'est pas pour rien que nombre de concours internationaux et nationaux mettent en avant de très gros domaines. Forcément, quand vous avez un lot de 50 000 bouteilles à étiqueter de sa médaille, vous voyez le gain pour le Concours...et le coût pour le vigneron ! Certes, il vendra plus aisément son vin, mais il va falloir qu'il l'amortisse...non ?

Mais les jurés de dégustations, sont ils tous des professionnels ?

Là est le coeur du problème! Plus il y a de vins à faire déguster, plus le besoin en dégustateurs est important. Or, nous autres, professionnels sommes très sollicités par notre travail. Qu'il soit pour certains, journalistique, donc de formations, d'animations, de voyages dans les vignobles, etc...

Et surtout, lorsque nous sommes sollicités, ces concours ne rémunèrent pas leurs dégustateurs. Alors même que le temps passé reste important, et les vins pas toujours plaisants. Si j'ai accepté deux ou trois fois au début de m'y rendre j'ai rapidement décliné. J'accepte désormais uniquement de participer si je le peux au Concours Amphore de Pierre Guigui qui fait appel qu'à des professionnels du vin. Ou quand on me demande d'être le président du jury, comme lors du Concours des Vins de Chablis, ou des Pays d'Oc Collection, là où les vins sont dégustés par des professionnels.

Donc ce sont des amateurs, des passionnés aussi, mais des non pros qui décernent les médailles ?

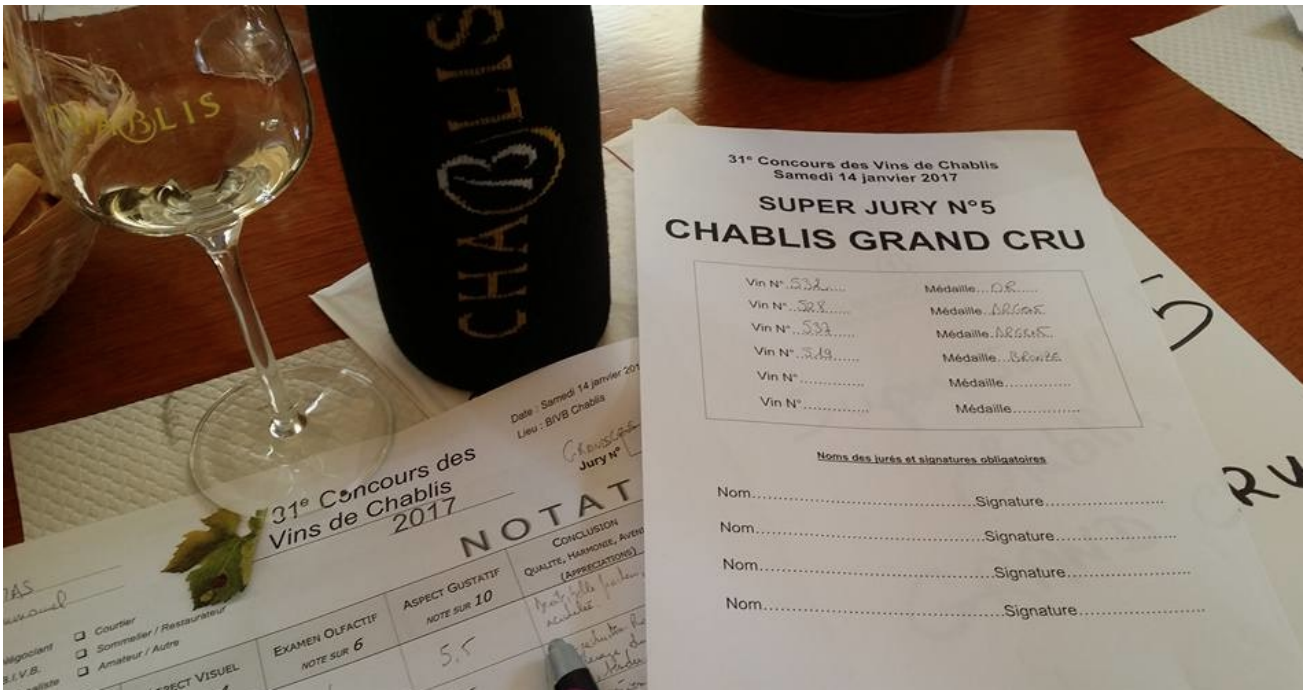
L'immense majorité des concours acceptent que le tout venant participe aux concours du fait du manque de dégustateurs. Ainsi, à chaque table de dégustateurs, rares sont les professionnels. C'est pourquoi bien souvent, les vins médaillés sont au mieux consensuels, trop rarement vraiment dignes d'intérêt, trop souvent,

Tous droits réservés à l'éditeur

insipides. Les trois fois où j'ai accepté de participer à ces concours, j'étais le seul à la table à connaitre les cépages des vins de l'appellation que nous allions déguster. Le terroir, tout du moins la photographie des terroirs. Sans cela, il est purement impossible de déterminer la justesse du vin, sa qualité. Un vin très boisé peut séduire, c'est souvent le cas malheureusement, les vins démonstratifs mais lourds, ennuyeux éclipsent souvent derrière un vin juste, élégant, qui a la gueule du lieu où il est né.

Les dégustateurs professionnels sont rompus à l'exercice, maitrisent les terroirs, et dégustent souvent les vins avec lesquels ils ont le plus d'affinités.

Vidéo : http://www.sommelier-vins.com/2019/02/que-valent-les-vins-medailles.html
TROP PEU DE PROFESSIONNELS FONT PARTIE DES JURÉS DANS LES CONCOURS



Les jurys professionnels ont bien plus de crédibilité mais leur objectif n'est pas le même ! Ici, j'étais président du jury des vins de Chablis en 2017.

Quels sont les concours qui font intervenir uniquement des professionnels ?

Le Concours Mondial de Bruxelles fait partie de ceux-là. Tous les dégustateurs sont des professionnels, journalistes, cavistes, vignerons, sommeliers, importateurs, agents...et ceux-ci sont défrayés pour les 3 jours de dégustation pour lesquels ils sont présents. Ils ont la possibilité de choisir parmi 3 régions avec lesquelles ils sont le plus à l'aise. Chaque juré déguste seul, chacun sa table, et l'organisation est sans failles. Quand je déguste à l'aveugle pour des émissions, différents vins médaillés, à chaque fois, le ou les vins qui me semblaient dignes d'intérêt étaient valorisés par ce concours. Pourquoi ?

Tous droits réservés à l'éditeur

Car je trouvais que même si les vins n'étaient pas toujours parfaits, eux, avaient le mérite contrairement aux autres concours généraux, agricoles etc...d'avoir un certain caractère, celui de la gueule d'où ils venaient. Quand les autres concours avaient médaillés des vins du Languedoc, verts, acides, ou trop boisés, sans force, sans fond, insipides...ce vin lui avait du coffre, une puissance mêlée à de la finesse en finale, de beaux tanins. Un vin pas lisse...la guerre aux degrés d'alcool faible dans le sud tue la production. Logique, puisque le consommateur de GD achète 1/ un prix 2/ fais attention à la richesse alcoolique. Un vin du Languedoc naturellement au delà de 14 degrés peut faire peur à ce consommateur et se dirigera sur un vin moins riche...donc vert, insipide issu d'une récolte pas mûre, intensive, qui ne fait que répondre à la demande des consommateurs de masse.

Seuls les vins présentés concourent entre eux. Ce qui veut donc dire que le vin qui fut médaillé était à un instant T moins mauvais ou qu'il se comportait mieux, ou qu'il se révélait plus démonstratif que celui du voisin. En aucun cas il est meilleur que les domaines qui ne présentent jamais leurs vins...méfiance, donc !

30% DES VINS PRÉSENTÉS REÇOIVENT EN MOYENNE UNE MÉDAILLE

Quel est le taux de vins médaillés dans ces concours ?

Plus le taux est élevé, plus il y aura de vins médaillés, logique! Autre logique, comme ce taux est élevé, plus il y a de chance pour les vignerons présentant leur gamme de vins, qu'ils se voient décerner une médaille. L'autre évidence...plus le domaine aura de volume disponible, plus cela rapportera à l'organisateur du concours. Souvenez-vous: le vigneron paie pour présenter chaque vin (entre 40 et 120€ l'échantillon!), et si il e voit décerner une médaille, il paie pour avoir le droit de recevoir un diplôme puis celui d'apposer la médaille sur l'étiquette (80 à 140€ pour 1000 bouteilles). Cela chiffre vite!

Les concours qui décernent ces médailles ne sont donc pas crédibles ?

Les médailles ne sont crédibles que pour le vigneron qui est fier d'en recevoir une. Lorsqu'il en recoit chaque année, on peut estimer que son travail reste crédible, et surtout, linéaire, régulier, c'est quand même une certaine garantie. Les médailles sont également crédibles pour le consommateur non connaisseur qui part toujours à la recherche de repères afin de se laisser guider. La médaille en fait donc partie. Ces mêmes médailles sont crédibles aussi pour la Grande Distribution, et même Veepee (Ex-Vente-Privée.com) qui touchent ces consommateurs de masse. Tant qu'il y aura un intérêt pour tous ces protagonistes, alors les médailles vont continuer à connaitre de beaux jours.

Naturellement, ces vins médaillés ne sont pas crédibles pour les professionnels sérieux, passionnés, curieux. Qui, jamais, ne font d'une médaille un pré-requis pour un achat, ou pour une mise en avant. Seul compte la qualité du travail du vigneron, le suivi et bien sûr les connaissances du professionnel lui permettent aisément de trouver les vignerons les plus consciencieux. Qui eux, n'ont aucun problème à écouler leur production.

Quelle valeur apportez-vous aux "vins médaillés"?

Tous droits réservés à l'éditeur

Merci de votre précieux concours.

— Emmanuel Delmas (@EmmanuelDelmas) September 11, 2019
CONCLUSION: QUE PENSER DES VINS MÉDAILLÉS?



La **grande majorité** des **concours** ne **font pas appel aux professionnels** pour faire partie de leurs **jurés**, ce qui **limite** très grandement **la qualité de jugement** de l'ensemble du panel de dégustateurs, très amateurs, voire **pas du tout connaisseurs**. Ces dégustateurs privilégient souvent des vins **démonstratifs, aménagés** oenologiquement au goût du consommateur de masse. Nous sommes tous, au début de notre initiation, passés par cette étape, c'est **finalement naturel**. Aucun jugement de valeur de ma part, donc, juste étayer un fait.

Déguster correctement un vin implique d'abord de parfaitement **connaitre le terroir** où il est né, où il a grandi, afin d'**estimer le niveau de qualité** du vin **par rapport au lieu**. Sans cette connaissance, **impossible** d'apporter un **jugement crédible**. Ensuite, le fait que seuls les vignerons envoyant et donc payant leurs échantillons sont dégustés limitent grandement la comparaison avec les meilleurs vignerons, qui, grâce à leur talent n'ont pas de volume à écouler. En constatant que **30% des vins sont médaillés**, afin de donner une chance plus élevée aux vignerons de **glaner une récompense**, et donc de payer pour participer, on est en droit de se poser bien des questions sur la qualité intrinsèque et la **valeur donnée aux médailles.**

Tous droits réservés à l'éditeur

Cependant, dans certaines **appellations méconnues**, ou sous-cotées, certains **vignerons talentueux** ont **besoin** d'une **médaille** afin de valoriser leurs vins. Certains très bons vignerons ont besoin de cette médaille. Les moins bons, encore davantage. Alors, comment faire le tri, dans ces conditions ? Pas simple !

Quand on voit le besoin de repères dont ont besoin les **consommateurs**, qui achètent les vins en **Grande Distribution**, il est naturel que les **médailles** soient sollicitées par ces derniers. **Acheteurs de la GD** et consommateurs ont donc tout intérêt à mettre en avant les **vins médaillés**. Là où le conseil n'existe pas.

C'est la raison pour laquelle il est très rare de voir chez un **véritable professionnel du vin**, sommelier, caviste indépendant notamment, **valoriser un vin médaillé**. Pourquoi ? Car, **jamais la médaille** est recherchée pour ce professionnel, puisque seule compte la qualité du travail du vigneron, la justesse et le plaisir voire **l'émotion** qu'apporte le vin à la dégustation. Le professionnel n'a donc pas besoin des repères, que sollicitent le consommateur qui n'y connait rien en vins. Ce **consommateur**, qui cherchera à prendre davantage de plaisir, fera naturellement appel à ces professionnels dans un second temps, et **s'écartera** tout logiquement des **gros circuits de distribution** de masse, qui sont **incapables** d'apporter le **conseil** nécessaire au bon choix du vin plaisir, et mieux encore du vin d'émotion.

En conclusion: quel grand vigneron d'appellation connue présente ses vins aux concours de médailles ? Aucun ! Quel professionnel pointu du vin recherche une médaille parmi les vins qu'il met en avant ? Aucun ! Ces réponses parlent donc d'elles-mêmes, non?

Pourquoi? Ils n'en ont nullement besoin et n'apportent aucune importance à des médailles décernées de façon très aléatoire par des dégustateurs peu avertis...

Pour tout connaitre sur les accords mets & vins, les tanins et les vins rouges, ou encore l'aération des vins, le vin et son service, offrez-vous mes nouveaux magazines pédagogiques en PDF sur ces sujets passionnants. Pour vous, partout, tout le temps. J'ai édité récemment 5 magazines pédagogiques de 20 à 36 pages.

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article



Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article



Offre duo spécial 'Accords mets & vins'

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article



Magazine de 36 pages en PDF

Pédagogiques, ces magazines vous aideront à apprendre des choses passionnantes, sur divers sujets. Ainsi vous pourrez les lire partout, tout le temps, pour tout le monde. Ils existent également en pack duo, trio ou quatuor. "Au Service du Vin", le magazine qui rend le vin vraiment accessible. A partir de 4,90€. Cliquez sur les images afin de vous les offrir.

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article



Magazine pédagogique de 28 pages

Je propose également des packs duo, trio, quatuor et la quintette afin de proposer des tarifs avantageux. Offrez-vous toute la collection et apprenez encore mieux sur plein de sujets essentiels du vin.

Tous droits réservés à l'éditeur

VOSGES MATIN
Pays : France
Périodicité : Quotidien
OJD : 35564



Date : 13 septembre 2019
Journaliste : Didier HUMBERT

QUESTIONS À

Yves Grégoire, les Halles de la Grande Fontaine à Neufchâteau.

« À moi de proposer des vins à des prix cohérents »



A quelques pas du centre-ville de Neufchâteau, les Halles de la Grande Fontaine sont l'endroit idéal pour faire le plein de produits frais de première qualité et même dénicher un petit vin, voire un grand cru. En effet, dans cet espace aménagé comme un marché couvert depuis 2015, Yves Grégoire propose une belle sélection de vins, champagnes et spiritueux.

Les Halles proposent quelque chose de particulier en cette période de foires au vin ?
« Non, pas cette année encore, surtout en raison d'un manque de temps. Mais je ne m'interdis rien à l'avenir, même si la vente de vin n'est pas à proprement parler mon métier. La raison pour laquelle j'ai lancé cette cave en m'adossant au caviste Nicolas. Je dois être un des rares franchisés de son réseau. Mais, avec le temps et les contacts noués avec des producteurs pour lesquels j'ai eu un coup de cœur, je propose désormais également mes propres sélections ».

Peut-on aussi faire des bonnes affaires chez un caviste de proximité ?
« Je ne vais pas dire le contraire (rires) ! Mais il est faux de croire qu'un caviste propose des vins plus chers que les autres distributeurs. Ma recherche est de proposer des produits exigeants et sincères à des prix cohérents. J'aime le vin et je cherche à partager cette passion. »

Qu'est ce qui est tendance actuellement ?
« La mode est au bio. Cet été, le beaujolais rosé a bien marché. Sinon, ça reste assez varié. Je note toutefois des demandes sur des bouteilles à des prix élevés, de 50 € à plus de 100 €. Des achats effectués par des connaisseurs bien sûr, mais également pour offrir un vin d'exception à quelqu'un que l'on apprécie. »

Pour finir, une sélection plaisir à petits prix ?
« Je conseillerais le Domaine Mélinon 2016, un morgon rouge à 10,80 €, ou bien encore Ardèche par Nature Bio réserve de 2017 à 5,80 €. »

Propos recueillis par Didier HUMBERT

Tous droits réservés à l'éditeur

FORBES
Pays : FR
Périodicité : Trimestriel



Date : Automne 2019
Page de l'article : p.44-47
Journaliste : PIERRE MANGIN

Femmes@Forbes

Sandrine Garbay, Château d'Yquem : *« L'œnologie, une passion de 20 ans ! »*

Maître de chai : depuis 1998, Sandrine Garbay occupe ce poste prestigieux, longtemps réservé aux hommes. Nous sommes au Château d'Yquem, le grand cru le plus réputé du Sauternais, riche de plus de 400 ans d'histoire.

PAR PIERRE MANGIN

Sandrine Garbay, c'est d'abord un sourire et une passion communicative. Trois jours avant l'ouverture des vendanges, elle s'enthousiasme déjà : *« Cette année encore, les vendanges se présentent bien. Elles sont plutôt précoces – 26 août pour le blanc sec. Mais rien d'anormal : en 2018, c'était le 23 août. Donc nous sommes dans les clous. »*

Et l'impact de la sécheresse : pas d'angoisse ? *« Non, nous n'avons pas subi de sécheresse en Sauternes : de gros orages à la fin juillet ont apporté beaucoup d'eau. Nous n'avons pas eu de vignobles brûlés – comme ailleurs en Bordelais. Pas d'accidents climatiques : ni grêle, ni gel. Et une pression raisonnable dans la gestion des risques de maladies sur la vigne. Pour les cépages blancs, le stress hydrique est toujours à redouter, alors qu'il peut être bénéfique pour les rouges. »*

Un millésime 2019 prometteur ?

En clair, le millésime 2019 s'annonce sous de bons auspices. Ici, les vendanges se font généralement en cinq passages, du 20 septembre à début novembre. *« Notre vin, liquoreux, est fait à base de raisins botrytisés. »* C'est-à-dire porteurs de « pourriture noble » provenant d'un champignon spécifique, *Botrytis cinerea*, qui confère à ce grand cru ses subtils arômes de fruits confits.

© GÉRARD UFERAS

Tous droits réservés à l'éditeur

Les premières prises commencent par les vignes de blanc sec, non botrytisées. Ensuite, la cueillette, exclusivement faite à la main, reprend lorsque les baies développent cette précieuse « pourriture noble ». Deux cépages, et uniquement deux, constituent le Château d'Yquem : sémillon (75 %) et sauvignon blanc (25 %).

Un cursus d'œnologue

D'où viennent cette expertise et cette passion pour le sauternes ? *« J'ai suivi une formation d'œnologue à la faculté de Bordeaux (aujourd'hui l'ISVV, Institut des sciences de la vigne et du vin). J'ai eu comme professeur Denis Dubourdieu* (ndlr, œnologue réputé, originaire de Barsac, décédé en 2016) *et Aline Lonvaud, microbiologiste ; elle a été ma directrice de thèse de doctorat qui portait sur "La FML ou fermentation malolactique des vins rouges". »*

Dotée de ce bagage scientifique, Sandrine Garbay s'intéresse d'abord à la recherche, ce qui lui vaut, à 27 ans, d'être directement recrutée au Château d'Yquem pour s'occuper du contrôle qualité au sein d'un petit laboratoire maison.

« J'ai démarré le 1er septembre 1994. C'était mon premier job : une grande chance de débuter avec Guy Latrille, ce grand maître de chai qui a exercé durant quarante ans. Il était la mémoire du Château d'Yquem, connaissait tout des grands millésimes. J'ai eu la chance de travailler à ses côtés durant quatre ans ».

Lorsque Guy Latrille part en retraite en 1998, Sandrine est toute désignée pour prendre le relais. *« J'étais très fière de prendre sa succession. J'avais 31 ans. »*

Parité homme-femme

Le fait d'être une femme n'a suscité aucune objection. Alexandre de Lur Saluces, alors héritier descendant de la famille propriétaire du Château d'Yquem depuis 400 ans, cultive le bon vin, les asperges bio et… la parité homme-femme. *« Certains l'imaginaient aristo, rétrograde. C'était tout le contraire. »*

Les femmes occupant la fonction de maître de chai ne sont pas légion. *« À ma connaissance, nous sommes trois en Sauternais et près d'une cinquantaine dans le Bordelais, dont plusieurs à Pessac-Léognan et Saint-Émilion. »*

Existe-t-il une association féminine de « maîtresses de chai » ? *« Pas que je sache. Il existe seulement des clubs féminins de dégustation (je n'en fais pas partie) ainsi que des cercles de femmes propriétaires de vignobles. Mais c'est autre chose. »*

« Dans les années 90, les promotions d'étudiants en œnologie étaient déjà féminisées à 50 % », se souvient Sandrine Garbay, qui ajoute : *« Sur tout mon parcours professionnel, je n'ai pas souvenir de circonstances difficiles à vivre en qualité de femme, même si, c'est vrai, on nous demande souvent de faire nos preuves, plus qu'aux hommes. Disons aussi que, parfois, nous nous mettons la pression nous-mêmes… »*

Le métier de maître de chai a ses exigences : *« Il faut sans cesse apprendre. C'est très important. La recherche en œnologie progresse, que ce soit sur les raisins ou sur la vinification. En vingt-cinq ans, beaucoup de choses ont évolué, notamment avec la viticulture raisonnée. Notre conversion à l'agriculture bio aujourd'hui est officielle. Mais le processus était déjà engagé*

Je n'ai pas souvenir de circonstances difficiles à vivre en qualité de femme, même si, c'est vrai, on nous demande souvent de faire nos preuves.

Tous droits réservés à l'éditeur





depuis des années » sous la responsabilité de Pierre Lurton, PDG (cf. encadré ci-contre).



Château d'Yquem, sauternes à la robe or, est mondialement réputé parmi les crus d'exception. Sa production est limitée à 10 000 bouteilles par millésime.

Les atouts « terroirs »

Qu'est-ce qui caractérise l'assemblage et l'élevage du Château d'Yquem ?
« La différence, c'est le terroir. La localisation de notre vignoble, environ 100 ha en production, chevauche quatre terroirs, contre un à deux chez nos voisins : nous avons des terroirs argileux, argilo-graveleux, argilo-calcaire et argilo-sableux. Ce qui fait une complexité particulière.
Notre deuxième atout, c'est que le domaine se situe sur un point culminant du Sauternais. Ceci nous vaut des températures légèrement supérieures – d'où un mûrissement plus précoce – et des courants d'air permanents garantissant un bon séchage des raisins, point important pour un développement équilibré du botrytis. »

Le troisième atout, c'est la vinification : *« Nous sommes très rigoureux dans la sélection des raisins. Nos vendangeurs, une centaine, sont expérimentés pour choisir les grappes les plus jolies. »*

Une fois au chai, les grappes sont pressées aussitôt et le moût est mis en cuve durant une nuit. Le lendemain, il est versé dans des barriques en chêne neuves, où il fermente intégralement. Ensuite, tous les quatre mois, des transferts sont faits par roulement d'une barrique à une autre à l'aide de siphons, ce qui permet de soustraire la lie en douceur. Au bout de dix mois, on procède à l'assemblage des deux cépages (sémillon et

Château d'Yquem en conversion bio

DEPUIS LE 12 AOÛT, CHÂTEAU D'YQUEM EST ENTRÉ EN CONVERSION BIO

La production sera donc labellisée AB dans trois ans, à compter du millésime 2022. *« Bernard Arnault* (LVMH, acquéreur du Château d'Yquem depuis 1999) *nous l'a demandé explicitement. Près de la moitié de notre production est déjà bio. Nous travaillons intégralement les sols depuis toujours et nous soignons la vigne prioritairement à base de « bouillie bordelaise » tout en éliminant certains adjuvants non bio »*, explique Sandrine Garbay.

« Même si l'agriculture bio n'était pas ou quasiment pas enseignée il y a vingt ans, nous cherchions déjà à restreindre et éliminer les pesticides. Nous menions une veille technique et faisions des essais, en collaboration étroite avec l'ISVV (Institut des sciences de la vigne et du vin). »

Le bio nécessite-t-il plus de travail ? *« Oui, il faut quasiment doubler le nombre de passages des tracteurs dans les vignes : 14 contre 8 précédemment. »* D'où certains dilemmes : un bilan CO_2 à recadrer du fait d'une consommation de gazole à la hausse... Et plus de temps passé pour les personnels (35 personnes).

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

Tous droits réservés à l'éditeur

Nous prenons plaisir à faire de grands vins pour qu'ils soient bus.

sauvignon blanc) en sélectionnant les meilleurs lots du millésime – et uniquement ceux du même millésime. *« Certaines années, il arrive que nous ne sortions pas de millésime, faute de qualité suffisante : c'est arrivé en 2012. Et entre 1900 et 2018, il y a eu dix années sans millésime. »*

Le réchauffement climatique se fait-il sentir ? *« Oui, mais l'impact est plutôt bénéfique, jusqu'ici. Car nous avons plus de facilité à concentrer les raisins en sucre. Mais si le phénomène s'accentue trop, il y a un risque : trop de sécheresse contrarierait le bon développement de la pourriture noble. »*

Prix abordables ? Relativement...

Vu les exigences de sélection, le rendement du vignoble est petit : un pied de vigne de Château d'Yquem ne produit qu'un verre (contre une bouteille ailleurs, généralement). Ce qui explique, en grande partie, son prix élevé (autour de 350 €) – *« prix abordable »*, corrige Sandrine Garbay, *« si vous comparez au Petrus (pomerol) ou aux Romanée-Conti (côte-de-nuits, bourgogne) »*.

À propos, quels sont les grands millésimes récents de Château d'Yquem ? *« Le 2015, incontestablement ; ainsi que le 2009, toujours au top (ndlr : 1 100 € chez Nicolas...) et le 2001, qui continue de prendre de la valeur. Il faut aussi mentionner les 2010 et 2013. Les 2007, 2005 et 1997 sont également de bonne mémoire. Le 2017, disponible ce 16 septembre, devrait rejoindre les grands millésimes. »*

Rappelons que les sauternes sont, par excellence, des vins de garde : *« Au moins cinquante ans, si la qualité du bouchon est bonne ! »* Il se boit et se vend encore (une fortune) du Château d'Yquem 1811 ou 1855, paraît-il.

Y-aurait-il donc spéculation ? *« Nous n'incitons à rien du tout. Certains millésimes, c'est vrai, prennent de la valeur en vieillissant dans de bonnes conditions. Nous, nous prenons plaisir à faire de grands vins non pas pour qu'ils soient revendus mais pour qu'ils soient bus ! »* *



© GÉRARD UFERAS

Tous droits réservés à l'éditeur

Management

Pays : FR
Périodicité : Mensuel
OJD : 65168





Date : Octobre 2019
Page de l'article : p.146-148
Journaliste : PIERRE BLANC-SAHNOUN

Afterwork

COACHING LIVE

COMMENT TRAVAILLENT LES COACHS ? CETTE NOUVELLE RUBRIQUE DÉCRIT CHAQUE MOIS UNE SITUATION RÉELLE ET LA FAÇON DONT ELLE EST DISCUTÉE ENTRE LE CONSEILLER ET SON CLIENT. LES NOMS ET LES CONTEXTES ONT ÉTÉ CHANGÉS, MAIS LES PAROLES, LES RÉCITS ET LES INTERROGATIONS ONT ÉTÉ CONSERVÉS.



"Maintenant, j'ai envie d'un travail qui ait du sens"

Viré à 52 ans, Denis a du mal à s'adapter à cette situation. Et, surtout, à se projeter dans une nouvelle vie professionnelle. L'enjeu : l'aider à trouver sa voie.

PAR PIERRE BLANC-SAHNOUN
COACH NARRATIF ET POÈTE D'ENTREPRISE

Le parcours de Denis est très riche, mais en zigzag. Il a commencé sa carrière chez Nicolas, est entré dans une PME familiale, puis est devenu le directeur d'une usine de boulangerie industrielle, où il manageait 250 personnes. Après le rachat de l'entreprise par un groupe financier, il a été très brutalement éjecté de son poste. A 52 ans, avec un CV et un profil assez atypiques, il a du mal à se remettre de son licenciement et se demande comment il va pouvoir rebondir. «Aujourd'hui, je suis partagé entre deux sentiments, confie-t-il. Retourner dans une boîte comme celles que j'ai connues, ce serait la solution de la sécurité. Mais *bis repetita*… Ou je pourrais rejoindre des boîtes de managers de transition, faire du consulting. Là, plus de lien de subordination avec mes clients. Je vendrais une prestation tout en ayant l'impression de créer de la valeur, d'apporter quelque chose. Sauf qu'il faudra faire du commercial, et je n'ai jamais pratiqué la vente directement. Sans parler du risque de changer d'orientation à plus de 50 ans. Quand je pense à ça, je suis mort de trouille.»

• En tout cas, tu ne veux plus de jeux de pouvoir !

• Exactement, plus de politique ! J'ai trop souffert des décisions injustes du management central, qui ne tenait aucun compte de l'avis des opérationnels de terrain.

• Cette allergie à la politique te ferme un peu les portes de la grande entreprise. Parce que, à ton âge, tu vas entrer à un niveau codir. A ce stade, les compétences de survie politique et de marketing personnel sont indispensables. Tu ne sais pas les mettre en pratique ou tu n'aimes pas ?

• Bien sûr que je sais faire, ce n'est pas au vieux singe qu'on apprend à faire la grimace ! Mais j'ai vu trop de saloperies au cours de ma carrière. Maintenant, j'ai envie d'un travail qui ait du sens.

• Cela semble une position éthique de ta part. Tu aurais des exemples de travail porteur de sens ?

• Ce serait un travail où l'on est utile aux autres. Avec une dimension de transmission. Par exemple, aider des jeunes à grandir et à progresser professionnellement. C'est une dimension de mes différents postes que j'ai toujours beaucoup appréciée et dans laquelle j'étais reconnu.

ILLUSTRATION CRISTIANO SIQUEIRA POUR MANAGEMENT

Tous droits réservés à l'éditeur

Management

Pays : FR
Périodicité : Mensuel
OJD : 65168

Date : Octobre 2019
Page de l'article : p.146-148
Journaliste : PIERRE BLANC-SAHNOUN

ÇA VOUS DIT ?

Vous aussi, vous pouvez participer à cette rubrique, en nous envoyant un e-mail expliquant succinctement votre situation et la question sur laquelle vous souhaitez travailler.
Contact : bboston@prismamedia.com

• Du coup, pourquoi ne pas t'orienter vers le côté accompagnement, formation ?

• Ça me plairait beaucoup. Mais ça représente un grand écart avec mon parcours et, à mon âge, je ne sais pas si c'est possible. Je pense que c'est beaucoup trop risqué et qu'il faut que je joue la sécurité. J'ai quand même une famille.

• Pourtant, en regardant ton CV, on n'a pas l'impression que tu aies eu peur des changements !

• C'est vrai. Mais tous les chasseurs de têtes te disent qu'au-delà de 50 ans il devient complètement impossible de changer. Qu'il faut faire du copier-coller. Et que, si on monte sa boîte, on crève de faim pendant trois ans avant de pouvoir se rémunérer… Et encore, avec un peu de chance.

• Et toi, qu'en penses-tu ?

• Moi, je suis un peu paumé. J'ai tendance à les croire. Mon licenciement brutal m'a fragilisé. Je ne sais plus si je suis capable de rebondir. Je tourne ça dans ma tête toutes les nuits. Bien sûr, une partie de moi aimerait bien essayer et se lancer un nouveau défi. Mais une autre partie me dit d'être un peu raisonnable et de ne pas rêver.

• Cette partie de toi qui hésite, que te dit-elle d'autre ?

• Que personne ne m'attend, qu'il y a des gens beaucoup plus compétents que moi, que je vais être nul en commercial, qu'il vaut mieux jouer la sécurité en recherchant un CDI parce qu'il fait froid dehors !

• Il y a donc une première option : tu monterais ta petite boîte au prix de très grandes difficultés et d'angoisses. Et une seconde option : tu entrerais en CDI bien au chaud dans une grande entreprise ?

• Tout à fait.

• Et s'il y avait une troisième option, elle ressemblerait à quoi ?

• Tu veux dire une façon de monter ma propre petite boîte, mais sans risque ?

• Exactement. Les deux ne sont pas forcément contradictoires. Il existe plein de solutions : entrer comme associé dans un cabinet déjà existant, reprendre une franchise…

• Ah, c'est marrant que tu parles de ça parce que je suis régulièrement contacté par des franchiseurs, mais plutôt dans le domaine de la boulangerie ou de la distribution de vin. Pas du tout dans la formation ou le conseil !

• Certes, mais il existe aussi des franchises dans le secteur de la formation et du conseil. Et là, toutes tes expériences professionnelles, au lieu d'être des zigzags dans un CV qui font tordre le nez aux recruteurs, deviennent autant d'occasions de mettre en valeur des compétences.

• C'est vrai qu'un franchiseur avec une marque, c'est plus rassurant parce qu'on ne part pas complètement de zéro. En plus, ça permet d'échapper au cirque de la recherche d'emploi.

• La partie de toi qui hésite a-t-elle l'air d'accord avec cette façon de voir les choses ?

• Oui, je crois bien qu'elle pourrait accepter de venir à la table des négociations… *(Rire.)*

• Qu'est-ce qui pourrait l'aider, cette facette qui doute, à se sentir à l'aise avec ce nouveau

“ Un franchiseur avec une marque, c'est plus rassurant parce qu'on ne part pas complètement de zéro.”

Tous droits réservés à l'éditeur

Management
Pays : FR
Périodicité : Mensuel
OJD : 65168

Date : Octobre 2019
Page de l'article : p.146-148
Journaliste : PIERRE BLANC-SAHNOUN

changement de cap professionnel ?

• Sans doute que je la consulte avant de prendre toute décision importante. Que je l'écoute, aussi, lorsqu'elle tempère mon enthousiasme. Et puis enfin que je fasse une formation pour me sentir compétent dans un nouveau métier, même si, dans les faits, j'ai déjà conseillé et accompagné beaucoup de gens.

• Parfait. Es-tu prêt à accepter les demandes de cette part de toi ?

• Bien sûr, d'autant plus que je suis conscient qu'elle cherche à m'éviter de prendre des décisions précipitées !

« Je demande à la part de moi qui doute qu'elle me laisse la liberté de me planter et de rectifier le tir. »

• En échange, toi, que lui demandes-tu ?

• *(Après réflexion.)* Euh… Eh bien, qu'elle ne me coupe pas les jambes dès qu'il s'agit de prendre un risque et de me confronter à l'inconnu. Qu'elle ne me réveille pas la nuit à 4 heures du matin avec l'impression que je ne vais jamais y arriver. Qu'elle me laisse la liberté de me planter et de rectifier le tir. Qu'elle me lâche un peu les baskets, quoi !

• Si on lui trouvait un petit nom, comment pourrait-on l'appeler, cette partie de toi ?

• Ah… L'inspecteur… L'assureur… Les sourcils froncés ! Oui, c'est ça, les sourcils froncés ! *

APRÈS L'ENTRETIEN / Rasséréné, Denis s'est autorisé à explorer de nouvelles options pour son évolution professionnelle. Et ses recherches ont été concluantes.

Quelque temps après notre rencontre, j'envoie à Denis la proposition de contrat suivante, écrite à partir de ses propres mots et expressions.

Contrat passé entre :
M. Denis D. et la partie de lui-même dite «les sourcils froncés».
Il est entendu entre les deux parties que :

• Les sourcils froncés ont pour mission d'assister Denis D. dans ses choix et de l'empêcher de faire des bêtises en prenant, emporté par l'enthousiasme, des décisions trop rapidement.

• Denis D. s'engage par le présent contrat à consulter les sourcils froncés avant toute décision importante. Il s'engage également à suivre une formation préalable avant de se lancer dans un nouveau métier qui a du sens pour lui, celui de consultant en formation et en accompagnement.

• En contrepartie, les sourcils froncés s'engagent à laisser Denis D. prendre des risques raisonnables pour réaliser son projet, à accepter qu'il se confronte à l'inconnu et à lui laisser la liberté de se planter, sous réserve qu'il rectifie le tir.

• Aux termes de ce contrat, les sourcils froncés s'abstiendront de réveiller Denis D. à 4 heures du matin et attendront qu'il se réveille naturellement pour lui livrer leurs messages.

Rassuré quant à sa liberté d'action, Denis a contacté plusieurs franchiseurs dans le domaine du conseil. Mais il a abandonné assez vite, car il ne disposait pas du capital suffisant pour ouvrir une franchise. En revanche, à force de rencontrer des gens, il a découvert qu'il existait plusieurs cabinets spécialisés dans le domaine du conseil aux boulangeries et aux chaînes de boulangerie, et que son profil était extrêmement intéressant dans ce cadre. Aujourd'hui consultant associé dans l'un de ces cabinets, il effectue des missions en France et en Europe, tout en se réservant un ou deux jours par semaine en télétravail.

Tous droits réservés à l'éditeur

Pays : FR
Périodicité : Hebdomadaire





Date : Du 20 au 26 septembre 2019
Page de l'article : p.4

LÉZIGNAN-CORBIÈRES

Nouveaux commerciaux aux Vignobles Auriol

Deux nouveaux commerciaux viennent renforcer la dynamique équipe commerciale conquérante sur le territoire national.

L'arrivée d'Olivier Rojas, au poste de chef des ventes GMS France va consister principalement à prendre en charge la mise en œuvre opérationnelle du développement commercial en France. Olivier Rojas apporte une connaissance indispensable du secteur de la grande distribution avec un peu plus de 20 ans d'expériences acquises sur le territoire national. Il a exercé successivement des fonctions de responsable grands comptes GMS. Président d'une association sportive de Joutes Languedociennes et membre fondateur de l'association Escale à Sète, Olivier Rojas a cette faconde méridionale qui sied tant aux Domaines Auriol.



O. Rojas et E. Petrus (Ph DA)

Erwan Petrus vient renforcer l'équipe commerciale en prenant en charge le secteur traditionnel France avec pour objectif de répondre aux demandes des centrales et chaînes de restauration, de la restauration de prestige et des agents du secteur.

A bientôt 30 ans, Erwan Petrus connait bien l'univers du vin, tout en étant fortement ancré dans la région Occitanie.

Après de brillantes études à Toulouse en tourisme, marketing et management, il a travaillé d'abord comme gérant de la cave Nicolas à Toulouse Capitole puis comme consultant en recrutement spécialisé agri/agro & viti/vini chez Randstad Search avant de lancer son entreprise de vente de vins en ligne « Le Petit Pétrus »

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

Avis et découverte de Carton de Six, Paris 11e

Carton de six est un petit nouveau dans le paysage parisien. Ouvert depuis mars 2019, ce lieu convivial tenu par deux passionnés et amoureux du vin a élu résidence au 16 rue de l'Asile Popincourt dans le 11e arrondissement de Paris. Des amatrices de vin se cachant dans les rangs de Moovely.fr, nous avons décidé d'y faire un tour pour vous donner notre ressenti.

CAVISTE INDEPENDANT
En regardant le site internet de *Carton de six* , on peut lire *Caviste indépendant, bar à vins et bar à manger* .

Ce n'est pas du pipot : **le côté indépendant, cosy et humain est évident dès notre arrivée sur place.** Ravie de trouver un bar à vins dans lequel des dizaines de chaises et tables ne s'entremêlent pas et dans lequel le bruit ne parasite pas le moment de détente que représente la dégustation d'un bon verre de vin.

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article



Les deux fondateurs, Frédéric et Florian sont cavistes-sommeliers et ont eu l'envie de créer avec *Carton de six* un lieu chaleureux, petit certes, mais plein d'amour.

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article



De gauche à droite : Frédéric et Florian.

Ci-dessous, vous verrez que l'espace (une grande pièce) se partage en deux.

Un côté pour accueillir les groupes et cours d'oenologie et l'autre (à droite sur la photo ci-dessous) pour des clients préférant une ambiance salon (avec sa bibliothèque au mur) et brocante pour le mobilier en bois.

Tout de suite, on s'y sent bien.

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article



Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article



CARTE DIFFERENTE SELON LES SAISONS
En discutant avec Frédéric, l'un des gérants, nous avons appris que la carte changeait systématiquement. La carte d'été dont nous avons profité durant notre test va changer la semaine prochaine pour la prochaine carte.

Une carte s'adaptant aux produits de saison étant gage de qualité, c'est avec curiosité que nous reviendrons pour découvrir la carte d'Automne. Celle d'Eté nous a beaucoup plu, les suivantes ont peu de chance de nous décevoir !

Trois thèmes !

Les Viandes,
Les Poissons,
Les Végétariens.
Carte disponible sur le site internet de Carton de six .

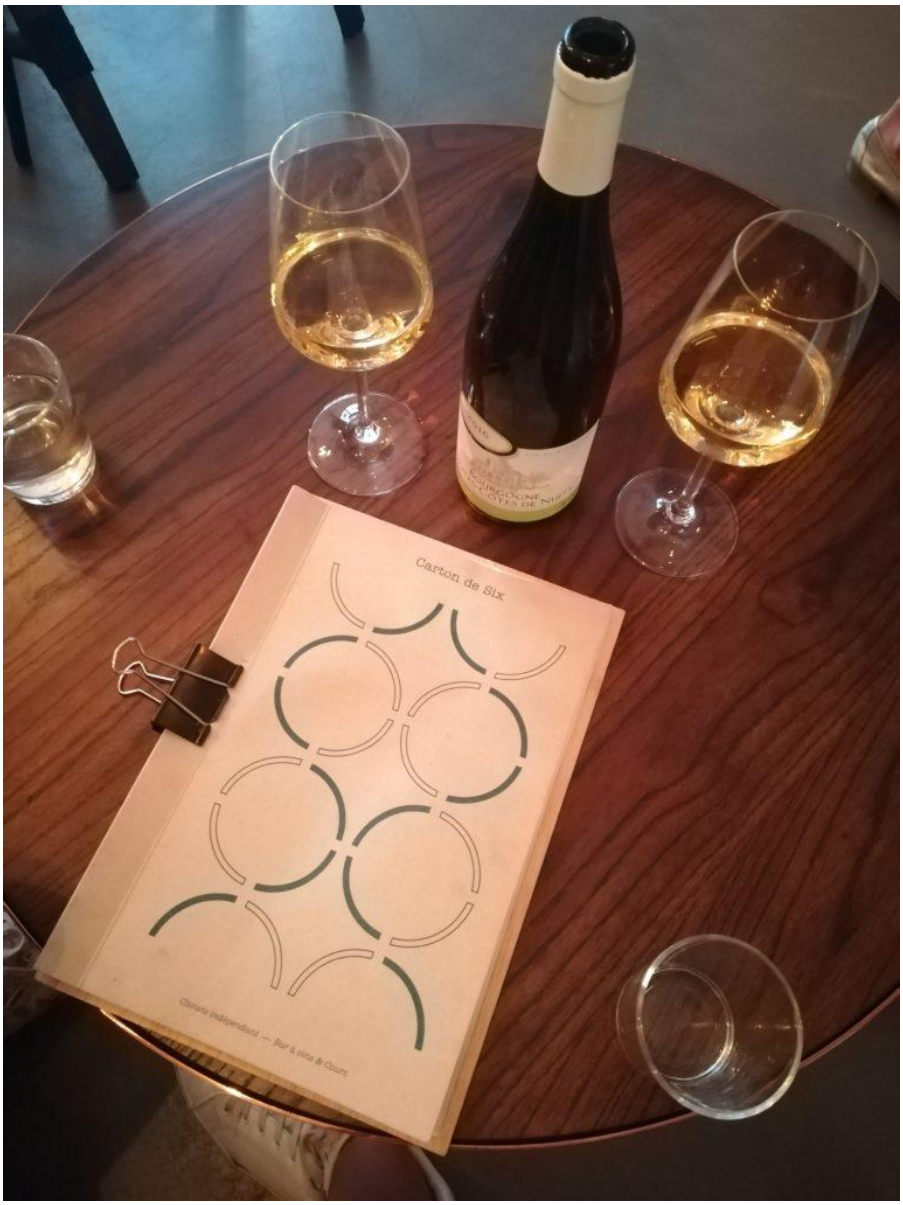
Alors, qu'avons-nous pensé de la carte d'Eté ?

OUBLIEZ PLANCHES DE FROMAGE ET CHARCUTERIE

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

Dans nos esprits, un bar à vin propose toujours la même chose : des planches… Si celles-ci sont pratiques à partager, **Frédéric et Florian ont décidé de se démarquer avec des tapas n'ayant rien à envier à ces grandes classiques du bar à vin.**



Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article



Dans la section Les Poissons de la carte : Duo de gaufres salées (gaufre à l'emmental, crème de raifort et siglefin fumé, betterave, ciboulette fraîche).
Dans la section Les Viandes de la carte : 6 mini-burgers Coppa (Coppa, brebis AOP, crème chorizo, piquillos, pickles d'échalotes).

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article



Dans la section Les Végétariens de la carte : Cornets croustillants (crème de chèvre au basilic, tomate cerise confite).

CAVISTE
Durant notre soirée, de nombreuses personnes sont entrées pour acheter des bouteilles, pas pour consommer sur place.

Carton de six reste un caviste à part entière et les gérants conseillent apparemment bien leurs clients qui semblaient réguliers et probablement ravis d'acheter leur vin ailleurs que chez *Nicolas* .

Tous droits réservés à l'éditeur

moovely.fr
Pays : France
Dynamisme : 0

Visualiser l'article



Tous droits réservés à l'éditeur



Carton de six, c’est :

une équipe de passionnés,
des tapas de qualité avec une carte variant au fil des saisons,
un lieu où l’on se sent bien,
une sélection de vins au verre.

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article



NOTRE AVIS
Résumons ! Nous avons aimé :

le lieu : on y respire, on s'y entend et la musique est discrète,
les tapas : délicieuses et originales,
le vin blanc testé : Bourgogne Hautes-Côtes de Nuits 2016,
la gentillesse et la disponibilité de l'équipe.
Ouvert depuis mars dernier, *Carton de six* vaut vraiment le détour ! Allez-y !

Tous droits réservés à l'éditeur

Brive MAGAZINE
Pays : FR
Périodicité : Mensuel



Date : Septembre 2019
Page de l'article : p.37



Le verre est dans la pomme et vice versa

Thierry Constanty du magasin Nicolas étend son savoir-faire en ouvrant une enseigne 100 % locale avec Olivier Naud, un jeune caviste aux manettes de ce bel endroit. Épicerie fine, salée, sucrée, bar à vin, bières artisanales, pains d'épices contribuent avec cette nouvelle boutique à faire de la rue Gambetta un lieu de passage pour gourmets exigeants.
3 rue Gambetta, 05.55.23.65.17, leverreestdanslapomme@gmail.com.
Du mardi au samedi de 10h à 18h30 et jusqu'à 19h vendredi, samedi.■

Tous droits réservés à l'éditeur

Capital

Pays : FR
Périodicité : Mensuel
OJD : 203141



Date : Octobre 2019
Page de l'article : p.1,36,37,38
Journaliste : JÉRÔME BAUDOUIN

PIERRE CASTEL
LE MILLIARDAIRE SECRET DU VIN PAS CHER P.36

MICHELIN
130 ANS ET TOUJOURS GONFLÉ À BLOC P.44

Capital

N° 337
Oct. 2019
4,90 €
VIVEZ L'ÉCONOMIE

GAGNANTE | PERDANTS | PERDANT | PERDANTE | GAGNANT | GAGNANTE | GAGNANT | PERDANT

SPÉCIAL
RETRAITE
RÉVOLUTION EN VUE !
COMMENT VOUS PRÉPARER SELON VOTRE ÂGE P.104

PRIX, MARGES, QUALITÉ, DIÉTÉTIQUE... P.62
LE BUSINESS DU PAIN PASSÉ AU CRIBLE

FACEBOOK
SA FUTURE MONNAIE EST-ELLE CRÉDIBLE ?
P.90

L'ALLEMAGNE CALE, LA FRANCE VA-T-ELLE EN SOUFFRIR ? P.22

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

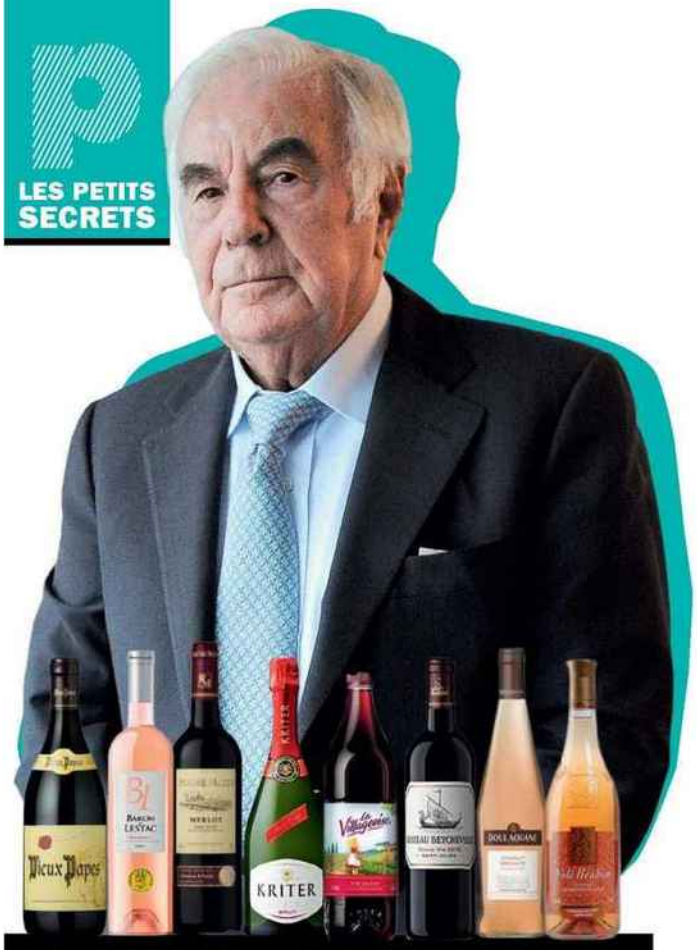
PRISMA MEDIA
M 04134 - 337 - F: 4,90 € - RD

Tous droits réservés à l'éditeur

Capital
Pays : FR
Périodicité : Mensuel
OJD : 203141

Date : Octobre 2019
Page de l'article : p.1,36,37,38
Journaliste : JÉRÔME BAUDOUIN

LES PETITS SECRETS



PIERRE CASTEL

PATRON DU GROUPE CASTEL

• VIEUX PAPES • BARON DE LESTAC • ROCHE MAZET • KRITER • LA VILLAGEOISE
• CHÂTEAU BEYCHEVELLE • BOULAOUANE • SIDI BRAHIM • LISTEL…

Numéro 1 du vin en France, numéro 2 de la bière en Afrique, ce fils d'immigrés espagnols a bâti un empire en partant de rien. Réputé affable mais intraitable en affaires, il fuit toute publicité.

PAR JÉRÔME BAUDOUIN

Né le 17 octobre 1926, à Berson, près de Bordeaux

CARRIÈRE : sixième d'une fratrie de neuf enfants, il travaille dès ses 12 ans dans les vignes ; à 23 ans, il fonde Castel Frères. En 1937, création du premier vin de marque, Vieux Papes. En 1965, ouverture de sa première brasserie, au Gabon ; en 1988, rachat de Nicolas ; en 1990, rachat de BGI (Brasseries et glacières d'Indochine), très présent en Afrique ; en 2011, rachat du Château Beychevelle, un grand cru.

NICOLAS

UN BON COUP IMMOBILIER

L'histoire est peu connue. En rachetant en 1988 Nicolas au groupe Rémy Martin, Pierre Castel a d'abord fait une très belle affaire immobilière. Car le réseau du plus vieux caviste parisien était souvent propriétaire des murs où les boutiques étaient installées. La vente des immeubles, quelques années plus tard, lui aurait rapporté presque autant que le coût d'acquisition du réseau. De quoi investir ensuite pour l'implanter partout en France.

40 MILLIONS D'EUROS DE LOYERS ENCAISSÉS

Qu'ont en commun le ministère des Affaires étrangères espagnol, le département de la justice portugais, la chaîne de magasins El Corte Inglés, Vodafone, BMW, Gas Natural et les supermarchés Dia ? Toutes ces institutions et entreprises paient un loyer à Pierre Castel. Nous l'avons découvert, le nonagénaire a réinvesti sa fortune depuis 2013 dans la pierre en Espagne et au Portugal. Un retour aux sources pour ce fils d'immigrés. Estimé à 1 milliard d'euros, son portefeuille se compose désormais d'une dizaine d'immeubles de prestige, notamment à Madrid, Barcelone et Lisbonne. Il encaisserait ainsi plus de 40 millions d'euros par an de loyers. Ces investissements ont été réalisés via des holdings immatriculées à Singapour. Une savante construction.

TOUJOURS AU VOLANT



Bon pied, bon œil, à 93 ans, Pierre Castel tient à son indépendance et conduit toujours son Range Rover lorsqu'il est à Bordeaux. Il n'est pas rare de le voir sillonner le vignoble du Médoc entre Château Beychevelle, Château Barreyres, où il séjourne, et l'immense chai de Castel Frères, à Blanquefort.

PLUS FORT QUE BOUYGUES ET BOLLORÉ

La scène en dit long. En 2012, le président de la Côte d'Ivoire, Alassane Ouattara, décore trois patrons français pour services rendus à la nation. Pierre Castel est mis en vedette, encadré du président et de son épouse. Et puis, en deuxième rang protocolaire, se tiennent Martin Bouygues et Vincent Bolloré. En Afrique, notre brasseur-viticulteur est une star. Une vieille histoire qui remonte aux années 1960, au Congo, où Castel a installé sa première brasserie. Albert-Bernard (futur Omar) Bongo, jeune secrétaire du président de l'époque, Léon Mba, lui a servi à l'époque d'intermédiaire (et de chauffeur !). Des années plus tard, nombre de présidents s'attacheront ses services, comme José Eduardo Dos Santos, figure du mouvement d'indépendance MPLA en Angola, devenu président de la République. Ce militant qui

Tous droits réservés à l'éditeur

Capital
Pays : FR
Périodicité : Mensuel
OJD : 203141

Date : Octobre 2019
Page de l'article : p.1,36,37,38
Journaliste : JÉRÔME BAUDOUIN



EN AFRIQUE IL TOISE HEINEKEN...

Dans les rues d'Abidjan et de Yamoussoukro, la guerre s'affiche en 4x3 sur les panneaux publicitaires : «Chez nous, la bière c'est Bock», clame Castel ; «Appréciée par les Ivoiriens, élue par les experts», riposte Heineken à propos de sa blonde Ivoire. Longtemps en situation de quasi-monopole en Côte d'Ivoire et dans une quinzaine de pays africains (Gabon, Cameroun, Angola...), où il dispose d'une vingtaine de brasseries, le groupe français voit désormais sa suprématie contestée. Fin 2018, Heineken a ainsi investi 150 millions d'euros dans une gigantesque usine en Côte d'Ivoire et mise sur une bière plus premium pour s'imposer. Heineken lorgnerait aussi le Burkina Faso, où l'indien Libs est déjà venu chercher des noises aux bières de Castel, qui y produit 4 millions de bouteilles par jour (Brakina ou Sobbra). Mais le français, désormais allié au numéro 1 mondial de la bière, AB InBev (ils ont des participations croisées sur le continent), et qui réalise un chiffre d'affaires estimé à 5 milliards d'euros en Afrique (bières et sodas) pour une marge nette évaluée autour de 13%, a les moyens de riposter.

PHOTOS : VINCENT FOURNIER/JEUNE AFRIQUE/REA, LAND ROVER/RANGE ROVER, ISSOUF SANOGO /AFP.

avait promis d'éradiquer les colonialistes de la trempe de Pierre Castel fera pourtant appel à l'entrepreneur pour relancer une brasserie. L'alcoolier sait à quelles portes frapper pour soigner ses réseaux. Castel a ainsi longtemps rémunéré le sénateur Jean-Pierre Cantegrit, président des groupes d'amitié France-Afrique centrale et France-Gabon au Sénat, comme «conseiller diplomatique». Ce vieux crocodile de la politique (86 ans) a ainsi touché, jusqu'en 2014, plus de 70 000 euros par an pour cette mission aux contours un peu flous. Chez Castel, il avait succédé à François de Grossouvre, l'homme de l'ombre de François Mitterrand, lui aussi figure de la Françafrique.

BARON DE LESTAC, UN ROUGE QUI CRACHE

Baron de Lestac est la marque de vin de Bordeaux la plus vendue en France, avec environ 8,5 millions de bouteilles. Avec son chai démesuré à Blanquefort, une maîtrise parfaite de ses coûts de production, des prix d'achat de bouteilles, bouchons... très serrés (il négocie en réalité pour des centaines de millions de litres), du raisin ou des vins fournis par des vignerons sous contrat, Pierre Castel a fait de Baron de Lestac un rouge très rentable, malgré son prix d'appel moyen de 4,20 euros TTC. Le négociant dégage autour de 30% de marge brute.



... ET DÉFIE COCA-COLA

De l'Algérie à l'Angola en passant par Madagascar, Castel embouteille et distribue 20% de la production africaine du géant du soda. Mais les sujets de friction entre eux ne manquent pas. Castel refuse d'ouvrir son capital à Coca-Cola, comme l'exige l'américain avec ses partenaires. Mieux, il lui fait concurrence avec ses propres marques de sodas : Top, Youki en Afrique de l'Ouest ou encore Boga en Tunisie. En volume, il ferait presque jeu égal avec le colosse d'Atlanta. Enfin, selon «Jeune Afrique», Castel a décidé unilatéralement, en 2016, de rompre une clause de l'accord qui l'obligeait à aligner le prix de ses propres produits sur ceux de l'américain, boostant ainsi ses ventes. Même face à Monster, la boisson énergisante de Coca, Castel a sa réplique, elle s'appelle XXL.

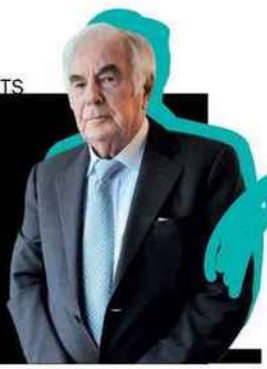
Tous droits réservés à l'éditeur

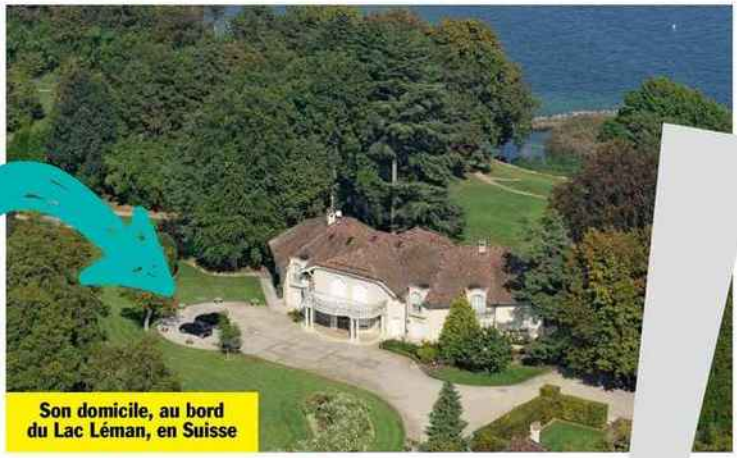
Capital
Pays : FR
Périodicité : Mensuel
OJD : 203141

Date : Octobre 2019
Page de l'article : p.1,36,37,38
Journaliste : JÉRÔME BAUDOUIN

LES PETITS SECRETS

PIERRE CASTEL





Son domicile, au bord du Lac Léman, en Suisse

OUVRIER AGRICOLE À 12 ANS

«Mes frères et sœurs se sont sacrifiés pour moi.» Pierre Castel nous avait fait cette confidence lors du très rare entretien qu'il nous avait accordé, en 2013. Dernier-né d'une fratrie de neuf enfants, Pierre Jesus Sebastian Castel, de son vrai nom, a très vite montré son goût d'entreprendre. Après avoir, dès l'âge de 12 ans, secondé ses parents ouvriers agricoles – d'origine espagnole, ils avaient émigré à Berson dans le vignoble de Bourg-sur-Gironde, en 1914 – il a fondé à 23 ans un petit négoce de vins pour ravitailler les épiciers et cavistes de la région. Castel Frères était né. Et c'est en observant le va-et-vient des bateaux en partance pour l'Afrique qu'il a eu l'idée d'y tenter l'aventure.

LES SOCIALOS, PAS QUESTION

Il n'a pas tergiversé. Dès que François Mitterrand a été élu président de la République, en 1981, Pierre Castel a filé en Suisse avec sa femme, Françoise. Il n'en est jamais revenu. Deuxième fortune française installée de l'autre côté des Alpes – le magazine «Bilan» estime sa richesse à 12 milliards d'euros –, il réside depuis dans une magnifique villa sur les bords du lac Léman. Et lorsqu'il est en France, il séjourne au Château Barreyres, un cru bourgeois situé à Arcins, près de Margaux.

SES PIRES ENNEMIS

Quelques jours avant l'édition 2017 de Vinexpo à Bordeaux, un petit groupe de viticulteurs languedociens s'est fait prendre à un péage autoroutier avec tout le matériel pour organiser une expédition punitive dans les chais de Castel. Les vignerons coopérateurs étaient furieux que le grand manitou du vin continue à se fournir en Espagne pour élaborer ses cuvées d'entrée de gamme. Un vieux feuilleton. Au milieu des années 1970, un groupe d'activistes vignerons identitaires, le Crav (Comité régional d'action viticole), avait déjà montré les muscles (photo), multipliant les saccages d'administrations, et surtout le vidage des cuves des négociants. Castel, bien sûr dans leur collimateur, avait pris la menace très au sérieux, d'autant que les rebelles avaient reçu l'appui de tous les régionalistes possibles, Corses, Basques, Bretons, et même les conseils des Irlandais! Après une entrevue virile avec leur leader, Jean Huillet, dans un grand restaurant de Béziers, Castel s'était engagé à acheter les vins des coopérateurs du Languedoc. La promesse n'a tenu qu'un temps.



PHOTOS : VINCENT FOURNIER/JEUNE AFRIQUE/REA, ERIC FENOUIL POUR CAPITAL, JEAN-CLAUDE DELMAS / AFP, JÉRÔME BAUDOUIN

NEVEUX, PETITS-NEVEUX ET NIÈCES, TOUS AUX MANETTES

La succession est assurée. Pour piloter son empire – 6 milliards d'euros de chiffre d'affaires estimés, 250 filiales – Pierre Castel, a placé aux commandes ses nombreux neveux et nièces (sa fille unique travaille dans la santé). Parmi eux, Alain Castel dirige la branche vin, aux côtés de ses frères Philippe et Jean-Bernard. Michel et Jean-Claude Palu veillent, eux, sur la bière. Toutes ces activités sont coiffées par des holdings et trusts logés dans des paradis fiscaux et juridiques, en particulier à Singapour.

IL SE FICHE DE L'ÉTIQUETTE

«C'est un grand monsieur, avec plein d'idées, j'ai toujours plaisir à échanger avec lui.» Philippe Castéja, l'un des négociants les plus influents de Bordeaux, salue le parcours de Castel. Pourtant, ce dernier n'a jamais traqué les grands châteaux : ils immobilisent à ses yeux trop de ressources financières au regard de leur rendement. Seule exception : il détient 50% du Château Beychevelle (90 hectares), qu'il partage avec le groupe japonais Suntory. Ce second cru classé de saint-julien est tombé dans son escarcelle en 2011, lorsqu'il a racheté les actifs viticoles d'Azur-GMF. Mais ce qui l'intéressait surtout, c'était de mettre la main sur la maison de négoce de grands crus Barrière Frères. Un business, lui, très rémunérateur et moins gourmand en capitaux.

SON MEILLEUR AMI

Le propriétaire du Château Pape Clément (grand cru classé à Pessac-Léognan, 145 euros le millésime 2018) et le producteur de Vieux Papes (à moins de 5 euros) sont les meilleurs amis du monde. L'un, Bernard Magrez, fait dans le vin de prestige ; l'autre, Pierre, dans le rouge de supermarché. «Tout ce que Pierre touche, il le transforme en victoire, s'émerveille Bernard Magrez. C'est mon seul véritable ami dans le vin.» Les deux riches autodidactes (Magrez, qui a débuté avec un CAP de scieur de bois, n'est «que» millionnaire) se reçoivent dans leurs propriétés bordelaises respectives. Et font parfois affaire, comme en 2004 quand Magrez a vendu à son ami ses vins d'entrée de gamme, Sidi Brahim et Malesan, pour se consacrer aux grands crus. «On a conclu en huit minutes», assure Bernard, dans un récent «Complément d'enquête», sur France 2.



Bernard Magrez

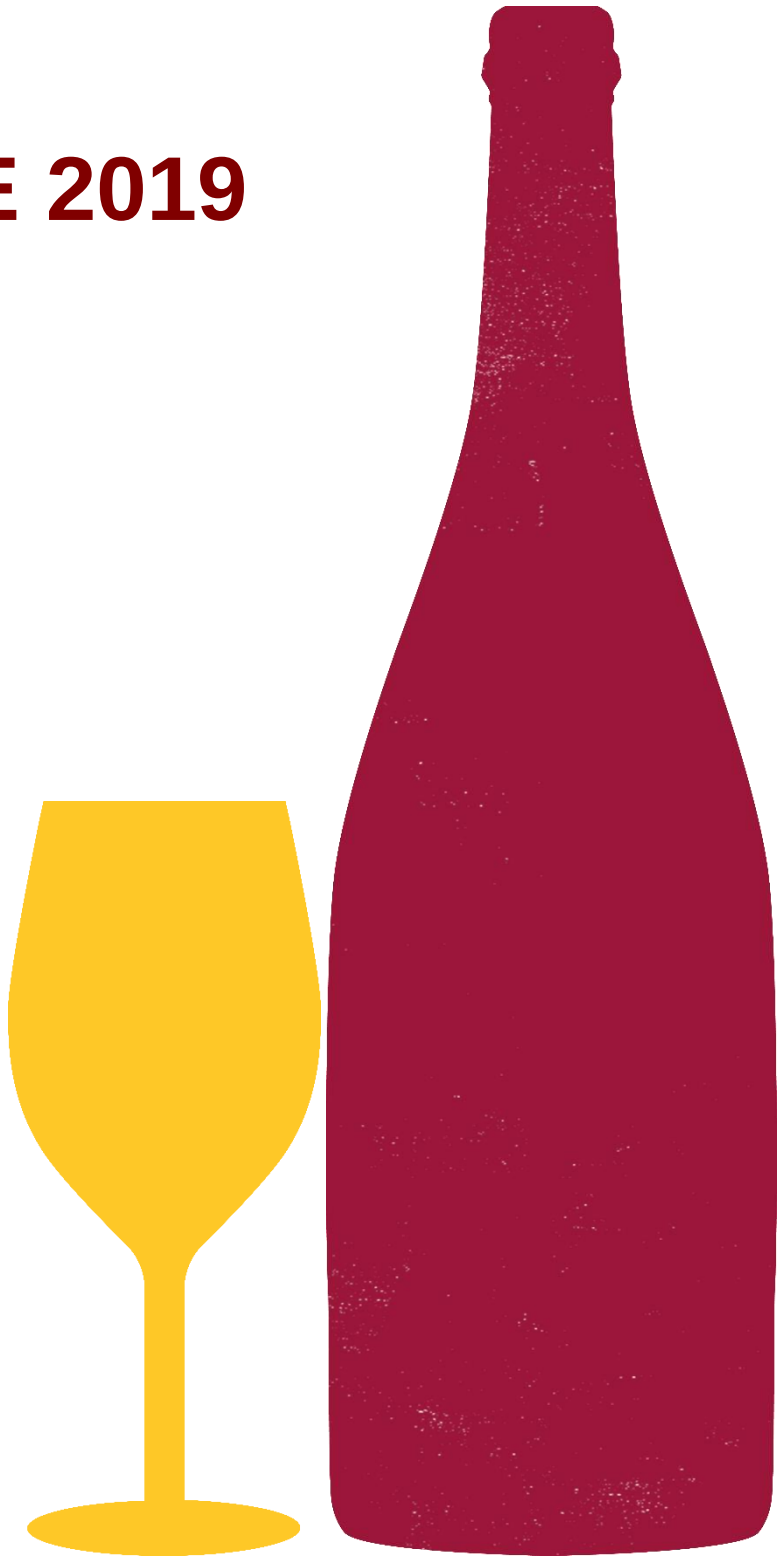
Tous droits réservés à l'éditeur

NICOLAS

DEPUIS 1822

Nous prenons soin de vos vins

OCTOBRE 2019



Omnicom
Public
Relations
Group



CORPORATE

Omnicom
Public
Relations
Group

NICOLAS
DEPUIS 1822
Nous prenons soin de vos vins



CORPORATE

FAV DE RENTRÉE

Omnicom Public Relations Group

NICOLAS
DEPUIS 1822
Nous prenons soin de vos vins

NICE MATIN
Pays : France
Périodicité : Quotidien
OJD : 96076



Date : 28 septembre 2019

Côte d'Azur

Foires aux vins : nos

Alors que les foires aux vins d'automne battent leur plein, nous avons demandé à deux experts azuréens de faire une sélection parmi les offres les plus intéressantes. Rapport qualité-prix assuré !

On nous annonce un grand chambardement. La formule, semble-t-il, ayant tout intérêt à se réinventer. En attendant, les foires aux vins se succèdent au rythme des saisons, l'automne étant propice à la (re) constitution d'une cave un peu secouée durant l'été.

Deux experts azuréens, Régine Le Coz et Christian Scalisi, ont accepté de se plonger pour nous dans les catalogues de la grande distribution. La première, œnologue diplômée d'État et conseillère viticole, organise des concours internationaux. Le second, membre de l'Union des sommeliers français, se félicite de découvrir une offre diversifiée. Il y en a pour tout le monde. C'est-à-dire pour tous les goûts, pour toutes les bourses.



Tous deux se réjouissent aussi de la percée des vins produits selon les préceptes HVE (haute valeur environnementale). En insistant sur l'effort des acheteurs pour élargir le champ des appellations et des typicités. Ce qui suppose, pour l'amateur, de s'intéresser en priorité aux vins moins connus, dont les tarifs restent contenus. Tandis que les grands crus du Bordelais, aux mains du négoce, sont, peu ou prou, au même prix partout.



Un petit regret pour Régine Le Coz : *« On continue à vendre du vin à nos parents et grands-parents. En oubliant un peu les millénials. »* Traduction : les foires aux vins doivent se tourner aussi vers les jeunes trentenaires et quadras, avec des produits faciles d'accès, à la présentation moins ronflante. C'est dit.

FRANCK LECLERC
fleclerc@nicematin.fr

Ce Minervois à redécouvrir



Présenté par la maison Hetch et Bannier, voici une AOP Minervois rouge dans un millésime 2016 impeccable. Syrah, grenache et carignan sont les cépages majoritaires de cette cuvée venue tout droit d'Occitanie. Des cépages méditerranéens à découvrir ou redécouvrir. Et le tout ne laissera pas indifférente votre daube de sanglier, promet Régine Le Coz.

9,99 €

Monoprix

Direct des terres de Provence



Une AOP coteaux d'Aix dans sa livrée rose pâle, et sous un joli nom: Les Terres de Provence. Produit par le Château Calissanne, c'est un coup de cœur de Régine Le Coz. *«Le vin de mon amie et consœur Laura. Bravo Laura! Une belle réussite, je me suis régalée. Souvenir de belles études à Montpellier...»*

6,85 €

De quoi prolonger les beaux jours, en profitant de l'été indien pour un dernier barbecue...

Nicolas

Tokaji : un moelleux royal



Les moelleux de ce vignoble sont parmi les meilleurs du monde, souligne Christian Scalisi. Le voici dans une version plus accessible que les plus prestigieux des aszú, donc à prix doux. *« S'il en reste, je veux bien une palette »*, ajoute Régine Le Coz qui craint une coquille, mais le servirait volontiers sur une poêlée de Saint-Jacques.

6,95 €

Carrefour Market

Multimédaillé, c'est un vin bio



La Cave des vignerons de la Sainte-Baume a fait une vraie moisson de médailles avec ce rosé 2018 bio. Robe légère, prix encore raisonnable: de quoi accompagner en douceur les derniers beaux jours. C'est Régine Le Coz qui le dit: *«Découverte de cette cave en 2005, jamais déçue. Allez ! Une belle salade de poulpe de mon ami Miguel le pêcheur. Tranquille ! »*

8,99 €

Monoprix

Le Portugal dans un ballon



Le Portugal produit de plus en plus de très bons rouges. Dont ce Friendship Fado Reserva DOC Alentejo *«qui change un peu de ce que l'on boit»*. Christian Scalisi aime ses cépages autochtones qui mûrissent dans une très belle appellation du sud du Portugal, sans excès de soleil ou d'alcool. *« Dans l'esprit d'un Bandol »*, dit-il, et à un prix plus que raisonnable.

7,59 €

Monoprix

L'Alsace pour un rouge bien frais



Idéal avec un baeckeoffe, généreuse potée de viandes et de légumes mélangés, suggère Régine Le Coz en prévision de l'hiver. *« Pour ceux qui ont du mal avec le rouge, essayez la dégustation à la mode alsacienne. Frais, succès garanti ! »* Il ravira les amoureux de la Bourgogne qui découvriront le versant alsacien du pinot noir, à température ambiante. Dopff et Irion, Comtes d'Isembourg 2016.

7,99 €

Nicolas

L'effervescent côté Loire



Des bulles, et des plus fines, avec cet assemblage de trois cépages. Chenin blanc, chardonnay et cabernet franc composent ce crémant de Loire, sous le nom charmant de La Petite Marquise. Régine Le Coz est enthousiaste : *« Bravo Eric Laurent, l'œnologue ! Avec quelques fouées ou brignolettes, ce sera parfait. »* On pourra *« s'ambiancer »* sans se ruiner...

7,98 € les 2

Auchan

Les jeunes ont du talent



Pic Saint Loup. Une appellation du Languedoc qui a le vent en poupe. Pourquoi? *«Parce qu'elle est portée par de jeunes vignerons exigeants et pleins de talent»*, explique Christian Scalisi. Forte d'une vraie identité, cette AOC *«qualitative»* donne des vins chaleureux et présents. Le plateau en altitude évite l'excès d'alcool, il y a du velouté dans ce Domaine des Lambrusques 2018.

6,20 €

Intermarché

Côtes-du-rhône épicé, soyeux



Là encore, une jeune appellation d'origine protégée à découvrir dans les Côtes du Rhône. Pour le charme épicé et soyeux de vins bien faits et bien nés, dont Christian Scalisi apprécie cet exemple, un côtes-du-rhône villages élaboré par les vignerons de Suze la Rousse. Ici dans le millésime 2018, à un prix très, très sage.

4,99 €

Carrefour Market

Tous droits réservés à l'éditeur



SAINT-ESTÈPHE



Cos d'Estournel - La Chartreuse de Cos





Cos d'Estournel

COS D'ESTOURNEL
LA COLLINE INSPIRÉE

Sous l'impulsion de Michel Reybier, le Deuxième Grand Cru Classé du Médoc s'est imposé comme une référence qualitative. Le domaine est aussi devenu un lieu d'accueil très couru des amateurs du monde entier.



Louis Gaspard d'Estounel

L'amateur de Cos d'Estournel, qu'il soit novice ou confirmé, a été gâté ces dernières années. Le domaine de 91 hectares en Saint-Estèphe a en effet étoffé sa gamme et créé une série de prestations d'accueil haut de gamme depuis sa reprise en 2000 par l'homme d'affaires Michel Reybier, notamment propriétaire du groupe hôtelier de luxe La Réserve.

La notoriété internationale de Cos d'Estournel reste cependant intimement liée à son premier vin. Depuis que l'ancien patron des jambons Aoste s'en est porté acquéreur, la réputation du Deuxième Grand Cru Classé au classement de 1855 n'a cessé de croître auprès des critiques comme des consommateurs, au point que son prix a quasiment triplé en quinze ans, passant de 50€ à plus de 150€. Une incontestable montée en gamme, même dans un contexte général inflationniste pour les grands crus bordelais.

Michel Reybier et ses équipes successives ont su tirer le meilleur parti du terroir très particulier de Cos d'Estournel. Situé sur une colline (Cos signifie colline de cailloux en gascon), le centre du vignoble occupe un plateau de graves profondes, d'où déclinent deux coteaux, l'un orienté à l'est et l'autre au sud, sur des terres de graves et argile. «*Le dénivelé du haut en bas du coteau atteint 20 mètres, ce qui est beaucoup pour le Médoc*», souligne Dominique Arangoits, directeur technique qui supervise la production de l'ensemble des vins. «*Le vignoble se distingue aussi par sa grande variété de sols, qui apportent tous quelque chose de différent.*»

Les vignes majoritairement anciennes (plus de 50 ans pour le premier vin, 35 ans pour le second) sont soumises à rude épreuve pour donner le meilleur d'elles-mêmes. Plantés à forte densité, les cabernet-sauvignon (60%), merlot (35% environ) et autres cabernet-franc

https://www.estournel.com/fr

Tous droits réservés à l'éditeur















et petit verdot (5%) sont vendangés en parcelle et même sous-parcelles. «*On ne désherbe plus; les sols sont soit travaillés soit maintenus enherbés ou semés*», précise Dominique Arangoits. «*Cela oblige les racines à aller chercher plus loin leurs besoins dans la terre*», détaille le directeur technique, soucieux chaque année «*que la vigne lise le terroir.*»

UN CHAI D'EXCEPTION

Après la vendange, les raisins de Cos d'Estournel ont droit à un traitement tout en douceur. Le chai, inauguré en 2008, demeure une référence technologique dans le milieu du vin. Premier chai bordelais entièrement gravitaire, il évite toute manipulation brutale des raisins et des jus, les mouvements étant effectués sans pompe au moyen de quatre cuves ascenseurs. «*Le procédé est plus intègre, pour les raisins et pour les vins et constitue une garantie de finesse*», estime Dominique Arangoits.

Le site abrite une centaine de cuves tronconiques isothermes dont l'acquisition en 2003 avait déjà fait apparaître Cos d'Estournel comme un précurseur. «*Le maintien des températures offre*

UN SITE ET UNE HISTOIRE HORS DU COMMUN

L'actuel domaine de Cos d'Estournel est le fruit d'une longue et tumultueuse histoire. Le fondateur en est Louis Gaspard d'Estournel qui hérite en 1791 des domaines de Cos et de Pomys, comprenant notamment 14 hectares de vignes. Convaincu de l'intérêt de ce terroir, il multiplie les acquisitions pour agrandir le vignoble jusqu'à 45 hectares ainsi que les innovations comme l'usage inédit de bouchons de verre, ou les essais de nouveaux cépages. Le créateur du domaine a marqué de son empreinte l'architecture du domaine. Passionné par l'Inde où il exporte son vin, Louis Gaspard d'Estournel choisit, pour orner son château, de le surmonter de monumentales pagodes. Cette allure exotique témoigne de son inclination, qui lui vaut même le surnom de « Maharadjah de Saint-Estèphe ». Le domaine passera ensuite de mains en mains, notamment, au début du XXème siècle par celles de Fernand Ginestet, célèbre négociant en vins de Bordeaux, puis de ses petits-enfants Yves, Jean-Marie et Bruno Prats. Après un bref passage dans le groupe Taillan, le domaine est vendu en 2000 à Michel Reybier. C'est à ce dernier que l'on doit l'entière rénovation du bâtiment principal en 2008 qui a été l'occasion de sublimer l'héritage du fondateur tout en inscrivant le domaine dans la modernité.

Tous droits réservés à l'éditeur

ACCUEIL CHALEUREUX POUR 2018

Le millésime 2018 de Cos D'Estournel a reçu un accueil flatteur lors de la présentation des primeurs. «*C'est le seul Cru Classé du Médoc a avoir été noté deux fois à 100 points par Vinous et Wine Advocate*», note le site spécialisé Millésima. Issu d'une rigoureuse sélection de vignes âgées de 55 ans en moyenne et à forte dominante cabernet sauvignon (74%), le millésime a été jugé d'une grande précision, droit et vibrant d'une très grande énergie. « *C'est un vin riche, avec de tout, mais rien de trop* », estime Dominique Arangoits, le directeur technique. « *C'est un phénomène qui pourrait bien rentrer dans les annales.* »



COS D'ESTOURNEL NEUTRE 0,75 CL APPARAT



COS D'ESTOURNEL - LA CHARTREUSE DE COS



un meilleur contrôle de la vinification en préservant la fraîcheur des vins», commente le directeur technique.

Le travail d'assemblage des différentes cuves et différents terroirs se révèle souvent décisif. «*Les grands terroirs dédiés au premier vin sont les mêmes d'une année sur l'autre dans 80% des cas*», précise l'homme de l'art. «*Il y aura ensuite un arbitrage sur les 20% restants en fonction du millésime et des effets attendus. 1% d'un vin peut en changer profondément la nature.*» Enfin les élevages longs, en barrique et en bouteille, constituent en quelque sorte la «*troisième dimension*» du Cos d'Estournel, qui n'atteint sa plénitude qu'au bout d'une dizaine d'années.

UNE GAMME COMPLÈTE

Le premier vin - rouge - de Cos d'Estournel constitue naturellement le fer de lance de l'entreprise, d'autant qu'il représente en moyenne près de la moitié du volume du domaine, soit 150 000 à 200 000 bouteilles, parfois plus dans les années prolifiques. «*Cos d'Estournel propose aujourd'hui une véritable gamme, de l'entrée de gamme au premier vin*», indique Géraldine Giroux, directeur marketing et communication du château.

Depuis 2005, Cos d'Estournel se décline en effet en blanc, dont six hectares sont plantés sur le domaine. «*C'était novateur à l'époque de faire porter une marque bénéficiant d'une telle notoriété en rouge sur un vin blanc*», observe Géraldine Giroux. «*C'est un challenge que l'équipe technique a relevé avec brio. Le blanc a incontestablement permis d'enrichir l'univers de Cos d'Estournel, même si la production reste discrète (8 000 à 10 000 bouteilles).*» Assemblage de sauvignon blanc et de sémillon, ce vin minéral et généreux, atteint presque les prix de son homologue rouge.

L'équipe de Cos d'Estournel a également beaucoup œuvré ces dernières années à renforcer Pagode de Cos (référence aux deux Pagodes qui composent le Château), le second vin du domaine. «*Je préfère dire l'autre vin plutôt que le second, qui est un terme un peu dévalorisant*», corrige Géraldine Giroux. Ce vin à dominante plus merlot, issu de vignes plus jeunes (35 ans en moyenne), et de garde moins longue, garde les caractéristiques de puissance et d'élégance du domaine. «*C'est un vin que l'on a souhaité bien identifier au domaine dans les nouvelles étiquettes qui reprennent les reprennent les rayures caractéristiques de Cos*», indique Géraldine Giroux. «*Nous organisons des événements spécifiques pour ce vin qui s'adresse à des consommateurs peut-être moins connaisseurs et qui constituent une passerelle naturelle vers Cos d'Estournel.*» Pagode a en tous cas trouvé sa place sur le marché où son prix ne cesse de se valoriser, autour de 40€ aujourd'hui.

Petit dernier de la famille, Pagode de Cos blanc a été présenté en avril 2019 à l'occasion des dégustations Primeurs 2018. «*C'est avec une grande fierté que nous le présentons*», s'enthousiasmait Michel Reybier au moment de lever le voile. «*C'est un vin de plaisir avec une proportion plus importante de sauvignon blanc et accessible dès sa jeunesse.*» Le vin, dont la production est, elle aussi, confidentielle (6 000 et 8 000 bouteilles), a été particulièrement bien accueilli par les critiques.

GOULÉE BY COS D'ESTOURNEL, TERROIR D'EXPÉRIMENTATION

Depuis 2003, la gamme de Cos d'Estournel s'est enrichie des vins d'un autre domaine situé en Médoc. «*Michel Reybier a mis trois ans à le trouver, mais il représente un très bon complément à Cos d'Estournel, avec des terroirs comparables*», explique Dominique Arangoits. «*Sa position géographique est intéressante avec une influence très forte de la Gironde qui*

Tous droits réservés à l'éditeur

SÉLECTION FOIRES AUX VINS 2019

Les foires aux vins restent des occasions privilégiées pour faire de belles affaires, mais aussi de belles découvertes de domaines méconnus à des prix abordables. Dans la foulée de meilleures récoltes, les bourgognes sont de retour.
Voici une courte sélection.



Graves Château de Chantegrive «Caroline» 2018
Assemblage à 50/50 de sémillon et sauvignon, ce Graves blanc est issu d'une culture raisonnée. Robe jaune très pâle, nez très frais avec des arômes fins de fleurs d'acacia, de chèvrefeuille et de pêche blanche.
Prix : 15,95 €
FAV Leclerc



Beaune Domaine Bernard Delagrange 2018
D'une grande finesse de saveurs et d'arômes, un vin très généreux sans être trop capiteux. Belle couleur rubis. Potentiel de garde de 5 à 8 ans.
Prix : 14,95 €
FAV Lidl



Mercurey Premier Cru Château de Santenay «Vieilles Vignes»
Par son exposition et la structure de ses sols, Mercurey est la réplique de la Côte de Beaune et sa continuité. Le domaine du Château de Santenay constitue une référence de l'appellation.
Prix : 19,50 €
FAV Leclerc



Nuits-Saint-Georges 2017 Laurent Dufouleur Collection
Laurent Dufouleur est présent dans de nombreuses appellations bourguignonnes. Longue en bouche, l'appellation Nuits-Saint-Georges s'apprécie pleinement après quelques années de garde.
Prix : 24,90 €
FAV Leclerc



Pauillac Cru Bourgeois Château Plantey 2016 AOP
Belle note dense de couleur rubis, le nez évoque des notes fruitées de cassis et de mûres avec des senteurs vanillées. Tanins fermes et trame très droite.
Prix : 15,99€
FAV Lidl



Chablis Premier Cru Domaine Michaut 2018
Dans une jolie robe jaune pâle, ce chablis Premier Cru offre un nez tout en subtilité, délicatement fruité et minéral. La bouche est empreinte d'une minéralité lipide et se montre soyeuse et fruitée, très aérienne.
Prix : 14,99€
FAV Lidl



Domaine de Galuval 2015 «Initiation» Cornas
Dans les enchères du vin, le Rhône Nord a tendance à s'envoler, en particulier le Cornas. Ce 2015 Initiation du domaine de Galuval, plus connu pour ses Cairanne et Rasteau, constitue donc une opportunité.
Prix : 20 €
FAV Veepee



Labory de Tayac Margaux 2016
Ce Margaux présente un bon équilibre. Corsé et charpenté, il présente un joli caractère sur des fruits confits, des épices douces, avec des tanins assez serrés et mûrs. Temps de garde de 5 à 10 ans.
Prix : 20,20 €
FAV Nicolas

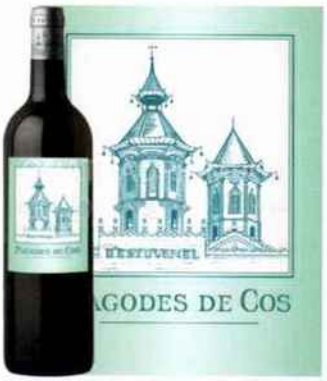


Vignoble des 2 lunes Gewurztraminer Vendanges Tardives 2012 «Étoile Polaire» Alsace
Produit en bio dans une exploitation viticole de 14 hectares répartis sur 6 villages. Il est géré par Amélie et Cécile Buecher, deux sœurs passionnées de vin et diplômées en œnologie.
Prix : 29,50€
FAV Veepee

Tous droits réservés à l'éditeur

UN TERROIR FINEMENT ANALYSÉ

« À l'arrivée de Michel Reybier en 2000, sa priorité a été de connaître en profondeur le terroir de Cos d'Estournel », se souvient Dominique Arangoits, le directeur technique du domaine. Une étude menée en 2001 dans le vignoble a établi une cartographie très précise des sols, mettant en évidence près de 20 natures différentes. *« Minutieusement analysées, les parcelles ont pu être subdivisées pour isoler des groupes de pieds par cépage, âge, exposition, qualité »*, précise le château. Cette extrême précision dans la représentation du vignoble permet aux équipes techniques d'en exploiter toutes les capacités, et d'y adapter au mieux les cépages et la conduite viticole. En 2004, le domaine a recours à une technologie avant-gardiste, la résistivité électrique pour affiner la connaissance des sols. *« On en a tiré les conséquences dès l'année suivante en soustrayant 10% ou 15% de certaines parcelles pour les attribuer à d'autres et inversement »*, se souvient Dominique Arangoits. *« Les résultats ont été très probants. Depuis on vendange par sous parcelles. »*



PAGODES DE COS - BLANC



COS D'ESTOURNEL - LA PAGODE

rafraîchit les vignes. Le merlot s'y acclimate particulièrement bien. »

Sur ce domaine de 7 hectares, porté à 26 en 2006, l'équipe de Cos d'Estournel entend produire un grand vin *«avec audace et humilité»*, selon les mots que Géraldine Giroux emprunte à son patron. Le domaine, qui sert de terrain d'expérimentation à Dominique Arangoits, produit 80 000 à 100 000 bouteilles d'un AOP Médoc élevé 12 mois en barriques, dont un tiers de neuves. Il bénéficie de toute l'expertise de Cos d'Estournel en matière de vinification tout en restant très accessible en prix (entre 25€ et 30€). *«Goulée by Cos d'Estournel est un beau succès»*, se félicite Géraldine Giroux. *«Il est proposé non pas en primeur, mais en marché décalé. Le millésime 2017 sera proposé en septembre»*.

UN FORT ACCOMPAGNEMENT COMMERCIAL

L'ensemble des vins de Cos d'Estournel, y compris Goulée, sont distribués par la place de Bordeaux. Pour autant, le domaine, sous l'impulsion de Michel Reybier, est très actif dans la commercialisation et la promotion de ses vins dont les deux tiers sont vendus à l'export, avec une présence historique aux États-Unis. *«Le domaine dispose d'une équipe commerciale pour accompagner les négociations sur les marchés et des missions d'activation sur des clientèles préciblées, avec deux personnes en Chine, deux aux États-Unis et une pour l'Union européenne avec l'appui d'un directeur commercial»*, précise Géraldine Giroux. Le marché français n'est pas négligé pour autant. Les vins du domaine figurent à la carte des plus belles tables gastronomiques du pays. À celles appartenant à Michel Reybier, comme Le Gabriel / Hôtel La Réserve Paris, mais aussi à l'Écrin, le restaurant du Crillon, ou encore dans les restaurants de Pierre Sang. La volonté du patron d'avoir en permanence une connaissance et un lien avec son consommateur final ont naturellement conduit Cos d'Estournel à développer une offre œnotouristique à la hauteur de ses vins. *«Une partie des vins est vendue à la propriété dans le cadre de ces activités, mais c'est peu significatif et surtout pas l'enjeu central, qui est bien d'offrir une expérience à nos clients qui dépasse celle du vin»*, précise Géraldine Giroux. Les visites immersives et privatives avec guide dédié, créées il y a cinq ans, sont naturellement privilégiées. *«Nous souhaitons que les clients prennent le temps de découvrir le domaine et ses valeurs, la convivialité et humilité, valeurs du propriétaire»*, insiste la directrice marketing et communication. Des passerelles ont été naturellement mises en place avec le réseau des hôtels de luxe de Michel Reybier. *«Les clients des hôtels La Réserve sont naturellement des amateurs potentiels de Cos d'Estournel et inversement»*, sourit Géraldine Giroux.

LA MAISON ESTOURNEL A OUVERT SES PORTES

Le domaine s'est encore un peu plus ouvert cet été, avec l'inauguration début août d'un hôtel, la maison d'Estournel, situé dans la demeure historique de Louis Gaspard d'Estournel. La propriété rachetée par Michel Reybier dans une perspective patrimoniale, est dotée de 14 chambres offrant une expérience en pleine nature et d'un restaurant. *«Dans ce secteur peu doté dans ce domaine, c'est une opportunité pour l'appellation et le Médoc en général»*, assure Géraldine Giroux.

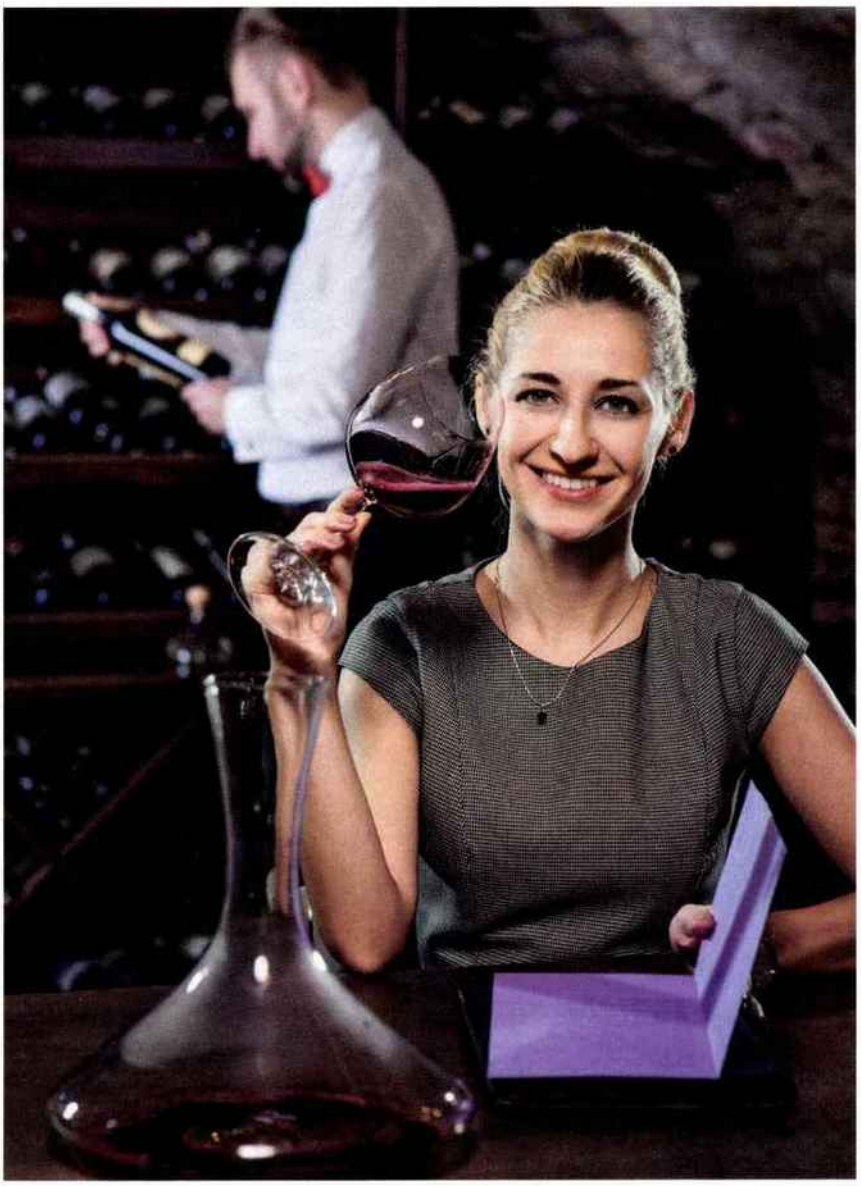
Cos d'Estournel propose enfin une incursion hors norme dans l'intimité du château au travers des séjours à la Chartreuse de Cos d'Estournel, la résidence personnelle de Michel Reybier et sa famille. La propriété, une maison de 1 500 m² décorée par Jacques Garcia dispose de six chambres et deux suites. *«Elles est mise à disposition uniquement dans son intégralité avec les services d'un chef et d'une maîtresse de maison»*, précise Géraldine Giroux. Un séjour là-bas offre l'occasion exceptionnelle de vivre au rythme du domaine et d'en découvrir les coulisses.

La prestation, proposée depuis 2014, séduit un public très haut de gamme, de collectionneurs et d'amateurs éclairés, mais aussi de visiteurs désireux d'entrer dans l'univers de nos vins. *«Ces visiteurs seront ensuite nos principaux ambassadeurs car c'est une expérience qui ne s'oublie pas»*, conclut Géraldine Giroux. ■

Tous droits réservés à l'éditeur

DÉCORATION | PRATIQUE

CAVES & FOIRES AUX VINS
Où sont les bonnes affaires ?



Se constituer une cave est un hobby plutôt onéreux. Les amateurs sont donc toujours à la recherche de la bonne affaire. Car quitte à boire du vin, modérément bien entendu, mieux vaut qu'il soit bon. Il existe heureusement des opportonités et des bons plans.

Première étape à respecter à moins que vous ne soyez un véritable connaisseur : se procurer un guide des vins récents afin de faire une première sélection. On a beau être amateur, il est difficile de connaître tous les bons crus. On se cantonne le plus souvent à une ou deux régions sans plus. *Le guide Hachette* des vins reste un grand classique, mais il en existe d'autres très intéressants.

S'ÉQUIPER POUR LE CONSERVER

Deuxième pas à effectuer : avoir un endroit où bien conserver son vin. Car il est inutile de passer du temps et dépenser de l'argent à se procurer de bonnes cuvées, si l'on n'a pas la place nécessaire, ni l'endroit pour les stocker à la bonne température. Il est clair qu'une cave à vin équipée d'une porte en verre s'avère bien plus esthétique qu'un modèle avec une porte pleine. On la préférera alors si vous choisissez de la placer dans votre salon ou dans votre pièce à vivre. Assurez-vous toutefois que le verre a bien subi un traitement anti-ultraviolet. Car rappelez-vous : le pire ennemi du vin,

Tous droits réservés à l'éditeur


© Eggo.be

Cave à vin encastrable *Eggo*.

c'est la lumière et ses UV. Retenez qu'une porte pleine est mieux adaptée aux caves de vieillissement et aux caves multi-températures, alors qu'une porte vitrée suffira amplement pour équiper une armoire de services.

LE BOOM DES FOIRES

La grande distribution n'a pas toujours bonne presse, mais en ce qui concerne les foires aux vins, il faut savoir faire une exception. Cette année, les foires s'étaleront du 28 août au 16 octobre. Globalement les vins sont bien traités et nul ne met en doute la capacité des centrales d'achat à négocier d'excellentes conditions tarifaires. L'accessibilité des prix reste le maître-mot. En effet, selon un sondage, *Iligo/Clear Channel*, 91% des consommateurs recherchent avant tout des bouteilles à prix raisonnables pendant les foires aux vins. Certains hyper obtiennent des accords avec les viticulteurs locaux qui peuvent ainsi proposer d'excellents millésimes et surtout à des prix très compétitifs.

LES AUTRES BONS PLANS

- Les sites spécialisés

Le plus connu est *www.chateauonline.fr*; mais on en trouve à présent de nombreux autres. Les délais de livraison sont respectés et les boutiques de vente en ligne prennent peu à peu leur part de marché et font aussi des foires aux vins.

- Les cavistes

Le caviste prend habituellement une marge de 1,8 à 2 par rapport au prix qu'il obtient à la propriété. Les prix sont donc relativement élevés, en revanche c'est l'endroit où l'on peut bénéficier d'un excellent conseil.

- Les clubs

Les clubs d'amateurs de vin sont bien entendu des sources à privilégier. Il s'agit de vrais professionnels qui proposent souvent en même temps que la vente des dégustations ; ce qui permet de s'assurer que le vin correspond bien à ce que l'on attend.

- Les enchères

Un endroit à ne pas négliger, même si cela est un peu plus compliqué et plus rare, les ventes aux enchères, lorsqu'il y a par exemple fermeture ou saisie d'un restaurant ou d'un magasin. Dans ce cas, il est possible de réaliser de bons coups. ■ J.B.

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

Une foire aux vins, ça se prépare ! EN 8 CONSEILS

- Participer aux soirées inaugurales est l'occasion de partager un instant de convivialité entre amateurs de vins. C'est aussi le bon moment pour juger la qualité des vins proposés, pour se conforter dans ses choix et être sûr de mettre la main sur les étiquettes les plus courues, avant même l'ouverture officielle des foires aux vins.

- Comparer les offres

Il est important de comparer les offres d'un magasin à l'autre, en prenant soin de ne pas oublier les cavistes et les web cavistes fiables et reconnus. Même au sein d'une même enseigne, les marges appliquées peuvent être différentes.

- Venir tôt le matin

Pour des achats plus sereins, sans avoir à se bousculer, mieux vaut venir tôt le matin, lorsque la clientèle est moins nombreuse.

- Connaître la disponibilité

Les stocks étant parfois très faibles, surtout sur les plus belles références, il est important de se renseigner pour connaître la disponibilité des vins, surtout après les premiers jours d'ouverture de la foire.

- Se laisser surprendre

C'est l'occasion de découvrir des vins que l'on n'a pas l'habitude d'acheter ou que l'on ne connaît pas.

- Oser le bio !

Les vignes cultivées en bio n'ont cessé de progresser et les techniques permettant d'obtenir d'excellents vins sans avoir recours aux intrants chimiques sont arrivées à maturation.

- Prendre le temps d'investir

Grâce aux remises et offres spéciales, il devient possible d'investir à moindre coût dans des grands crus. Certaines bouteilles introuvables pendant l'année font même leur apparition dans les rayons. Reste à faire le bon choix entre les différents millésimes et à adapter vos achats à votre cave.

- Respecter toujours votre budget

Même si la tentation est grande, il ne faut jamais perdre de vue ses moyens et toujours avoir en tête les bonnes affaires.

Calendrier des Foires aux vins 2019

ENSEIGNES

- Auchan, Simply Market : du 24 septembre au 9 octobre
- Carrefour contact, Proxi et City : du 20 au 29 septembre
- Carrefour : du 10 au 23 septembre
- Cdiscount : du 5 au 30 septembre
- E. Leclerc : du 1er au 13 octobre
- Franprix : du 18 septembre au 6 octobre
- Géant Casino : du 11 au 22 septembre
- Intermarché : du 10 au 29 septembre
- Leader Price : du 3 au 15 septembre
- Monoprix : du 9 au 27 octobre
- Naturalia : du 11 au 30 septembre
- NaturéO : du 9 au 22 septembre
- Netto : du 3 au 15 septembre
- Nicolas : du 11 septembre au 15 octobre
- Système U, Hyper U, Magasins U : du 24 septembre au 5 octobre

SPÉCIALISTES

- Cavissima : du 2 au 27 septembre
- Comptoir des Millésimes : du 4 septembre au 9 octobre
- Enclave-vinotheque.com : du 26 août au 13 octobre
- Grands Bourgognes : du 6 au 22 septembre
- IDealWine : du 10 septembre au 1er octobre
- La Grande Cave : du 4 au 24 septembre
- Lavinotheque.com : du 26 août au 30 septembre
- Le Petit Ballon : du 3 au 30 septembre
- Les Grappes : du 12 septembre au 2 octobre
- La Vignery : du 4 septembre au 4 octobre
- Lavinia : du 9 septembre au 9 octobre
- Le repaire de Bacchus : du 9 septembre au 9 octobre
- Millésimes : du 4 au 29 septembre
- Vinatis : du 30 août au 30 septembre
- Wineandco.com : du 28 août au 7 octobre
- XO-vin.fr : du 9 septembre au 20 octobre

Tous droits réservés à l'éditeur



Grand Sud

Foires aux vins : nos

Alors que les foires aux vins d'automne battent leur plein, nous avons demandé à deux experts de faire une sélection parmi les offres les plus intéressantes. Rapport qualité-prix assuré !

On nous annonce un grand chambardement. La formule, semble-t-il, ayant tout intérêt à se réinventer. En attendant, les foires aux vins se succèdent au rythme des saisons, l'automne étant propice à la (re) constitution d'une cave un peu secouée durant l'été. Deux experts azuréens, Régine Le Coz et Christian Scalisi, ont accepté de se plonger pour nous dans les catalogues de la grande distribution. La première, œnologue diplômée d'État et conseillère viticole, organise des concours internationaux. Le second, membre de l'Union des sommeliers français, se félicite de découvrir une offre diversifiée. Il y en a pour tout le monde. C'est-à-dire pour tous les goûts, pour toutes les bourses. Tous deux se réjouissent aussi de la percée des vins produits selon les préceptes HVE (haute valeur environnementale). En insistant sur l'effort des acheteurs pour élargir le champ des appellations et des typicités. Ce qui suppose, pour l'amateur, de s'intéresser en priorité aux vins moins connus, dont les tarifs restent contenus. Tandis que les grands crus du Bordelais, aux mains du négoce, sont, peu ou prou, au même prix partout. Un petit regret pour Régine Le Coz : *« On continue à vendre du vin à nos parents et grands-parents. En oubliant un peu les millénials. »* Traduction : les foires aux vins doivent se tourner aussi vers les jeunes trentenaires et quadras, avec des produits faciles d'accès, à la présentation moins ronflante. C'est dit.





FRANCK LECLERC
fleclerc@nicematin.fr

Ce Minervois à redécouvrir

Présenté par la maison Hetch et Bannier, voici une AOP Minervois rouge dans un millésime 2016 impeccable. Syrah, grenache et carignan sont les cépages majoritaires de cette cuvée venue tout droit d'Occitanie. Des cépages méditerranéens à découvrir ou redécouvrir. Et le tout ne laissera pas indifférente votre daube de sanglier, promet Régine Le Coz.



9,99 €

Monoprix

Direct des terres de Provence

Une AOP coteaux d'Aix dans sa livrée rose pâle et sous un joli nom : Les Terres de Provence. Produit par le Château Calissanne, c'est un coup de cœur de Régine Le Coz. *« Le vin de mon amie et consœur Laura. Bravo Laura ! Une belle réussite, je me suis régalée. Souvenir de belles études à Montpellier... »* De quoi prolonger les beaux jours, en profitant de l'été indien pour un dernier barbecue...



6,85 €

Nicolas

Tokaji : un moelleux royal

Les moelleux de ce vignoble sont parmi les meilleurs du monde, souligne Christian Scalisi. Le voici dans une version plus accessible que les plus prestigieux des aszú, donc à prix doux. *« S'il en reste, je veux bien une palette »*, ajoute Régine Le Coz qui craint une coquille, mais le servirait volontiers sur une poêlée de Saint-Jacques.



6,95 €

Carrefour Market

Multimédaillé, c'est un vin bio

La Cave des vignerons de la Sainte-Baume a fait une vraie moisson de médailles avec ce rosé 2018 bio. Robe légère, prix encore raisonnable : de quoi accompagner en douceur les derniers beaux jours. C'est Régine Le Coz qui le dit : *« Découverte de cette cave en 2005, jamais déçue. Allez ! Une belle salade de poulpe de mon ami Miguel le pêcheur. Tranquille ! »*



8,99 €

Monoprix

Le Portugal dans un ballon

Le Portugal produit de plus en plus de très bons rouges. Dont ce Friendship Fado Reserva DOC Alentejo *« qui change un peu de ce que l'on boit »*. Christian Scalisi aime ses cépages autochtones qui mûrissent dans une très belle appellation du sud du Portugal, sans excès de soleil ou d'alcool. *« Dans l'esprit d'un bandol »*, dit-il, et à un prix plus que raisonnable.



7,59 €

Monoprix

L'Alsace pour un rouge bien frais

Idéal avec un baeckeoffe, généreuse potée de viandes et de légumes mélangés, suggère Régine Le Coz en prévision de l'hiver. *« Pour ceux qui ont du mal avec le rouge, essayez la dégustation à la mode alsacienne. Frais, succès garanti ! »* Il ravira les amoureux de la Bourgogne qui découvriront le versant alsacien du pinot noir, à température ambiante. Dopff et Irion, Comtes d'Isembourg 2016.



7,99 €

Nicolas

L'effervescent côté Loire

Des bulles, et des plus fines, avec cet assemblage de trois cépages. Chenin blanc, chardonnay et cabernet franc composent ce crémant de Loire, sous le nom charmant de La Petite Marquise. Régine Le Coz est enthousiaste : *« Bravo Eric Laurent, l'œnologue ! Avec quelques fouées ou brignolettes, ce sera parfait. »* On pourra « s'ambiancer » sans se ruiner...



7,98 € les 2

Auchan

Les jeunes ont du talent

Pic Saint Loup. Une appellation du Languedoc qui a le vent en poupe. Pourquoi ? *« Parce qu'elle est portée par de jeunes vignerons exigeants et pleins de talent »*, explique Christian Scalisi. Forte d'une vraie identité, cette AOC *« qualitative »* donne des vins chaleureux et présents. Le plateau en altitude évite l'excès d'alcool, il y a du velouté dans ce Domaine des Lambrusques 2018.



6,20 €

Intermarché

Côtes-du-Rhône épicé, soyeux

Là encore, une jeune appellation d'origine protégée à découvrir dans les Côtes-du-Rhône. Pour le charme épicé et soyeux de vins bien faits et bien nés, dont Christian Scalisi apprécie cet exemple, un côtes-du-Rhône villages élaboré par les vignerons de Suze la Rousse. Ici dans le millésime 2018, à un prix très, très sage.



4,99 €

Carrefour Market

Tous droits réservés à l'éditeur

trouvailles d'experts

Une « pépite » du Bordelais



Un second vin d'un grand château du Haut-Médoc, celui-ci pas trop boisé, typique de l'appellation. Autrement dit, un bordeaux de belle origine proposé à un prix très raisonnable, mais pas une cuvée au rabais. **6,95 €**

Christian Scalisi parle même d'une *« pépite assurée »*, ce délicieux nectar dans une version plus tendre que le grand vin du domaine. Les Charmes de Liversan, AOP Haut-Médoc rouge 2016.

Carrefour Market

Des bulles et du packaging



Elle l'aime bien, Régine Le Coz, cet effervescent d'Italie. Pourquoi ? *« Bulles et packaging ! La magie opère, allez ! Je ne suis qu'une femme… »*

À ce prix-là, elle lance une invitation : *« J'organise une fête entre copines. »* Les filles, le ton est donnée et Régine enfonce le clou : *« Signore Giuseppe, quelques antipasti s'il vous plaît ! »* Prosecco Signore Giuseppe, le lot de trois. **9,90 € les 3**

Carrefour Market

À découvrir sans attendre



AOP Marcillac, qui connaît ? Ce vin rouge du domaine de Ladrecht, dans le millésime 2018, est un produit de terroir puissant et joliment boisé, à savourer, conseille Christian Scalisi qui aime sa personnalité affirmée. **7,85 €**

« Proche de l'Aveyron, totalement inconnue, cet AOP livre des vins assez rustiques, intenses et structurés, qui en feront le compagnon idéal d'une cuisine d'hiver à base de gibier. » Un retour de chasse en perspective.

Nicolas

Les dates à retenir

- **Auchan**
  Jusqu'au 8 octobre.
- **Carrefour Market**
  Jusqu'au 6 octobre.
- **Carrefour hypers**
  En fonction des stocks en rayon.
- **Leclerc**
  Du 1er au 13 octobre.
- **Intermarché**
  Jusqu'au 29 septembre, ensuite en fonction des stocks en rayon.
- **Monoprix**
  Du 9 au 27 octobre.
- **Nicolas**
  Jusqu'au 15 octobre.
- **Lidl**
  Depuis le 4 septembre en fonction des stocks.

SUR LE WEB

- **WineandCo**
  Jusqu'au 7 octobre.
- **Twil**
  Jusqu'au 17 octobre.
- **iDealwine**
  Jusqu'au 1er octobre.

Australien, celui-ci vient de loin



Il dépasse d'une poussière la barre des dix euros. Mais il vient de loin : ce Tenacity Shiraz des McLaren et Barossa valleys est issu des deux plus grands terroirs d'Australie. *« À rapprocher d'un Côte-Rôtie chez nous »*, laisse entendre Christian Scalisi en évoquant *« une interprétation de la syrah de notre vallée du Rhône épicée et envoûtante »*. Dit ainsi, ça fait envie. Avec modération, comme toujours. **10,99 €**

Monoprix

Pour l'expertise du château



Maucaillou est un cru bourgeois réputé du Bordelais. Cette cuvée B n'a pas droit à l'appellation Moulis de son aîné ; c'est un bordeaux supérieur. Mais le vin bénéficie de l'expertise du château, souligne Christian Scalisi qui le recommande. Robe grenat, nez gourmand, un fondu et une douceur qui séduiront car les tanins n'auront rien d'agressif, à marier avec la charcuterie ou le fromage. **5,90 €**

Intermarché

Chaud, puissant mais élégant



Cette cuvée rouge de Gérard Bertrand, Les Aspres, donne un vin toute en puissance et à la forte typicité. Ce qui n'empêche pas l'élégance. Il y a toujours de belles rencontres à faire dans les Côtes du Roussillon, cet exemple en est la démonstration. **5,99 €**

Élevage de neuf mois en barrique et notes réglissées : un vin épicé pour les derniers barbecues de l'année.

Auchan

Un apéritif tout en fraîcheur



Côtes du Duras, dans le Sud-Ouest. Ce Berticot, cuvée Première, issu d'une macération pelliculaire de sauvignon et d'une fermentation à basse température, donne ce vin très sec, parfumé, d'une grande fraîcheur. Élégant et structuré, c'est un vin d'apéritif que l'on pourra aussi servir avec des huîtres ou tous autres fruits de mer. **5,85 €**

Un prix étudié et un plaisir assuré, ce qui en fait, de l'avis de Christian Scalisi, une valeur sûre.

Nicolas

Un grand cru tendre et fruité



Vive le pinot gris d'Alsace dans cette belle livrée dorée de la maison Bestheim. Ici, un grand cru Mambourg pour sublimer une AOC qui n'a plus grand-chose à démontrer. *« Des vins tendres et délicieusement fruités »*, décrit Christian Scalisi qui loue ce Mambourg, l'un des grands terroirs alsaciens. *« Un excellent rapport qualité-prix »*, assure l'expert devant cette trouvaille. **9,80 €**

Leclerc

Parce qu'il le vaut bien



Oui, celui-là dépasse la barre des dix euros. Mais parce qu'il le vaut, Régine Le Coz salue une démarche HVE (haute valeur environnementale), un travail du sol avec l'aide des chevaux, un vin majoritaire merlot à découvrir pour une occasion solennelle, maintenant ou plus tard si l'on a la patience. Sur un magret rosé, puissance et rondeur sont au rendez-vous : *« Régalez-vous ! »* Pessac-Léognan AOC Château d'Eck 2015. **15,90 €**

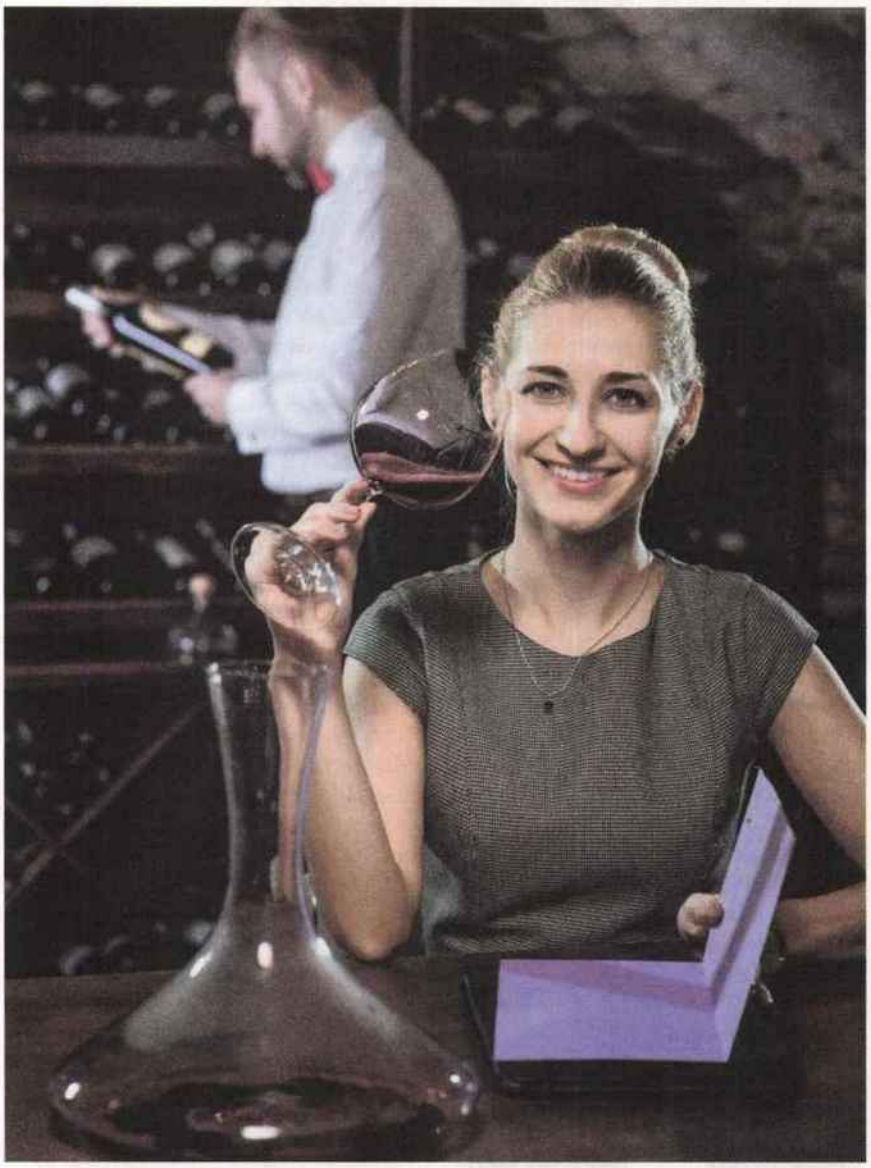
Leclerc



Tous droits réservés à l'éditeur

DÉCORATION **PRATIQUE**

CAVES & FOIRES AUX VINS
Où sont les bonnes affaires ?



Se constituer une cave est un hobby plutôt onéreux. Les amateurs sont donc toujours à la recherche de la bonne affaire. Car quitte à boire du vin, modérément bien entendu, mieux vaut qu'il soit bon. Il existe heureusement des opportonités et des bons plans.

Première étape à respecter à moins que vous ne soyez un véritable connaisseur : se procurer un guide des vins récents afin de faire une première sélection. On a beau être amateur, il est difficile de connaître tous les bons crus. On se cantonne le plus souvent à une ou deux régions sans plus. *Le guide Hachette* des vins reste un grand classique, mais il en existe d'autres très intéressants.

S'ÉQUIPER POUR LE CONSERVER

Deuxième pas à effectuer : avoir un endroit où bien conserver son vin. Car il est inutile de passer du temps et dépenser de l'argent à se procurer de bonnes cuvées, si l'on n'a pas la place nécessaire, ni l'endroit pour les stocker à la bonne température. Il est clair qu'une cave à vin équipée d'une porte en verre s'avère bien plus esthétique qu'un modèle avec une porte pleine. On la préférera alors si vous choisissez de la placer dans votre salon ou dans votre pièce à vivre. Assurez-vous toutefois que le verre a bien subi un traitement anti-ultraviolet. Car rappelez-vous : le pire ennemi du vin,

Tous droits réservés à l'éditeur


© Eggo.be

Cave à vin encastrable *Eggo*.

c'est la lumière et ses UV. Retenez qu'une porte pleine est mieux adaptée aux caves de vieillissement et aux caves multi-températures, alors qu'une porte vitrée suffira amplement pour équiper une armoire de services.

LE BOOM DES FOIRES

La grande distribution n'a pas toujours bonne presse, mais en ce qui concerne les foires aux vins, il faut savoir faire une exception. Cette année, les foires s'étaleront du 28 août au 16 octobre. Globalement les vins sont bien traités et nul ne met en doute la capacité des centrales d'achat à négocier d'excellentes conditions tarifaires. L'accessibilité des prix reste le maître-mot. En effet, selon un sondage, *Iligo/Clear Channel*, 91% des consommateurs recherchent avant tout des bouteilles à prix raisonnables pendant les foires aux vins. Certains hyper obtiennent des accords avec les viticulteurs locaux qui peuvent ainsi proposer d'excellents millésimes et surtout à des prix très compétitifs.

LES AUTRES BONS PLANS

- Les sites spécialisés

Le plus connu est *www.chateauonline.fr*, mais on en trouve à présent de nombreux autres. Les délais de livraison sont respectés et les boutiques de vente en ligne prennent peu à peu leur part de marché et font aussi des foires aux vins.

- Les cavistes

Le caviste prend habituellement une marge de 1,8 à 2 par rapport au prix qu'il obtient à la propriété. Les prix sont donc relativement élevés, en revanche c'est l'endroit où l'on peut bénéficier d'un excellent conseil.

- Les clubs

Les clubs d'amateurs de vin sont bien entendu des sources à privilégier. Il s'agit de vrais professionnels qui proposent souvent en même temps que la vente des dégustations ; ce qui permet de s'assurer que le vin correspond bien à ce que l'on attend.

- Les enchères

Un endroit à ne pas négliger, même si cela est un peu plus compliqué et plus rare, les ventes aux enchères, lorsqu'il y a par exemple fermeture ou saisie d'un restaurant ou d'un magasin. Dans ce cas, il est possible de réaliser de bons coups. ■ J.B.

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

Une foire aux vins, ça se prépare ! EN 8 CONSEILS

- Participer aux soirées inaugurales est l'occasion de partager un instant de convivialité entre amateurs de vins. C'est aussi le bon moment pour juger la qualité des vins proposés, pour se conforter dans ses choix et être sûr de mettre la main sur les étiquettes les plus courues, avant même l'ouverture officielle des foires aux vins.

- Comparer les offres

Il est important de comparer les offres d'un magasin à l'autre, en prenant soin de ne pas oublier les cavistes et les web cavistes fiables et reconnus. Même au sein d'une même enseigne, les marges appliquées peuvent être différentes.

- Venir tôt le matin

Pour des achats plus sereins, sans avoir à se bousculer, mieux vaut venir tôt le matin, lorsque la clientèle est moins nombreuse.

- Connaître la disponibilité

Les stocks étant parfois très faibles, surtout sur les plus belles références, il est important de se renseigner pour connaître la disponibilité des vins, surtout après les premiers jours d'ouverture de la foire.

- Se laisser surprendre

C'est l'occasion de découvrir des vins que l'on n'a pas l'habitude d'acheter ou que l'on ne connaît pas.

- Oser le bio !

Les vignes cultivées en bio n'ont cessé de progresser et les techniques permettant d'obtenir d'excellents vins sans avoir recours aux intrants chimiques sont arrivées à maturation.

- Prendre le temps d'investir

Grâce aux remises et offres spéciales, il devient possible d'investir à moindre coût dans des grands crus. Certaines bouteilles introuvables pendant l'année font même leur apparition dans les rayons. Reste à faire le bon choix entre les différents millésimes et à adapter vos achats à votre cave.

- Respecter toujours votre budget

Même si la tentation est grande, il ne faut jamais perdre de vue ses moyens et toujours avoir en tête les bonnes affaires.

Calendrier des Foires aux vins 2019

ENSEIGNES

- Auchan, Simply Market : du 24 septembre au 9 octobre
- Carrefour contact, Proxi et City : du 20 au 29 septembre
- Carrefour : du 10 au 23 septembre
- Cdiscount : du 5 au 30 septembre
- E. Leclerc : du 1er au 13 octobre
- Franprix : du 18 septembre au 6 octobre
- Géant Casino : du 11 au 22 septembre
- Intermarché : du 10 au 29 septembre
- Leader Price : du 3 au 15 septembre
- Monoprix : du 9 au 27 octobre
- Naturalia : du 11 au 30 septembre
- NaturéO : du 9 au 22 septembre
- Netto : du 3 au 15 septembre
- Nicolas : du 11 septembre au 15 octobre
- Système U, Hyper U, Magasins U : du 24 septembre au 5 octobre

SPÉCIALISTES

- Cavissima : du 2 au 27 septembre
- Comptoir des Millésimes : du 4 septembre au 9 octobre
- Enclave-vinotheque.com : du 26 août au 13 octobre
- Grands Bourgognes : du 6 au 22 septembre
- IDealWine : du 10 septembre au 1er octobre
- La Grande Cave : du 4 au 24 septembre
- Lavinotheque.com : du 26 août au 30 septembre
- Le Petit Ballon : du 3 au 30 septembre
- Les Grappes : du 12 septembre au 2 octobre
- La Vignery : du 4 septembre au 4 octobre
- Lavinia : du 9 septembre au 9 octobre
- Le repaire de Bacchus : du 9 septembre au 9 octobre
- Millésimes : du 4 au 29 septembre
- Vinatis : du 30 août au 30 septembre
- Wineandco.com : du 28 août au 7 octobre
- XO-vin.fr : du 9 septembre au 20 octobre

Tous droits réservés à l'éditeur



CORPORATE

CRAFT BEERS & CIE

Omnicom Public Relations Group

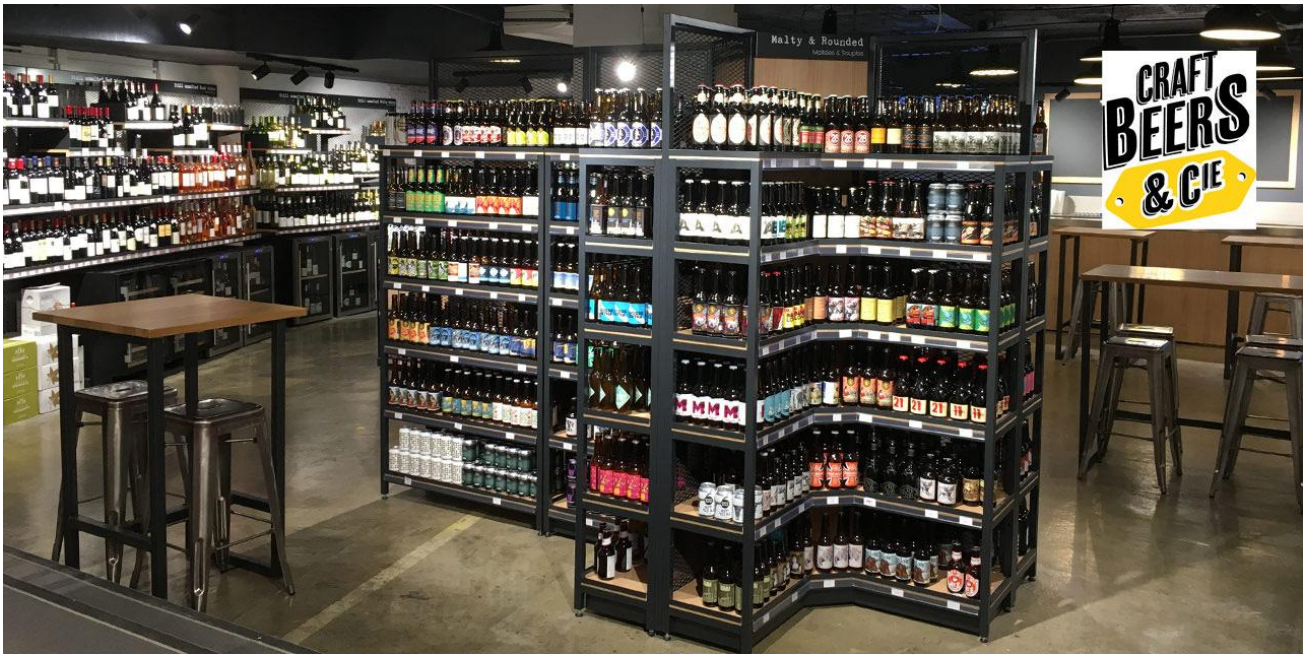
NICOLAS
DEPUIS 1822
Nous prenons soin de vos vins

Date : 02/10/2019
Heure : 13:04:35
Journaliste : Ch. Hamieau

maltsethoublons.com
Pays : France
Dynamisme : 0

Visualiser l'article

Craft Beers & Cie, le nouveau concept de Nicolas



Si le Groupe Castel, la maison mère de Nicolas n'est pas seulement impliquée dans le vin, mais aussi très largement dans la bière, notamment en Afrique francophone, le caviste ne traitait jusqu'à lors cette dernière qu'en appoint dans ses magasins.

Ce mois d'octobre marque un véritable changement dans la stratégie avec le développement d'une véritable activité sur le marché de la bière. En effet, nous avions annoncé il y a peu la nomination de Carol-Ann Cailly comme Chef de Produit Bière chez Nicolas et avions soupçonné que cette création de poste n'était pas seulement faite pour alimenter un maigre rayon en magasin.

Et c'est en effet la création d'une nouvelle enseigne, Craft Beers & Cie que Nicolas a lancé, en catimini ou presque, dans l'ancien Chais du Savour à Saint-Cloud (92) en septembre dernier.

Derrière cette enseigne se trouve un nouveau concept qui regroupe une boutique bien entendu mais également un atelier de brassage et un espace de dégustation autour de mange-debout pour une offre de snacking.

L'établissement de 400m2 en a réservé 40% pour la dégustation et l'atelier de brassage. Ce dernier est assuré par 6 postes du néo-zélandais Williamswarn qui permettent de brasser et enfûter directement 2 fois 5L de bière.

Une salle de garde à été prévue pour accueillir les brassins durant une semaine avant que les brasseurs d'un jour puissent récupérer leurs fûts autonomes. 4 recettes de base seront proposées et aménageables en fonction des goûts de chacun.

Tous droits réservés à l'éditeur

maltsethoublons.com
Pays : France
Dynamisme : 0

Visualiser l'article

C'est le bièrologue Cyril Hubert (dont nous vous avons déjà parlé ici) qui a accompagné Nicolas dans la mise en place du concept, celui-ci ayant d'ailleurs été sponsorisé par Nicolas dans sa participation aux championnats du monde de sommellerie bière à Rimini cette année.

« Nous avons toujours eu de la bière chez Nicolas, mais le caviste a une culture vin et spiritueux avant tout, comme notre clientèle historique » rapporte Christopher Hermelin, responsable communication de l'enseigne.

« C'est pourquoi nous avons souhaité allez plus loin et partir d'une page blanche. L'enjeu est d'offrir une expérience et du même coup proposer au plus grand nombre de (re)découvrir les saveurs de la bière. Nous disposons d'une belle surface qui va être un lieu d'échange et de partage avec des événements organisés tout au long de l'année « , poursuit-il.

Si le Craft Beers & Cie de Saint-Cloud accueillera bel et bien un petit corner vin, ce sont surtout 250 références de bières qui seront proposées à la vente dès l'ouverture, dont de nombreuses franciliennes car le groupe veut faire connaître, au travers du concept, les producteurs régionaux.

Carol-Ann Cailly sera bien sûr en charge de travailler cette offre avec son expérience et sa connaissance des acteurs de la bière artisanale en France mais aussi à l'international. Si le concept prend, d'autres sites Craft Beers & Cie devraient ouvrir, on parle déjà de Lille et Marseille.

Tous droits réservés à l'éditeur

biere-delos.fr
Le blog sur la bière par Gilbert DELOS

biere-delos.fr
Pays : France
Dynamisme : 6

Visualiser l'article

Nicolas s'intéresse à la bière

Bientôt deux siècles, le groupe Nicolas se lance dans la bière artisanale avec un nouveau concept, « Craft Beers & Co » qui a ouvert ses portes ce lundi à Saint-Cloud, dans les Hauts-de-Seine, Ce local de 400 m2 réunit un espace de merchandising (verrerie), un espace de dégustation et, plus original, une salle de brassage pour les brasseurs amateurs, avec salle de garde pour les fermentations. 250 références de bières artisanales sont proposées, dont 10 % locales, mais aussi beaucoup provenant de l'étranger, pour la vente à emporter mais aussi la dégustation sur place. Nicolas proposait déjà dans son réseau 50 bières, ce sont donc 200 nouvelles références que commercialise Craft Beers & Co. Pour animer le lieu, Cyril Hubert, sommelier de la bière bien connu, a été choisi comme partenaire pour concevoir le lieu et animer des ateliers d'initiation à la dégustation. Pour être accessible à tous, le lieu comprend également un espace vins & spiritueux. En fonction de l'accueil par le public, Craft Beers & Co pourrait se développer dans d'autre métropoles françaises, précise le groupe Nicolas.

Ouverture du lundi au samedi de 11 h à 21 h, et à 22 h les jeudi et vendredi. Renseignements : http://www.craftbeersetcie.com/

Tous droits réservés à l'éditeur

Date : 07/10/2019
Heure : 16:09:20
Journaliste : SYLVIE LEBOULENGER

www.lsa-conso.fr
Pays : France
Dynamisme : 14

Visualiser l'article

Le caviste Nicolas inaugure un concept dédié à la bière craft

Nicolas, la chaîne de cavistes du groupe Castel, lance Craft Beers & Cie, un nouveau concept dédié à la bière artisanale.



Le caviste Nicolas vend déjà de la bière. Il ouvre maintenant un concept dédié à la bière artisanale. © Nicolas

Comme son nom l'indique, Craft Beers & Cie est un lieu dédié à la bière artisanale. Ce nouveau magasin situé à Saint-Cloud (92) dispose de plus de 250 références de bières et d'un atelier de brassage. Ce magasin répond au fort engouement des Français pour la bière artisanale. Ainsi, sur l'ensemble du territoire français, le nombre de brasseurs a quintuplé en dix ans. Une nouvelle brasserie se crée tous les 3 jours et 70 % des bières consommées en France y sont brassées, selon l'Association des Brasseurs de France. Craft Beers & Cie est né de ce constat.

Un marché en plein essor

De plus, en 2018, ce marché représentait en France plus de 300 millions d'euros(+ 20 % par an). En 2019, le marché de la bière artisanale atteindra les 440 millions d'euros, soit 7 % du total des bières, selon une récente étude du cabinet Xerfi . "L'enjeu avec ce nouveau concept est d'apporter plus qu'un canal de distribution, détaille Nicolas. À l'image de ce que fait Nicolas grâce à son expertise et son réseau de

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

producteurs privilégié, nous voulons proposer une offre inédite". De l'achat, au brassage et à la dégustation, chaque instant de consommation est mis à l'honneur dans cet espace de 400m2 qui se décompose en plusieurs espaces : verrerie, dégustation, une salle de brassage et une salle de garde pour que les apprentis brasseurs entreposent et conservent leur brassin. Ateliers d'initiation à la dégustation

250 références de bières artisanales seront disponibles, dont 10 % locales et 90% internationales (Belgique, Danemark, Italie, Angleterre, Allemagne, Autriche, Espagne, Hollande et Canada). 50 bières sont déjà en vente dans les magasins Nicolas, il n'y a donc pas moins de 200 nouveautés à découvrir sur place. Ces dernières pourront être récupérées en auto-service et/ou être dégustées sur place. L'espace de brassage permettra d'une part, de brasser sur place et d'autre part, de venir récupérer sa création dans un délai d'une semaine en moyenne en fonction de la fermentation souhaitée, dans des fûts spécifiques. A cette occasion, Craft Beers & Cie a souhaité s'associer à Cyril Hubert. "J'animerai par ailleurs des ateliers d'initiation à la dégustation, pour rendre la bière accessible à toutes et tous", déclare ce sommelier et biérologue. Craft Beers & Cie a vocation à se développer dans d'autres grandes métropoles françaises.

Craft Beers & Cie en pratique :

L'adresse : 12 Bis Rue Dailly, 92210 Saint-Cloud

Horaires d'ouverture : du lundi au samedi de 11 h à 21h et du jeudi au vendredi de 11h à 22h - fermé le dimanche

Tous droits réservés à l'éditeur





Le caviste Nicolas inaugure un concept dédié à la bière craft

SYLVIE LEBOULENGER | BOISSON, NICOLAS, CASTEL GROUPE

PUBLIÉ LE 07/10/2019

TWITTER FACEBOOK LINKEDIN GOOGLE +

Nicolas, la chaîne de cavistes du groupe Castel, lance Craft Beers & Cie, un nouveau concept dédié à la bière artisanale.



Le caviste Nicolas vend déjà de la bière. Il ouvre maintenant un concept dédié à la bière artisanale. © Nicolas

Comme son nom l'indique, Craft Beers & Cie est un lieu dédié à la bière artisanale. Ce nouveau magasin situé à Saint-Cloud (92) dispose de plus de 250 références de bières et d'un atelier de brassage. Ce magasin répond au fort engouement des Français pour la bière artisanale. Ainsi, sur l'ensemble du territoire français, le nombre de brasseurs a quintuplé en dix ans. Une nouvelle brasserie se crée tous les 3 jours et 70 % des bières consommées en France y sont brassées, selon l'Association des Brasseurs de France. Craft Beers & Cie est né de ce constat.

Un marché en plein essor

De plus, en 2018, ce marché représentait en France plus de 300 millions d'euros(+ 20 % par an). En 2019, le marché de la bière artisanale atteindra les 440 millions d'euros, soit 7 % du total des bières, selon une récente étude du cabinet Xerfi. "L'enjeu avec ce nouveau concept est d'apporter plus qu'un canal de distribution, détaille Nicolas. À l'image de ce que fait Nicolas grâce à son expertise et son réseau de producteurs privilégié, nous voulons proposer une offre inédite". De l'achat, au brassage et à la dégustation, chaque instant de consommation est mis à l'honneur dans cet espace de 400m2 qui se décompose en plusieurs espaces : verrerie, dégustation, une salle de brassage et une salle de garde pour que les apprentis brasseurs entreposent et conservent leur brassin. **Ateliers d'initiation à la dégustation**

Tous droits réservés à l'éditeur

250 références de bières artisanales seront disponibles, dont 10 % locales et 90% internationales (Belgique, Danemark, Italie, Angleterre, Allemagne, Autriche, Espagne, Hollande et Canada). 50 bières sont déjà en vente dans les magasins Nicolas, il n'y a donc pas moins de 200 nouveautés à découvrir sur place. Ces dernières pourront être récupérées en auto-service et/ou être dégustées sur place. L'espace de brassage permettra d'une part, de brasser sur place et d'autre part, de venir récupérer sa création dans un délai d'une semaine en moyenne en fonction de la fermentation souhaitée, dans des fûts spécifiques. A cette occasion, Craft Beers & Cie a souhaité s'associer à Cyril Hubert. "J'animerai par ailleurs des ateliers d'initiation à la dégustation, pour rendre la bière accessible à toutes et tous", déclare ce sommelier et biérologue. Craft Beers & Cie a vocation à se développer dans d'autres grandes métropoles françaises.

Craft Beers & Cie en pratique :

L'adresse : 12 Bis Rue Dailly, 92210 Saint-Cloud

Horaires d'ouverture : du lundi au samedi de 11 h à 21h et du jeudi au vendredi de 11h à 22h - fermé le dimanche

Tous droits réservés à l'éditeur

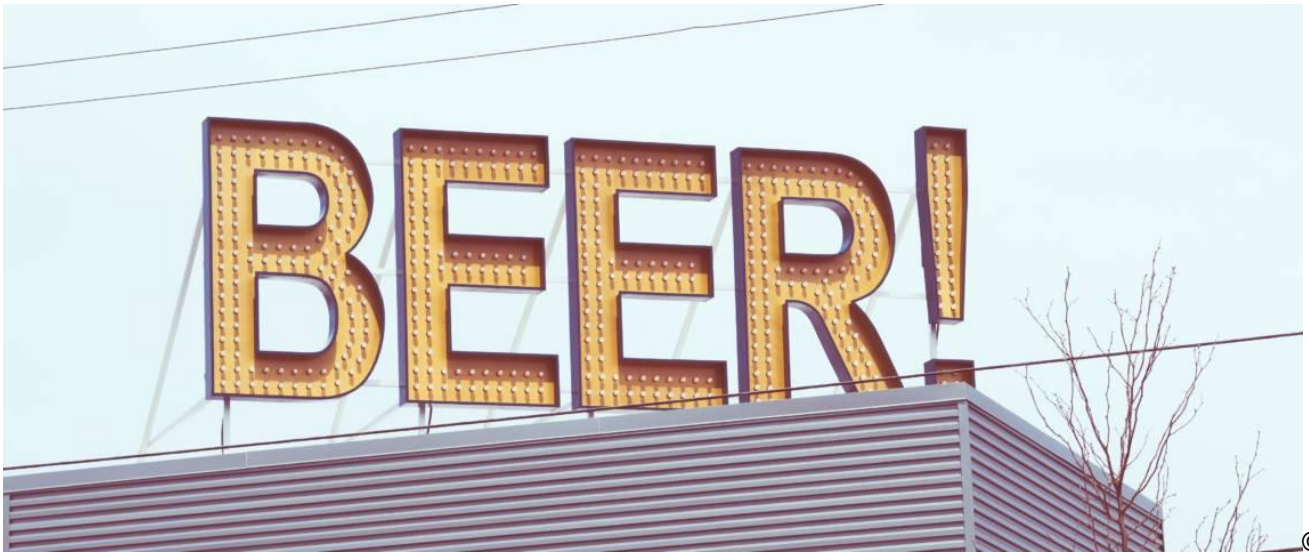
L'ADN

Date : 08/10/2019
Heure : 14:51:04
Journaliste : Peggy Baron

www.ladn.eu
Pays : France
Dynamisme : 6

Visualiser l'article

Le caviste Nicolas lance un nouveau concept dédié à la bière craft



©
Photo by Lance Anderson on Unsplash

La chaîne de cavistes Nicolas lance un nouveau concept dédié à la bière artisanale baptisé : « Craft Beers & Cie ».

Le marché des bières artisanales en en plein essor. Le nombre de brasseries a été multiplié par cinq en dix ans. Selon l'Association des Brasseurs de France, une nouvelle brasserie nait tous les jours et 70 % des bières consommées y sont brassées. Fort de ce constat, **Nicolas le caviste** lance le concept **Craft Beers & Cie.**

Beers & Cie un lieu dédié à la bière artisanale
Afin de répondre à la forte demande des français pour les **bières artisanales** Nicolas ouvre un nouveau magasin. Situé à Saint-Cloud, la boutique proposera plus de 250 références de bières françaises et internationales ainsi qu'un atelier de brassage. Le magasin, de 400m², comportera différents espaces : verrerie, dégustation, salle de brassage mais aussi une salle de garde qui permettra aux apprentis brasseurs d'entreposer et conserver leur brassin.

Cyril Hubert, sommelier et biérologue, sera associé à ce nouveau projet : « J'animerai par ailleurs des ateliers d'initiation à la dégustation, pour rendre la bière accessible à toutes et tous « .
A terme et si l'expérience est positive, Craft Beers & Cie sera développer dans d'autres grandes métropoles françaises.

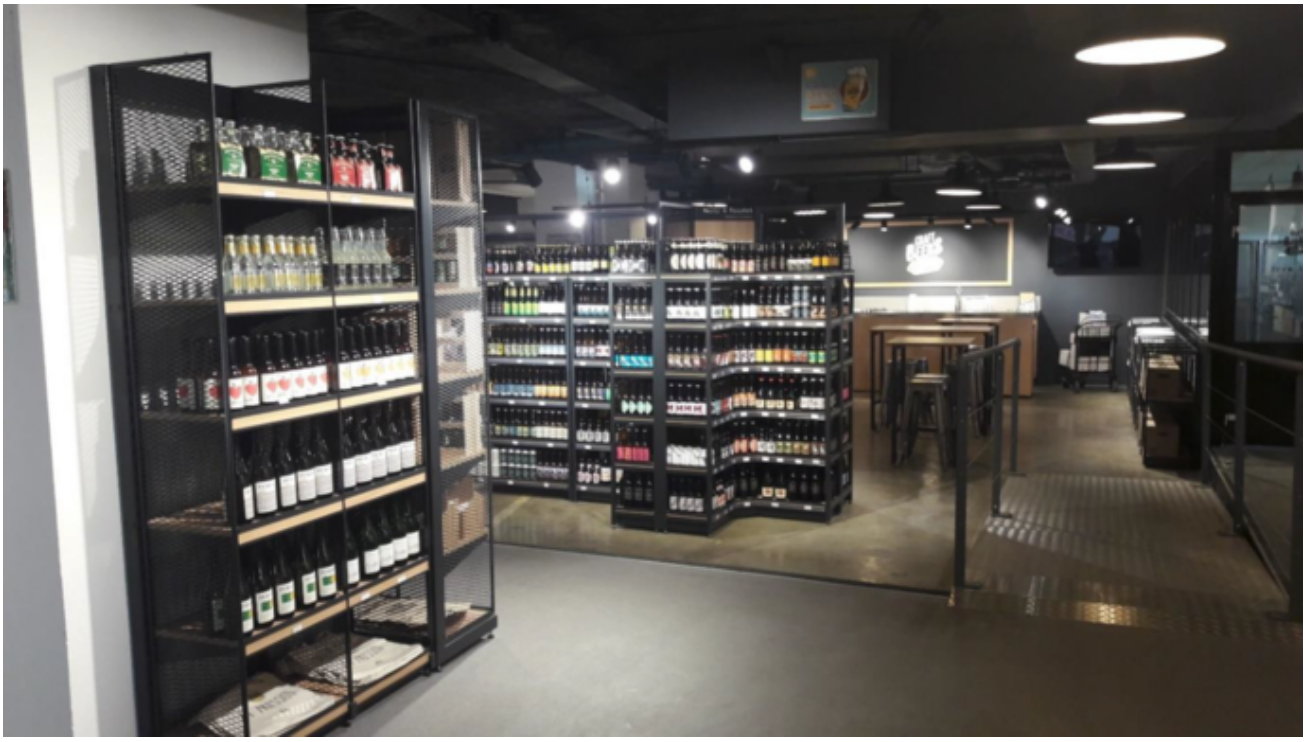
Tous droits réservés à l'éditeur

Date : 08/10/2019
Heure : 09:43:02
Journaliste : Camille BOURIGAULT

www.rayon-boissons.com
Pays : France
Dynamisme : 2

Visualiser l'article

Nicolas lance un concept dédié à la bière artisanale



L'enseigne spécialisée dans le vin **Nicolas** craque pour la mousse ! Elle a ouvert hier à **Saint-Cloud** dans les **Hauts-de-Seine** un lieu entièrement dédié à la bière artisanale baptisé **Craft beers & cie.** Dans un espace de **400 m²** , les adeptes de boissons houblonnées peuvent découvrir **250 références** , dont 50 déjà proposées dans les magasins Nicolas et **200 recettes inédites.** Parmi celles-ci on retrouve **10 % d'offre locale,** mais aussi des brassins internationaux en provenance de Belgique, d'Italie, du Canada ou encore du Danemark.

Par ailleurs une **salle de brassage et une salle de garde** sont ouvertes aux amateurs qui souhaitent créer leur propre bière. Ces derniers pourront la récupérer dans un délai d'une semaine en moyenne dans des fûts spécifiques.

« À l'image de ce que fait Nicolas grâce à son expertise et son réseau de producteurs privilégié, nous voulons proposer une offre inédite, en allant plus loin pour proposer une réelle expérience autour de la bière artisanale, qui **séduit de plus en plus de Français** », indique **Christopher Hermelin** en charge de la communication chez Nicolas.

Tous droits réservés à l'éditeur





Le caviste Nicolas lance un nouveau concept dédié à la bière craft

ladn.eu/news-business/actualites-annonceurs/nicolas-le-caviste-nouveau-concept-biere-



La chaîne de cavistes Nicolas lance un nouveau concept dédié à la bière artisanale baptisé : « Craft Beers & Cie ».

Le marché des bières artisanales en en plein essor. Le nombre de brasseries a été multiplié par cinq en dix ans. Selon l'Association des Brasseurs de France, une nouvelle brasserie nait tous les jours et 70 % des bières consommées y sont brassées. Fort de ce constat, **Nicolas le caviste** lance le concept **Craft Beers & Cie.**

Beers & Cie un lieu dédié à la bière artisanale

Afin de répondre à la forte demande des français pour les **bières artisanales** Nicolas ouvre un nouveau magasin. Situé à Saint-Cloud, la boutique proposera plus de 250 références de bières françaises et internationales ainsi qu'un atelier de brassage. Le magasin, de 400m², comportera différents espaces : verrerie, dégustation, salle de brassage mais aussi une salle de garde qui permettra aux apprentis brasseurs d'entreposer et conserver leur brassin.

Cyril Hubert, sommelier et biérologue, sera associé à ce nouveau projet : « J'animerai par ailleurs des ateliers d'initiation à la dégustation, pour rendre la bière accessible à toutes et tous « .
A terme et si l'expérience est positive, Craft Beers & Cie sera développer dans d'autres grandes métropoles françaises.

Lire aussi LinkedIn ouvre un pub pour les chercheurs d'emploi à Londres

Tous droits réservés à l'éditeur



Tous droits réservés à l'éditeur





Le caviste Nicolas inaugure un concept dédié à la bière craft

SYLVIE LEBOULENGER | BOISSON, NICOLAS, CASTEL GROUPE

PUBLIÉ LE 07/10/2019

TWITTER FACEBOOK LINKEDIN GOOGLE +

Nicolas, la chaîne de cavistes du groupe Castel, lance Craft Beers & Cie, un nouveau concept dédié à la bière artisanale.



Le caviste Nicolas vend déjà de la bière. Il ouvre maintenant un concept dédié à la bière artisanale. © Nicolas

Comme son nom l'indique, Craft Beers & Cie est un lieu dédié à la bière artisanale. Ce nouveau magasin situé à Saint-Cloud (92) dispose de plus de 250 références de bières et d'un atelier de brassage. Ce magasin répond au fort engouement des Français pour la bière artisanale. Ainsi, sur l'ensemble du territoire français, le nombre de brasseurs a quintuplé en dix ans. Une nouvelle brasserie se crée tous les 3 jours et 70 % des bières consommées en France y sont brassées, selon l'Association des Brasseurs de France. Craft Beers & Cie est né de ce constat.

Un marché en plein essor

De plus, en 2018, ce marché représentait en France plus de 300 millions d'euros(+ 20 % par an). En 2019, le marché de la bière artisanale atteindra les 440 millions d'euros, soit 7 % du total des bières, selon une récente étude du cabinet Xerfi. "L'enjeu avec ce nouveau concept est d'apporter plus qu'un canal de distribution, détaille Nicolas. À l'image de ce que fait Nicolas grâce à son expertise et son réseau de producteurs privilégié, nous voulons proposer une offre inédite". De l'achat, au brassage et à la dégustation, chaque instant de consommation est mis à l'honneur dans cet espace de 400m2 qui se décompose en plusieurs espaces : verrerie, dégustation, une salle de brassage et une salle de garde pour que les apprentis brasseurs entreposent et conservent leur brassin. **Ateliers d'initiation à la dégustation**

Tous droits réservés à l'éditeur

250 références de bières artisanales seront disponibles, dont 10 % locales et 90% internationales (Belgique, Danemark, Italie, Angleterre, Allemagne, Autriche, Espagne, Hollande et Canada). 50 bières sont déjà en vente dans les magasins Nicolas, il n'y a donc pas moins de 200 nouveautés à découvrir sur place. Ces dernières pourront être récupérées en auto-service et/ou être dégustées sur place. L'espace de brassage permettra d'une part, de brasser sur place et d'autre part, de venir récupérer sa création dans un délai d'une semaine en moyenne en fonction de la fermentation souhaitée, dans des fûts spécifiques. A cette occasion, Craft Beers & Cie a souhaité s'associer à Cyril Hubert. "J'animerai par ailleurs des ateliers d'initiation à la dégustation, pour rendre la bière accessible à toutes et tous", déclare ce sommelier et biérologue. Craft Beers & Cie a vocation à se développer dans d'autres grandes métropoles françaises.

Craft Beers & Cie en pratique :

L'adresse : 12 Bis Rue Dailly, 92210 Saint-Cloud

Horaires d'ouverture : du lundi au samedi de 11 h à 21h et du jeudi au vendredi de 11h à 22h - fermé le dimanche

Tous droits réservés à l'éditeur

Les Echos

Pays : FR
Périodicité : Quotidien
OJD : 122744





Date : Du 11 au 12 octobre 2019
Page de l'article : p.9

à suivre

ENTREPRISES

L'enseigne de vins Nicolas teste un concept dédié à la bière

DISTRIBUTION Le spécialiste du vin Nicolas se diversifie. Le réseau de caves à vins teste à Saint-Cloud, à l'ouest de Paris, un concept dédié à la bière artisanale. Baptisé « Craft Beers & Cie », la boutique offre 250 références de bières artisanales qui peuvent être dégustées et achetées sur place. Nicolas exploite 550 magasins de vins exploités par des gérants mandataires. L'enseigne entend surfer sur la vogue des bières artisanales.

Tous droits réservés à l'éditeur

Date : 11/10/2019
Heure : 11:46:39
Journaliste : Philippe Beaulieu

www.franchise-magazine.com
Pays : France
Dynamisme : 4

Visualiser l'article

Nicolas teste un concept dédié à la bière

Nicolas, la chaîne historique de cavistes, lance Craft Beers & Cie, un nouveau concept dédié à la bière artisanale.



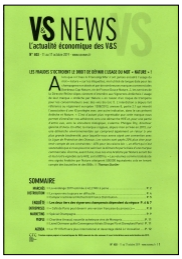
Après l'ouverture d'un magasin commun à Vichy avec les enseignes *Comtesse du Barry* et *De Neuville* , *Nicolas* poursuit ainsi sa diversification. L'enseigne caviste centenaire a inauguré, le 7 octobre, à Saint-Cloud (Hauts-de-Seine) et sous le nom de *Craft Beers & Cie* , un point de vente dédié à la bière. Bien sûr *Nicolas* vend déjà une cinquantaine de bières dans ses boutiques classiques. Il s'agit cette fois, comme son nom l'indique, d'un concept entièrement dédié à la **bière artisanale** (craft beer en anglais). Le nouveau magasin proposera ainsi plus de 250 références de bières artisanales, dont 10 % locales et 90% internationales (Allemagne, Autriche, Belgique, Danemark, Espagne, Italie, Grande-Bretagne, Italie, Pays-Bas et Canada). À l'image de ce que fait *Nicolas* grâce à son expertise et son réseau de producteurs vinicoles privilégiés, *Craft & Beers* veut proposer une offre inédite. Ce nouveau concept entend répondre à l'engouement des Français pour la bière en général et la bière artisanale en particulier. Ainsi, sur l'ensemble du pays, le nombre de brasseurs a quintuplé en dix ans. Et, selon une récente étude du cabinet Xerfi, le marché devrait doubler entre 2016 et 2020.

Développé sur 400 m², le comprend plusieurs zones dédiées : une zone proposant de la verrerie, un espace de dégustation, une **salle de brassage** pour les amateurs souhaitant composer leur propre boisson, et une salle de garde pour que les apprentis brasseurs entreposent et conservent leur création. Ces dernières pourront être récupérées en auto-service et/ou être dégustées sur place. En outre, le concept pourrait être animé par des ateliers d'initiation à la dégustation. Si ce nouveau point de vente vise avant tout une cible de connaisseurs, il se veut également accessible à tous, et propose également une sélection de vins et spiritueux. Pour l'instant, *Nicolas* ne met pas en avant d'objectif d'ouvertures mais *Craft Beers & Cie* pourrait, si l'essai est concluant, être dupliqué dans d'autres grandes villes de l'Hexagone.

Tous droits réservés à l'éditeur

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

Pays : FR
Périodicité : Hebdomadaire





Date : Du 11 au 17 octobre 2019
Page de l'article : p.5
Journaliste : Hakim Bendaoud

La maison mère de Nicolas lance le concept d'une cave dédiée... à la bière ! FRANCE

Baptisé Craft Beers & Cie, le dernier concept inauguré par la maison mère du 1er réseau de cavistes de France, le groupe Castel, devrait en interpeller plus d'un. Dans cet établissement de 400 m², situé dans l'ancien chais du Savour Club, à Saint-Cloud (92), un éventail de près de 250 références de bière, dont une majorité de bières artisanales, est proposé. Ce nouveau concept où les amateurs de houblon ont également accès à un espace de dégustation et à un atelier de brassage, marque une étape importante dans la stratégie d'un groupe qui, bien que figurant parmi les premiers producteurs de vins français au monde, est moins connu pour les bières qu'il fabrique et commercialise en Afrique francophone et où, pourtant, il occupe, là encore, une position dominante. Le dynamisme des bières artisanales dont les ventes progressent en moyenne de 5 à 7% par an, n'est évidemment pas étranger au lancement de ce nouveau concept, même si leur part reste encore anecdotique. La catégorie est promise à un bel avenir, et le groupe Castel n'est visiblement pas le seul à en faire le pari. Début septembre, Heineken France annonçait ainsi une prise de participation minoritaire dans la brasserie francilienne Gallia, avec l'objectif de multiplier par cinq la production de cette jeune pousse de la bière. Et ce, dès l'automne 2020... ■

Hakim Bendaoud

Tous droits réservés à l'éditeur





en bref

▶ L'enseigne de vins **Nicolas**, qui compte 550 points de vente exploités par des gérants mandataires, teste dans un magasin de Saint-Cloud la commercialisation de bières artisanales sous le concept **Craft Beers & Cie**.

Tous droits réservés à l'éditeur

Pays : FR
Périodicité : Hebdomadaire
OJD : 13095





Date : 17 octobre 2019
Page de l'article : p.17
Journaliste : S. LEB.

CAVISTE

Nicolas inaugure un magasin dédié à la bière artisanale

Nicolas, la chaîne de cavistes du groupe Castel, lance Craft Beers & Cie, un concept dédié à la bière artisanale. Ce magasin, situé à Saint-Cloud (92), dispose de plus de 250 références de bières et d'un atelier de brassage. Il répond au fort engouement des Français pour la bière artisanale. En 2019, ce marché atteindra les 440 millions d'euros, soit 7 % du total des bières, selon Xerfi.
Du brassage à la dégustation en passant par l'achat, chaque instant de consommation est mis à l'honneur dans ces 400 m² qui se décomposent en plusieurs espaces : verrerie, dégustation, salle de brassage et salle de garde où les apprentis brasseurs conservent leur brassin.
Craft Beers & Cie a vocation à se développer dans d'autres métropoles françaises. **S. LEB.**


DR

Tous droits réservés à l'éditeur

Radio

■ EUROPE 1 (11/10/19 à 13:33 | 00:02:43) : « La France bouge, deuxième partie » *Raphaëlle Duchemin, Pierre de Vilno*
Nicolas, la chaîne historique de cavistes, lance Craft Beers & Cie. C'est un nouveau concept au centre de la chaîne Nicolas dédié à la bière artisanale.

L'Officiel de la Franchise.fr
Une marque du GROUPE courriercadres

http://officieldelafranchise.fr/actualites/lactualite-vue-par-la-redaction/nicolas-lance-craft-beers-cie-un-nouveau-concept-dedie-a-la-biere-08102019

34 999 visiteurs / mois



Miser sur un marché en plein essor. C'est la volonté de l'enseigne Nicolas qui vient de lancer un tout nouveau concept de magasins, dédié à la bière. Ainsi, le premier point de vente Craft Beers & Cie a été inauguré lundi 7 octobre à Saint-Cloud, dans les Hauts-de-Seine. Pour Nicolas, ce projet est né d'un constat simple : *"l'intérêt croissant pour la bière avec une belle montée en gamme de la bière artisanale. En 2018, ce marché représentait en France plus de 300 millions d'euros et devrait encore bondir de 20 % an*, assure le réseau. *[...] Cette montée en gamme a ainsi inspiré Nicolas pour étendre son savoir-faire et apporter des conseils et une expérience sur-mesure auprès d'une clientèle exigeante."*

À LIRE AUSSI :

Nicolas se relance en franchise

Concept complet

Cette nouvelle enseigne a été pensée pour valoriser la bière de l'achat, au brassage en passant par la dégustation. *"Chaque moment et instant de consommation sont mis à l'honneur dans cet espace de 400 mètres carrés, qui emprunte les codes des brasseries artisanales"*, explique le réseau. Ainsi, le magasin se décompose en plusieurs espaces dédiés dont une zone de merchandising proposant de la verrerie, un lieu de dégustation, une salle de brassage pour les amateurs souhaitant composer leur propre boisson et une salle de garde pour que les apprentis brasseurs puissent entreposer et conserver leur création.

À LIRE AUSSI

Nicolas, Comtesse du Barry et De Neuville s'allient et créent une nouvelle enseigne

Cible privilégiée

À terme, 250 références de bières artisanales seront présentes dans les rayons, dont 10 % de produits locaux et venant de l'étranger. Si ce nouveau concept vise avant tout une cible privilégiée et connaisseuse, le point de vente se veut également accessible à tous en proposant des vins et spiritueux.

> *"L'enjeu de ce nouveau concept est d'apporter plus qu'un canal de distribution. À l'image de ce que fait Nicolas grâce à son expertise et son réseau de producteurs privilégiés, nous voulons proposer une offre inédite, en allant plus loin pour proposer une réelle expérience autour de la bière artisanale [...]. Nous sommes très fiers de lancer ce nouveau concept qui a pour but de représenter des valeurs qui nous sont chères comme la convivialité, le partage et l'authenticité",* ***détaille Christopher Hermelin, en charge de la communication chez Nicolas.***

Pour l'instant, Nicolas ne dévoile pas d'objectifs d'ouvertures mais précise que Craft Beers & Cie pourrait se développer dans d'autres grandes métropoles françaises à l'avenir. À suivre donc !



Camille Boulate

Suivre

Cet article parle de : Bière développement Nicolas nouveau concept

Tweeter Partager 96 Share Partager 1



CORPORATE

ENSEIGNE

Omnicom Public Relations Group

NICOLAS
DEPUIS 1822
Nous prenons soin de vos vins

Le Parisien

Date : 30/09/2019
Heure : 12:57:46
Journaliste : Élie Julien

www.leparisien.fr
Pays : France
Dynamisme : 251

Visualiser l'article

Compiègne : les cambrioleurs du caviste dorment en prison

Après avoir voulu voler le magasin Nicolas de la place de l'hôtel de ville, trois hommes ont été placés en détention provisoire. Ils seront jugés en octobre.



Compiègne. Alors que la vitrine doit être remplacée ce lundi, les trois voleurs resteront en prison jusqu'au procès. LP/Élie Julien

L'après-midi de beuverie s'est mal terminée. Le tableau peint, lors du rappel des faits, vendredi, au tribunal de grande instance de Compiègne, n'est pas gai. Trois hommes comparaissaient pour vol en réunion et dégradation, tous les trois en récidive. L'un d'entre eux devait aussi répondre de violence sur une policière.

Ils ont demandé un délai pour préparer leur défense. Le tribunal a décidé de les maintenir en détention à la vue du « risque accrue de récidive et de non-représentation » en attendant leur jugement prévu le 18 octobre.

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

Dimanche 22 septembre, les trois voleurs, âgés de 48, 42 et 31 ans, décident de cambrioler le **caviste Nicolas** de la place de l'hôtel de ville. Visiblement déjà alcoolisés, il est 15 h 30 lorsque ceux-ci font céder la vitrine du commerce, qui doit d'ailleurs être remplacée ce lundi.

Des casiers judiciaires très fournis

Une fois à l'intérieur, ils s'emparent de 5 bouteilles de vin exposées en vitrine et estimée à 200 €, « pas les meilleures » selon le caviste. Le professionnel qui passait par là tombe sur les malfrats. Il récupère alors facilement les bouteilles tandis que la police, alertée par les caméras de la ville, intervient.

Ils interpellent les trois compagnons de boisson, dont deux sont SDF. L'un d'entre eux, unijambiste, est blessé et saigne abondamment de la main.

Alors que les fonctionnaires prennent soin de lui pendant son transport, en raison de son handicap, l'homme agite sa blessure près de l'une des fonctionnaires. Il hurle alors, affirmant être atteint du sida et de l'hépatite C.

Leurs casiers, comptant 18 condamnations pour deux d'entre eux et 10 pour le plus jeune, ne les aideront pas lors de leur procès. Sans oublier que l'un sortait de prison en juin, l'autre venait d'être condamné il y a 3 mois…

Tous droits réservés à l'éditeur

Le Vigneron du Val de Loire
Pays : FR
Périodicité : Bimensuel



Date : 26 septembre 2019
Page de l'article : p.14

en BREF

CAVISTES : L'enseigne Nicolas vient de passer le cap des 500 boutiques en France selon la lettre *VS news*, après une ouverture début septembre à Saint-Leu la Forêt (Val d'Oise). La franchise appartient au groupe Castel.

Tous droits réservés à l'éditeur

OISE HEBDO
BEAUVAIS VEXIN
Pays : FR
Périodicité : Hebdomadaire


Jours heureux et souvenirs de Jacques Chirac dans l'Oise


TRIBUNAL DE COMPIÈGNE
David Léonard agresse un voisin avec un gourdin pour voler de l'argent et acheter du crack
Gaëtan Coudic et Gaëtan Lesueur se font pincer après un vol par effraction au Garrett Mead's
L'affaire du vol de bouteilles de vins chez Nicolas par des marginaux renvoyée au 18 octobre

Date : 02 octobre 2019
Page de l'article : p.13
Journaliste : F. G.

COMPIÈGNE

L'affaire du vol de bouteilles de vins chez Nicolas par des marginaux renvoyée au 18 octobre

Yohan Beaucarny, 42 ans, Tony Héliodore, 48 ans, et Stéphane Van Hove , 31 ans, restent en détention provisoire. Les trois marginaux qui avaient brisé dimanche 22 septembre la vitrine de chez Nicolas, place de l'hôtel de ville et volé six bouteilles de vins seront finalement jugés le 18 octobre.

Pas de quoi déprimer les trois suspects qui n'en sont pas à leur première condamnation. Loin de là : 18 pour Beaucarny, autant pour Van Hove et 10 pour Héliodore, père de quatre enfants.

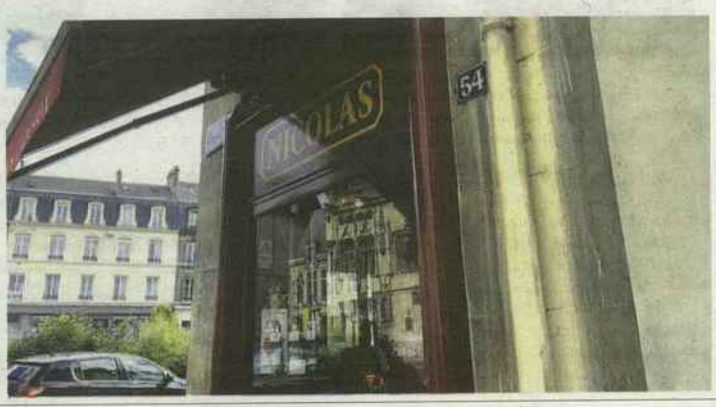
Dimanche 22 septembre, trois individus s'en prenaient à la boutique du caviste. Le gérant, présent, interpellait les trois hommes et se faisait remettre le produit du larcin (cinq bouteilles de vin), décidé à en rester là. Mais l'intervention de la police devait changer la donne.

Non content d'avoir commis son forfait, Yohan Beaucarny, l'unijambiste, qui s'était servi de sa béquille pour s'attaquer à la vitrine, s'en prenait à la voiture de la police et à une fonctionnaire.

Après avoir été placés en détention provisoire, ils étaient présentés vendredi 27 janvier, devant le tribunal correctionnel de Compiègne dans le cadre d'une comparution immédiate. Les trois hommes, ont demandé le renvoi de leur dossier pour préparer leur défense.

Le procureur a estimé qu'ils ne présentaient pas de garantie de représentation et a demandé qu'ils soient maintenus en détention provisoire. Le tribunal a suivi ses réquisitions.

F. G.



Tous droits réservés à l'éditeur

LE PROGRÈS
www.leprogres.fr
Pays : France
Périodicité : Quotidien
OJD : 198324



Date : 05 octobre 2019
Journaliste : Pascale BIGAY

Jean Puech reprend la boutique de vins et spiritueux Nicolas

La boutique de vins, champagnes et spiritueux Nicolas, située place du Peuple, affiche 30 ans d'ancienneté. Mais, le 25 juin dernier, le rideau avait été tiré, laissant les clients dans l'expectative. Depuis quelques jours, la boutique revit et affiche de nouveau ses couleurs rouge avec fierté. Avec, derrière le comptoir, un nouveau gérant : Jean Puech. Un jeune homme déterminé au parcours quelque peu atypique mais bien décidé à redorer le blason de la boutique. « C'est un challenge » reconnaît-il. Danseur chorégraphe en danses de rue, il se blesse un jour à la cheville. Finie la danse. « Il m'a fallu encaisser le choc et relever la tête. Ça n'a pas été facile puisque six mois ont été nécessaires ». Il quitte dès lors Paris pour se ressourcer dans sa famille, installée dans le Var, à Puget ville.

Une enfance passée au cœur d'un vignoble

Ses parents y possèdent le vignoble du Château du Puget. « J'ai baigné dans le vin dès mon plus jeune âge et cette blessure m'a permis de redécouvrir cet univers. Dans le même temps, un ami suivait une formation chez Nicolas, m'en parlait et m'a convaincu ». Jean rejoint cette même formation d'un mois. « C'est un mois de dégustation non-stop et plusieurs périodes d'immersion en boutiques. Je suis donc passé par Dinard et Paris avant d'arriver à Saint-Etienne, une ville que je ne connaissais absolument pas ». Et dont il apprécie déjà l'esprit humain et chaleureux.

Dégustations gratuites

Après quelques travaux pour redonner un coup de jeune à la boutique, Jean Puech a pris possession des lieux. « On y trouve environ 1 500 références de vins, champagnes, spiritueux et whiskys, à partir de 3 euros. J'ai goûté chacun des produits car c'est la meilleure façon d'en parler et de conseiller ». Toutes les régions viticoles sont représentées, y compris l'offre locale que Jean compte développer dans les semaines à venir. « J'ai aussi la volonté d'animer la boutique avec des dégustations régulières. Ainsi, en octobre, des dégustations gratuites sont proposées tous les samedis de 16 à 19 heures. De même, j'aimerais vraiment créer des partenariats avec d'autres boutiques de fromages, chocolats… ».



Jean Puech est issu d'une famille de viticulteurs du Var. En prenant la gérance de cette boutique, il renoue avec ses racines.
Photo Progrès/Pascale BIGAY

De notre correspondante Pascale BIGAY

Boutique Nicolas 23 place du Peuple

Tél. 04.77.41.74.96 (ouvert le lundi de 15 à 19 heures et du mardi au samedi de 9 h 30 à 13 heures et de 14 h 30 à 19 h 30).

Tous droits réservés à l'éditeur

www.leprogres.fr
Pays : France
Dynamisme : 593

Visualiser l'article

Loire Jean Puech reprend la boutique de vins et spiritueux Nicolas à Saint-Étienne

Après trois mois de fermeture, la boutique de vins, champagne et spiritueux Nicolas a rouvert ses portes. Avec Jean Puech, un nouveau gérant qui espère bien redynamiser le magasin.

Article avec accés abonnés:https://www.leprogres.fr/loire-42-edition-saint-etienne-metropole/2019/10/05/jean-puech-reprend-la-boutique-de-vins-et-spiritueux-nicolas

Tous droits réservés à l'éditeur



[Événement] NUMÉRO 200

200 FOIS MERCI

À NOS COMMERÇANTS DISTRIBUTEURS !

Ils sont près d'une centaine à distribuer chaque mois gratuitement *Cannes Soleil*, permettant de diffuser l'information municipale et locale directement au cœur des quartiers. Si le magazine fête aujourd'hui sa 200e édition auréolé d'une belle notoriété, c'est aussi grâce à ces commerçants de proximité qui contribuent largement au lien tissé année après année avec ses lecteurs. Un rôle clé qui méritait bien un petit coup de chapeau en images !

L'affichette annonce la couleur : *Cannes Soleil – Servez-vous !* Le magazine de la Ville de Cannes – et de tous les Cannois – est disponible gratuitement à l'aube de chaque mois. Imprimé à 28 000 exemplaires, il est distribué dans des présentoirs surmontés de cette fameuse affichette invitant à se servir, que l'on retrouve dans une trentaine de points municipaux (hôtel de ville, mairies annexes, postes de police municipale etc., voir page 51). Le magazine est également consultable sur le site cannes.com. Mais surtout, *Cannes Soleil* est diffusé dans toute la ville grâce à la mobilisation de commerçants partenaires concernés et investis, qui ont accepté bénévolement de faire partie de l'aventure, pour permettre une diffusion la plus large et la plus économique possible.

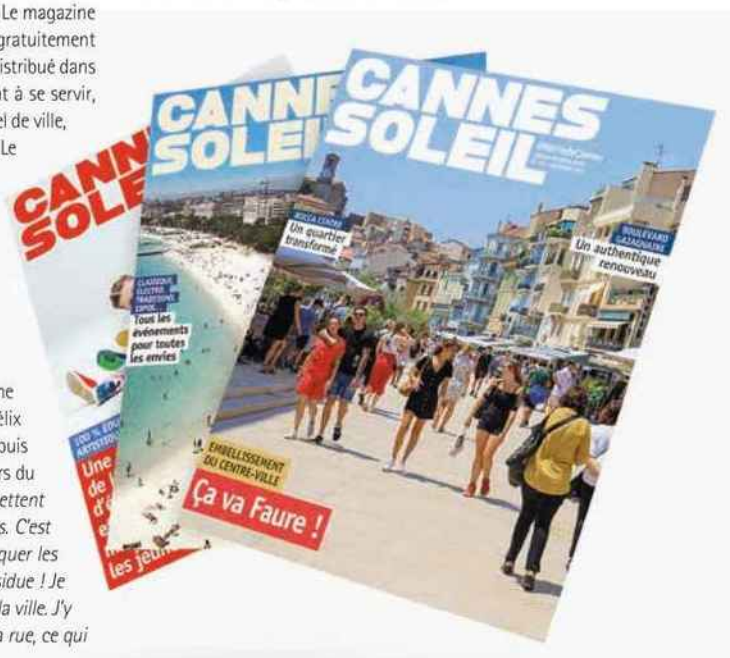
Participer à la dynamique collective

Pour certains, c'était une évidence, comme la pharmacienne Amande Chanay qui dirige la *Pharmacie Centrale* au 21 rue Félix Faure (voir page 27)... et distribue *Cannes Soleil* à ses client depuis quatorze ans jusqu'à être devenue l'un des dix plus gros diffuseurs du magazine ! : « *Les clients nous le réclament tous les mois et guettent le remplissage du présentoir ! Avant le 15, il n'y en a déjà plus. C'est l'occasion pour nous de trouver un point de discussion, d'évoquer les sujets du mois avec eux ! Et moi-même je suis une lectrice assidue ! Je suis ravie d'y retrouver des informations sur mon quartier, sur la ville. J'y ai lu des explications très claires sur les travaux réalisés dans la rue, ce qui est un plus pour moi qui n'ai pas vraiment le temps d'aller à la pêche aux informations !* » Même satisfecit du côté de La Bocca à la *Pharmacie des Mimosas* de Pascale Tessier, au 106 avenue Michel Jourdan (voir page 27) : « *Nos clients s'arrachent* Cannes Soleil *chaque mois ! C'est un magazine de grande qualité, on y apprend toujours beaucoup sur l'actualité de notre si belle ville dynamique. Il crée du lien entre les Cannois. On le partage entre amis, entre voisins, dans la famille, même avec ceux qui sont loin de Cannes aujourd'hui. J'ai souhaité le faire partager à l'ensemble de nos clients pour apporter mon humble contribution à la vie de la collectivité.* » C'est aussi l'envie de participer à la dynamique collective qui a incité Jacques Lépine, à la tête du Cabinet Lépine (agence immobilière - voir page 27) à demander le mois dernier à rejoindre l'ensemble des enseignes distributrices du magazine : « *Je suis un lecteur habituel, et je me suis rendu compte qu'il n'était pas distribué près de chez nous.* Cannes Soleil *mérite d'être sur la Croisette !*

> « *Nos clients s'arrachent* Cannes Soleil *chaque mois !* »

Nous sommes aussi là pour défendre et soutenir les initiatives de la Mairie de Cannes en retour de ce qui est fait pour nous ! »

Aux côtés d'Amande, de Pascale ou de Jacques, ils sont donc près d'une centaine à mettre leur commerce de proximité au service de l'information municipale et ce, sans contrepartie. Une démarche citoyenne que nous avons tenu à saluer en leur proposant de nous envoyer une photo de leur choix pour la publier dans ce numéro 200. Certains nous ont adressé des prises de vue très sympathiques avec le *Cannes Soleil* à la main, d'autres nous ont envoyé de jolies photos extérieures ou intérieures de leurs commerces, d'autres enfin ont préféré la discrétion en choisissant de ne pas donner suite. À tous, nous disons un grand MERCI ! Et pour paraphraser une de nos rubriques fétiches, *Les Cannois sont formidables*, nous l'écrivons en toutes lettres : les commerçants sont formidables !



Tous droits réservés à l'éditeur



Pharmacie centrale
21 rue Félix Faure



Boulangerie L'Essentiel
32 avenue Maréchal Juin



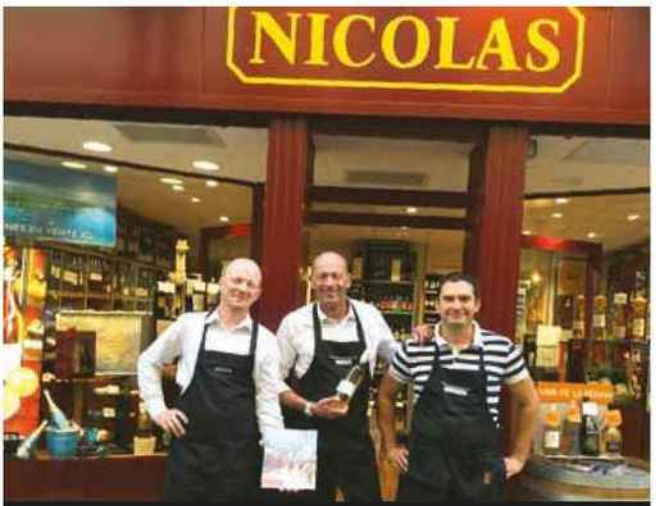
Cabinet Lépine & Fils
81 Boulevard de La Croisette



Pharmacie des Mimosas
106 avenue Michel Jourdan



Boucherie La Belle Aurore
221 avenue de Grasse



Cave Nicolas
40 rue Meynadier

Tous droits réservés à l'éditeur



Résidences & Appartements Florella
17 square Mérimée



Pharmacie Gambetta
1 place Gambetta



Fitlane Cannes centre
1 rue Jean Jaurès



Les Jardins d'Arcadie de Cannes-Villa Vera
1 avenue de Saissy



Le Lys Immobilier
7 rue Jean Jaurès



La Vie Claire
15 boulevard du Général Vautrin

Tous droits réservés à l'éditeur



Boucherie du Parc
48 boulevard Alexandre III



Pharmacie du Palm Beach
2 place de l'Étang



Cave Nicolas
21 rue d'Antibes



Ibis Cannes centre
3 rue Mozart



Boulangerie La Canneboise
175 avenue Michel Jourdan



Pharmacie du Riou
15 boulevard du Riou



Tous droits réservés à l'éditeur



Galeries Lafayette
6 rue du Maréchal Foch



Institut de beauté Guinot
24 boulevard Montfleury



Villa Carnot
33 boulevard Carnot



Jean-Marie Glacier
4 avenue du Roi Albert 1er



Pharmacie du Palais
26 boulevard Carnot



La Vinothèque
14 rue Marceau

Tous droits réservés à l'éditeur



Franck Provost
14 rue Pasteur



Station Total
26 boulevard République



Mimi Fleurs
138 avenue de Grasse



Chez J&R
6 rue de Lille



La Vinothèque
6 avenue Michel Jourdan

Et aussi*...

- **Le Nôtre** / 63 rue d'Antibes
- **Fnac** / 83 rue d'Antibes
- **Pharmacie de la Californie** / 137 rue d'Antibes
- **Léonidas** / 16 rue Buttura
- **Hôtel Club Maintenon** / 14 rue Édith Clavel
- **Boulangerie Belliard** / 1 rue Chabaud
- **Hôtel 3.14** / 5 rue François Einesy
- **Frank Provost** / 14 rue Pasteur
- **Monoprix** / 9 rue Maréchal Foch
- **La Hutte** / 27 rue Hoche
- **Jeff de Bruges** / 21-23 rue des Serbes
- **MMA Assurances** / 33 rue Jean Jaurès
- **Boucherie Jaurès** / 40 rue Jean Jaurès
- **Alimentation U** / 3 rue Lecerf
- **Casino Shop** / 9 rue Lecerf
- **Carrefour Market** / 6 rue Meynadier
- **Boulangerie Paul** / 8 rue Meynadier
- **Kiosque à journaux** / Place de la miséricorde
- **Naturalia** / 19 rue du Marché Forville
- **Tabac Presse le Mistral** / 85 rue Georges Clemenceau
- **Home Riviera** / 6 boulevard du Midi
- **Pharmacie de l'hôtel de ville** / 1 rue Félix Faure
- **Pharmacie du soleil** / 7 rue Dr Pierre Gazagnaire
- **Vival** / 9 rue du Pré
- **Civette du Suquet** / 22 rue du Suquet
- **Pharmacie du Suquet** / 16 rue des Suisses
- **Boulangerie pâtisserie Saint-Jean** / 2 avenue Saint-Jean
- **Bien à la maison** / 44 boulevard Carnot
- **Tabac FDJ Tabacaro** / 47 boulevard Carnot
- **Boulangerie Au gourmet cannois** / 56 boulevard Carnot
- **Pharmacie Moderne** / 81 boulevard Carnot
- **Tabac Cool** / 111 boulevard Carnot
- **Retravailler Provence** / 91 boulevard Carnot, Le Mallory
- **Fashion Beauty Lounge by Gisele** / 4 rue Léopold Bucquet
- **Hôtel Cannes Riviera** / 16 boulevard d'Alsace
- **Pharmacie Bouc Cayol** / 12 boulevard Montfleury
- **Boulangerie La Couronne de blé** / 12 place Commandant Maria
- **API Provence** / 32 rue Marcelin Berthelot
- **Pharmacie Faubert-Gal** / 40 rue Mimont
- **Cannes Beauty Fit** / 10 avenue de Vallauris
- **Pharmacie du Prado** / 73 boulevard République
- **Pâtisserie Pissot** / 75 boulevard République
- **Pharmacie du Progrès** / 167 boulevard République
- **Le Jockey club** / 69 avenue Maréchal Juin
- **Pharmacie de Lérins** / 23 avenue de Lérins
- **Petit Casino** / 32 avenue de Lérins
- **La Presse qu'île** / 13 rue Claude Pons
- **Centre de plongée Easy Dive** / 2 rue Esprit Violet
- **Bijou Plage** / boulevard de la Croisette
- **Kiosque Bôno (n°2)** / Moure Rouge
- **Pharmacie Continentale** / 19 avenue de Grasse
- **Boulangerie Le Moulin de la Chaumière** / 132 avenue de Grasse
- **Vival Supérette Géant** / 140 avenue de Grasse
- **Vaillant immobilier** / 305 avenue de Grasse
- **Leclerc Cœur de Ranguin** / 1 boulevard Victor Hugo
- **Pharmacie du Parc Ranguin** / Cœur de Ranguin
- **Acacia Fleurs** / 92 avenue Michel Jourdan
- **Pharmacie Fourtier** / 121 avenue Michel Jourdan
- **Tabac Presse Loto Les Caravelles** / 121 avenue Michel Jourdan
- **Pharmacie Even** / 11 avenue des Buissons Ardents
- **Carrefour Express** / 4-6 rue Jean Gras
- **Pharmacie de La Bocca** / 41 avenue Francis Tonner
- **Nicolas** / 69 avenue Francis Tonner
- **Intermarché** / 130 avenue Francis Tonner
- **Boulangerie Délices des Pains** / 131 avenue Francis Tonner
- **Pharmacie du Marché** / 11 rue Dr Paul Baloux
- **Tabac Presse des 4 coins** / 1 rue des Troubadours
- **Pharmacie Fodda** / 5 rue de la Verrerie

*Liste non contractuelle - Sous réserve de modifications

Tous droits réservés à l'éditeur

LA REVUE DU VIN DE FRANCE SUPPLEMENT
Pays : FR
Périodicité : Parution Irrégulière





Date : Novembre 2019
Page de l'article : p.8,10

GUIDE DES CAVISTES // ÉDITION 2020

AIN (01)

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.

LA CAVE D'ÉPICURE
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. Petite restauration le midi.

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 VRVF
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, Bugey. Vins de Pays. Spiritueux (300).

LE CAVEAU DE CESSY
2, chemin du Journans, 01170 Cessy
Tél. : 04 50 41 59 66
caveaudecessy@gmail.com
● **1550 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.

LA VINOTHÈQUE DU LEMAN VRVF
ZA de la Poterie,
01210 Ferney-Voltaire
Tél. : 04 50 40 76 44
vinothequeduleman01@wanadoo.fr
www.vinothequeduleman.com
● **3200 réf.** Toutes régions. Dégustations à thème et portes ouvertes.

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
● **150 réf.** Toutes régions, vins étrangers. 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 (80). Épicerie fine.

LA CAVE DE MONTLUEL
29, rue Notre-Dame-des-Marais,
01120 Montluel. Tél. : 04 72 25 77 74
lacavedemontluel@gmail.com
● **450 réf.** Toutes régions. Spiritueux (150). Bières (20).

CAVE DU VAL D'OR
88, avenue de Bresse,
01460 Montréal-la-Cluse
Tél. : 04 74 76 16 07
cvo-montreal@cavesduvaldor.com - cvo-montreal@orange.fr
● **600 réf.** Toutes régions. Vins étrangers. Vins en vrac. Spiritueux (400). Rhums, whiskies. Bières artisanales.

CAVE DU VAL D'OR
5, place du 3-Septembre,
01340 Montrevel-en-Bresse
Tél. : 04 74 30 80 12
cvo-montrevel@cavesduvaldor.com
● **601 réf.** Toutes régions. Vins étrangers. Vins en vrac. Spiritueux (300). Rhums, whiskies.

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 (400).

CAVE DU VAL D'OR
16, rue Antoine-de-Saint-Exupéry,
01160 Pont-d'Ain
Tél. : 04 74 39 14 76

Tous droits réservés à l'éditeur

cvo-pontdain@cavesduvaldor.com
● **600 réf.** Toutes régions. Vins étrangers. Vins en vrac. Spiritueux (400). Rhums, whiskies. Bières et location de tireuses à bière.

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 BERROD
ZI 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" ou biodynamiques.

LA VINOTHÈQUE DU LÉMAN WORLD WIDE WINES RVF
ZA de l'Allondon,
01630 Saint-Genis-Pouilly
Tél. : 04 50 20 61 00
vinothequeduleman01@wanadoo.fr
www.vinothequeduleman.com
● **3200 réf.** Toutes régions. 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). Rhums, whiskies.

CAVE DU VAL D'OR
63, chemin des Vercherolles - route de Mâcon (N79), 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
● **1600 réf.** Vallée du Rhône, Bourgogne, Champagne, Bordeaux. Spiritueux (200). Animations en fin de semaine.

Tous droits réservés à l'éditeur

Radio

■ SUD RADIO (13/10/19 à 12:45 | 00:12:40) : « IN VINO » *Alain Marty*

L'émission est en direct de la cave Nicolas à Paris.

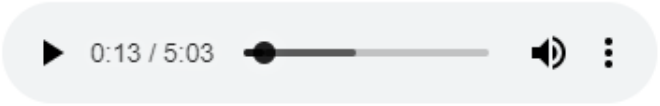
Radio

■ SUD RADIO (20/10/19 à 12:30 | 00:27:13) : « IN VINO » *Alain Marty*
L'émission est en public et délocalisée chez les cavistes Nicolas, à Paris au 31 Place de la Madeleine.

Radio

■ SUD RADIO (06/10/19 à 12:28 | 00:29:10) : « IN VINO » *Alain Marty*
L'émission se déroule au Bar à Vins Nicolas, à Paris, place de la Madeleine.

MOT-CLE(S)	NICOLAS
CHAINE / STATION	**SUD RADIO**
DIFFUSION	**29/09/2019 - 12:45**
DUREE	00:04:54
EMISSION	IN VINO - 12:30
PRESENTATEUR(S)	ALAIN MARTY
INDEXATION	
RUBRIQUE	





CORPORATE

PARTENARIAT EXTERION MEDIA

Omnicom
Public
Relations
Group

NICOLAS
DEPUIS 1822
Nous prenons soin de vos vins

Visualiser l'article

ExterionMedia s'associe à Vice et Nicolas pour digitaliser l'affichage dans Paris



ExterionMedia se muscle sur l'affichage digital avec le lancement de CATCH, une offre parisienne dotée de 500 écrans digitaux de 75 pouces et 55 pouces, placés dans les vitrines des magasins. Un moyen de contourner l'interdiction de mobiliers urbains digitaux dans les rues de Paris.

ExterionMedia est à l'offensive sur l'affichage digital à Paris : L'afficheur dévoile CATCH, un dispositif DOOH de 500 écrans digitaux de 75 pouces et 55 pouces " *installés à l'intérieur des vitrines des magasins et visibles depuis l'extérieur pour s'adresser à l'ensemble des mobilités (véhicules, piétons et nouvelles mobilités).* Les zones de ralentissement et de trafic piéton intenses ont été ciblées en priorité : feux rouges, passages piétons, sorties de métro, croisements, intersections... de manière à optimiser l'impact visuel des campagnes ", note un communiqué, qui évoque également " *un ciblage optimal de leurs audiences et une mesure de l'engagement émotionnel généré par leurs campagnes* ." **À terme, l'objectif est de comptabiliser 700 écrans l'an prochain.**

Partenariats avec Nicolas et Vice

À l'instar de JCDecaux qui s'est associé en mai 2018 à Monoprix pour équiper ses vitrines d'écrans digitaux, et ainsi faire entrer son offre DOOH dans Paris , où de Phénix et Clear Channel qui se sont respectivement rapprochés de Melty et de Brut , **ExterionMedia a noué des partenariats avec le caviste Nicolas et le groupe média Vice pour diffuser des contenus.** " *ExterionMedia s'est associé au caviste NICOLAS, grâce à un partenariat exclusif pour la mise en régie de la moitié de leurs écrans numériques. Cela concerne près de 400 écrans à Paris et en l'Ile-de-France. L'ambition est de couvrir à moyenne échéance la totalité du parc du caviste au niveau national* ", détaille le communiqué.

De son côté, Vice sera en charge du respect d'une ligne éditoriale et de la diffusion de contenus autour de quatre univers : la culture, le sport, la planète et la "food".

Tous droits réservés à l'éditeur

Analyse émotionnelle avec Datakalab
En ce qui concerne l'offre de ciblage, l'afficheur évoque trois sources de données : " *une base Affimétrie classique qui permet de connaître l'impact du réseau en termes d'audience sur l'année. Cette donnée se voit enrichie, en interne, par des données open-source provenant de la Ville de Paris sur 3600 points de trafic à Paris. [...] Enfin, ces data sont individualisées par des détecteurs de mouvement intégrés aux écrans et qui vont permettre d'analyser en temps réel le flux et l'audience effectifs de chaque mobilier.* "

Nombre de personnes, mais aussi âge, sexe et réponse émotionnelle à la publicité seront enregistrés grâce à sa technologie Emolive , développée en association avec Datakalab, spécialiste du facial coding, avec qui Exterion collabore déjà depuis de nombreux mois. Si une vingtaine d'écrans sont pour l'instant équipés de capteurs, l'offre devrait être à terme déployée sur l'ensemble du réseau. Elle sera effective à partir du 15 octobre.

" *Catch a été développé selon le principe " privacy by design " et repose sur un procédé inédit excluant toute captation d'image. Il a fait l'objet d'une Analyse d'Impact relative à la Protection des Données (" AIPD " / " PIA "), menée par un cabinet d'avocats réputé, qui valide sa conformité en tout point au Règlement Général sur la Protection des Données (RGPD)* ", précise le communiqué.

Tous droits réservés à l'éditeur

Vice s'associe à ExterionMedia pour installer des panneaux publicitaires numériques en vitrines



Le groupe spécialiste des 18-35 ans Vice s'associe à ExterionMedia pour installer des panneaux publicitaires numériques dans les vitrines à Paris et sa première couronne.

Ce dispositif est conçu pour toucher les jeunes consommateurs sur leurs parcours de vie urbains, avec un réseau de 500 écrans implantés dans des vitrines de magasins composés de contenus Vice. Il propose aux annonceurs un ciblage et une mesure de leurs audiences. Vice proposera une même ligne éditoriale sur l'ensemble du dispositif autour de quatre axes principaux : Culture, Sport, Planète et Food. L'objectif est de comptabiliser 700 écrans courant 2020. ExterionMedia s'est associé en particulier au caviste Nicolas qui héberge près de 400 écrans à Paris et en Ile-de-France.

Pour ce lancement, ExterionMedia a également équipé une vingtaine de ses écrans de capteurs permettant de mesurer les émotions grâce à sa technologie Emolive, développée à partir du codage facial.

Tous droits réservés à l'éditeur

LA REVUE DU DIGITAL
N°1 DE L'INFO DU BUSINESS CONNECTÉ

Date : 03/10/2019
Heure : 15:30:01

www.larevuedudigital.com
Pays : France
Dynamisme : 3

Visualiser l'article

L'engagement émotionnel généré par l'affichage digital désormais mesuré



Mesurer l'audience et l'engagement suscité par les panneaux d'affichage digitaux est l'objectif de la nouvelle offre Catch lancée par ExterionMedia, acteur de la publicité extérieure, concurrent de JCDecaux. En tout 500 écrans digitaux sont mobilisés sur Paris et sa région depuis quelques jours : 393 écrans digitaux sont placés chez les points de vente du caviste Nicolas, et 114 sont situés chez des commerçants indépendants.
La technologie de la startup Datakalab est intégrée dans les écrans placés dans les vitrines de magasin afin d'évaluer les gens qui passent, piétons ou automobilistes, leur nombre, leur sexe, leur âge. Le partenariat entre ExterionMedia et Datakalab a été lancé en mars dernier. Si une vingtaine d'écrans sont pour l'instant équipés de capteurs, l'offre devrait être à terme déployée sur l'ensemble du réseau.
S'y ajoute la capture de la dimension émotionnelle, mais sans reconnaître les gens. On sait si les gens ont regardé la vitrine, si ils se sont arrêtés, si ils ont eu une émotion, combien ont eu un ressenti positif, et combien sont entrés dans le point de vente, etc. C'est ce que décrit, enthousiaste, Franck Tapiro, CEO (Chief Emotion Officer) de Datakalab.

« *C'est totalement RGPD. Nous travaillons avec la Cnil depuis deux ans* » souligne-t-il. « *Ces émotions sont un trésor pour le retail* » ajoute-t-il. Le dispositif comprend une caméra et un processeur associé placés dans

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

l'écran digital. Le trafic est ainsi filmé et analysé. L'objectif est de générer des émotions avec des contenus éditoriaux proposés par Vice et des contenus publicitaires adaptés à la rue, diffusés sur l'écran. C'est un média pensé pour la rue, insiste-t-on chez Exterionmedia.
L'offre vise à qualifier la donnée en temps réel. Chaque écran est doté d'outils de captation instantanée de données sociodémographiques anonymisées. Ces outils permettent de définir : le nombre de personnes qui passent devant l'écran, le pourcentage de personnes qui ont regardé l'écran, le temps d'attention, le sexe, la tranche d'âge et l'émotion générée par le contenu. Les écrans sont répartis entre 310 écrans dans Paris, 115 en 1ère couronne et 75 en 2ème couronne.

Tous droits réservés à l'éditeur



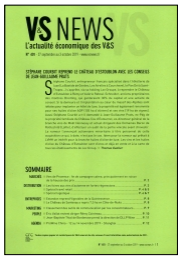
MENTIONS

Omnicom Public Relations Group

NICOLAS
DEPUIS 1822
Nous prenons soin de vos vins

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

Pays : FR
Périodicité : Hebdomadaire





Date : Du 27 septembre au 03 octobre 2019
Page de l'article : p.10
Journaliste : Nelly Barbé

Nouveaux commerciaux et dirigeant aux Domaines Auriol

FRANCE

Jordi Salvagnac, l'un des enfants de **Claude Vialade**, prend à partir de septembre la direction opérationnelle des Domaines Auriol à Lézignan-Corbières. Aux côtés de sa mère avec qui il travaille depuis trois ans, il s'est occupé de la gestion des ressources humaines et du marketing. Par ailleurs, **Olivier Rojas** rejoint les Domaines Auriol en tant que chef des ventes GMS France. Il était précédemment chef de secteur GMS chez Pernod SA. **Erwan Petrus**, quant à lui, rejoint l'équipe en tant que responsable commercial en charge du secteur traditionnel France. Trentenaire, il a travaillé comme gérant de la cave Nicolas à Toulouse, puis comme consultant en recrutement spécialisé agri/agro et viti/vini chez Randstad Search, avant de lancer son entreprise de vente de vins en ligne Le Petit Pétrus. ■ ***Nelly Barbé***

Tous droits réservés à l'éditeur





Les adresses

P. 41 Shopping
Carnets de recettes
Du bruit dans la cuisine sur dubruitdanslacuisine.fr
Flexilivre : sur flexilivre.com.
Les Jolis Cahiers : sur lesjoliscahiers.fr
Marabout : en librairie.
Moleskine : en papeterie et sur fr.moleskine.com
Reine Mère : sur reinemere.com et à La Redoute.
Toga sur toga-shop.com

P. 64-65 Idées déco
Le charme d'antan
Côté Table : cote-table.com
Comptoir de Famille : comptoir-de-famille.com
Bouchara : bouchara.com
Maisons du Monde : maisonsdumonde.com
Mathilde M : mathilde-m.com
Décoclico : decoclico.fr
Centrakor : centrakor.com
Le Parfait : en grande distribution / avosconserves.com
Villeroy & Boch : villeroy-boch.fr
Absolument Maison : galerieslafayette.com
Sabre : sabre.fr
Greengate : storelocator.greengate.dk
Katie Alice : katie-alice.co.uk / 05 55 33 60 79

P. 66-67 Côté Vins
Côtes-du-rhône Villages Visan : cavistes et Caveau des Grandes Serres 04 90 65 86 55
Petit Cormeil, Saint-émilion 2018 : cavistes Nicolas
Château de Pampelonne, côtes-de-provence 2018 : vignerons-saint-tropez.com
Ardèche par nature bio rouge, Vignerons Ardéchois : grande distribution
Evil Red, AOC chinon, Alliance Loire : vinsduparadis.com
Fleur de Syrhane, crozes-hermitage 2018, Michelas St Jemms : michelas-st-jemms.fr/nos-vins/ou-trouvez-nos-vins/
Côte-de-nuits Villages, 2017, Domaine d'Ardhuy : cavistes et 03 80 62 98 73
Domaine des Granges de Mirabel, viognier 2017, Michel Chapoutier : vinatis.com
La Vigne du Cloître, macon-peronne en Chassigny, 2017 : Monoprix
Prima Nature, chardonnay, IGP Pays d'Oc, Gérard Bertrand : toulouvin.com
Les Graves de Viaud, AOP côtes-de-bourg, 2015 : Naturalia
Terre des Chardons, Bien…Veillant, 2016 : points de vente sur terre-des-chardons.fr
Ullo : ullowine.com

P. 81 Shopping déco
Les animaux s'invitent à table
Le Jacquard Français : le-jacquard-francais.fr
Monoprix : en magasin ou sur monoprix.fr
Rice : ricebyrice.com
Côté Table : cote-table.com
Gers Équipement : en GMS
Comptoir de Famille : comptoir-de-famille.com
Bouchara : en magasin ou sur bouchara.com
Fleux : fleux.com
Torchons & Bouchons : torchonsetbouchons.fr

Tous droits réservés à l'éditeur





DOSSIER CHAMPAGNE

LES COFFRETS DE CHAMPAGNE, HAS BEEN OU TENDANCE ?



S'ils ne font plus l'unanimité, les coffrets de champagne semblent encore avoir de beaux jours devant eux. En particulier lorsqu'il s'agit de faire un cadeau. Mais, pour séduire, ils doivent impérativement se démarquer et s'adapter aux nouvelles exigences des « consomm'acteurs ».

par Nathalie Costa

Les coffrets de champagne n'auraient plus vraiment la cote. Certains évoquent le manque de créativité des marques. D'autres, la problématique environnementale, le recentrage des clients sur le produit ou encore l'investissement nécessaire pour une montée en gamme. Ce sont surtout les coffrets « à l'ancienne », ceux comprenant une bouteille et deux flûtes qui tendraient à disparaître. Finalement, les packagings ayant peu de valeur ajoutée. Ce que confirme Stéphane Duverne, le propriétaire des Chais Saint-Laurent : « *Le coffret panaché avec flûtes ne fonc-*

Tous droits réservés à l'éditeur

tionne plus tellement, l'offre est bloquée à cause du prix ». Les clients ne sont plus prêts à payer 10 € de plus pour une boîte qui sera jetée, sans compter que posséder des verres dépareillés ne fait plus envie.

DES VENTES TOUJOURS AU RENDEZ-VOUS

Néanmoins, pour des offres bien positionnées, l'offre peut générer des ventes, comme le souligne Pauline Canali, responsable commerciale et marketing du site de vente en ligne millesimes.com : « *Fin 2018, nous avons proposé un coffret de la maison Gosset, comprenant une bouteille, deux verres et un bouchon hermétique, qui a bien marché, grâce à une offre prix vraiment intéressante* (39,90 € au lieu de 44,30 € ndlr) ». Pour Anne-Laure Domenichini, responsable de la communication corporate du champagne Nicolas Feuillatte, « *Les cuvées du segment haut de gamme se doivent d'être proposées en coffret, il y a une histoire et un cérémonial liés à ces vins. Nous nous devons aussi de proposer une offre coffrets/étuis pour répondre aux attentes des consommateurs en France et à l'étranger, et aux achats-cadeaux. Cela étant, le coffret n'est pas incontournable. La preuve avec nos collections de bouteilles sleevées qui sont les packs les plus vendus chez nous* ».

Les coffrets répondent aussi à une forte demande de la part des entreprises qui les offrent à leurs clients. « *En général, ils demandent d'abord des marques de champagne très connues et prestigieuses, comme Dom Pérignon ou Cristal de Roederer*, explique Stéphane Duverne. *Elles agissent comme des valeurs sûres. D'autant qu'en règle générale, les entreprises ne connaissent pas vraiment le goût des destinataires de ces coffrets-cadeaux.* »

Pour Benjamin Cherrière, Pdg de la boutique en ligne Plus de Bulles, « *Les coffrets que l'on vend beaucoup sur le site, ce sont des produits grand public, achetés comme cadeaux. Nos clients plus connaisseurs orientent leur décision d'achat davantage sur le vin que le coffret* ». Sauf si c'est vraiment original !

L'ORIGINALITÉ ET LE CO-BRANDING, LES CLEFS DU SUCCÈS

« *Le packaging intégral et notamment l'emballage sont devenus incontournables pour positionner les marques*, rappelle Philippe Joudart de Cochet Concept (Epernay, 51). *Et pour lutter face à la multitude de coffrets qui arrivent chaque année sur le marché, il faut faire preuve d'originalité sur les cuvées premium, mais aussi maintenant sur les entrées de gamme !* » La règle est la même sur Internet, selon Pauline Canali de Millesimes.com, « *Ce qui fonctionne pour les étuis et les coffrets, c'est l'originalité* ». En matière de créativité, Veuve Clicquot reste la marque championne toutes catégories, citée par l'ensemble des cavistes, qu'ils la distribuent ou pas, pour sa capacité à mettre sur le marché des packagings très originaux, comme le coffret Arrow et ses six déclinaisons avec six capitales internationales, qui aurait fait un carton à sa sortie (PVC : 49 €) ! Les étuis isothermes continuent eux aussi de séduire une clientèle, s'ils sont originaux comme





« *Les coffrets que l'on vend beaucoup sur le site, ce sont des produits grand public, achetés comme cadeaux. Nos clients plus connaisseurs orientent leur décision d'achat davantage sur le vin que le coffret.* »

Benjamin Cherrière, Pdg de la boutique en ligne Plus de Bulles.

Tous droits réservés à l'éditeur

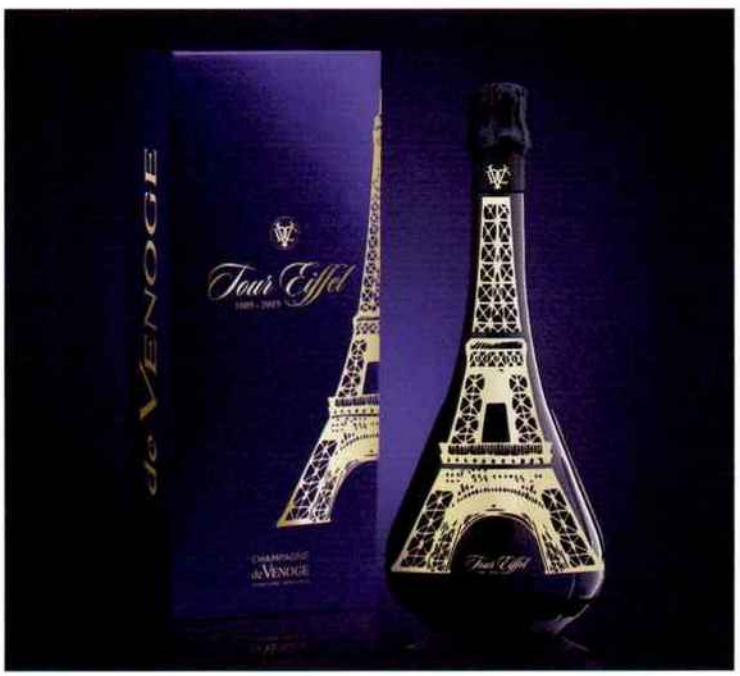


ceux proposés par Bollinger avec la cuvée Spectre James Bond 007 ou par Veuve Clicquot avec Fridge. Comme le dit Samuel Buteau, du réseau de cavistes Cavavin : « *Les coffrets doivent déclencher l'effet Whaouh* ! ».

« *Les propositions créatives s'orientent souvent vers le* co-branding », selon Benjamin Cherrière. Une tendance en plein développement qui permet à deux marques prestigieuses de s'associer pour déployer leur visibilité. Parmi les plus réputées, on peut citer l'association entre Dom Pérignon et sa cuvée Vintage 2006 avec des artistes de renommée internationale comme Björk (209,95 €) ou Andy Wharol (130 €) sans oublier bien entendu Bollinger avec James Bond et Roederer avec Stark (69 €). Ou encore, plus récemment, De Venoge avec la Tour Eiffel (70 €). Ces associations ont donné naissance à des coffrets très haut de gamme et originaux, souvent en édition limitée, boostant une cuvée pas forcément premium dans la gamme d'ailleurs. Pour Éric Fèvre, gérant de la cave rémoise Millésimes et Saveurs : « *L'offre de coffrets a tendance à baisser depuis dix ans. Les clients se concentrent finalement davantage sur le vin. Si l'offre coffrets avec verres fait de moins en moins recette, on voit davantage de coffrets bois, en lien avec le développement de la tendance nature* ».

« On peut tout à fait proposer du très haut de gamme qui soit respectueux de l'environnement. »

Thierry Mallot, fondateur de MD Packaging.



LE DÉVELOPPEMENT TIMIDE DU COFFRET « ÉCOLO »

La recherche de packaging plus « écolo » n'est pas encore une tendance forte. « *S'il existe de nouveaux matériaux plus respectueux de l'environnement comme ceux élaborés à partir de pulpe de raisin, cela reste difficile de tracer totalement un papier*, indique Julie Marano, directrice de l'agence de *branding* Cidéo (Aÿ, 51). *Il faut reconnaître que les solutions combinant 100% écolo et haut de gamme ne sont pas encore très courantes* ». Même son de cloche auprès de Philippe Joudart, de l'agence Cochet Concept : « *Pour être honnête, quelques clients posent la question de savoir ce qui est recyclable ou pas, mais ce n'est pas encore une priorité affichée* ».

« *Les nouvelles technologies évoluent. De nouveaux papiers voient le jour, de nouvelles couleurs de dorures et de nouveaux process repoussent les limites*, constate Nathalie Doucet, directrice marketing et communication du champagne Gosset. *Bien évidemment, nous essayons de trouver un équilibre entre respect de l'environnement et codes du luxe. D'ailleurs, nous avons été parmi les premiers à passer l'ensemble de nos étuis en argent à froid pour avoir la certification FSC* ». Le champagne Nicolas Feuillatte propose « *des packs respectueux de l'environnement, grâce à des étuis en carton issus de la filière FSC, fabriqués en France et recyclables. Idem pour nos canisters en métal, recyclables et fabriquées en France et en Angleterre* », précise Anne-Laure Domenichini.

Chez MD Packaging (St-Gibrien, 51), fabricant de solutions packaging, le discours est très affirmé puisque l'entreprise a opté pour des solutions 100% durables comme choix stratégique depuis une dizaine d'années. « *On peut tout à fait proposer du très haut de gamme qui soit respectueux de l'environnement*, assure Thierry Mallot, son fon-

Tous droits réservés à l'éditeur

dateur. *J'ai récemment conçu et réalisé un coffret luxueux tout carton pour une nouvelle cuvée du champagne Chapuy, vigneron à Oger (51).* » S'il reconnaît que la tendance reste timide en champagne, Thierry Mallot fait référence au secteur cosmétique, très pourvoyeur de packaging de luxe, qui utilise de plus en plus de coffrets carton. La tendance kraft-carton luxueux se développe, comme le souligne Benjamin Alexandre, de la chaîne V and B, en particulier chez les vignerons pour qui ce matériau ne nécessite pas de trop gros investissements, citant par exemple l'étui du champagne Jacquesson pour sa cuvée 734. En marge ou en complément de la recyclabilité, la capacité à être réutilisé peut constituer un atout emprunté par quelques marques, comme l'étui proposé par le champagne Canard-Duchêne, « *destiné à être gardé puisqu'il se transforme en porte-bijoux* », précise Lucie Deligny, responsable marketing de la maison.

LE COFFRET HIGH-TECH, LA NOUVELLE VOIE

Patrick Lerouge de l'agence de *brand design* Médiane (Paris) évoque de son côté une autre tendance autour de la high-tech. « *Dès lors que l'on cherche à séduire, et en particulier à toucher la cible des* millénials, *tout objet non "instagramable" perd de la valeur. Et un produit de luxe comme le champagne a besoin de créer de la valeur, les packagings connectés sont une tendance d'avenir. D'ailleurs, nous travaillons aujourd'hui sur des projets innovants comme l'intégration de fibres optiques sur des coffrets. Les* sparklings *italiens sont actuellement très en avance sur le sujet, moins frileux sur l'innovation packaging* ». Ce que confirme Samuel Buteau du réseau Cavavin : « *Les proseccos et leur marketing offensif ont un peu réveillé les Champenois* ».

La saisonnalité de vente semble également évoluer, selon Christopher Hermelin, responsable marketing-communication de Nicolas : « *Jusqu'à il y a peu, l'achat de coffrets de champagne était surtout lié aux fêtes de fin d'année. Aujourd'hui, nous constatons que la période d'achat s'élargit en particulier aux anniversaires ou aux mariages. On offre moins souvent de coffrets de champagnes mais les clients en choisissent de plus beaux* ». En offrant un coffret, on offre les attributs du luxe. « *Le cadeau en lui-même a de la valeur et le réseau des cavistes répond à cette volonté de monter en gamme* », affirme Christopher Hermelin. C'est la raison pour laquelle Stéphane Duverne insiste sur l'importance pour les marques de champagne d'investir et d'innover. « *Les clients regardent combien ils paieraient la bouteille nue. Il faut véritablement que le coffret soit une réussite !* » ■

LE SUR-MESURE FAIT RECETTE

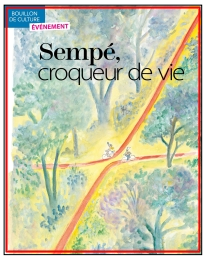
Si les coffrets proposés par les marques sont moins fréquents, les cavistes et sites de vente en ligne commercialisent des coffrets qu'ils élaborent sur mesure. Chez CPH-La Grande Boutique du Vin, on ne propose d'ailleurs aucun coffret tout fait : « *Nos clients nous demandent de confectionner des colis sur-mesure et personnalisés*, expliquent Anthony Gomes et Damien Procquez. *Ce sont eux qui font le choix du contenu de ce cadeau en choisissant leurs bouteilles dans notre gamme de produits en boutique. Nous nous chargeons de l'emballage avec une, deux, trois voire six ou douze bouteilles* » Chez Nicolas, ce sont des colis « prêts à envoyer » tant en France que sur les pays limitrophes qui sont proposés. « *Nos clients peuvent s'ils le souhaitent les personnaliser grâce à une vidéo intégrée dans un QR code*, explique Christopher Hermelin. *Ces cadeaux marchent très bien en fin d'année et les clients apprécient ces solutions clé en main* ».



Tous droits réservés à l'éditeur

FEMME ACTUELLE SENIOR
Pays : FR
Périodicité : Mensuel





Date : Novembre 2019
Page de l'article : p.106-107
Journaliste : PIERRE MOREL

BOUILLON DE CULTURE

ÉVÉNEMENT

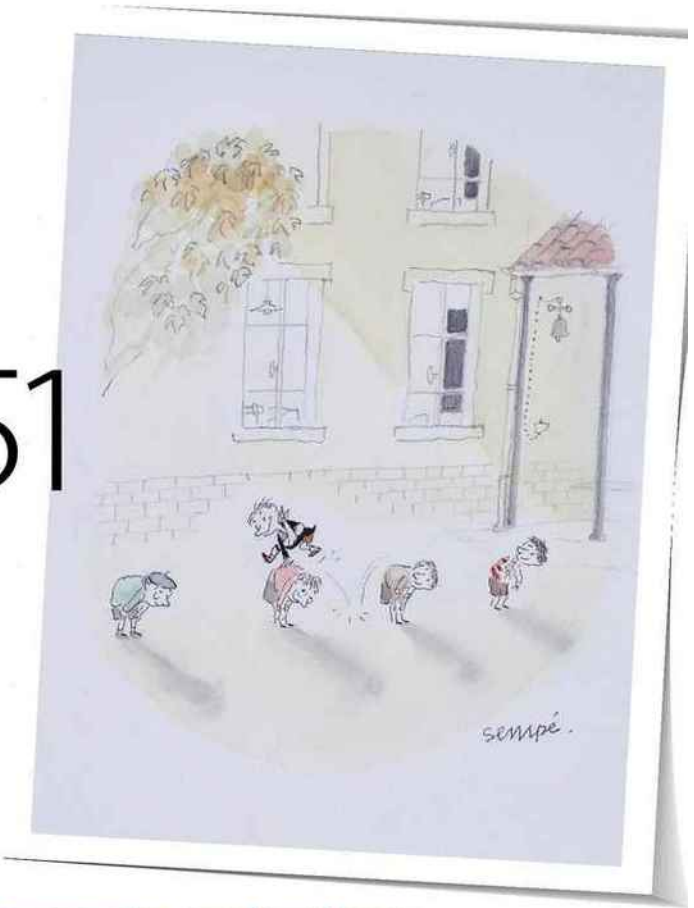
Sempé, croqueur de vie

Tous droits réservés à l'éditeur

Une grande rétrospective retrace le parcours artistique du père du Petit Nicolas. Un artiste discret mais majeur à redécouvrir.

PIERRE MOREL

depuis 1951



C'est en tombant sur une publicité pour les vins Nicolas que Sempé a trouvé le prénom du héros qui allait faire sa renommée. Le Petit Nicolas, protagoniste d'histoires tendres et drôles écrites par Goscinny mais inspirées par l'enfance de Sempé, a fait connaître ce génial dessinateur à un large public. Mais Sempé, c'est beaucoup plus que le Petit Nicolas. Cet artiste a réussi, avec un humour subtil et un trait plein de poésie, à exprimer l'angoisse existentielle de l'homme moderne, anonyme perdu dans la foule, simple rouage d'une machine qui l'écrase. Depuis près de soixante-dix ans, il croque les travers des époques qu'il a vécues en observateur ironique. Des dizaines de prestigieux magazines ont fait appel à son regard pour illustrer l'actualité : *Paris Match, L'Express, Le Nouvel Observateur, Pilote, Le Figaro, Télérama,* mais également les américains *The New Yorker* (la Rolls Royce de la presse magazine, pour qui il a réalisé des dizaines de couvertures) et *Esquire.*



SEMPÉ, ITINÉRAIRE D'UN DESSINATEUR D'HUMOUR,
atelier Grognard, Rueil-Malmaison, du 8 novembre au 31 mars 2020, ***villederueil.fr/fr/latelier-grognard***



© J.-J. SEMPÉ, DESSIN REPRODUIT SUR UN MUR À PARIS AVEC L'AIMABLE CONCOURS DE JCDECAUX ET LA VILLE DE PARIS; IMAV ED./GOSCINNY-SEMPÉ, LES RÉCRÉS DU PETIT NICOLAS; J.-J. SEMPÉ, L'INFORMATION-CONSOMMATION, ED. DENOËL.

À Rueil-Malmaison, plus de 200 dessins, dont beaucoup d'inédits, retracent le parcours artistique d'un jeune homme qui a plaqué le lycée à l'âge de 14 ans et vécu de petits métiers avant de commencer à placer ses dessins dans le journal *Sud-Ouest*. Comme l'écrit le journaliste Marc Lecarpentier dans la préface du catalogue de l'exposition, on y retrouvera le talent de « celui qui a su refuser toute facilité pour se jouer du dérisoire sans jamais céder à la dérision ». ●

Tous droits réservés à l'éditeur

www.clicanoo.re
Pays : France
Dynamisme : 53

Visualiser l'article

Une réunion osée pour Service Intérim à l'occasion de ses 20 ans



La soirée du vendredi 11 octobre était festive au Domaine des Palmiers à St Paul. Les 20 ans de l'enseigne Service Intérim, Entreprise Temporaire de Travail d'Insertion du Groupe Intégral, ont réuni plus de 400 convives. Parmi les invités, des clients dont par exemple l' équipe des ressources humaines de la Sapmer, des intérimaires actuels et anciens comme Alcid Maunier (un des premiers intérimaires de Service Intérim lors de sa création maintenant responsable de cuisine au C.H.O.R. de St-Paul), des partenaires avec la présence de Madame Sylvie Julie du foyer des jeunes travailleurs du Port ou M Fred Dejean de la Mission Locale Ouest notamment et les collaborateurs permanents. Tous ont répondu présents pour souffler les 20 bougies de Service Intérim.

Shorts, robes de soirée, talons et basket... un beau mélange pour une soirée placée sous le signe de la simplicité avec toujours au cœur de l'événement « l'humain et l'insertion ».

Des partenariats et des intervention variées

Au programme : un concert avec l'intervention d'Arno BAZIN avec son Kombi Sound System et son orchestre accompagnant la jeune Larissa Apte (intérimaire chez Service Intérim de St Denis), du théa#tre d'impro sur le thème de l'intérim avec la Ligue d'improvisation Réunionnaise et son MC Keng-Sam Chane Chick Té ... le tout accompagné d'un cocktail dinatoire proposé en partenariat avec Les Brasseries de Bourbon et l'enseigne Nicolas du Groupe Castel.

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

L’heure du bilan

« Nous avons souhaité réunir toutes les personnes qui ont contribuées à l’émergence de Service Intérim jusqu’à sa réussite actuelle afin de les remercier de leur fidélité. Nous avons travaillé avec nos équipes et nos prestataires locaux sur ce projet pendant des mois. Le résultat a été largement à la hauteur de nos attentes. Nous sommes plus que satisfaits. Cela laisse augure de bonnes perspectives pour les années à venir afin de continuer notre action d’entreprise inclusive sur notre i#le pour que chacun puisse trouver sa place » se réjouissent Eric Matz et Franc#ois Proust, les Cofondateurs et Dirigeants du Groupe Intégral.

Un pari réussi pour les 2 entrepreneurs. Prochaines étapes : Les 20 ans du Groupe Intégral et d’Adéquat Solutions RH (Entreprise de Travail Temporaire du Groupe) ainsi que les 1 ans du cabinet de recrutement Perspective RH !

Tous droits réservés à l'éditeur

LE TEMPS

Date : 14/10/2019
Heure : 21:01:25
Journaliste : Rachel Richterich

www.letemps.ch
Pays : Suisse
Dynamisme : 45

Visualiser l'article

Commander ses courses et ses repas sur la même plateforme



Migros Genève s'allie à la plateforme de commande de repas en ligne Smood, pour la livraison express de ses produits. Un partenariat jugé stratégique dans un marché soumis à forte concurrence, où les frontières entre commerce de détail et restauration tendent à s'estomper

Les puristes peuvent souffler; ils pourront même commander le vin de fondue en ligne. Annoncé à la presse lundi, le partenariat entre Migros Genève et la société de livraison de repas Smood comprendra aussi l'offre des caves à vin Nicolas, appartenant au géant orange. Ces boissons s'ajouteront «dans les semaines à venir» aux quelque 2500 références disponibles dès mercredi dans le canton sur la plateforme de vente en ligne, ont promis Marc Aeschlimann, patron de Smood, et Didier Eicher, membre de la direction de Migros Genève. Cette nouvelle alliance dédiée au commerce en ligne réduit encore un peu la distance entre supermarchés et restaurants.

Sur un marché de la livraison qui compte déjà de nombreux acteurs, à commencer par le supermarché en ligne LeShop.ch, filiale du groupe Migros, les deux partenaires misent sur la rapidité: «Le temps de livraison sera de 45 minutes, dans tout le canton, pour une commande minimale de 15 francs seulement», a précisé Marc Aeschlimann. Pour Migros Genève, il s'agit aussi de s'allier avec un partenaire «en ligne avec la philosophie de l'entreprise».

Se distancier des polémiques
Autrement dit, une société éloignée des polémiques, contrairement au service de livraison Uber Eats, filiale de la société de chauffeurs Uber, régulièrement sous le feu des critiques pour ses pratiques sociales controversées. Détail cocasse, Migros Zurich s'est fait épingler ce week-end par la *SonntagsZeitung* pour son service de livraison de courses entre particuliers, nommé Amigos: celui-ci faisait appel à des chauffeurs indépendants, jusqu'à ce que la caisse AVS du canton ne tranche récemment en les considérant comme des employés du géant orange.

«Nous travaillons avec des livreurs qui sont nos salariés. Par ailleurs, nous payons nos impôts et la TVA en Suisse», a coupé court Marc Aeschlimann.

Tous droits réservés à l'éditeur

LE TEMPS
Pays : FR
Périodicité : Quotidien





Date : 15 octobre 2019
Page de l'article : p.15
Journaliste : RACHEL RICHTERICH

Courses et repas sur une même plateforme

COMMERCE DE DÉTAIL Migros Genève s'allie à la plateforme de commande de repas en ligne Smood, pour la livraison express de ses produits. Un partenariat jugé stratégique dans un marché soumis à forte concurrence

RACHEL RICHTERICH
@RRichterich

Les puristes peuvent souffler; ils pourront même commander le vin de fondue en ligne. Annoncé à la presse lundi, le partenariat entre Migros Genève et la société de livraison de repas Smood comprendra aussi l'offre des caves à vin Nicolas, appartenant au géant orange. Ces boissons s'ajouteront «dans les semaines à venir» aux quelque 2500 références disponibles dès mercredi dans le canton sur la plateforme de vente en ligne, ont promis Marc Aeschlimann, patron de Smood, et Didier Eicher, membre de la direction de Migros Genève. Cette nouvelle alliance dédiée au commerce en ligne réduit encore un peu la distance entre supermarchés et restaurants.

Sur un marché de la livraison qui compte déjà de nombreux acteurs, à commencer par le supermarché en ligne LeShop.ch, filiale du groupe Migros, les deux partenaires misent sur la rapidité: «le temps de livraison sera de 45 minutes, dans tous le canton, pour une commande minimale de quinze francs seulement», a précisé Marc Aschlimann. Pour Migros Genève, il s'agit aussi de s'allier avec un partenaire «en ligne avec la philosophie de l'entreprise».

Se distancier des polémiques

Autrement dit, une société éloignée des polémiques, contrairement au service de livraison Uber Eats, filiale de la société de chauffeurs Uber, régulièrement sous le feu des critiques pour ses pratiques sociales controversées. Détail cocasse, Migros Zurich s'est faite épingler ce week-end par la *SonntagsZeitung* pour son service de livraison de courses entre particuliers, nommé Amigos: celui-ci faisait appel à des chauffeurs indépendants, jusqu'à ce que la caisse AVS du canton ne tranche récemment en les considérant comme des employés du géant orange.

«Nous travaillons avec des livreurs qui sont nos salariés. Par ailleurs, nous payons nos impôts et la TVA en Suisse», a coupé court Marc Aeschlimann.

> Le rapprochement entre Migros Genève et Smood gomme encore un peu plus les étroites frontières entre commerce de détail et restauration

Le prix de livraison, dès 4,85 francs, correspond à ceux du marché. Et, à moyen terme, Smood envisage d'étendre les horaires de livraison, pour l'instant identiques à ceux d'ouverture des magasins, aux soirées et au dimanche, a ajouté Marc Aeschlimann.

Cette alliance gomme encore un peu plus les étroites frontières entre commerce de détail et restauration. Une tendance croissante, «étroitement liée aux nouvelles habitudes de consommation, qui elles-mêmes sont influencées par divers facteurs démographiques: projets familiaux plus tardifs, davantage de ménages composés d'une personne, ou encore une mobilité du travail accrue, notamment», analyse Marco Vincenzi de l'institut BAK Economics.

Tous droits réservés à l'éditeur

Conséquence: les gens cuisinent moins. Pour les détaillants, ces offres de plats cuisinés permettent de contrer le glissement des revenus vers la restauration rapide et même de les étoffer quelque peu avec des marges plus intéressantes sur les produits finis, poursuit l'expert. En témoigne la multiplication des points de vente mêlant supermarché, café et petite restauration par Migros, mais aussi de Coop, ou encore des boulangeries Pouly, principalement dans les lieux de passage comme les gares.

Connaître son client et anticiper ses attentes

«Les distributeurs cherchent en outre à se rapprocher toujours plus du consommateur final pour connaître et ainsi anticiper au mieux ses attentes», observe de son côté Markus Koch, spécialiste du secteur des produits industriels et de consommation au sein du cabinet de conseil Deloitte Suisse. L'utilisation de plateformes en ligne, qui gèrent la vente et la livraison, permettent d'affiner ces connaissances. «Leur apparition a aussi, en un sens, obligé la distribution à se numériser: si elles ne s'emparent pas de ces données, d'autres le feront à leur détriment», poursuit l'expert.

Les restaurateurs traditionnels sont quant à eux confrontés à une baisse de leurs chiffres d'affaires, à la faveur de la restauration rapide. «La livraison de repas leur permet de pallier quelque peu ce phénomène», constate encore Markus Koch.

Enfin, pour Smood, cette alliance conclue avec Migros, «c'est une manière de diversifier ses activités, dans un marché de la livraison soumis à une concurrence toujours plus forte, avec un nombre d'acteurs appelé à croître encore», conclut l'expert. ▬

Tous droits réservés à l'éditeur

www.observatoiredelafranchise.fr
Pays : France
Dynamisme : 6

Visualiser l'article

Le vin en franchise privilégie les filières Bio et HVE

Suivant le mouvement initié dans les années 90, les enseignes de franchise mettent en avant les filières Bio dans les rayons vins de leurs boutiques. Qu'il s'agisse de réseaux spécialisés (Nicolas, Cavavin, les Domaines qui Montent…) ou de généralistes (Intermarché), nous vous proposons un tour d'horizon afin de mesurer le succès de ce phénomène, dopé par l'apparition d'un nouveau label, le HVE

Intermarché à la pointe du combat pour l'environnement
Depuis leur création, les enseignes des Mousquetaires sont non seulement acheteuses auprès de producteurs mais aussi prescriptrices en matière d'agriculture raisonnée.
Le groupement a toujours été à la pointe de l'innovation au service du client, avec l'introduction des prix au litre ou le traçage de la viande par exemple. Il en va de même pour la question de l'environnement, où les Mousquetaires sont particulièrement actifs sur trois lignes de produits : le pain, les fruits et légumes et le vin qui nous intéresse ici.

Retrouvez le témoignage de François Rigaud, Président de la filière Boissons des Mousquetaires :

C'est dans ce cadre que des accords ont été passés avec des agriculteurs afin de faire évoluer leurs méthodes de production et les orienter vers un nouveau label HVE (acronyme de Haute Valeur Environnementale), qui compte 200 exploitations certifiées en cette fin 2019.
Cette appellation a vu le jour en 2012 et elle promeut des produits respectueux de l'environnement en vertu de différents critères : respect de la bio-diversité, bannissement des engrais chimiques et gestion de l'irrigation.

Tous droits réservés à l'éditeur



La maison alsacienne **Haulle** , qui produit plus de **9 millions de bouteilles par an** , est adepte de ce label, en tant que fournisseur des Mousquetaires depuis la bagatelle de **40 ans** . La marque espère produire **90%** de vin HVE d'ici 2022, afin de proposer des cépages de qualité aux consommateurs, le tout à des prix attractifs, car les méthodes sont moins exigeantes et onéreuses que dans le bio.
Misha Mayuran est responsable de la marque de distributeur des Mousquetaires Expert Club d'Intermarché , qui représente 40% des ventes. Selon elle, le succès des gammes HVE vient du fait que « les bouteilles siglées disposent d'étiquettes très claires, comportant les informations essentielles pour les consommateurs, en toute transparence ».
Comptant aujourd'hui 9 références, le groupe espère atteindre les 250 références HVE sous peu, soit la totalité de sa gamme, qui intégrera pour la première fois la Foire aux Vins édition 2020.

Tous droits réservés à l'éditeur

Courses et repas sur une même plateforme

COMMERCE DE DÉTAIL Migros Genève s'allie à la plateforme de commande de repas en ligne Smood, pour la livraison express de ses produits. Un partenariat jugé stratégique dans un marché soumis à forte concurrence

RACHEL RICHTERICH
@RRichterich

Les puristes peuvent souffler; ils pourront même commander le vin de fondue en ligne. Annoncé à la presse lundi, le partenariat entre Migros Genève et la société de livraison de repas Smood comprendra aussi l'offre des caves à vin Nicolas, appartenant au géant orange. Ces boissons s'ajouteront «dans les semaines à venir» aux quelque 2500 références disponibles dès mercredi dans le canton sur la plateforme de vente en ligne, ont promis Marc Aeschlimann, patron de Smood, et Didier Eicher, membre de la direction de Migros Genève. Cette nouvelle alliance dédiée au commerce en ligne réduit encore un peu la distance entre supermarchés et restaurants.

Sur un marché de la livraison qui compte déjà de nombreux acteurs, à commencer par le supermarché en ligne LeShop.ch, filiale du groupe Migros, les deux partenaires misent sur la rapidité: «le temps de livraison sera de 45 minutes, dans tous le canton, pour une commande minimale de quinze francs seulement», a précisé Marc Aschlimann. Pour Migros Genève, il s'agit aussi de s'allier avec un partenaire «en ligne avec la philosophie de l'entreprise».

Se distancier des polémiques

Autrement dit, une société éloignée des polémiques, contrairement au service de livraison Uber Eats, filiale de la société de chauffeurs Uber, régulièrement sous le feu des critiques pour ses pratiques sociales controversées. Détail cocasse, Migros Zurich s'est faite épingler ce week-end par la *SonntagsZeitung* pour son service de livraison de courses entre particuliers, nommé Amigos: celui-ci faisait appel à des chauffeurs indépendants, jusqu'à ce que la caisse AVS du canton ne tranche récemment en les considérant comme des employés du géant orange.

«Nous travaillons avec des livreurs qui sont nos salariés. Par ailleurs, nous payons nos impôts et la TVA en Suisse», a coupé court Marc Aeschlimann.

Le prix de livraison, dès 4,85 francs, correspond à ceux du marché. Et, à moyen terme, Smood envisage d'étendre les horaires de livraison, pour l'instant identiques à ceux d'ouverture des magasins, aux soirées et au dimanche, a ajouté Marc Aeschlimann.

Cette alliance gomme encore un peu plus les étroites frontières entre commerce de détail et restauration. Une tendance croissante, «étroitement liée aux nouvelles habitudes de consommation, qui elles-mêmes sont influencées par divers facteurs démographiques: projets familiaux plus tardifs, davantage de ménages composés d'une personne, ou encore une mobilité du travail accrue, notamment», analyse Marco Vincenzi de l'institut BAK Economics.

Conséquence: les gens cuisinent moins. Pour les détaillants, ces offres de plats cuisinés permettent de contrer le glissement des revenus vers la restauration rapide et même de les étoffer quelque peu avec des marges plus intéressantes sur les produits finis, poursuit l'expert. En témoigne la multiplication des points de vente mêlant supermarché, café et petite restauration par Migros, mais aussi de Coop, ou encore des boulangeries Pouly, principalement dans les lieux de passage comme les gares.

Connaître son client et anticiper ses attentes

«Les distributeurs cherchent en outre à se rapprocher toujours plus du consommateur final pour connaître et ainsi anticiper au mieux ses attentes», observe de son côté Markus Koch, spécialiste du secteur des produits industriels et de consommation au sein du cabinet de conseil Deloitte Suisse. L'utilisation de plateformes en ligne, qui gèrent la vente et la livraison, permettent d'affiner ces connaissances. «Leur apparition a aussi, en un sens, obligé la distribution à se numériser: si elles ne s'emparent pas de ces données, d'autres le feront à leur détriment», poursuit l'expert.

Les restaurateurs traditionnels sont quant à eux confrontés à une baisse de leurs chiffres d'affaires, à la faveur de la restauration rapide. «La livraison de repas leur permet de pallier quelque peu ce phénomène», constate encore Markus Koch.

Enfin, pour Smood, cette alliance conclue avec Migros, «c'est une manière de diversifier ses activités, dans un marché de la livraison soumis à une concurrence toujours plus forte, avec un nombre d'acteurs appelé à croître encore», conclut l'expert. ■

Le rapprochement entre Migros Genève et Smood gomme encore un peu plus les étroites frontières entre commerce de détail et restauration

Tous droits réservés à l'éditeur

COURRIER PICARD
Pays : France
Périodicité : Quotidien
OJD : 58038
Edition : Toutes éditions

Date : 19 octobre 2019
Journaliste : FANNY DOLLÉ

Condamné pour avoir aspergé de sang une policière alors qu'il avait l'hépatite C

Ils voulaient boire, encore et encore. Dimanche 22 septembre, trois marginaux alcoolisés – Yohan Beaucarny, Tony Heliodore et Stéphane Van Hove – s'arrêtent devant le caviste Nicolas, place de l'hôtel de ville à Compiègne. Des coups de pied sont donnés dans la vitrine qui finit par céder. Si Stéphane Van Hove prend rapidement la poudre d'escampette, les deux autres sans domicile fixe restent sur le lieu des méfaits et volent cinq bouteilles de rhum et de whisky. Les voleurs, filmés par les caméras de vidéosurveillance, n'iront pas bien loin. Ils sont rapidement interpellés. Les trois hommes comparaissaient hier devant le tribunal correctionnel de Compiègne pour vol par effraction et en réunion. Parmi le trio, Yohan Beaucarny, qui a reconnu les faits de vol, devait également répondre de violence envers une policière et de dégradation. Ce toxicomane unijambiste de 42 ans a été pris d'un accès de folie dans le véhicule de police. L'homme, blessé à la main, s'est mis à asperger de son sang la policière en criant qu'il avait le sida et l'hépatite C. La fonctionnaire de police a reçu du sang au niveau de sa bouche, de son nez et de ses vêtements. Devant la barre, Yohan Beaucarny, effectivement porteur de l'hépatite C, s'excuse, expliquant avoir «juste voulu faire un point de compression pour stopper l'hémorragie».

Premiers résultats négatifs pour la victime

La victime, qui s'est constituée partie civile, a été traumatisée quand elle a appris qu'il n'existait aucun traitement pour guérir de l'hépatite C. «Les premiers résultats sont négatifs. Une deuxième analyse sera réalisée d'ici trois mois, qui correspond au temps d'incubation du virus. Jusque-là, elle va vivre dans l'anxiété, à savoir si elle est ou non contaminée», a rappelé Antoine Perrin, substitut du procureur. L'avocate de Yohan Beaucarny a bien tenté de plaider la relaxe pour les faits de violence qui n'ont pas donné lieu à des jours d'interruption temporaire de travail. «D'autres modes de poursuite étaient possibles, avec une requalification des faits en administration de substance nuisible ayant porté atteinte à l'intégrité physique ou psychique d'autrui.» Avec un casier comportant déjà dix-huit mentions, Yohan Beaucarny a été condamné à vingt mois de prison dont six mois avec sursis et obligation de se soigner. La présidente a ordonné son maintien en détention. Il devra également dédommager la victime. Le renvoi sur intérêt civil est prévu pour le 4décembre. Ses deux comparses Tony Heliodore et Stéphane Van Hove ont écopé d'une peine similaire : six mois de prison ferme, avec révocation de leur sursis de trois mois et incarcération immédiate. Les trois hommes devront indemniser le caviste de la somme de 1224 euros pour la vitre brisée et de 138 euros pour les bouteilles invendables en raison des taches de sang. FANNY DOLLÉ

0G8CJtmO8bRtoF16mN34mA07gGyGNCcOmBhjO4T-CoRCWRVIFGhADYTi2bqb5NAywYjEz

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

Visite présidentielle : Pas un chien ne doit traîner dans la rue !



Quand le Barachois se transforme en no man's land… (photos Stéphan Laï-Yu).

Habitués des bars et terrasses, rangez vos couteaux, fourchettes, verres d'alcool et pétards ! Pour la venue du président Macron, même les chiens ne sont pas souhaités dans les périmètres de sécurité établis autour des sites visités, en particulier autour de la préfecture. Des mesures excessives, selon les commerçants, qui craignent pour les finances de leur établissement.

Les boissons alcoolisées ? Interdites ! Les vaisselles et couverts ? Egalement interdits, comme tous contenants et ustensiles en verre, acier, métal ou porcelaine, sur les terrasses des cafés et des restaurants. Les pétards ou fusées ? N'y pensez même pas ! Même les chiens ne sont pas souhaités dans les rues, a fortiori s'ils sont de première ou deuxième catégorie.

" *Ce n'est pas un peu excessif, là, quand même ?!* ", fulmine ce responsable de restaurant, à l'évocation de l'important dispositif de sécurité mis en place autour de la Préfecture pour la venue du président Macron. Son établissement étant assez éloigné de la préfecture, l'homme ne sera concerné qu'une journée par ces mesures, mais avec les fermetures programmées des rues dans le secteur, il s'attend, comme ses confrères, à " *un gros bordel* " pendant toute la durée de la visite présidentielle.

" *Bien sûr que nous allons être impactés* , s'énerve-t-il. *Avec les rues fermées et la réduction des places de parking, les clients ne vont pas oser venir, c'est certain ! Et je ne vous parle pas de la galère pour faire acheminer les marchandises, viandes, fruits et légumes…* "

Tous droits réservés à l'éditeur

Il en est à ce point excédé, qu'il regretterait presque l'absence des Gilets jaunes, dont les manifestations lui avaient pourtant causé bien des pertes et des soucis l'année dernière : " *C'est maintenant qu'il y a un président parmi nous, qu'il faut manifester ! Qu'est-ce que vous attendez ?* "

Aucune consigne délivrée aux commerçants

Bien que ses clients pourront passer à l'arrière de la boulangerie, lorsque l'avenue de la Victoire sera fermée à la circulation, à l'avant, la responsable de Chez Paul s'attend elle aussi à des journées " *compliquées* ". Elle est d'autant plus agacée par le dispositif de sécurité, qu'aucune consigne ne lui a été officiellement transmise par la Préfecture, pourtant située juste à côté.

" *On n'a reçu aucun courrier et personne n'est venu nous voir pour nous dire ce que nous avions le droit de faire ou non* ", déplore-t-elle.

Même son de cloche du côté de la brasserie Le Roland Garros et de la cave à vins Nicolas, ses voisins de trottoir : " *Si on veut des infos, on est obligé d'aller les chercher nous-mêmes sur les sites des médias locaux* ", indique-t-on.

Un jeune vendeur avoue même craindre de ne pouvoir rentrer chez lui, son domicile se situant à l'intérieur du périmètre de sécurité : " *Sans accréditation, comment prouver ma bonne foi, lorsqu'on m'arrêtera ?* ", se demande-t-il. Pour autant, il comprend la volonté du président de ne vouloir prendre aucun risque : " *C'est seulement l'affaire de quelques jours, ensuite tout rentrera dans l'ordre,* soupire-t-il. *Tant que mes beaux-parents, qui doivent prendre l'avion, ne restent pas bloqués dans les embouteillages avec leurs histoires de routes fermées, je fais avec* ".

Ça, c'est seulement s'il n'y a pas de gros pépin avec les routes. Car, comme le relève très justement ce jeune serveur de restaurant : " *On fait quoi, s'il y a un éboulis sur la route du Littoral ?* "

Nathalie Techer

Ce qu'en pensent les habitués des terrasses

Laure , installée depuis le mois de juin à la Réunion, est bien embêtée par le périmètre de sécurité entourant la Préfecture. Une à deux fois par semaine, elle organise des rendez-vous professionnels à la terrasse du Roland Garros et le dispositif la contraint à revoir son agenda.

" *Je comprends la nécessité d'assurer la protection du président et toutes les personnes qui gravitent autour de lui* , dit-elle. *Mais là, on a vraiment l'impression que le dispositif de sécurité est à la hauteur de son égo : démesuré. Après, il n'a peut-être pas tort : personne n'aurait imaginé le massacre pendant le feu d'artifices à Nice* ".

Jeanne , retraitée de l'éducation nationale, soutient quant à elle à 100% cette initiative. " *La sécurité est une question essentielle et il a raison de ne rien négliger* , argumente-elle. *Les gens râlent parce qu'on touche à leurs petites habitudes, mais des solutions existent pour circuler, je pense notamment aux transports en commun. Moi-même, je n'hésite pas à marcher pour traverser tout le centre-ville. Des déviations sont mises en place, ils ne vont pas en mourir* ".

Tous droits réservés à l'éditeur

Abdel , un étudiant tout juste majeur, partage son point de vue : " *Comme ça, au moins, les gens seront plus réticents à l'idée d'aller manifester ou casser* ", note-il. Le jeune homme a tout de même une pensée pour tous les commerçants pénalisés par le dispositif : " *C'est sûr qu'ils vont perdre de l'argent. Sur trois jours, ce n'est pas négligeable* ".

Les périmètres de protection

• Du mercredi 23 octobre à 8 h au vendredi 25 octobre à 18h : aux abords de la préfecture de la Réunion, à Saint-Denis.

• Le mercredi 23 octobre : de 12h à 22h, aux abords de la NORDEV, à Saint-Denis.

De 13 h à 18 h, aux abords du monument aux morts, à Saint-Denis.

• Le jeudi 24 octobre : de 12h à 18h, aux abords du site de la mission locale de l'Ouest, à Saint-Paul.

• Le vendredi 25 octobre : de 9h à 15h, aux abords du site de Grande-Anse, à Petite Île.

La circulation

Au sein de ces périmètres de protection et durant les créneaux horaires, la circulation est interdite et seules les personnes accréditées peuvent y circuler à condition de se soumettre aux contrôles de sécurité. A noter qu'à Saint-Denis, les coupures seront ponctuelles, en fonction de la présence ou non du président de la République dans le chef-lieu.

Les interdits

• Les artifices de divertissement, les articles pyrotechniques, les armes à feu, y compris factices, et les munitions, ainsi que tous les objets susceptibles de constituer une arme au sens de l'article 132-75 du code pénal ou pouvant servir de projectile, en particulier les bouteilles de verre.

• L'usage de dispositifs sonores portatifs ou émanant de véhicules non dûment autorisés.

• Les boissons alcooliques.

• L'accès des animaux dangereux, en particulier les chiens de 1ère et 2ème catégories.

• L'utilisation de contenants et d'ustensiles en verre, acier, métal ou porcelaine en extérieur est interdite par les cafetiers, les restaurateurs ou tout autre commerce de bouche exerçant son activité en extérieur sur les périmètres de protection. Enfin, pour des raisons de sécurité, les établissements disposant d'une terrasse sur l'axe du cortège devront obligatoirement laisser un passage de deux mètres entre leur terrasse et les barrières matérialisant l'axe du cortège.

Véhicules autorisés

La circulation est maintenue pour les véhicules de secours, les véhicules d'entretien et de ramassage des ordures et les transports en commun. À noter que les arrêts de bus présents au sein des périmètres protégés ne seront pas desservis. Afin d'assurer l'équilibre entre la sécurisation adéquate des délégations officielles

Tous droits réservés à l'éditeur

et le respect de la vie économique, les forces de l'ordre fluidifieront le trafic et lèveront les restrictions dès le départ des autorités.

Les poids lourds

La circulation des poids lourds est déviée vers le boulevard sud du 23 octobre à 6 h au 25 octobre 16 h pour alléger le trafic en centre-ville.

Pour plus d'informations

Les détails des périmètres des zones et les modalités d'accès sont disponibles sur le site internet des services de l'État au lien suivant : www.reunion.gouv.fr

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

Macron à la Réunion : Douceur tropicale au Barachois



Pas de clients ou presque donc même pas la peine de sortir des gobelets en carton sur la terrasse du Roland-Garros ! (Photo

SLY)

Vous cherchez un havre de paix ? Le Barachois vous tend les bras ! Depuis ce mercredi matin, derrière les barrières de sécurité, c'est le calme total, un vrai bonheur, la douceur des tropiques à l'état pur. *"C'est chouette : plus aucun camion !"* ironise un serveur du Roland-Garros. Ce qui est moins chouette, c'est qu'il n'y a quasiment plus aucun client non plus !

Sauf peut-être un 1er janvier (et encore !) on n'a jamais vu le Barachois aussi désert. A l'agence Air France, vous avez tout le temps que vous voulez pour acheter un billet d'avion, vous ne ferez pas la queue pour un sandwich chez Paul ni pour un Loto au Rallye. Le **caviste Nicolas** sera aux petits soins pour vous. Et au Roland-Garros, donc, la terrasse vous est entièrement consacrée.

Tous les commerçants se montrent fatalistes mais grincent un peu des dents, quand même. Chez Nicolas, justement, il a fallu décharger et charger les palettes à la main par l'arrière du magasin puisqu'il est interdit de circuler côté préfecture. Au Roland-Garros, sur la terrasse la plus proche de la préf', c'est gobelets en cartons obligatoires et cuillères métalliques interdites (mais comme il n'y a pas de clients...)

"On nous a demandé de circuler avec une carte d'identité et une fiche de paye pour prouver qu'on travaille bien ici", expliquent les salariés du secteur "mais on n'a été prévenus que mardi soir à 16h30 seulement alors pour s'organiser, merci bien !"

Tous droits réservés à l'éditeur

Cette désertification du Barachois irradie largement les alentours : bien au-delà du square Labourdonnais, les restaurants et autres boutiques voient entrer d'épisodiques clients. Quand à la circulation dans Saint-Denis, c'est de l'huile ! Là où c'est un peu moins drôle, c'est que cette léthargie va durer trois jours...

Tous droits réservés à l'éditeur

Capital
Pays : FR
Périodicité : Mensuel
OJD : 203141



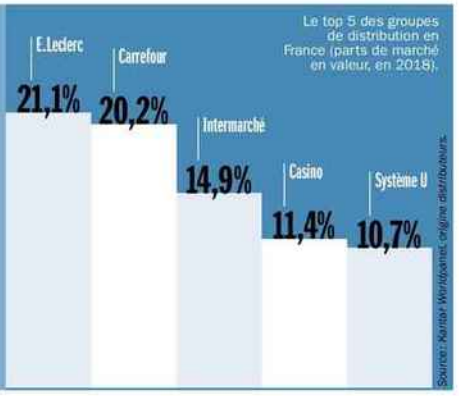


Date : Novembre 2019
Page de l'article : p.120

LE PALMARÈS DES MEILLEURES ENSEIGNES

Les champions de L'ALIMENTAIRE

Les Français aiment encore se déplacer pour faire leurs courses. Voici les chaînes qu'ils préfèrent pour leur accueil et leur efficacité.





RICHARD DAMORET/REA

COMPTOIR DES VIGNES Créé en 2009 par le grossiste en boissons C10, ce réseau de cavistes compte une cinquantaine de points de vente, situés surtout en périphérie dans des zones commerciales. Les prix y sont accessibles : 8 euros en moyenne la bouteille de vin.

Boulangeries		
1.	Marie Blachère	7,54
2.	Maison Eric Kayser	7,50
3.	Moulin de Païou	7,47
Cavistes		
1.	Comptoir des vignes	8,15
2.	V and B	7,83
3.	Nicolas	7,80

Chocolatiers		
1.	Yves Thuriès	8,12
2.	Puyricard	8,03
3.	Leonidas	8,01
Drives (courses en ligne à récupérer)		
1.	E.Leclerc Drive	7,79
2.	U Drive	7,75
3.	Auchan Drive	7,72
Epicerie fine (thés, cafés...)		
1.	Nespresso	8,07
2.	Mariage Frères	8,04
3.	Palais des thés	7,98
Glaces et desserts glacés		
1.	Louise	8,00
2.	Amorino	7,77
3.	Häagen-Dazs	7,74
Hypermarchés		
1.	E.Leclerc	7,14
2.	Auchan	7,03
Livraison à domicile		
1.	CoursesU.com	7,25
2.	Intermarché	7,20
Magasins bio		
1.	Bio & Sens	8,00
2.	Les Nouveaux Robinson	7,72
3.	Biocoop	7,70
Magasins multifrais		
1.	Grand Frais	7,62
2.	Le Cours des Halles	7,40

E.LECLERC Le ministère des Finances peut bien vouloir sanctionner la célèbre enseigne de grande distribution pour des pressions abusives sur ses fournisseurs, elle est ici la préférée des consommateurs pour ses hypers et ses drives, grâce à des prix toujours jugés comme les plus bas du marché. Peu présent dans la capitale, le groupe a pour objectif de s'y développer avec un service de livraison à domicile mais aussi des drives piétons.

GRAND FRAIS Son fondateur, Denis Dumont, a développé avec succès cette enseigne de produits frais (primeurs, boucherie, crémerie, poissonnerie...) qui privilégie les circuits courts, le tout présenté joliment comme sur un marché.

NESPRESSO Le spécialiste du café en capsule vend cher ses grands crus dans ses boutiques et en ligne. Mais il offre de nombreux services (conseils, dégustation, renouvellement automatique des commandes, réparation des machines...).

Produits surgelés		
1.	Picard	7,66
2.	Thiriet	7,64
3.	Maximo	7,29
Supérettes		
1.	Votre Marché	7,30
2.	Carrefour Montagne	6,94
3.	Coccimarket	6,77
Supermarchés		
1.	Super U	7,15
2.	Supermarchés Match	7,01
3.	Intermarché	6,92

Tous droits réservés à l'éditeur

LE JOURNAL DE L'ILE
Pays : France
Périodicité : Quotidien



Date : 24 octobre 2019
Journaliste : D.C.



Pas de clients ou presque donc même pas la peine de sortir des gobelets en carton sur la terrasse du "Roland-Garros" ! (photo SLY).

Douceur tropicale au Barachois

Vous cherchez un havre de paix ? Le Barachois vous tend les bras ! Depuis ce mercredi matin, derrière les barrières de sécurité, c'est le calme total, un vrai bonheur, la douceur des tropiques à l'état pur. *"C'est chouette : plus aucun camion !"* ironise un serveur du *Roland-Garros*. Ce qui est moins chouette, c'est qu'il n'y a quasiment plus aucun client non plus !

Sauf peut-être un 1er janvier *(et encore !)* on n'a jamais vu le Barachois aussi désert. À l'agence Air France, vous avez tout le temps que vous voulez pour acheter un billet d'avion, vous ne ferez pas la queue pour un sandwich chez *Paul* ni pour un Loto au *Rallye*. Le caviste Nicolas sera aux petits soins pour vous. Et au *Roland-Garros*, donc, la terrasse vous est entièrement consacrée.

Tous les commerçants se montrent fatalistes mais grincent un peu des dents, quand même. Chez Nicolas, justement, il a fallu décharger et charger les palettes à la main par l'arrière du magasin puisqu'il est interdit de circuler côté préfecture. Au *Roland-Garros*, sur la terrasse la plus proche de la préf', c'est gobelets en carton obligatoires et cuillères métalliques interdites *(mais comme il n'y a pas de clients...)*.

"On nous a demandé de circuler avec une carte d'identité et une fiche de paye pour prouver qu'on travaille bien ici", expliquent les salariés du secteur *"mais on n'a été prévenus que mardi soir à 16 h 30 seulement alors pour s'organiser, merci bien !"*

Cette désertification du Barachois irradie largement les alentours : bien au-delà du square Labourdonnais, les restaurants et autres boutiques voient entrer d'épisodiques clients. Quant à la circulation dans Saint-Denis, c'est de l'huile ! Là où c'est un peu moins drôle, c'est que cette léthargie va durer trois jours...

D.C.

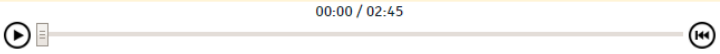
Tous droits réservés à l'éditeur

Consulter sur LuQi

Radio

■ RTL (26/10/19 à 07:47 | 00:02:45) : « RTL WEEK-END » *Stéphane Carpentier*
L'angle éco - La marque enfantine Prénatal fait son retour en France. Lors de la crise du textile, la marque a été cédée à l'ancien patron des vins Nicolas.

L'angle éco - La marque enfantine Prénatal fait son retour en France. Lors de la crise du textile, la marque a été cédée à l'ancien patron des vins Nicolas.



Consulter sur LuQi

Radio

■ SUD RADIO (26/10/19 à 12:30 | 00:28:01) : « IN VINO » *Alain Marty*
L'émission est délocalisée au restaurant "Bar à Vins Nicolas", à Paris.

L'émission est délocalisée au restaurant "Bar à Vins Nicolas", à Paris.

00:00 / 28:01

Consulter sur LuQi

Radio

■ SUD RADIO (27/10/19 à 12:29 | 00:25:46) : « IN VINO » *Alain Marty*
L'émission se déroule à la cave Nicolas de la place de la Madeleine, à Paris. Itw notamment de Grégoire Henry, le président de Vinovae. Il souligne que les vignerons ne peuvent pas envoyer 500 bouteilles à tous les Nicol...

L'émission se déroule à la cave Nicolas de la place de la Madeleine, à Paris. Itw notamment de Grégoire Henry, le président de Vinovae. Il souligne que les vignerons ne peuvent pas envoyer 500 bouteilles à tous les Nicolas pour faire goûter leurs vins.

00:00 / 25:46

MOT-CLE(S)	NICOLAS
CHAINE / STATION	**SUD RADIO**
DIFFUSION	**29/09/2019 - 12:57**
DUREE	00:00:30
EMISSION	IN VINO - 12:30
PRESENTATEUR(S)	ALAIN MARTY
INDEXATION	
RUBRIQUE	



Impossible de regarder ou d'écouter ? Cliquer ici


VAL DE LOIRE
VINS DU MONDE
ESPACE CADEAUX
NICOLAS
4 bouteilles = 22€

PRODUITS

CNEWS Matin

Pays : FR
Périodicité : Quotidien
OJD : 557204





Date : 30 septembre 2019
Page de l'article : p.14

LE BON VIN

LAURENT-PERRIER, CUVEE ROSEE, ROBE ZEBRE

Quoi ? Le champagne rosé de la maison Laurent-Perrier est réalisé par saignée, c'est-à-dire par macération des raisins. Ce procédé plutôt rare lui confère une certaine distinction. La bouteille se pare ici d'une jolie robe «Zèbre» dans une édition limitée.

Quand ? Comme la plupart des champagnes non millésimés, le vieillissement n'est pas recommandé.

Avec ? Sa fraîcheur mais aussi l'élégance de son flacon en fait un présent idéal pour une soirée réussie.

Combien ?
80 euros chez Nicolas dès octobre.



© LAURENT-PERRIER

Tous droits réservés à l'éditeur

CNEWS Matin

Pays : France
Périodicité : Quotidien
OJD : 46288





Date : 07 octobre 2019
Page de l'article : p.10

LE BON VIN

LAURENT-PERRIER, CUVEE ROSEE, ROBE ZEBRE

Quoi ? Le champagne rosé de la maison Laurent-Perrier est réalisé par saignée, c'est-à-dire par macération des raisins. Ce procédé plutôt rare lui confère une certaine distinction. La bouteille se pare ici d'une jolie robe «Zèbre» dans une édition limitée.

Quand ? Comme la plupart des champagnes non millésimés, le vieillissement n'est pas recommandé.

Avec ? Sa fraîcheur mais aussi l'élégance de son flacon en fait un présent idéal pour une soirée réussie.

Combien ?
80 euros chez Nicolas dès octobre.



Tous droits réservés à l'éditeur

LIQUIDES & CONDITIONNEMENT
Pays : FR
Périodicité : Bimestriel





Date : Aout - septembre 2019
Page de l'article : p.6-7
Journaliste : Zoé Weller

WHISKY

WHISKIES DU MONDE A LE VENT EN POUPE

Ayant conquis sa place sur le marché des spiritueux haut de gamme, Whiskies du Monde se révèle être un distributeur de choix. L'entreprise qui affiche une évolution de son chiffre d'affaires de plus de 300 % sur les 5 dernières années sélectionne ses produits et ses réseaux. Juliette Sauzet, responsable communication chez Whiskies du Monde, répond à trois questions sur la position et la stratégie de la société.



WHISKIES DU MONDE EN 4 DATES

1999 : Création par Alain Pontoizeau de la société de distribution Archibald Lauder's.
2007 : Son fils Arnaud rejoint la société qui change d'orientation et de nom.
2010 : Whiskies du Monde devient le distributeur exclusif en Europe de la marque Akashi. Sa fille Florence rejoint l'aventure.
2019 : Lancement de la gamme de single malts Évadé.

L&C : COMMENT EST NÉ WHISKIES DU MONDE ?

Juliette Sauzet : Directeur des ventes de Courvoisier, Alain Pointoizeau a créé en 1999 à Mérignac sa propre société, Archibald Lauder's, qu'il a dédiée à la grande distribution. À partir de 2007, Arnaud rejoint son père : la société change de nom et d'orientation en privilégiant les cavistes indépendants. En 2010, Arnaud part en repérage au Japon à la rencontre des producteurs de whiskies locaux et Whiskies du Monde devient le distributeur exclusif en Europe de la marque Akashi (distillerie White Oak)
De 12 salariés aux débuts de l'aventure, nous sommes passés à une petite quarantaine de personnes et allons agrandir nos locaux à la rentrée. Parallèlement, nous avons travaillé à la refonte de notre site Internet en version bilingue pour y présenter la totalité de nos marques – plus de 50 – et afficher nos 200 références.

L&C : QUELLE EST VOTRE PLACE ACTUELLE SUR LE MARCHÉ ?

Juliette Sauzet : Nous fêtons nos 20 ans cette année et nous vendons un peu plus d'un million de bouteilles par an toutes catégories confondues pour un chiffre d'affaires de 48 millions d'euros. Distributeur sélectif, nous voulons sauvegarder l'équilibre grâce auquel nous avons construit notre notoriété sur le marché français en travaillant étroitement avec les producteurs. Nous avons un service marketing d'une dizaine de personnes ce qui nous permet de soigner nos relations fournisseurs et de construire l'image des marques que nous distribuons.
Le « made in France » a la cote : nous avons

Tous droits réservés à l'éditeur



fait entrer dans notre catalogue des spiritueux fabriqués près de Cognac comme Monsieur Gin ou Madame Vodka (une eau-de-vie au quinoa bio 100 % français), qui sont plébiscités par les bartenders. Autre tendance lourde : l'exotisme, d'autant qu'un whisky indien acquiert en 8 ans la maturité d'un whisky écossais de 30 ans. Si la France reste notre premier marché, nous présentons une sélection de produits à l'export dans 27 pays européens, développons le duty-free avec Lagardère et DFS et travaillons avec le Canada et les États-Unis. Notre cœur de cible, ce sont les cavistes indépendants. Nous lancerons un catalogue CHR au début de l'année prochaine, mais tout reste à construire dans ce secteur.

L&C : IMPORTATEUR, DISTRIBUTEUR ET POURQUOI PAS CRÉATEUR ?

Juliette Sauzet : Nous avons créé la marque Évadé, un nom qui sonne français, en a l'air et les accents. Le lancement de cette gamme de whiskies cultivés, distillés et vieillis en France va avoir lieu dès septembre avec un single malt standard et un deuxième tourbé alors que le troisième vieilli en fûts de vin rouge sortira en 2020.

Nous avons choisi une bouteille Antigua que l'on voit peu sur le marché, un bouchon Delage à tête bois, une capsule étain Coliège, et nos étiquettes sont réalisées par un imprimeur de Cognac. Cette marque sera pour le moment exportée au Canada ; elle est déjà référencée chez Nicolas et plusieurs cavistes indépendants auprès desquels elle a rencontré un grand succès lors de la dernière édition de Vinexpo. »

Propos recueillis par Zoé Weller

Tous droits réservés à l'éditeur

L'EXPRESS
Pays : FR
Périodicité : Hebdomadaire
OJD : 292548





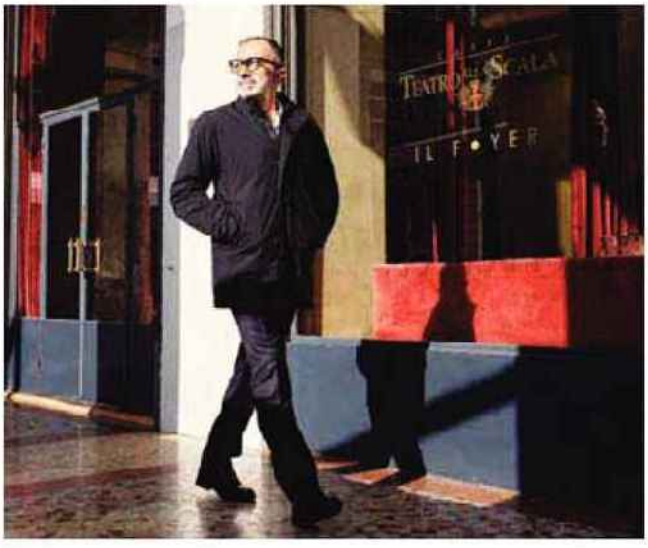
Date : Du 16 au 22 octobre 2019
Page de l'article : p.38

ZOOM

TUCANO URBANO

LA MARQUE FÊTE SES 20 ANS

Tucano Urbano naît en 1999, à Milan : 20 ans de solutions techniques et ingénieuses destinées à révolutionner la mobilité urbaine sur deux roues avec un style inédit. Un anniversaire important célébré aujourd'hui avec la capsule MILANO 1999 : six créations exclusives qui illustrent l'ingéniosité, la fonctionnalité et le style avec lesquels la marque italienne a conquis les principales métropoles européennes depuis 1999. La première est SCALA, le « car coat » qui fait honneur à l'opéra symbole de Milan dans sa version la plus élégante. Réalisée en tissu Taslan, il est doté d'une doublure thermique détachable pour une utilisation 12 mois et se distingue par le style moderne et minimal. **tucanourbano.com**



COLISÉE PARIS

LA PIÈCE DE LA SAISON !

Le style godillot est un « must have » de cette saison automne-hiver 2019. Ultra tendance, la bottine à lacets Adamo de chez Colisée Paris est un modèle incontournable. Son esprit godillot, son aspect rétro et son beau cuir effet vintage chic se mariera parfaitement avec des pantalons courts. Bottines Adamo en cuir marron sur semelle de cuir patin gomme : 305 €. Disponibles en noir, bordeaux ou en velours marron. **coliseeparis.fr**



AFFLIGEM 0.0

UNE BIÈRE D'ABBAYE SANS ALCOOL

Lancée au printemps, Affligem 0.0 est la toute première bière belge d'abbaye sans alcool. Délicate avec sa mousse très blanche et ses petites bulles fines, Affligem 0.0 est une bière au bouquet très fruité qui mêle une douce acidité à des arômes de fruits blancs, jaunes et exotiques. Ces notes se marient harmonieusement à la pointe d'amertume de ses houblons aromatiques. Un léger fond de malt est également perceptible ainsi qu'une touche d'herbe coupée. Brassée en Belgique, dans son berceau d'origine, et fidèle à la tradition historique des moines d'Affligem toujours impliqués dans les recettes, Affligem 0.0 allie le goût prononcé d'une bière d'abbaye au rafraîchissement d'une bière sans alcool. **affligembeer.com/fr**



LAURENT-PERRIER

UN NOUVEL ÉCRIN HAUTE COUTURE

Pour les fêtes de fin d'année, Laurent-Perrier propose un nouveau rituel de service donnant au flacon iconique Cuvée Rosé un éclat singulier. Après les robes « Maillage LP » et « Constellation », la Maison enrichit sa collection avec la robe « Zèbre ». Une robe or rose aux zébrures entrelacées tels les arômes frais de fruits rouges où se mêlent framboise, cerise et groseille. Cet écrin haute couture, en série limitée, est un clin d'œil au règne animal célébré dans l'univers de la création où python, léopard, panthère et zèbre forment un bestiaire contemporain et intemporel. Edition limitée Cuvée Rosé Laurent-Perrier, disponible en exclusivité chez Nicolas à partir de mi-octobre. Prix de vente recommandé : 80 € TTC. **laurent-perrier.com/fr**


© Iris Velghe

Tous droits réservés à l'éditeur



Spirit ... Invitation aux voyages



Allez en Charentes découvrir le Cognac, aux Caraïbes pour le rhum, en Ecosse pour le whisky, au japon pour le Gin ou le whisky, en Provence pour le Pastis, au Bélize à nouveau pour du rhum... les voyages forment le palais avec des spiritueux pleins de saveurs. Bon voyage...avec modération.

SLANE

Le Whisky aux 3 maturations



La signature aromatique complexe de Slane Irish Whiskey provient pour beaucoup de sa méthode de vieillissement élaborée. Les whiskeys de grain et de malt sont en effet divisés dans trois types de fûts différents, qui leur confèrent chacun des notes bien distinctes. Une partie vieillit dans des fûts neufs de chêne blanc américain, il en tire des notes de vanille douce et de chêne torréfié. Une autre repose dans des fûts de bourbon qui lui confèrent des saveurs subtiles de caramel mou, de prune et de banane mûre. Enfin, une dernière partie mature dans des fûts de chêne espagnols ayant préalablement contenu du Xérès Oloroso, qui enrichit le liquide de touches de fruits secs (en particulier de raisins) et d'épices. La suite est affaire de temps et de patience. Vous en aurez pour découvrir un Irish whiskey « triple casked » unique.. 39€



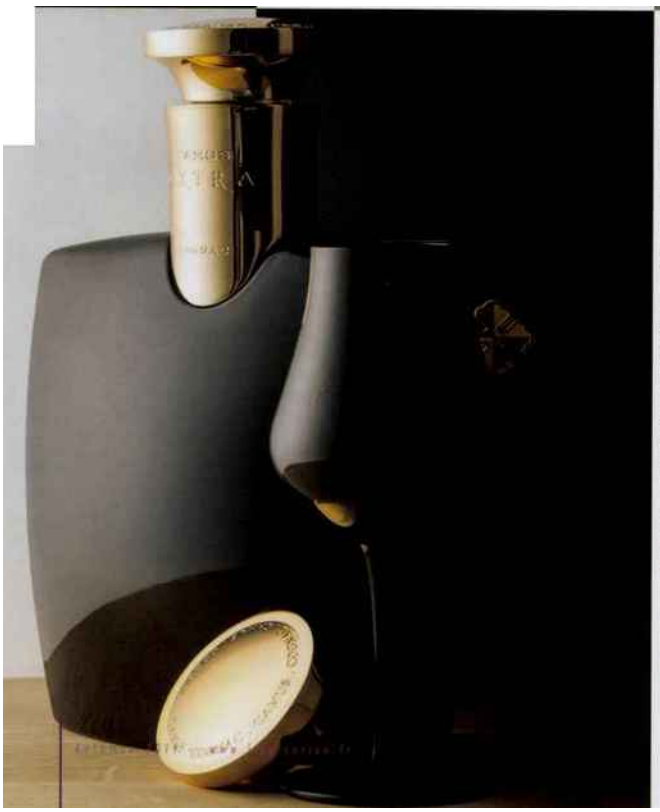
Pastis Henry BARDOUIN

l'âme de la Provence

Le mot apéritif vient du latin aperire qui signifie "ouvrir". Dès l'Antiquité, il existait des boissons apéritives, qui ouvraient tout à la fois le repas et l'appétit. Il faudra cependant attendre le XXe siècle pour que l'apéritif se démocratise. Et bien sûr le Pastis qui a particulièrement marqué son temps. Plus encore avec le Pastis Grand Cru Henri Bardouin composé de 65 plantes et épices et des produits à base d'olive, une alliance typiquement provençale. Le pastis Grand Cru Henri Bardouin est vraiment à part dans le monde des anisés. Son secret : la profonde harmonie de plus de 65 plantes et épices cueillies, macérées, distillées, assemblées. Il faut du temps et de la patience depuis la récolte du thym à Forcalquier fin mai, jusqu'à la mise en bouteille, pour le fabriquer. 23,30€

www.pastishenribardouin.com

Tous droits réservés à l'éditeur



CAMUS ... Dark & Intense !

la nouvelle génération de Cognacs

Plus de 155 ans après la création de l'entreprise familiale, Cyril Camus partage aujourd'hui sa vision et sa passion pour des cognacs intensément aromatiques. Comme ses aïeux, il laisse à son tour son empreinte sur la Maison en réinventant les cognacs qui portent leur nom. Grâce à la méthode de distillation « Intensity », qui consiste à sélectionner manuellement les « têtes » de distillation avec les meilleures qualités aromatiques, aboutissement de 15 ans de recherches dans le développement de cognacs intensément aromatiques, la Maison présente trois de ces eaux-de-vie vieillies exclusivement dans de petits fûts légèrement toastés et à grain fin qui apportent des tanins délicats et élégants : VERY SPECIAL, VSOP et XO.8.
399,00€

Quant au coffret Extra Dark (400 €), Il est de toute beauté.

www.camus.fr





Tous droits réservés à l'éditeur



1/ GLENGLASSAUGH, *deux « octaves » de plus*

Glenglassaugh, la plus maritime des distilleries écossaises, propose des whiskies singuliers influencés par sa situation géographique entre terre et mer. Distillerie en renouveau, elle est reconnue pour son passé de vieillissement éprouvé. C'est grâce à ce savoir-faire qu'elle propose le deuxième Opus de ses célèbres Octaves : Glenglassaugh Octaves Classic Batch 2 et Glenglassaugh Octaves Peated Batch2, des éditions limitées rigoureusement sélectionnées par la Master Blender, Rachel Barrie. Ces single malts singuliers sont vieillis en octaves, des fûts de capacité huit fois inférieure aux fûts de bourbon qui permettent un échange plus grand et plus rapide entre le bois et le liquide.

Disponible chez Dugas et chez les cavistes : 77 €

2/ LE SAVOIR FAIR

FAIR, première marque indépendante de spiritueux éthiques et responsables, fête ses dix ans. Ce rum du Belize en est la parfaite illustration. Fermenté et distillé sur place, et vieilli pendant cinq ans en fûts de chêne américain, il est ensuite embouteillé à Cognac. Pour cette fin d'année, il est présenté dans un coffret élégant avec deux verres. 45 €

A la Maison du whisky et sur whisky.fr

3/ UBY OAK -

Armagnac triple casks bio réinventé par UBY

Le Domaine Uby bouscule les codes de l'Armagnac avec cette étonnante bouteille jaune qui revendique fièrement son vieillissement en barrique (Oak signifie chêne en anglais).Au-delà de la bouteille, la surprise se poursuit dans le verre avec un cet Armagnac bio jeune issu des cépages Baco et Ugni-blanc aux notes étonnamment douces et vanillées. C'est le savant vieillissement pendant un an en fûts neufs de chênes gascons puis deux ans en fûts usagers de chênes des Vosges qui lui confèrent ce caractère gourmand ou ressortent aussi le pain d'épices et les fruits jaunes mûres et qui devraient séduire les amateurs de rhum.

Sans ajout de sulfites. 39,00 € BienManger.com 4/

4/ RHUM DON PAPA *Envolez-vous aux Philippines*

La marque de rhum à l'univers mystique lance pour la troisième année consécutive son concours de cocktails pour amateurs. (Rendez-vous sur le site www.shakeitwiththedon.com et postez votre recette de cocktail réalisée avec du Don Papa avec photo à l'appui en seulement 2 clics). 6 chanceux seront sélectionnés pour une séance de coaching avec de célèbres barmen le 16 novembre 2019, au Kube Hôtel à Paris. Ils s'affronteront ensuite devant un jury d'experts lors d'une finale qui aura lieu le même jour pour tenter de gagner un voyage aux Philippines pour 2 personnes, sur les terres natales de Don Papa. www.shakeitwiththedon.com

5/ JÄGERMEISTER *fait la fête !*

Véritable icône des nuits berlinoises, Jägermeister est le 9e alcool le plus consommé au monde. Née d'un savant mariage de 56 plantes, dont le gingembre, la cardamome verte, l'anis ou encore la réglisse pour les plus marquées, cette boisson au goût inimitable s'apprécie en shot glacé à -18 °C ! Pour cette fin d'année, deux coffrets se mêlent à la fête, aux fêtes. Le premier composé de 2 verres shooters, avec une bouteille de 70 cl. Le second est un coffret cadeau 2 en 1 contenant une bouteille et une flasque en acier brossé portant l'emblématique tête de cerf surmontée de la croix de Saint Hubert (patron des chasseurs.

Chaque coffret est vendu 21,90€

6/ *L'édition limitée* **Roku Gin x Ohgushi**

La Maison Suntory crée la première collection capsule de sa marque de gin Roku en collaborant avec le célèbre artiste japonais Ohgushi qui puise son inspiration dans la beauté de l'artisanat et de la nature japonaise grâce à sa technique très prisée de peinture à l'eau. Roku signifie le chiffre « 6 » en japonais, symbole d'équilibre dans la culture nipponne. Il fait référence aux six botaniques spécifiques qui donnent son caractère unique à ce craft gin et à la forme hexagonale de sa bouteille, dont chacune de ses facettes illustrent une de ces six botaniques.

Disponible en exclusivité chez Nicolas : 33 €

7/ VODKA GREY GOOSE *s'associe à la maison Labiche pour le design de sa bouteille en édition limitée.*

Déclinée en deux versions inspirées de la plage emblématique de Saint-Tropez aux couleurs bleu et blanc sous forme de vogue. Du Bloody Mary pour l'heure du brunch à l'Espresso Martini pour un dîner tardif en passant par le Grand Fizz et le French Mule à déguster face aux derniers rayons de soleil, cette bouteille unique accompagnera ainsi les amateurs de cocktails à chaque instant de la journée. Prix 40€. Disponible en magasins et chez les cavistes.

8/ *Le savoir-faire des distilleries écossaises en flacons*

BENRIACH CASK STRENGTH CLASSIC BATCH 2

Reconnue pour son innovation et son savoir-faire en vieillissement, la distillerie BenRiach propose un single malt élaboré dans sa plus pure tradition créative. BenRiach Cask Strength Classic Batch 2 est le fruit d'une triple maturation en fûts de Bourbon, fûts d'Oloroso puis dans des fûts de chêne neufs. Ce vieillissement pour le moins original confère à ce single malt un profil aromatique d'une richesse incomparable. D'une subtile robe or, son nez propose des notes de pommes caramélisées, d'abricot et d'orange. En bouche, on découvre des saveurs de crème au caramel mêlées à la douceur du chocolat au lait et de l'amande. La nectarine vient ensuite compléter les notes fumées qui rappellent la bruyère caractéristique de la région. 62,50 €

9/ GLENDRONACH 12 ANS

GlenDronach surprend avec cette expression au caractère unique, symbole de son savoir-faire ancestral. Son vieillissement en fût de Pedro Ximenez et Oloroso confère à ce single malt un caractère corsé. Ce 12 ans présente une intense robe ambrée, presque rouge. Au nez, il surprend par de délicieux arômes de vanille et de gingembre, réhaussés de notes de vin chaud et de poire. Sa bouche s'ouvre sur des notes épicées de chêne, de raisins secs et de fruits rouges. En longueur, de subtiles notes d'épices viennent donner une délicate profondeur à ce whisky. 59,90 €.

Disponible à La Maison du Whisky & Comptoir Irlandais

Tous droits réservés à l'éditeur

Le Point
Pays : FR
Périodicité : Hebdomadaire
OJD : 340253





Date : 24 octobre 2019
Page de l'article : p.12



MAISON DUBECQ
Nouvelle saison, nouvelle collection
Le nouveau catalogue Automne-Hiver présente 1 200 vins triés sur le volet et commentés, de Bordeaux, Bourgogne, Champagne... Avec la qualité de service Dubecq : provenance garantie, conseils de dégustation, panachage en toute liberté et sans frais, expéditions dans toute l'Europe, emballages soignés, suivi des livraisons..."

www.dubecq.com
ou sur demande au 05 56 920 916



BVLGARI
Serpenti Viper
Inspiré de la spirale que forme la vipère, ce bracelet s'enroule autour du poignet avec sensualité et laisse la beauté de ses courbes et l'opulence de ses écailles nous captiver. Jeu hypnotisant d'ombre et de lumière, de savoir et de séduction, de tentation et de désir, les deux facettes du serpent se révèlent à travers les ondulations d'un design fascinant.

www.Bulgari.com



BUCHERER
Carl F. Bucherer Manero Autodate Bucherer BLUE
Bucherer dévoile la nouvelle pièce issue de sa collection Bucherer BLUE : la Manero Autodate imaginée par la Maison Carl F. Bucherer. Ce modèle dédié aux femmes se distingue par des matières nobles ainsi qu'un design élégant inspiré des codes de la joaillerie.

En exclusivité chez Bucherer
12 boulevard des Capucines, Paris 9e
T : 01 70 99 18 88 - www.bucherer.com

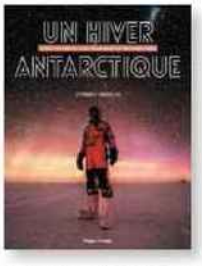
Essentiels

La sélection du Point Communication



ALPINA
Startimer Pilot Heritage
D'inspiration aéronautique, la collection Startimer Pilot Heritage d'Alpina offre aux amateurs de sensations aériennes des pièces robustes, lisibles, fonctionnelles, à l'esthétique inspirée des années 1970. Capitalisant sur son patrimoine, le chronographe monopoussoir (nouveau design, nouvelle complication et nouveau mouvement) offre plus de 40 % de réserve de marche additionnelle.

Distribuée chez les Horlogers-Bijoutiers exclusivement
T : 01 48 87 23 23 - www.alpinawatches.com



UN HIVER ANTARCTIQUE
Cyprien Verseux
Cyprien Verseux raconte une année hors-norme passée en huis-clos dans une base scientifique au cœur de l'Antarctique. À plus de 3 200 mètres d'altitude, le manque d'oxygène affecte le sommeil, les capacités cognitives, l'endurance. Le ciel dégagé, la nuit polaire et l'absence de pollution en font un lieu privilégié pour l'astronomie, la physiologie humaine, la glaciologie et les sciences de l'atmosphère.

www.hugoetcie.fr



LAURENT-PERRIER
Nouvelle édition limitée Cuvée Rosé robe Zèbre
Pour célébrer les fêtes de fin d'année, Laurent-Perrier propose en série limitée un nouveau rituel de service donnant au flacon iconique de la Maison un éclat singulier : une robe or rose aux zébrures entrelacées tels les arômes frais de fruits rouges, où se mêlent framboise, cerise et groseille."

Disponible en exclusivité chez Nicolas au prix de 80 €
www.cuveerose.com/fr

Tous droits réservés à l'éditeur

MAXI CUISINE HORS SERIE
Pays : FR
Périodicité : Parution Irrégulière
OJD : 98031



Date : Novembre - decembre 2019
Page de l'article : p.104-105
Journaliste : Floriane Testard

LES PLAISIRS DES FÊTES

Par Floriane Testard

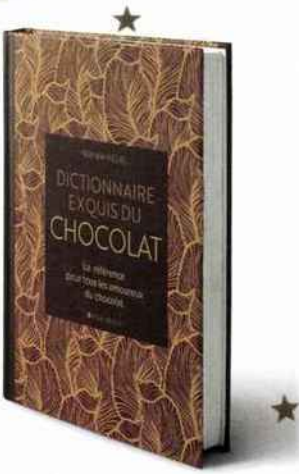
Cadeaux gourmands



Douceurs hivernales
Le célèbre créateur de macarons invite au voyage pour ces fêtes de fin d'année en proposant trois nouveaux coffrets décorés de branches de sapin et de feuilles d'érable évoquant les paysages canadiens. À la dégustation, vous y retrouverez la suavité du sirop d'érable et la note de beurre salé des noix de pécan.
Ladurée, coffret à partir de 21,50 €, macaron édition limitée, 3 € pièce.



Un thé enchanté
Les Thés de la Pagode ravivent, le temps d'une dégustation, vos souvenirs d'enfance avec ce thé qui fleure bon la cerise, l'amande et la vanille.
Thés de la pagode, Nuits impériales, 9,90 € (50 g).



Chocolavore
Sous sa couverture aux dorures alléchantes, ce dictionnaire exquis du chocolat nous plonge dans l'univers merveilleux de la fève de cacao et de ses dérivés. Secrets de fabrication, anecdotes, éclairages historiques… les amoureux de chocolat vont adorer feuilleter cette bible mot après mot, de découverte en découverte
Dictionnaire exquis du chocolat, de Nathalie Helal, éd. Albin Michel., 21,90 €.



Duo parfumé
Olivier & Co propose dans ce coffret deux de ses produits phares, le vinaigre à la framboise et l'huile aromatique olive, citron vert et basilic. Macérées entières dans le vinaigre légèrement chauffé puis refroidi, les framboises conservent leur goût. Une saveur divine avec l'huile aromatique brassée. Pour un carpaccio de poisson ou de fruits…
Olivier & Co, Le Duo de Noël (2 x 250 ml), 25,90 €.

Casser pour dévorer
Parce que la gourmandise est au rendez-vous des fêtes, Le Comptoir de Mathilde propose ce coffret chocolat à casser. Une méthode rigolote pour combler ses envies de gros ou de petits éclats fondants.
Le Comptoir de Mathilde, chocolat à casser, 19,90 €.



LES PRIX SONT DONNÉS À TITRE INDICATIF ET SONT SUSCEPTIBLES DE CHANGEMENTS

Tous droits réservés à l'éditeur



Dégustation
Ce coffret de 6 terrines et 3 chutneys vous fera découvrir des mélanges inédits autour du canard, de la pintade et du porc en les mariant à la subtilité de la mangue, de l'oignon confit ou de la figue. Entre douceur sucrée et touches salées, les nouvelles saveurs sont au programme des fêtes.
Comtesse du Barry, 28,90 €.



À croquer
Les éternelles Gavottes se réinventent avec un nouveau duo chocolat au lait, et chocolat noir et mandarine.
Gavottes, crêpes dentelle, 9,89 € (420 g).

Le Demoiselle passe l'hiver au chaud
Pour célébrer le réveillon, Vranken habille son célèbre champagne Demoiselle, d'un fourreau de couleur mauve et de fils d'or. Féminité et élégance accompagnent les notes de fleurs blanches (acacia, aubépine) et de pamplemousse durant la dégustation.
Vranken, champagne Demoiselle brut, 35 €, chez Nicolas.







Haute en couleur
Cette bouteille de vodka de la Distillerie de Paris est si belle que l'on a hâte de la poser sur sa table de fête.
Distillerie de Paris, 29,90 €.



Pas de réveillon sans marrons !
Coffret de 36 marrons glacés dans leur joli papier doré. À offrir ou à déguster à l'heure du café.
Sabaton, coffret Castanea, 61 €.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ.

Tous droits réservés à l'éditeur

Pays : FR
Périodicité : Hebdomadaire
OJD : 261464

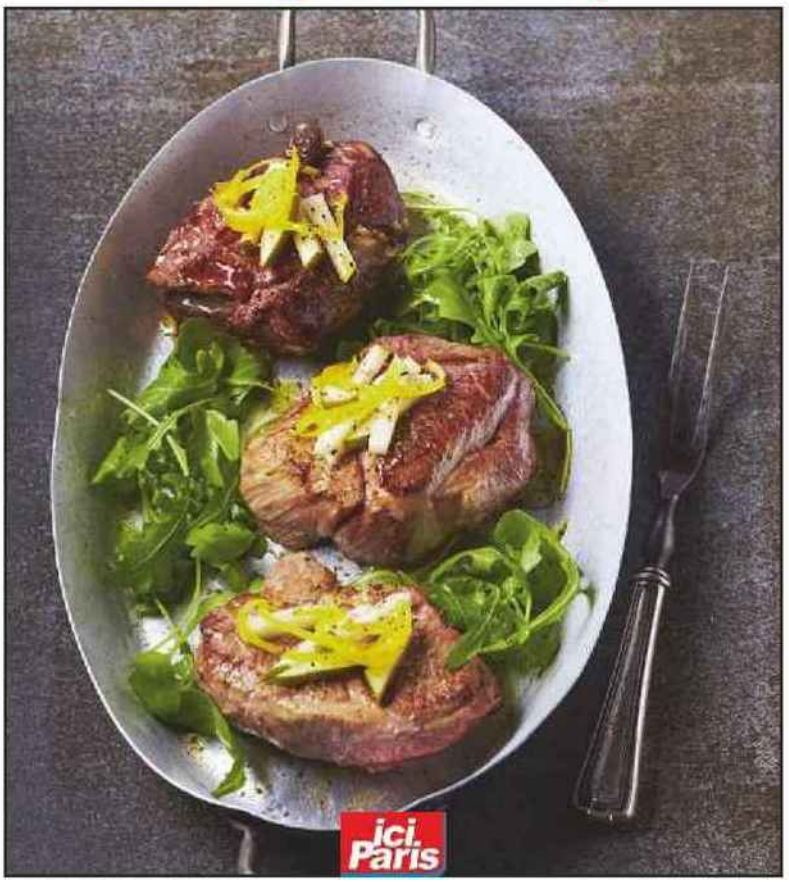




Date : Du 30 octobre au 05 novembre 2019
Page de l'article : p.35-36
Journaliste : Jean-François Mallet

PLAT

Pavés d'agneau bio à la poire



Tous droits réservés à l'éditeur

Pays : FR
Périodicité : Hebdomadaire
OJD : 261464

Date : Du 30 octobre au 05 novembre 2019
Page de l'article : p.35-36
Journaliste : Jean-François Mallet

Pavés d'agneau bio à la poire et au citron confit

Texte recette : Agneau bio d'automne
© Jean-François Mallet

POUR 4 PERSONNES

- 4 pavés d'agneau bio
- 2 poires
- 2 citrons jaunes
- 200 g de roquette
- 4 morceaux de sucre
- 4 c. à soupe d'huile d'olive
- sel
- poivre du moulin

1. Lavez la roquette et essorez-la. Lavez les citrons, émincez leurs zestes débarrassés des parties blanches, puis pressez leur jus. Pelez les poires et coupez-les en petits bâtonnets, réservez-les dans la moitié du jus des citrons pour éviter qu'ils noircissent.
2. Mettez les zestes de citron dans une casserole avec le sucre et le reste du jus de citron, versez de l'eau à hauteur et faites-les confire 10 minutes à feu doux, puis laissez refroidir dans la casserole de cuisson.
3. Faites chauffer une poêle avec l'huile d'olive, salez et poivrez les pavés d'agneau bio, colorez-les à feu vif 2 minutes de chaque côté puis faites-les cuire 6 à 8 minutes à feu doux pour une cuisson rosée.
4. Servez les pavés d'agneau recouverts de zestes de citrons confits, de leur sirop de cuisson et des bâtonnets de poire, le tout nappé avec l'huile d'olive de cuisson.



ET ON BOIT QUOI ?
La cuvée Rochefleurie 2018, famille Bougrier, vouvray. Nez de pomme, poire, coing et poivre gris. Bouche fraîche, minérale et fruitée qui perdure en finale. 7,95 €, *magasins Nicolas*

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

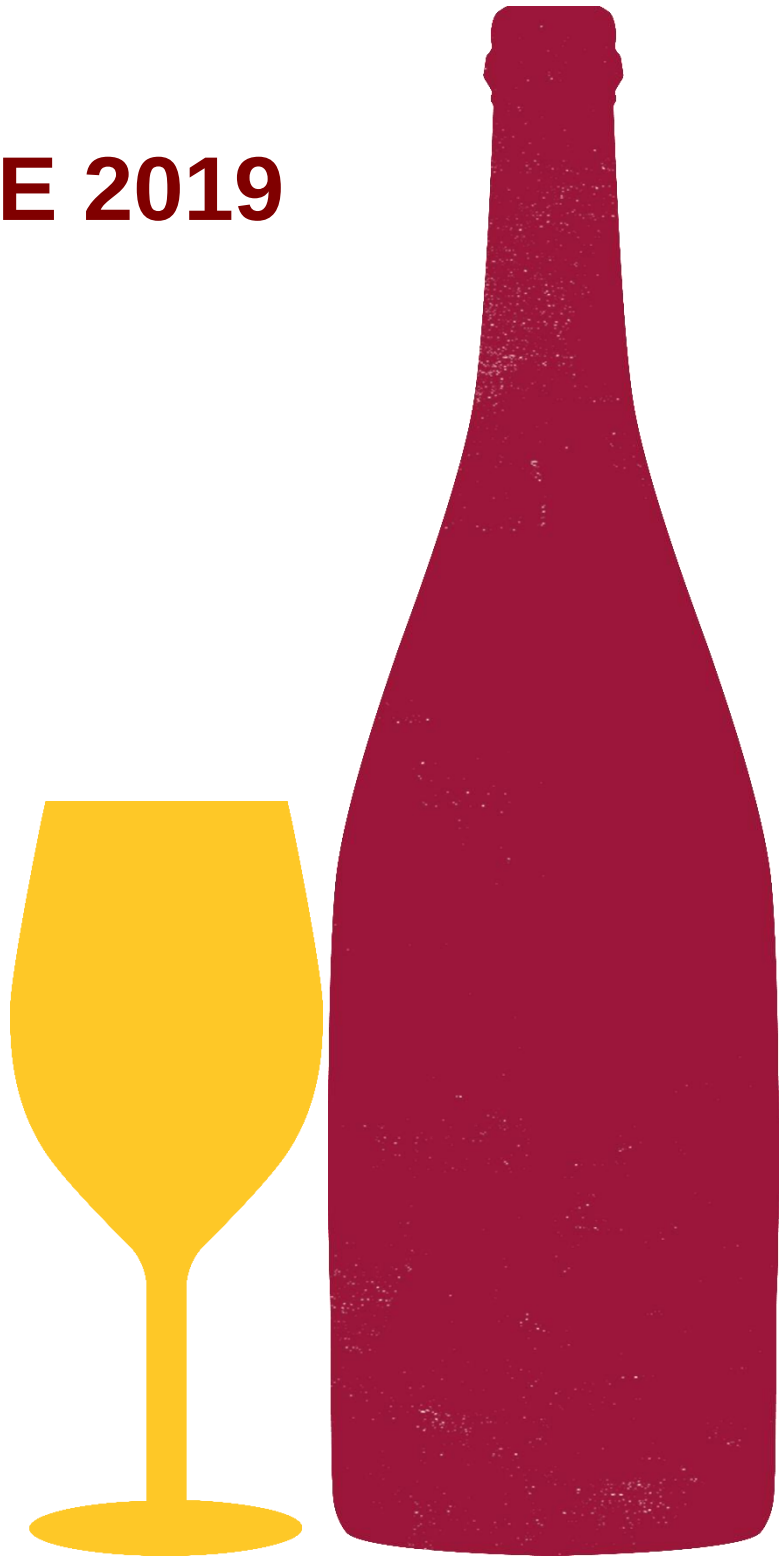
Tous droits réservés à l'éditeur

NICOLAS

DEPUIS 1822

Nous prenons soin de vos vins

NOVEMBRE 2019



Omnicom
Public
Relations
Group



CORPORATE

Enseigne

Omnicom Public Relations Group

NICOLAS
DEPUIS 1822
Nous prenons soin de vos vins





DOSSIER MÉTIER

VITRINE DIGITALE : LES CAVISTES CRÈVENT L'ÉCRAN !



À l'ère du numérique et de l'Internet, difficile de se passer des écrans. Avoir un dispositif digital dans sa vitrine permet ainsi d'informer et d'attirer plus facilement les passants. Encore faut-il mesurer le retour sur investissement et bien planifier son plan d'action commerciale.

par Chantal Delgado

L'écran numérique comme point d'accroche : c'est la solution retenue par Nicolas qui a équipé la totalité de son réseau. Soit 600 écrans numériques Samsung installés dans 500 points de vente. Avec une programmation nouvelle depuis le mois d'octobre, date à laquelle le caviste a passé un contrat avec Experion pour la mise en régie de ses écrans. Son credo : la micro-audience. « *Nos écrans vont intégrer des*

Tous droits réservés à l'éditeur

DOSSIER

spots publicitaires, quatre maximum par boucle, et des news corporate ainsi que du contenu fourni par le producteur Vice, de manière à donner une ligne éditoriale spécifique pour en faire des mobiliers d'attraction », dévoile Christophe Hermelin, directeur marketing de Nicolas. Une stratégie intéressante à plus d'un titre.

LA VITRINE ENTRE DANS UNE NOUVELLE DIMENSION

Premièrement, les écrans captent l'attention et en un temps record. C'est indispensable quand on sait que le passant n'accorde que quelques secondes à la devanture d'un point de vente, qui est pourtant le premier point de contact entre lui et l'enseigne. Or les contenus visuels dynamiques attirent et facilitent la mémorisation. Ainsi 75% des sondés par Ipsos assurent se souvenir d'un affichage numérique. Ils ne sont que 44% à mémoriser un affichage statique.

Deuxièmement, la vitrine digitale est clairement un moyen de séduction. L'écran, synonyme d'innovation, répond aux attentes d'une clientèle toujours plus connectée. En s'appuyant sur les innovations digital media, la vitrine magasin permet ainsi de se démarquer. « *Au passage, cela rajeunit l'image de l'enseigne*, souligne Christophe Hermelin. *Le e-commerce représente environ 10% des ventes de vins et spiritueux en France, nous évoluons dans un monde de plus en plus digital, il apparaît donc impensable aujourd'hui d'être "déconnecté" de cette réalité. De plus, chez Nicolas, nous souhaitons développer une image plus qualitative. Pourquoi ne pas imaginer diffuser des publicités pour un joaillier dans nos vitrines, par exemple ?* »

Troisièmement, la vitrine numérique augmente l'attractivité des points de vente. « *38% des shoppers estiment que la présence de dispositifs digitaux les incite à se rendre davantage en magasin. Ce pourcentage s'élève à 57% chez les jeunes générations (18-34 ans), et 50%*

POUR LE REPAIRE DE BACCHUS, LE COMBO ÉCRAN-VITRINE EST UN ATOUT COMMERCIAL

« *Il y a une dizaine d'années, nous avons commencé à installer des écrans à l'arrière-plan de nos vitrines. Nous ne voulions pas que ce soit l'élément principal, il s'agissait juste de les animer*, relate Paolo Bouca Nova, directeur commercial et des achats du Repaire de Bacchus. *À l'époque, nous étions précurseurs et on nous a opposé que cela ne faisait pas caviste. Trop moderne ! Pas conforme à l'image de notre métier ! Preuve du contraire, aujourd'hui, nos vitrines sont toutes digitalisées et nous avons amorti nos investissements* ». L'enseigne réalise environ deux opérations commerciales par mois. Son service PAO envoie par e-mail les campagnes et chaque responsable de boutique l'installe via une clé USB sur l'écran. « *La vitrine et l'écran doivent nous servir commercialement*, affirme Paolo Bouca Nova. *C'est pourquoi nous voulons avoir la main sur ce qui se passe et ne pas déléguer leur gestion. Un prestataire peut commercialiser nos espaces à des marques qui ne rentreraient pas dans le cadre de notre plan d'actions commerciales. Par exemple, il n'y aurait pas intérêt pour nous à communiquer sur des bouteilles de crémant d'Alsace en octobre* ». Aussi, le professionnel explique la nécessité d'accompagner en boutique l'offre publicitaire : par une dégustation par exemple. Et ça fonctionne ! « *L'an dernier, nous avons vendu 150 bouteilles d'une marque sur un mois. Cette année, à la même période, avec la campagne digitale en vitrine de cette même marque accompagnée d'une mise en avant spécifique en magasin, nous en avons vendu plus de 600. Pour les campagnes whisky Bellevoye ou Charles Heidsieck, on a même multiplié les ventes par cinq.* »



Tous droits réservés à l'éditeur

UNE VITRINE QUI ENVOIE DU ZOUK

Des plages, du zouk, du soleil... Et quelques bons rhums. Voilà ce qui défile sur l'écran installé depuis l'an dernier dans une des deux vitrines de La Maison du Rhum (Paris 18e), tenue par Eddy La Viny. Un caviste artiste qui ne peut s'empêcher de mêler le son (la musique) et l'image (les photos), la fête (les plages et les danses endiablées) et le produit (le rhum). Une véritable invitation au voyage ! Cela interpelle aussi parce que l'écran occupe tout l'espace de la vitrine, donc son effet est encore plus impactant. « *Je suis situé en face d'un hôpital et un cimetière. Alors, j'essaie d'apporter un peu de rêve aux passants* », confie-t-il. Et ça fonctionne ! « *À double titre,* répond-il. *Premièrement, grâce à l'écran, la boutique apparait plus dynamique et les vidéos attirent. Deuxièmement, c'est une question de standing : l'écran valorise la boutique et lui donne une image plus qualitative* ». D'autant que chaque boucle dure 20 minutes et que chaque vidéo est entrecoupée des news, de l'horoscope... Bien sûr, ne figure pas l'exhaustivité de son offre, qui comprend plus de 400 références. Non, Eddy récupère gracieusement des vidéos de qualité chez les rhumiers (J.M., Bologne, Tres Hombres...) et en change tous les trimestres. Installé depuis 2018, l'écran est full HD, doté d'une luminosité de 2500 candelas et d'une diagonale de 120 cm. Il est sous contrat de maintenance pour cinq ans auprès de J Diffusion.
L'autre pan de sa vitrine est réservé à une décoration plus traditionnelle, avec un tonneau, un mini-alambic, une bouteille de rhum géante et quelques objets dédiés à l'art du rhum et aux saveurs tropicales. Les deux vitrines se répondent parfaitement. C'est sa collaboratrice, étudiante aux beaux-arts, qui les élabore. La conception en reste ainsi artisanale, ce qui fait écho à son univers, authentique et poétique. Mais à la question pragmatique, va-t-il commercialiser son espace digital, la réponse est « *oui* ». Quand il aura le temps, entre deux concerts et trois dégustations !



pour les 35-41 ans », constate Gary Guillier-Marcellin, directeur de la division Display de Samsung en s'appuyant sur les résultats de la troisième édition de son baromètre Smart Retail.
Quatrièmement, les dalles numériques installées en vitrine affranchissent les équipes opérationnelles du renouvellement chronophage de ces espaces, cette tâche étant désormais attribuée aux équipes marketing ou aux acheteurs.

UNE VITRINE IT QUI « SORT » DU CADRE

De plus, avec des écrans reliés en réseau, la manipulation devient beaucoup plus rapide, sans même avoir besoin de se relier physiquement à l'écran. « *L'enseigne a une playlist qui mixe publicités, contenus corporate, promos..., et tout est géré par notre outil de planification. Cela permet de piloter à distance l'ensemble du réseau. L'intérêt de la planification est aussi qu'il garantit des contenus toujours à jour. Car il n'y a rien de pire que d'attirer l'œil des badauds sur du contenu obsolète, une promotion passée par exemple* », témoigne Nicolas Vianney Dissaux, DA de Manganelli Digital Signage, partenaire Samsung. Autre atout de la vitrine digitale : elle est évolutive et intègre régulièrement de nouvelles technologies. « *C'est un pas vers d'autres formes de modernité* », appuie Christophe Hermelin. Dès lors, la vitrine n'est plus seulement un outil de présentation mais elle devient un support vivant. Par exemple, elle peut mettre en mouvement les bouteilles via des hologrammes (cf p 17), ou utiliser la réalité augmentée pour donner du relief aux images. Elle peut aussi s'adapter en fonction de conditions exogènes. « *Nous serons prochainement en capacité de diffuser du contenu en fonction de la météo. Par exemple, à l'approche d'une canicule, en un clic, nous délivrerons des vidéos sur des vins rosés bien frais* », indique Christophe Hermelin. La personnalisation pourrait, à l'avenir, aller jusqu'à proposer un contenu

Tous droits réservés à l'éditeur

« Le but du jeu est de surprendre le shopper *et d'afficher un décor original dans nos vitrines. À l'image de Taittinger par exemple, qui avait, l'an passé, réalisé une horloge géante animée. »*

Juan Manuel Conde, directeur communication et marketing du caviste parisien Lavinia.



spécifique à la personne qui est devant la vitrine. Ainsi, lorsque le passant s'approche, l'écran le reconnaît et affiche des contenus adaptés à ce qu'il perçoit (âge, sexe, expression faciale, style). Il peut aussi s'adapter à la réaction qu'il perçoit. Grâce à l'intelligence artificielle, la vitrine magasin peut même aller jusqu'à interagir avec les smartphones en envoyant des promotions directement sur ces derniers. Autre scénario possible : une caméra filme les passants dont l'image est retransmise ensuite sur l'écran du magasin. C'est la surprise assurée ! On le voit, les possibilités sont multiples et intéressent de plus en plus les grandes marques de vins, champagnes et spiritueux, en quête d'expérience renouvelée.

LA VITRINE « OFFLINE », UN MÉDIA AUSSI PRISÉ DES MARQUES

Si le digital apparaît comme la solution de référence pour certains, il ne fait pas encore l'unanimité. Chez Lavinia, on préfère miser sur le print et la théâtralisation, comme l'explique Juan Manuel Conde, directeur communication et marketing du caviste parisien haut de gamme. « *Le but du jeu est de surprendre le* shopper *et d'afficher un décor original dans nos vitrines. À l'image de Taittinger par exemple, qui avait, l'an passé, réalisé une horloge géante animée ; chacune des aiguilles était en fait une bouteille de champagne. Nous ne sommes pas un réseau, nous avons un* flagship *unique, en plein cœur de la capitale* (excepté un magasin au CNIT, ndlr), *c'est la raison pour laquelle nous privilégions ce type de campagnes créatives et uniques en leur genre* ». D'autant qu'hormis deux temps forts, les foires aux vins et la période de Noël, les vitrines Lavinia n'ont strictement rien à voir avec les offres commerciales en cours dans la boutique. « *Bien sûr, nous prolongeons souvent l'expérience en pro-*





Tous droits réservés à l'éditeur



posant une dégustation en magasin, et nous pouvons proposer une remise, mais c'est nous qui la prenons en charge », affirme-t-il.

Bénéficiant d'un emplacement privilégié, un vrai carrefour d'audience, en l'occurrence place de la Madeleine, Lavinia a très tôt, dès 2003, commercialisé ses vitrines. « *En général ce sont des campagnes de trois semaines, sauf cas exceptionnel, par exemple pour des mises en avant de séries limitées. Dernièrement pour la bouteille de Dom Perignon dotée d'un habillage imaginé par Lenny Kravitz, nous avons conservé cette vitrine exceptionnelle deux mois.* »

Une seule fois, Lavinia a eu recours au digital pour sa vitrine. « *C'était en décembre 2016, il s'agissait d'une campagne de la maison Charles Heidsieck,*



Tous droits réservés à l'éditeur

raconte Juan Manuel Conde. *Une vidéo était projetée sur un livre digital en vitrine et les passants voyaient les pages se tourner. Très sophistiquée, l'animation produisait visuellement un effet spectaculaire, qui nous a d'ailleurs valu un prix cette année-là.* »

DES SOLUTIONS CLÉS EN MAIN

D'autres, comme l'épicier-caviste Julhès, sont aussi revenus du digital. « *J'ai lancé ma première vitrine digitale avec Veuve Clicquot, il y a une dizaine d'années*, se souvient Nicolas Julhès, co-créateur avec sa famille de Julhès Paris. *À l'époque, c'était inédit et cela a fait son effet. Aujourd'hui, avec la banalisation des écrans, l'impact est considérablement réduit. Et l'effet est aussi moindre sur les ventes* ». C'est la raison pour laquelle il préfère se contenter de vitrines traditionnelles, tout en les convertissant en espaces publicitaires. C'est le business que développe la start-up Message in a Window, fondée par Vincent Clabé-Navarre, anciennement chez Rémy Cointreau. Concrètement, il propose aux marques de louer des vitrines de commerçants, répertoriées dans sa plateforme, le temps d'une campagne publicitaire. Pernod Ricard, le champagne Canard-Duchêne, le whisky écossais Black Bottle, le groupe Renaissance Spirits..., tous ont trouvé la solution pertinente et refont régulièrement des campagnes dans les vitrines des cavistes. « *Pour ces marques qui s'exposent, c'est clairement un moyen de gagner en notoriété et en visibilité. Pour certaines, même, plus présentes en GMS, cela leur permet de diversifier leurs canaux de distribution* », déclare le dirigeant de Message In A Window. D'autant que la communication est entièrement gérée par la start-up, de la réservation des vitrines à la production du visuel et l'installation des habillages. Le plus : Message In a Window transmet tous les indicateurs de performance : audiences piétonnes, reporting des ventes et de la satisfaction du commerçant. Ce réseau, qui concurrence directement les afficheurs comme JC Decaux et consorts, se révèle aussi moins cher. Le caviste reçoit en moyenne 560 € par campagne de deux semaines. C'est un vrai relais de croissance pour lui. « *Avec ce dispositif, les ventes enregistrent une hausse comprise entre 20 et 2000%* », annonce Vincent Clabé-Navarre. Pour le caviste indépendant, cela ne nécessite aucun investissement, contrairement à une solution numérique, qui lui aurait coûté l'installation d'un écran, plus un abonnement pour la gestion des films, sans oublier le coût de la production de contenus. « *C'est la raison pour laquelle ce sont essentiellement les réseaux comme Nicolas, Le Repaire de Bacchus ou V&B qui disposent d'écrans en vitrine* », conclut-il.



« Avec ce dispositif, les ventes enregistrent une hausse comprise entre 20 et 2 000%. »

Vincent Clabé-Navarre, créateur de la start-up Message in a Window.

Pour autant, on peut supposer que la digitalisation va peu à peu s'imposer. Plusieurs raisons à cela. Tout d'abord, la technologie des écrans arrive à maturité. « *Depuis cinq ans, nous disposons d'écrans qui résistent très bien aux différentes luminosités, qui restent visibles malgré le soleil par exemple*, explique Gary Guillier-Marcellin. *Ensuite, diffé-*

5 CONSEILS DE MANGANELLI POUR RÉUSSIR SA VITRINE DIGITALE

- Utiliser un écran d'au minimum 32 pouces.
- Un écran visible en extérieur doit être au minimum 5 fois plus lumineux qu'un écran installé en intérieur.
- Ne pas caler la dalle à moins de 7 cm de la vitrine car il faut qu'elle ventile correctement.
- Pour une approche écoresponsable, faire en sorte que les écrans soient systématiquement hors tension à la fermeture du magasin. Aussi, cela préserve leur durée de vie. Sachant que la garantie fabricant (hors casse) est en général de 3 ans.
- Prévoir un support écran : dans le cas de Nicolas, nous avons créé un mobilier modulable avec 18 usages possibles et des habillages qui s'adaptent aux vins de Bordeaux, de Bourgogne ou aux whiskies.

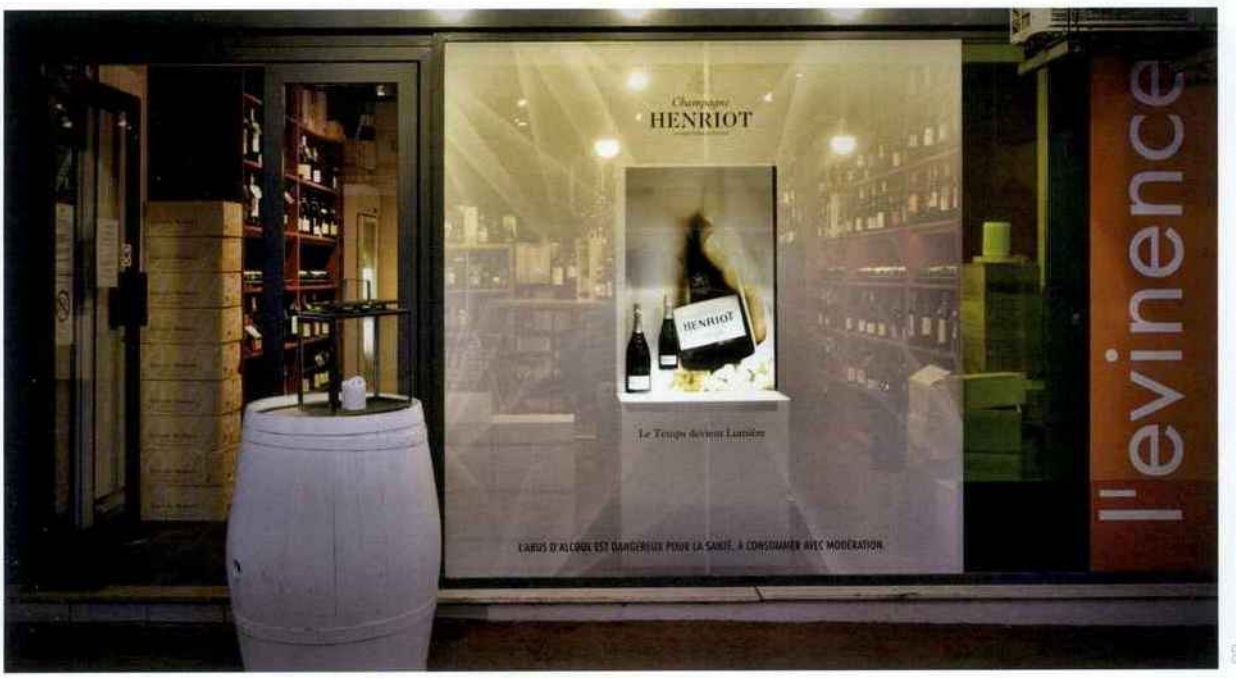
Tous droits réservés à l'éditeur



« Depuis cinq ans, nous disposons d'écrans qui résistent très bien aux différentes luminosités, qui restent visibles malgré le soleil par exemple. »

Gary Guillier-Marcellin, directeur de la division Display de Samsung.

rents tests ont permis d'affiner des standards. On sait désormais que le modèle 55 pouces est celui qui se prête le mieux à une communication en vitrine. Aussi, il existe désormais des écrans double face, qui permettent une économie d'échelle aux cavistes : côté pile, en vitrine, le professionnel diffuse des campagnes et des films pour attirer le client. Côté face, il relaie cette fois à l'intérieur du magasin une offre promotionnelle pour déclencher l'achat ». Même un utilisateur modéré d'écrans comme Nicolas Julhès reconnaît que c'est le sens de l'histoire. « *À condition que la solution digitale apporte de l'interactivité* », confie-t-il. Et développer un contact avec le *shopper*, renouant ainsi avec l'essence même du métier de caviste, qui est un commerçant de proximité avant tout. ■



Tous droits réservés à l'éditeur





BORDEAUX

LES VINS DE BORDEAUX CHEZ LES CAVISTES



© iStock

À force de toujours entendre le même discours, il est fort probable que les instances bordelaises commencent à considérer l'ampleur des dégâts. Il serait temps. Depuis maintenant plus de dix ans, la région bordelaise connaît un désamour particulièrement important chez les cavistes devenus les fers de lance d'une consommation hexagonale de vins en pleine évolution.

par Yohan Castaing

Les parties ne communiquent plus. Pour preuve, l'inexistence au sein du CIVB (Conseil Interprofessionnel du Vin de Bordeaux) de statistiques à même de donner une image franche et réelle de la situation. Le seul chiffre disponible dans cet organisme, pourtant censé gérer les données économiques de la filière, est que 45% de la commercialisation des vins de Bordeaux en France sont réalisés dans le circuit « fourre-tout » des cavistes, de la restauration, de la consommation hors domicile ou de la vente directe. Une caverne d'Ali Baba statistique

Tous droits réservés à l'éditeur

qui arrange bien pour ne point voir la réalité des faits. Côté terrain, par contre, les données parlent d'elles-mêmes. Un rapide tour d'horizon des cavistes indépendants ou de chaînes de cavistes suffit à déceler une tendance de fond : les bordeaux sont à la peine. « *Aujourd'hui, nous sommes à 16 références sur près de 500 alors que Bordeaux a été très dominant* », explique Éric Fèvre, caviste de Millésimes et Saveurs à Reims et élu à la deuxième place du concours du Meilleur Caviste de France. Même son de cloche chez la chaîne de cavistes Le Repaire de Bacchus, où Paolo Bouca Nova, directeur commercial et achats juge la baisse de « *25% du chiffre d'affaires il y a 10 ans à 18% aujourd'hui* ». Il existe « *une érosion flagrante sur les vins de Bordeaux, mais c'est une tendance lourde depuis plusieurs décennies* » ajoute Christopher Hermelin, directeur marketing France de la chaîne de cavistes Nicolas. Une érosion qui se poursuit à un rythme de 2% l'an, selon ce dernier. Le constat est clair : Bordeaux n'a plus la cote et les consommateurs boudent la région.

LES CONSÉQUENCES DES HAUSSES DE PRIX ET DE L'ÉVOLUTION DES GOÛTS

« *Les produits connaissent des cycles de vie*, affirme Christopher Hermelin. *Sur Bordeaux, nous sommes à une sorte de maturité avec une profusion d'offres de vins tanniques alors que la nouvelle génération recherche des vins légers pour une évolution structurelle du goût* ». Une mésalliance en quelque sorte entre l'offre et la demande. « *Bordeaux a été dominant*, explique Éric Fèvre, *mais Bordeaux n'est plus tout seul. On fait de beaux vins partout, en Languedoc, dans la vallée du Rhône, dans la vallée de la Loire. Ce n'est pas du "Bordeaux bashing", c'est juste un rejet de la jeune génération où l'époque Parker* (comprenez les vins boisés : ndlr) *a fait beaucoup de mal* ».

« *Le désamour a commencé avec les primeurs 2009 et 2010*, renchérit Paolo Bouca Nova. *Les clients qui pouvaient acheter des vins de Bordeaux ne le peuvent plus. C'est une perte de pouvoir d'achat des amateurs de bordeaux due à la hausse des prix* ». Pendant ce temps-là, les consommateurs sont allés voir ailleurs et les cavistes se sont détournés des vins de Bordeaux. « *La structure de la commercialisation de la place de Bordeaux fait qu'il y a moins de présence et les Bordelais ont une image élitiste. Nous, les revendeurs, pour avoir un échantillon c'était compliqué. C'était comme cela, on devait acheter et c'est tout. Pendant ce temps, les autres vignerons se déplaçaient. Et comme on le sait, on vend mieux quand on connaît les personnes* », invoque comme une évidence Éric Fèvre.



« Aujourd'hui, nous sommes à 16 références sur près de 500 alors que Bordeaux a été très dominant. »

Éric Fèvre, propriétaire de Millésimes et Saveurs à Reims et élu à la deuxième place du concours du Meilleur Caviste de France.

Emplie d'une certaine urbanité, la place de Bordeaux, cet organe intangible proche de la main invisible d'Adam Smith, fonctionne comme un formidable tremplin commercial quand tous les voyants sont au vert et que la demande est soutenue, mais reste un dangereux isolant du terrain quand les marchés se retournent. Les viticulteurs et vignerons n'ont de relations qu'avec les négociants de place ou les courtiers qui eux-mêmes ne connaissent pas les réalités des marchés. D'autant plus que les interprofessions, nous l'avons vu, sont dans l'incapacité de fournir des informations à ces derniers, les empêchant de s'adapter aux évolutions de consommation. « *À Bordeaux tout le monde disait "nous sommes les meilleurs", mais deux fois par an, lors des Foires aux Vins, on voyait des grands vins à des prix cassés revenir sur le marché. Ils voulaient nous vendre du vin mais permettaient à nos concurrents de vendre les vins moins chers en GD* », insiste le caviste rémois.

LES PRÉMICES D'UN RETOUR EN GRÂCE

Un cercle vicieux en quelque sorte, très

Tous droits réservés à l'éditeur

BORDEAUX EN QUELQUES CHIFFRES

- **5 800 viticulteurs dont 56% sont des exploitants individuels.**
- **29 caves coopératives ou unions de vignerons.**
- **72 courtiers, 300 maisons de négoce qui représentent près de 2/3 de la commercialisation des vins de Bordeaux à l'international (plus de 170 pays).**
- **11 400 hectares de vignes soit 1/4 de la superficie des vins français en AOC.**
- **65 AOC différentes.**
- **5,1 millions d'hectolitres produits en moyenne soit 680 millions de bouteilles.**
- **84% de la production sont dédiés aux vins rouges, 9% aux vins blancs secs, 4% aux vins rosés, 1,5% aux vins doux ou liquoreux et 1,5% aux crémants (blancs et rosés).**
- **89% des cépages sont rouges (66% de merlot, 22% de cabernet-sauvignon, 9% de cabernet franc et 3% pour d'autres cépages) alors que 11% sont blancs (46% pour le sémillon, 46% pour le sauvignon, 5% pour la muscadelle et 3% d'autres cépages).**

complexe à modifier tant l'inertie semble avoir pris le pas sur l'optimisme. « *Nous n'étions pas face à des vignerons, mais face à des* businessmen », précise Éric Fèvre. D'un côté, des grands crus de Bordeaux dont les prix ne cessent d'augmenter et qui font les yeux doux aux sirènes internationales, sans que l'on sache vraiment quelle est la proportion de vin réellement vendue aux consommateurs, mais qui instillent une image de prix stratosphériques. De l'autre, des vins inondant la grande distribution pour une qualité pas toujours remarquable. Une dichotomie d'image donc, entre prix élevés et inabordables, et petits vins pas très bons. Pour autant, l'image de Bordeaux, passéiste et « has been », est-elle à ce point ensevelie sous un tombereau de maux qu'il faille abandonner le soldat en plein champ et le vouer aux gémonies et à une mort certaine, bien que lente ? Que nenni, répondent en cœur les différents acteurs !

Éric Fèvre se veut optimiste : « *Bordeaux bouge aujourd'hui, avec un gros savoir-faire à la clé,* explique-t-il. *Entre les châteaux, perdus dans leurs sphères, et le bas de gamme, il existe de très bons vignerons qui cherchent à revenir à des vins beaucoup moins boisés et des jeunes qui ont la passion du vin et qui sont présents sur les marchés* ». En parallèle, « *on observe une évolution du profil des consommateurs où l'on voit émerger une population féminine qui achète moins, mais mieux. Par exemple, les* millennials *sont à fond sur le rosé et nous observons un regain de croissance de Bordeaux grâce à cela* », analyse l'expert du marketing de la chaine de cavistes Nicolas, Christopher Hermelin. « *J'ai intégré dans ma stratégie de remettre en avant les vins de Bordeaux*, insiste Paolo Bouca Nova. *On doit offrir de bons rapports qualité/prix. Les gens pensent que Bordeaux est cher, mais ce sont les meilleurs rapports qualité/prix de France aujourd'hui en rouge et en blanc* ». « *Bordeaux va revenir et revient déjà sur le terrain* », épilogue Éric Fèvre. Pourtant, il est une condition *sine qua non* : que l'ensemble de la filière travaille à modifier cette image élitiste, vieillotte, dépassée et onéreuse qui lui colle à la peau. Et le salut pourrait venir des nouvelles habitudes de consommation.

> « *Les* millennials *sont à fond sur le rosé et nous observons un regain de croissance de Bordeaux grâce à cela.* »
>
> Christopher Hermelin, directeur marketing de la chaîne de cavistes Nicolas.

L'HEURE DE LA RECONQUÊTE DES PROFESSIONNELS

« *On boit plus de vins à l'apéritif, quatre ou cinq fois plus qu'il y a 50 ans*, s'enthousiasme Christopher Hermelin. *Ceci impose des produits plus légers, plus accessibles* ». Et il est vrai que Bordeaux peut rivaliser avec de très nombreuses régions dans ce domaine tout en corrigeant l'image de vins boisés, tanniques et lourds. « *On peut faire bouger les choses*, reprend Christopher Hermelin, *les exemples de la bière sont nombreux. Avant la bière c'était un duopole, Heineken ou Kronenboug, un produit qui vieillissait, aujourd'hui c'est la tendance* craft beers. *Les vins de Bordeaux devraient revenir vers l'authenticité, arrêter de parler des grandes maisons ou des grands noms, parler de biodynamie, par exemple, car Bordeaux traîne une mauvaise réputation injustifiée. On arrive sur la fin d'une histoire et il est temps de re-*

Tous droits réservés à l'éditeur

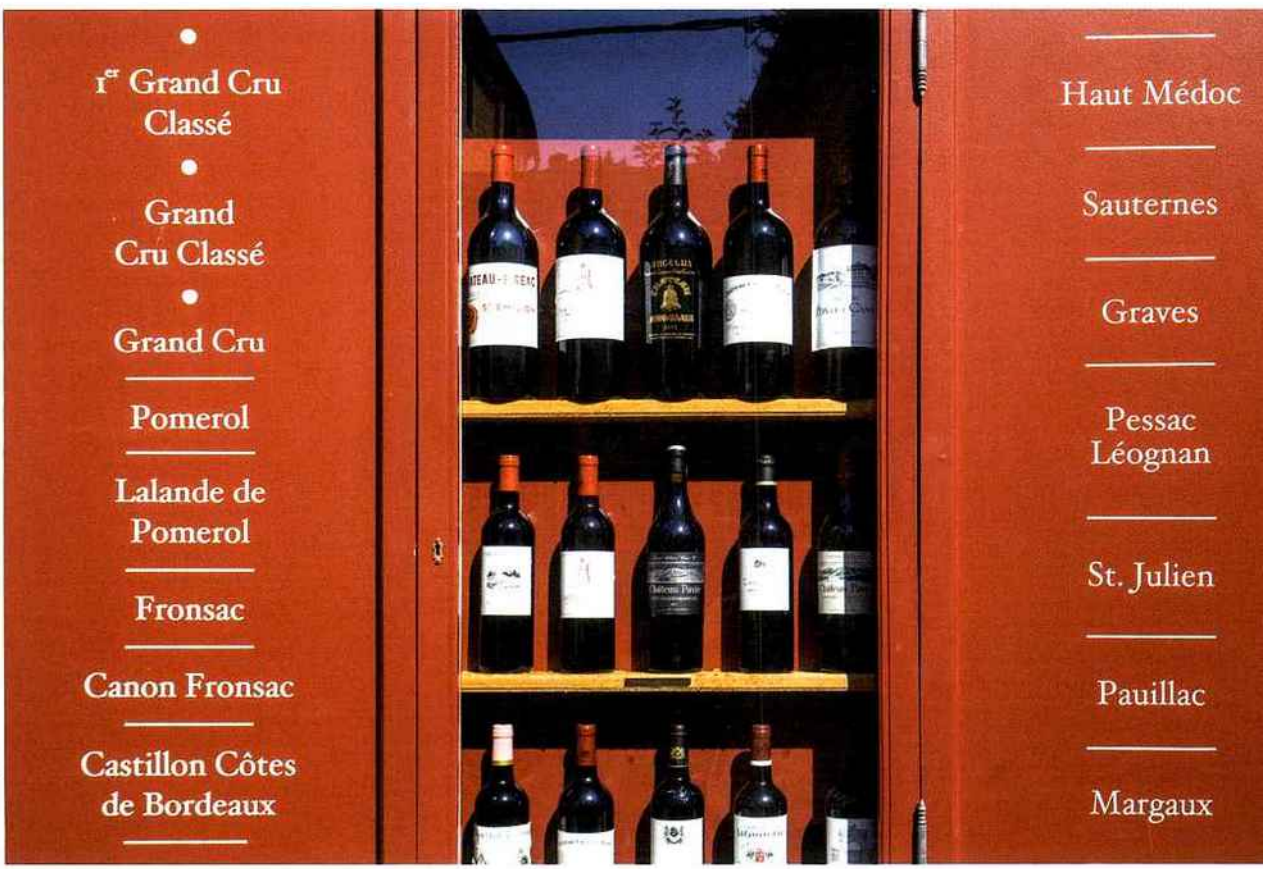
bondir sur autre chose ». Se réinventer pour continuer d'exister. Pour sûr, les vignerons de terrain, ceux qui connaissent les vignes et les marchés, savent que le consommateur est toujours enclin à écouter une histoire, à goûter des vins différents, à modifier ses achats si les produits correspondent à ses attentes. Bordeaux doit revenir dans le jeu sans avoir peur de perdre son âme déjà bien écornée. Et surtout, Bordeaux doit reconquérir les cœurs des amateurs et des professionnels.

« *Mes cavistes sont dans une logique où ils ne boivent pas de bordeaux*, explique Paolo Bouca Nova. *Dans les écoles spécialisées, Bordeaux ne joue pas le jeu. Ils n'envoient plus de bouteilles, ne sont plus présents. Ils sortent des radars* ». Reconquérir donc le cœur des professionnels, notamment des cavistes, véritables prescripteurs et parfois créateurs de tendance. « *Le Bordeaux à 12 € n'a pas la même saveur si on l'achète en grande distribution ou chez un petit caviste* », reconnaît Christopher Hermelin. Une entreprise longue et difficile, s'apparentant à une certaine évangélisation que cette anecdote de Thomas Martin, associé de la cave Caviste Curieux à Lille exprime à merveille. À la question, combien représentent les bordeaux dans votre gamme, la réponse est 10%. Au désir de comprendre pourquoi, le caviste répond : « *C'est une volonté de notre part, nous n'avons pas trouvé de vins dans cette région qui nous correspondent, en biodynamie ou en nature* ». Facétieuse, la question suivante est posée : « *Venez-vous à Bordeaux pour découvrir de nouveaux vins ?* » La réponse, franche et déroutante, vaut toutes les conclusions : « *Non, cela ne nous intéresse pas* ». Effectivement, sur le métier l'ouvrage tu remettras... ■



« J'ai intégré dans ma stratégie de remettre en avant les vins de Bordeaux. »

Paolo Bouca Nova, directeur commercial et achats de la chaîne de cavistes Le Repaire de Bacchus.



© iStock - Warrek

Tous droits réservés à l'éditeur







NICOLAS MET L'ACCENT SUR LES « VINS ENGAGÉS »...

Du 16 octobre au 12 novembre derniers, dans toutes ses caves et sur le site Internet www.nicolas.com, Nicolas a mis en avant une sélection de « vins engagés » dont certains à des prix préférentiels. Sous cette appellation, l'enseigne a réuni une quarantaine de références de vins, champagnes et spiritueux bio, Demeter, Terra Vitis ou encore HVE. Pendant cette période, pour tout achat d'un « vin engagé », un kit bouchon à planter, composé de 2 bouchons contenant des graines de fleurs mellifères avec sa capsule de terre déshydratée, était offert. Si, avec le terme « vins engagés », Nicolas a l'ambition de faciliter la compréhension des consommateurs, avec cette offre, l'enseigne entend avant tout répondre à une demande croissante des Français pour les vins dits « propres ». ■ *C.F.*

Tous droits réservés à l'éditeur





... ET PRÉPARE UNE GAMME DE CIDRES MDD

L'enseigne de cavistes Nicolas n'a pas seulement ouvert un concept dédié à la bière artisanale Craft Beers & Cie, elle s'intéresse également aux cidres, une offre où elle s'apprête à lancer début 2020, une gamme à marque de distributeur. ■ *T.G.*

Tous droits réservés à l'éditeur





Date : Novembre 2019
Page de l'article : p.50-53
Journaliste : Guy Leray

PORTRAIT D'ENTREPRISE

NICOLAS PLUS QUE JAMAIS ANCRÉ DANS UNE LOGIQUE DE PROXIMITÉ



DR

La doyenne des enseignes cavistes continue de tisser sa toile, en France et à l'étranger. Mais pour pérenniser son leadership dans un environnement devenu ultra concurrentiel, Nicolas doit remettre au goût du jour ses valeurs piliers originelles, au premier rang desquelles l'idée de proximité, physique, psychologique, technologique. C'est tout le sens du travail initié en 2019 par la nouvelle équipe marketing, avec des premiers effets déjà visibles.

par Guy Leray

« *Depuis 1822. Nous prenons soin de vos vins.* » Ce sont ces quelques mots qui, en mars dernier, sont venus se glisser sous l'emblématique logo grenat et jaune de la maison Nicolas. Huit mots exactement qui en disent long sur les valeurs qu'entend remettre à l'esprit du plus grand nombre celle qui fut en son temps, à travers Louis Nicolas, l'inventrice du métier de caviste. Tout y est en effet suggéré : les presque 200 ans d'histoire, l'expertise au service du vin, le sens inné du service client. Pas la peine d'en rajouter, l'essen-

Tous droits réservés à l'éditeur

tiel est là. Derrière cet ajout décliné depuis sur tous les supports de communication, numérique inclus, la recommandation d'un homme, Christopher Hermelin : « *Cette signature traduit simplement ce qui est notre réalité depuis le départ*, explique le nouveau directeur marketing [1]. *Le commerce du vin a changé, tout le monde en vend désormais. Notre capital marque a beau être sans égal, ce n'est pas une fin en soi ; le moment est venu pour Nicolas de réaffirmer ses spécificités en parlant plus haut et plus fort, sinon il pourrait y avoir danger.* » L'enjeu est clair : il s'agit ni plus ni moins de (re)coller corps et âme à son époque et parallèlement de le faire savoir : « *L'objectif est d'exister hors de nos murs* », résume Christopher Hermelin.

ÊTRE LE PORTE-DRAPEAU DU COMMERCE DE PROXIMITÉ

Reste à définir un point d'ancrage propre à cette (re)prise de parole. La qualité, la passion, le partage, le plaisir ? La culture Nicolas repose sur ces quatre valeurs intemporelles mais trop nombreux sont aujourd'hui les cavistes qui pourraient se les approprier avec la même crédibilité. Pas assez distinctif donc pour asseoir une stratégie de communication qui sorte du lot. « La » grande différence de Nicolas en fait, c'est cette idée de proximité qui est associée à son histoire et à son image depuis des dizaines et des dizaines d'années et qui, elle, n'est pas partagée par la concurrence. En tout cas, pas dans les mêmes proportions, pas avec la même densité et encore moins dans une acception aussi large du terme : « *Nous pressentons un retour des consommateurs vers le magasin spécialisé, vers le conseil, vers le local*, analyse Christopher Hermelin. *Tout cela est dans les gènes de la marque Nicolas qui est 100% légitime pour accompagner cette évolution. Notre volonté est de devenir le porte-drapeau du commerce de proximité.* » D'où la nécessité de redonner rapidement du sens et du contenu à ladite notion de proximité, sans pour autant retoucher à « *un modèle économique qui a fait ses preuves* » (sic). Le nouveau logo et la nouvelle charte graphique s'inscrivent dans cette démarche mais ce n'est à l'évidence qu'une première étape.



Le magasin de la rue Marbeuf, dans le 8e arrondissement parisien, et celui de Saint-Maur, en proche banlieue : 63% du parc Nicolas en France est concentré sur Paris - RP.

OPTIMISER LE MAILLAGE VIA LA FRANCHISE

Être plus proche du consommateur, c'est déjà être présent physiquement partout où il est censé se trouver. Sur Paris – région parisienne, rien à redire : avec un parc de quelque 320 magasins [2], le réseau de cavistes Nicolas affiche un niveau de couverture exceptionnel dans l'univers des commerces de bouche. « *Nicolas, c'est 200 ans d'histoire mais c'est surtout 200 ans d'histoire à Paris...* », fait néanmoins observer le directeur marketing. Sous-entendu : hors

Tous droits réservés à l'éditeur



« Communiquer plus fort et plus finement est impératif. L'objectif est d'exister hors de nos murs. »

Christopher Hermelin, *chief marketing officer* de Nicolas.

de la capitale, tout ou presque reste à faire avec, sur le plan purement géographique, des vides à combler partout en France. Un constat qui appelle une solution adaptée : le recours, pour ne pas dire le retour à la franchise.

La relation Nicolas – franchisage ne date effectivement pas d'hier. À la fin des années 1980, dans la foulée du rachat par le groupe Castel, l'enseigne s'était déjà essayée à ce mode de développement mais de façon trop aléatoire et trop dispersée pour réussir. L'affaire ne dura qu'un tout petit temps. Les motivations et la méthode qui prévalent en 2019 sont d'une tout autre nature puisqu'elles entrent dans un plan d'action à trois ans où rien n'est laissé au hasard : « *Nous ciblons les zones de chalandise à fort potentiel, en centre-ville, au côté de gens qui ont une bonne culture du commerce et une parfaite connaissance de leur territoire*, précise Christopher Hermelin. *Ce maillage très fin va optimiser la visibilité de l'enseigne en province, et du même coup sa performance globale. Notre vision est celle d'une franchise raisonnée et maîtrisée.* » Maîtrisée certes, mais tout de même très accélérée : Nicolas ambitionne 150 ouvertures d'ici à la fin 2020 !

LES VINS « ENGAGÉS » ET LA BIÈRE CRAFT, NOUVEAUX LEVIERS STRATÉGIQUES

Être plus proche du consommateur et en l'occurrence de chaque consommateur, c'est également bien cerner ses différents profils et être en mesure de répondre à leurs aspirations respectives en termes d'offre, de services et de communication. Le but à atteindre est clair : faire entrer en magasin des gens qui n'en poussaient pas la porte jusqu'alors. Les inflexions apportées dans l'assortiment maison sont à l'avenant. Exemple, le vin avec à l'appui une implication croissante dans la tendance bio/nature, synthétisée ici sous la notion de « vins engagés ». Repérables par leur collerette verte, ces produits ont représenté 20% du catalogue de la dernière FAV et, « première » chez Nicolas, une opération commerciale spéciale leur a été consacrée à la fin octobre. Un livret explicatif présentant la démarche des différents labels est par ailleurs en cours d'édition, le tout visant à « *rester dans une optique de conseil et offrir une grille de lecture la plus claire possible à nos clients* ». Pour les responsables de Nicolas, qui complètent ce dispositif « vins engagés » par une formation ad hoc des cavistes, il n'est en tout cas pas question de rester les bras ballants devant un courant qui, selon eux, va faire évoluer positivement la filière vin française.

Second levier clé côté produits, la bière artisanale et/ou locale. Désormais quatrième source de revenu derrière le trio vin-champagne-spiritueux, cette catégorie est en progression constante dans tout le réseau : + 7% sur les ventes en 2019 pour un assortiment porté cet été à 25 références. Mais c'est sur un mode événementiel que Nicolas entend maintenant s'installer dans ce mouvement de fond, d'autant plus stratégique qu'il est impulsé par la jeune génération. Il y a quelques semaines a été ainsi inaugurée à Saint-Cloud (Hauts-de-Seine), dans les locaux vacants des ex-Chais du Savour, une enseigne au nom explicite : Craft Beer & Cie [3]. Tout en conservant un espace dédié aux vins et spiritueux, ce nou-

LA MAISON NICOLAS EN CHIFFRES*

- **505 magasins en France :** 500 intégrés, 4 franchisés (Quimper, Toulon, Le Lavandou, Chamonix), 1 magasin saisonnier (Saint-Tropez) et 1 bar à vins.
- **54 magasins à l'étranger** dont 19 en Suisse, 7 en Grande-Bretagne, 6 au Maroc, 4 en Belgique, etc. Dernière ouverture : Taïwan, en juin 2019.
- **320 magasins dans la seule région Ile-de-France,** dont plus de 50% à Paris.
- **765** cavistes.
- **1 200** références dans le catalogue national (vins, spiritueux, champagne) + 500 références en région.
- **25 références de bières** de micro-brasseries françaises et internationales.
- **18 000 échantillons** dégustés chaque année dans le laboratoire de Thiais.
- **300 M€** de chiffre d'affaires.

* Données à la fin 2019

Tous droits réservés à l'éditeur

veau concept se veut exhaustif avec au programme des bières *craft* en libre service, un espace de merchandising, un espace de dégustation ainsi qu'une une salle de brassage pour les amateurs souhaitant créer leur propre bière. « *Il s'agit pour l'instant d'un magasin test qui, s'il est concluant, préfigure d'autres ouvertures* », annonce Christopher Hermelin. À suivre par conséquent.

VERS DES SERVICES ET UNE COMMUNICATION SUR MESURE

Être plus proche du consommateur, enfin, c'est lui fournir les services qu'il est en droit d'attendre d'un commerce spécialisé digne de ce nom. De ce côté-là, chez les caves Nicolas c'est le trop-plein : du service glaçon à la livraison sous trois heures en passant par les vins et champagnes au frais, le prêt de vasque, la consigne verre (relancée à la fin 2018), les ventes privées ou la détaxe à 14%, une trentaine d'outils divers sont actuellement opérationnels. Beaucoup trop lourd à gérer aux yeux de la nouvelle équipe marketing qui annonce pour 2020 un projet spécial « services » construit sur l'air de la rationalisation et de l'efficacité optimum. Mais c'est également, pour ne pas dire surtout, sur le digital que l'enseigne entend parfaire sa copie. Celle qui créa en 2000 le 1er site de vente de vins en ligne ne réalise, près de vingt ans plus tard, qu'une part anecdotique de son CA sur Internet (moins de 2%). Un changement de méthode s'impose donc : « *Nous avons pris conscience que notre clientèle n'était pas monolithique, que celle qui surfait sur le net n'était pas la même que celle qui allait en magasin*, constate Christopher Hermelin. *Il nous faut segmenter les cibles, les discours et les assortiments qui vont avec. Nous allons utiliser le digital pour mettre en place des services qui aient une vraie valeur d'usage pour ce type de clientèle. Un plan de route ambitieux sera finalisé dans les deux ans qui viennent.* »

Deux années qui, à terme, amèneront quasiment pile-poil à la date anniversaire du bicentenaire, symbolique mais forcément riche de sens et d'événements (« *nous y travaillons déjà...* »). Nicolas, revitalisé à tous égards, aura alors toutes les armes en main pour continuer à avancer et à ouvrir de nouvelles perspectives au métier de caviste, n°1 oblige. ■



Nicolas investit la tendance Bière avec une nouvelle marque qui lui est spécialement dédiée : Craft Beers & Cie, dont le 1er magasin vient d'ouvrir à Saint-Cloud.

[1] Missionné dans un premier temps par Eudes Morgan, Dg depuis l'été 2011, pour redéfinir une stratégie globale, Christopher Hermelin, 53 ans, a intégré le 1er octobre dernier le staff de Nicolas en tant que CMO.
[2] Après Saint-Leu-la-Forêt en septembre 2019, trois ouvertures y sont annoncées d'ici à la fin 2019 : boulevard Haussmann et rue de Rennes pour Paris, et à Neuilly sur l'Île de la Jatte.
[3] Après Savour Histoires de Gourmets, lancée à la fin 2018 à Vichy au côté des Chocolats de Neuville et de Comtesse du Barry (relire *Cavistes & e-commerce* n°5), c'est la 2e marque « hors cadre » que crée Nicolas.



Tous droits réservés à l'éditeur



CORPORATE

CRAFT BEERS & CIE

Omnicom Public Relations Group

NICOLAS
DEPUIS 1822
Nous prenons soin de vos vins





Date : Novembre - decembre 2019
Page de l'article : p.132

>>> actu vins

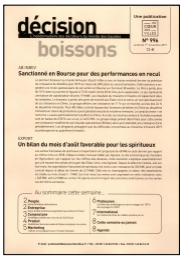
LA BIÈRE SELON NICOLAS

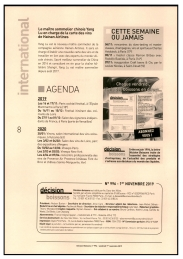
Elle était spécialisée en vins depuis 1822, voilà que la chaîne de cavistes Nicolas se met à la bière ! Le groupe vient d'ouvrir à Saint-Cloud, en région parisienne, Craft Beers & Cie, une cave de 250 références de bières artisanales qui comprend aussi un espace dégustation, une offre de verrerie, une salle de brassage, un lieu de stockage pour les bières brassées par les clients... En pleine effervescence.

www.craftbeersetcie.com

Tous droits réservés à l'éditeur

DÉCISION boissons
L'hebdomadaire des décideurs du monde des liquides
Pays : FR
Périodicité : Hebdomadaire





Date : 1er novembre 2019
Page de l'article : p.8

CETTE SEMAINE OU JAMAIS

04/11: rencontres du slow-tasting et master classes, champagnes, vins et spiritueux Charles Heidsieck, à Paris (17e)

05/11 : master classe Ramon Bilbao avec Rodolfo Bastida, à Paris (16e)

07/11: inauguration Craft beers & Cie, par le caviste Nicolas, à Saint-Cloud (92)

Tous droits réservés à l'éditeur

Les Echos

Pays : FR
Périodicité : Quotidien
OJD : 122744





Date : 06 novembre 2019
Page de l'article : p.21
Journaliste : Philippe Bertrand

Nicolas teste une enseigne dédiée aux bières artisanales

ALIMENTATION

Philippe Bertrand
@BertralPhilippe—

Peu importe le flacon pourvu qu'on ait l'ivresse. Nicolas met un pied hors de la cave et entre dans la brasserie. L'enseigne aux 500 boutiques de vin teste à Saint-Cloud, à l'ouest de Paris, Craft Beers & Cie. « *C'est d'abord une expérience* », affirme le directeur de la communication et du marketing de la filiale du groupe Castel, Christopher Hermelin. Elle se déroule dans des anciens Chais du Savour, un label hérité du Savour Club qui ne s'affichait plus que sur trois magasins.

Le lieu occupe 400 mètres carrés, alors qu'un caviste Nicolas ne s'étend que sur 60 mètres carrés en moyenne. Une microbrasserie occupe un quart de l'espace, à côté d'un bar et de quatre tables de dégustation. Des rayons que 200 références de bières artisanales remplissent complètent le tout. L'amateur prend rendez-vous, déguste et confectionne sa propre bière. Le « biérologue » Cyril Hubert veille au grain. L'aventure dure deux heures et coûte 120 euros pour deux personnes. Deux fûts de cinq litres la récompensent. On vient les retirer après huit jours de fermentation.

Un modèle basé sur le volume

Craft Beers & Cie ouvre jusqu'à 22 heures chaque fin de semaine à partir du jeudi. « *Le prix d'un vin varie de quelques euros à quelques milliers d'euros. L'échelle va de 3 à 5 euros pour une bière. Le modèle exige du volume pour être viable* », commente Christopher Hermelin. Le test sera étendu, s'il est validé, à Marseille et Lille, villes dans lesquelles Nicolas possède des Chais du Savour. La possibilité du développement d'une chaîne sera ensuite examinée. Les cavistes Nicolas sont des gérants mandataires. Les Craft Beers & Cie seront exploités par des salariés. « *Les premiers chiffres de Saint-Cloud sont positifs* », affirme le directeur du marketing.

Dans tous les cas, les Nicolas qui référencent déjà 50 marques de bière se doteront d'un coin « craft beers ». Le spécialiste du vin surfe sur une vague déjà haute. Les rayons bière s'étendent depuis deux ou trois ans dans les supermarchés. Pas une ville qui ne possède sa propre microbrasserie. Les bières artisanales ne représentent encore que 7 % du marché de la bière, selon le cabinet Xerfi. Mais leurs ventes explosent. Elles s'élevaient à 300 millions d'euros en 2018. Elles dépasseront les 450 millions cette année. ■

Tous droits réservés à l'éditeur

LesEchos.fr

Date : 06/11/2019
Heure : 07:57:51
Journaliste : Philippe Bertrand

www.lesechos.fr
Pays : France
Dynamisme : 78

Visualiser l'article

Nicolas teste une enseigne dédiée aux bières artisanales

L'enseigne de caves à vins lance « Craft Beers & Cie ». Ce concept combine un magasin vendant des bières artisanales à une microbrasserie. Une première unité a commencé la fermentation à Saint-Cloud, près de Paris. Marseille et Lille devraient suivre.



A Saint-Cloud, à l'ouest de Paris, on peut brasser sa propre bière.

Craft Beers

Peu importe le flacon pourvu qu'on ait l'ivresse. Nicolas met un pied hors de la cave et entre dans la brasserie. L'enseigne aux 500 boutiques de vins teste à Saint-Cloud, à l'ouest de Paris, « Craft Beers & Cie ». « *C'est d'abord une expérience* », affirme le directeur de la communication et du marketing de la filiale du groupe Castel, Christopher Hermelin. Elle se déroule dans des anciens « Chais du Savour », un label hérité du Savour Club qui ne s'affichait plus que sur trois magasins.

Le lieu occupe 400 mètres carrés alors qu'un caviste Nicolas ne s'étend sur 60 mètres carrés en moyenne. Une microbrasserie occupe un quart de l'espace, à côté d'un bar et de quatre tables de dégustation. Des rayons que 200 références de bières artisanales remplissent complètent le tout. L'amateur prend rendez-vous, déguste et confectionne sa propre bière. Le « biérologue » Cyril Hubert veille au grain. L'aventure dure deux heures et coûte 120 euros pour deux personnes. Deux fûts de cinq litres la récompensent. On vient les retirer après huit jours de fermentation.

Un modèle basé sur le volume
« Craft Beers & Cie » ouvre jusqu'à 22 heures chaque fin de semaine à partir du jeudi. « *Le prix d'un vin varie de quelques euros à quelques milliers d'euros. L'échelle va de 3 à 5 euros pour une bière. Le modèle exige du volume pour être viable* », commente Christopher Hermelin. Le test sera étendu, s'il est validé, à Marseille et Lille, villes dans lesquelles Nicolas possède des Chais du Savour.

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

La possibilité du développement d'une chaîne sera ensuite examinée. Les cavistes Nicolas sont des gérants mandataires. Les Craft Beers & Cie seront exploités par des salariés. « *Les premiers chiffres de Saint-Cloud sont positifs* », affirme le directeur du marketing. Dans tous les cas, les Nicolas qui référencent déjà 50 marques de bière se doteront d'un coin « craft beers ».

Le spécialiste du vin surfe sur une vague déjà haute. Les rayons bière s'étendent depuis deux ou trois ans dans les supermarchés. Pas une ville qui ne possède sa propre microbrasserie. Les bières artisanales ne représentent encore que 7 % du marché de la bière, selon le cabinet Xerfi. Mais leurs ventes explosent. Elles s'élevaient à 300 millions d'euros en 2018. Elles dépasseront les 450 millions cette année.

A l'inverse, les marchés du vin, des champagnes et des spiritueux fléchissent. La loi Egalim a remonté de 10 % le seuil de revente à perte et limité les promotions. « *Le chiffre d'affaires de Nicolas est étal, à 300 millions d'euros. La loi nous fait du bien. Elle réduit les écarts de prix avec les grandes surfaces* », constate Christopher Hermelin. Il n'empêche que la dynamique est du côté de la bière. Les aficionados ont leur propre réseau social, Untappd. Ils auront peut-être bientôt un nouveau réseau de magasins pour eux.

Tous droits réservés à l'éditeur

Date : 07/11/2019
Heure : 18:22:06
Journaliste : Charlie Bist

barmag.fr
Pays : France
Dynamisme : 0

Visualiser l'article

CRAFT BEERS AND CIE : NICOLAS OUVRE SON TEMPLE DE LA BIÈRE

Experte en vin depuis 200 ans, l'enseigne s'attaque à un nouveau secteur. Début octobre, elle a ainsi ouvert à Saint-Cloud un espace de 400 m² intégralement dédié aux boissons artisanales. Baptisé le Craft Beers and Cie, cet établissement aux 250 références joue la carte de l'expérience consommateur. Entretien avec Christopher Hermelin, directeur communication.

Visuel indisponible

Pourquoi l'entreprise Nicolas s'aventure-t-elle sur le chemin de la bière ?
Pour répondre à l'évolution des comportements de consommation, puisque la bière est en très forte progression sur des populations plus jeunes que notre structure de clientèle. De plus, notre marché, celui du vin, historiquement, s'érode. Il devient un marché de quadras et plus, ou bien d'amateurs éclairés.

De son côté, la bière, poussée par l'émergence des craft beers, nous impose une dynamique. La multiplication des produits, l'innovation dans ce secteur nous amènent à répondre aux attentes des consommateurs. Et puis dans les faits, le marché a généré en 2018 3,9 milliards d'euros de chiffre d'affaires. Plus spécifiquement, les ventes de bières artisanales dans l'Hexagone ont représenté plus de 300 millions d'euros en 2018. D'ailleurs, elles devraient encore bondir de 20% par an, pour s'établir d'ici à 2020 à 440 millions d'euros et représenter sur ce segment environ 7% du marché total.

Visuel indisponible

Quelle est la genèse de Craft Beers and Cie ?

Chez Nicolas et même si le vin, le champagne et les spiritueux sont nos produits phares, nous avons toujours commercialisé de la bière avec une cinquantaine de références. Toutefois, lorsque nous nous sommes interrogés sur la place que pourrait prendre ce marché en pleine effervescence, notamment dans la catégorie des craft beers, au sein de nos caves, nous avons vite compris qu'il faudrait nous démarquer de notre enseigne. D'une part, le réseau de cavistes Nicolas n'attire pas nécessairement la clientèle attendue. D'autre part, la multiplication des genres en matière de produits fait perdre en lisibilité.

Nicolas est et doit rester l'acteur du vin. Fort de ces constats, nous avons imaginé, il y a 2 ans, un concept exclusivement dédié à la bière. Un établissement qui, outre compter de multiples références, serait à même de faire vivre aux consommateurs une véritable expérience gustative.

Tous droits réservés à l'éditeur

barmag.fr
Pays : France
Dynamisme : 0

Visualiser l'article

Visuel indisponible

Pouvez-vous nous présenter cet établissement ?
Nicolas dispose de 4 magasins « Les chais du Savour ». Ces lieux de 400 à 1 500 m², situés aux abords des grandes villes, permettent aux clients l'achat de vin en gros. Ayant besoin d'un espace volumineux pour réaliser notre dessein, nous avons décidé d'investir celui de Saint-Cloud pour y implanter notre Craft Beers and Cie.

Dans cet espace de 400 m² qui emprunte les codes de la brasserie artisanale, nous avons donc établi plusieurs dispositifs allant de l'achat au brassage en passant par la dégustation. Outre les 250 bières artisanales disponibles, le lieu abrite un espace de merchandising qui propose de la verrerie, mais aussi un bar où l'on peut à la fois découvrir nos produits et les consommer, une salle de brassage pour les amateurs qui souhaitent concevoir leur propre bière, et une salle de garde attenante pour entreposer et conserver leur brassin.

Tous droits réservés à l'éditeur

trends.levif.be
Pays : Belgique
Dynamisme : 17

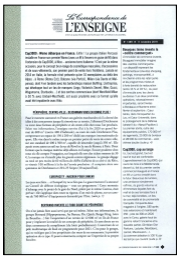
Visualiser l'article

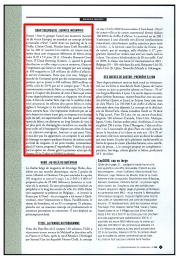
Nicolas lance un nouveau concept



Propriété du groupe Castel, l'un des plus grands producteurs de vin en France, Nicolas, la chaîne des cavistes qui possède des magasins en Belgique, se diversifie. A côté des rares bières que l'on peut trouver dans ses rayons, la marque aux 500 enseignes vient de lancer un nouveau concept uniquement destiné aux amateurs de bières artisanales. Installé dans un ancien chai à Saint-Cloud, dans la banlieue de Paris, Craft Beers & Co propose différentes zones qui raviront les zythologues confirmés ou non : un espace de vente avec une gamme de 250 bières artisanales (dont des belges), un atelier d'initiation et de dégustation, une zone réservée à la verrerie, etc. L'originalité du concept tient dans la possibilité offerte aux clients de brasser leur propre bière sur place et de la conserver. En cas de succès parisien, l'enseigne devrait essaimer à Marseille et Lille.

Tous droits réservés à l'éditeur





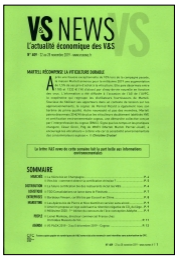
CRAFT BEERS&CIE : SERVICE INCOMPRIS

Pensez ! Avec le groupe Castel aux manettes (numéro un du vin en Europe), on attendait un concept de bières artisanales relevé. Caché dans un parking de la rue Dailly, à Saint-Cloud, Nicolas lance Craft Beers&Cie. Sur les 400 m² ouverts à la rentrée, on trouve tout de même deux cent cinquante références de bières artisanales (2,95 à 5 € pour 33 cl : Ormado, Brasserie Grand Paris, O'Clock Brewing, Kraken…), quand la grande distribution en offre vingt et une en moyenne, illustrant l'impression que laisse ce test imaginé par une enseigne de 500 magasins et 233 millions de chiffre d'affaires : le service minimum. Parce que c'est tout. Malgré un marché de l'artisanal porté par des consommateurs très pointus, qui se monte à 440 millions (300 millions en 2018), croît de 20 % par an et compte pour 7 % de la consommation totale de bière, ce concept à 2 € du mètre peine à s'inspirer des dizaines de caves à bières qui voient le jour depuis plusieurs années, et n'apporte rien de nouveau. A force de vouloir faire trop vrai, le mobilier industriel caricatural, les affiches déco genre fifties en métal siglées à l'enseigne et les inévitables caissettes en bois blanc sonnent faux. Une impression renforcée par un sol où le béton ciré côtoie le pvc gris, se risquant à un étrange style mi-loft, mi-supermarché. Une fois passé le seul vrai rayon de bières, on découvre un long linéaire de vins et un plus petit de champagnes encadrant un meuble bas pour cubis où le bourgueil le dispute aux côtes-de-bourg et au cabernet-sauvignon. Sauvant ce qui peut l'être, c'est-à-dire pas les apparences, un comptoir et un atelier de brassage occupent quelques dizaines de mètres carrés au fond du magasin, et un petit meuble, curieusement placé à l'entrée, propose d'improbables T-shirts «Je peux pas j'ai apéro» ou «Savoir gérer la pression» ainsi que des chopes (25 le T-shirt et 19,90 € la chope).

Tous droits réservés à l'éditeur

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

Pays : FR
Périodicité : Hebdomadaire





Date : Du 22 au 28 novembre 2019
Page de l'article : p.6
Journaliste : T.G.

Nicolas prépare une gamme de cidres MDD

FRANCE

L'enseigne de cavistes Nicolas n'a pas seulement ouvert un concept dédié à la bière artisanale Craft Beers & Cie, elle s'intéresse également aux cidres et s'apprête à lancer, début 2020, une gamme à marque de distributeur. ■ ***T.G.***

Tous droits réservés à l'éditeur

www.observatoiredelafranchise.fr
Pays : France
Dynamisme : 13

Visualiser l'article

Inauguration d’un nouveau concept Nicolas à Saint-Cloud (92)

Nicolas inaugure un nouveau concept dédié à la bière Craft. Ce nouveau magasin se trouve à Saint-Cloud (92).

Un concept innovant
Le caviste Nicolas lance Craft Beers & Cie, un lieu dédié à la bière artisanale. Situé à Saint-Cloud (92), ce nouveau magasin dispose de plus de 250 références de bières et d’un atelier de brassage. Il répond à l'immense engouement des Français pour la bière artisanale.

En effet, le nombre de brasseurs a quintuplé en dix ans sur l’ensemble du territoire français. Et tous les trois jours se crée une nouvelle brasserie. Selon l’Association des Brasseurs de France, 70 % des bières consommées en France y sont brassées. Le concept Craft Beers & Cie est le fruit de ce constat. En plus, alors que ce marché représentait en France plus de 300 millions d'euros (+ 20 % par an), il a atteint en 2019 les 440 millions d'euros, soit 7 % du total des bières, selon une récente étude du cabinet Xerfi.

L’enjeu avec ce nouveau concept est d’apporter plus qu’un canal de distribution, explique Nicolas. À l’image de ce que fait Nicolas grâce à son expertise et son réseau de producteurs privilégié, le réseau veut proposer une offre inédite. Les différents instants de consommation sont célébrés dans cet espace de 400 m² composé de : verrerie, dégustation, une salle de brassage et une salle de garde pour que les apprentis brasseurs entreposent et conservent leur brassin. 250 références de bières artisanales dont 10% locales et 90% internationales (Belgique, Danemark, Italie, Angleterre, Allemagne, Autriche, Espagne, Hollande et Canada) seront disponibles. 50 bières sont déjà disponibles dans les magasins Nicolas aujourd'hui.

Tous droits réservés à l'éditeur





ÉVÉNEMENTS

VIE DES RÉSEAUX

LA MAISON MÈRE DE NICOLAS LANCE LE CONCEPT D'UNE CAVE DÉDIÉE... À LA BIÈRE !

Baptisé Craft Beers & Cie, le dernier concept inauguré par la maison mère du 1er réseau de cavistes de France, le groupe Castel, devrait en interpeller plus d'un. Dans cet établissement de 400 m², situé dans l'ancien chais du Savour Club, à Saint-Cloud (92), un éventail de près de 250 références de bière, dont une majorité de bières artisanales, est proposé. Ce nouveau concept où les amateurs de houblon ont également accès à un espace de dégustation et à un atelier de brassage, marque une étape importante dans la stratégie d'un groupe qui, bien que figurant parmi les premiers producteurs de vins français au monde, est moins connu pour les bières qu'il fabrique et commercialise en Afrique francophone et où, pourtant, il occupe, là encore, une position



© C. Hamiseau

dominante. Le dynamisme des bières artisanales dont les ventes progressent en moyenne de 5 à 7% par an, n'est évidemment pas étranger au lancement de ce nouveau concept, même si leur part reste encore anecdotique. La catégorie est promise à un bel avenir, et le groupe Castel n'est visiblement pas le seul à en faire le pari. Début septembre, Heineken France annonçait ainsi une prise de participation minoritaire dans la brasserie francilienne Gallia, avec l'objectif de multiplier par cinq la production de cette jeune pousse de la bière. Et ce, dès l'automne 2020... ■ *H.B.*

Tous droits réservés à l'éditeur

Télévision

■ BFM BUSINESS RADIO (12/11/19 à 07:08 | 00:01:16) : « Good Morning Business »
Christophe Jakubyszyn
Journal - "Nicolas se lance dans la bière". Le caviste Nicolas vient d'ouvrir un magasin dédié aux bières du monde entier.

Journal - "Nicolas se lance dans la bière". Le caviste Nicolas vient d'ouvrir un magasin dédié aux bières du monde entier.





MENTIONS

Omnicom Public Relations Group

NICOLAS
DEPUIS 1822
Nous prenons soin de vos vins



Focus sur le quartier Montreuil

Le commerce à Versailles, c'est aussi une multitude de commerçants et d'artisans présents au quotidien dans les quartiers au service d'une clientèle fidèle. Focus sur les commençants du quartier de Montreuil.



Le quartier Montreuil concentre plus d'une soixantaine de commerces et services de proximité offrant aux habitants un choix varié d'enseignes de tout type, dans un environnement agréable et animé.

Rue de Montreuil, le poumon commerçant du quartier

Quartier historique de Versailles, Montreuil est l'un des quartiers les plus peuplés, c'est aussi l'un des plus étendus. Bien desservi par deux gares, Montreuil et Porchefontaine, et par plusieurs lignes de bus, la rue de Montreuil, autrefois appelée Grande rue de l'ancien village de Montreuil, permet aux habitants du quartier de faire l'ensemble de leurs courses dans une ambiance conviviale.

Les commerçants et les services

- **Artisans et bâtiments :** Alain Revol, BJM.
- **Beauté et santé :** Alpha Optique, Barber Shop Royal, Body Minute, Laboratoire d'analyses médicales Saint-Symhorien, Lissac, Marionnaud, O Salon, Oxy'mer beauté, Pharmacie de Montreuil, Salon di Luna, Vision plus.
- **Culture et loisirs :** Jet Tours, Le livre bleu, Presse de Versailles Montreuil.
- **Goûts et saveurs :** Boucherie Cœuret, Boucherie de Montreuil, Boulangerie Renaissance, Boulangerie Richard, Boulangerie Séverine et Julien, Carrefour Express, Crémerie de Montreuil, Day by Day, L'Acropole, Le vin des anges, Mister Tea, Montreuil Primeurs, Nicolas, Petit Casino, Saveurs d'ici et d'ailleurs, Woodiz.
- **Maison et décoration :** Églantine, Harmonie fleurs, La maison des rénovateurs, La riviera, Montreuil Tapis, Montreuil Télé froid.
- **Mode et accessoires :** Chapitre XIX, Les Précieuses.
- **Multimédia :** Solo informatique.
- **Se déplacer :** Auto-école de Balzac, Dekra.
- **Se restaurer :** Corte, Délices de Pékin, Le Tonneau d'or, Le Sept.
- **Services :** Agence Tamaris Immo Versailles, Axa Montreuil, CIC Montreuil, Deguelt, Immobilière Richaud, La cordonnerie du roi, La Gitane, Le Crédit Lyonnais Montreuil, Le petit cordonnier, Pressing des Yvelines, Primmo, Retoucherie Vision. ■

Tous droits réservés à l'éditeur

Le Journal de LA HAUTE-MARNE
Pays : France
Périodicité : Quotidien
OJD : 21361



Date : 06 novembre 2019

Monde rural

La filière viticole doit s'adapter aux nouveaux modes de consommation

Moins de quantité, plus de proximité et de bio : la filière viticole doit s'adapter aux nouveaux modes de consommation et développer le milieu de gamme à l'export pour faire face à la concurrence.

La *«fin de l'hyper-consommation»*, les *«inquiétudes face à l'insécurité alimentaire»* et la *«volonté de consommer plus responsable»* constituent autant d'évolutions en faveur d'une *«croissance soutenue des vins bio»*, selon une étude du Comité national des interprofessions des vins à appellation d'origine et indication géographique (Cniv), basée sur les panels de consommateurs Kantar.

Le nombre d'acheteurs de vin tranquille (sans bulles) bio a été multiplié par trois depuis 2011. En 2018, les achats de vin bio s'élevaient à 4,9 bouteilles par an en moyenne par foyer, pour un budget de 22 €.

Ecologie et santé

«L'écologie a rejoint la santé comme préoccupation prioritaire des Français», constate Jean-Marie Barillère, président du Cniv.

Pour s'inscrire dans cette tendance, des distributeurs ont lancé des initiatives comme le retour de la consigne dans 46 magasins du caviste Nicolas, en région parisienne, ou l'apparition du vrac liquide dans plusieurs enseignes.

Le vin bio reste toutefois un achat de complément et ne représente que 9 % des achats de vins tranquilles des acheteurs, souligne le Cniv.

Sa progression contraste avec un marché du vin en perte de vitesse, à l'image du marché global des boissons alcoolisées, concurrencé par les boissons sans alcool. En neuf ans, le nombre de foyers acheteurs de vin au moins une fois par an pour une consommation à domicile a diminué d'un million.

Les lieux de consommation changent également. Un peu plus de 23 millions d'acheteurs de vins tranquilles ont été recensés en 2018 pour une consommation à domicile, soit un peu plus de 83 % des foyers français contre 87,4 % en 2011.

La consommation hors-domicile, notamment en brasserie et restaurants, profite aux vins effervescents, au rosé et au vin blanc, d'après le Cniv.

Concurrence exacerbée

La filière viticole française fait par ailleurs face à une intensification de la concurrence sur le marché international.

Toujours leader sur le segment du vin haut de gamme, la filière perd du terrain sur le milieu et l'entrée de gamme, selon les opérateurs interrogés par FranceAgriMer dans le cadre d'une étude sur la perception des vins français sur les principaux marchés-cibles à l'export.

Un manque de lisibilité sur les étiquettes et de compréhension des différentes appellations sont notamment mis en cause.

«La France est aussi en retard sur la communication autour de l'image de son art de vivre» contrairement à l'Italie qui réalise en même temps une montée en gamme, rapporte FranceAgriMer.

Tous droits réservés à l'éditeur

Date : 06/11/2019
Heure : 17:30:00
Journaliste : Léandre Mage

www.atabula.com
Pays : France
Dynamisme : 2

Visualiser l'article

Nysa, le caviste nouvelle génération en discrète ascension

Visuel indisponible

Loin des géants du monde du vin comme **Nicolas** et ses 500 points de vente à travers la France, Nysa ne joue pas la carte du marketing à outrance, mais de la communication de quartier. En plus de dix ans d'existence, la société compte une cinquantaine de boutiques, espère redéfinir les codes des cavistes et dépoussiérer le monde du vin, sans pour autant tomber dans le phénomène « nature ».

Tous droits réservés à l'éditeur

Date : 08/11/2019
Heure : 11:07:56
Journaliste : Anne Douhaire

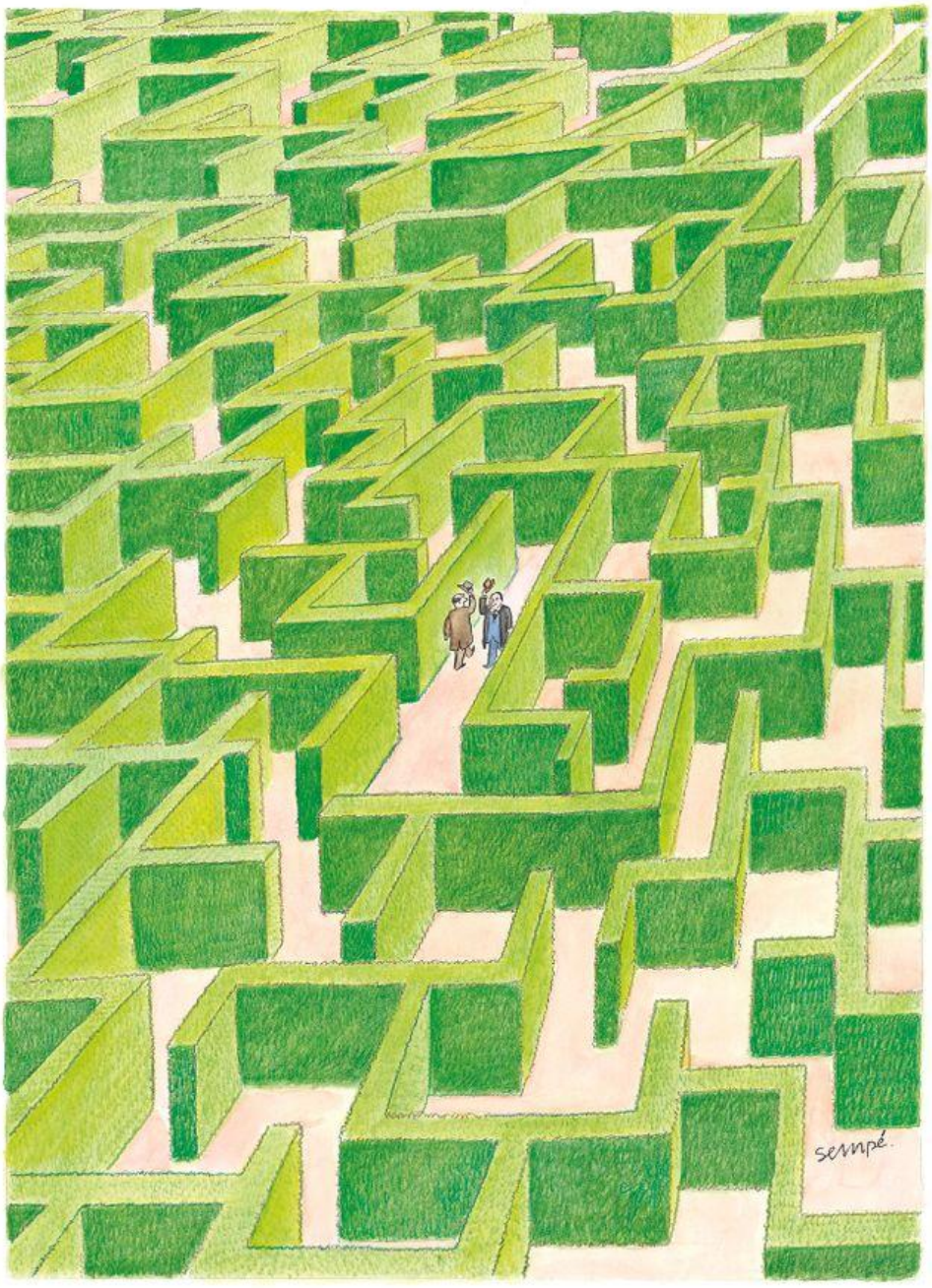
www.franceinter.fr
Pays : France
Dynamisme : 60

Visualiser l'article

Idée sortie : très jolie exposition « Sempé, itinéraire d'un dessinateur d'humour » à Rueil-Malmaison

Après Bordeaux, la ville de son enfance, près de 300 originaux du gentleman dessinateur Jean-Jacques Sempé, « Père » du Petit Nicolas avec Goscinny et illustrateur poète pour le «New Yorker», sont présentés à l'Atelier Grognard à Rueil-Malmaison (Hauts-de-Seine).

Tous droits réservés à l'éditeur



Dessin reproduit en couverture du New Yorker (Oct. 2, 2006) tiré de Sempé à New York par Sempé © Éditions Denoël / Éditions Martine Gossieaux, 2009, 2016

Tous droits réservés à l'éditeur

Son trait très fin s'attache à traiter l'enfance, l'école, les arbres, les chats, le sport, le vélo ou Paris. Un dessin qui joue sur le microscopique et l'infiniment grand avec un ton poétique et teinté de nostalgie au service d'un humour délicat. **C'est l'œuvre d'un exceptionnel dessinateur humoristique qui est présentée à l'Atelier Grognard à Rueil-Malmaison (Hauts-de-Seine).**

Un artiste discret
En exergue de l'exposition, une phrase de Jean-Jacques Sempé résume sa personnalité timide, discrète et la finesse de son art :

Les dessins d'humour essaient de dire, comme ça, l'air de rien. J'ai toujours été admiratif du type de la NRF, Jean Paulhan qui concluait ses discours, théoriques, très longs, par un **« Mettons que je n'ai rien dit ». J'aime beaucoup ça**

visuels indisponibles

Le matériel de Sempé dans l'exposition "Sempé, itinéraire d'un dessinateur d'humour" à Rueil-Malmaison © Radio France / Anne Douhaire/France Inter

Une exposition chronologique
Né en 1932 à Bordeaux, Sempé parle rarement de son enfance malheureuse dans un milieu pauvre. Il y a quelques années, il a juste évoqué dans un entretien que sa mère et son beau-père « n'hésitaient pas lui coller des torgnoles », mais il leur a pardonné : « ils ont fait ce qu'ils ont pu, les pauvres ».

A 18 ans, il quitte le Sud-Ouest pour gagner sa vie à Paris. Il y rencontre le dessinateur humoristique Chaval. Jean-Jacques Sempé commence à publier ses premiers dessins dans *Sud-Ouest* en 1951.

Le premier album de Sempé : "Volltreffer" présenté dans l'exposition "Sempé itinéraire d'un dessinateur d'humour" à Rueil-Malmaison / Diogenes Verlag, 1958

Dans l'exposition, on découvre ses premiers dessins de presse qu'il signe d'un DRO assez pataud encore. Sa quête du gag est omniprésente. Son dessin d'humour se veut d'emblée un dessin d'imagination et non d'observation. Son art se pratique donc à la table à dessin et nécessite une immense patience et beaucoup de travail.

Un espace dédié au Petit Nicolas

L'un des derniers dessins du Petit Nicolas dessiné par Sempé. Dans l'exposition "Sempé, itinéraire d'un dessinateur d'humour" à Rueil Malmaison / AD/FI

Tous droits réservés à l'éditeur

De sa rencontre avec René Goscinny nait *Le Petit Nicolas* en 1956 dans le journal *Le Moustique* . Le nom de son petit héros lui a été inspiré par une publicité pour du vin Nicolas, aperçue dans un bus…

Le garçon côtoie à l'école, Agnan le fayot, Alceste le mangeur, Clotaire le cancre, Rufus le fils d'un agent de police, Geoffroy dont le papa est riche, et Eudes dont le poing est redoutable quand on le prend sur le nez… Ce héros chahuteur, innocent, et qui aime le foot, c'était Sempé lui-même. L'école avait été son havre de paix.

Le personnage du Petit Nicolas d'emblée hors des modes et intemporel continue à toucher soixante ans après. **Dans l'exposition, comme preuve de son universalité, les multiples versions dans les différentes langues sont présentées ainsi que des superbes inédits.**

La Tour Eiffel de Sempé dans l'exposition "Sempé, itinéraire d'un dessinateur d'humour" à Rueil Malmaison / AD/FI

Paris
J'aime le banal, je le revendique. J'aime la Tour Eiffel, je l'aime vraiment…

L'un des sujets célèbres de Sempé, c'est la capitale. Sous ses crayons, **la ville se fait décor très peu réaliste mais reconnaissable, et toujours plein de poésie.**

Une brasserie parisienne dans "Un peu de Paris et d'ailleurs" de Jean-Jacques Sempé / Éditions Martine Gossieaux

L'exposition met en lumière son lien particulier avec Paris. A travers ses croquis parisien, et les dessins présentés dans la partie "Comédie humaine", **on mesure l'évolution du travail de Jean-Jacques Sempé : l'humour au fil du temps n'est plus le seul objectif. Les décors prennent de plus en plus de place pour poser un regard plus profond, humain, et jamais cynique, sur la société.**

La musique et le sport

Musiques de Jean-Jacques Sempé / Éditions Denoël / Éditions Martine Gossieaux

Sempé aurait voulu être musicien. De ce désir inabouti, il a gardé une sensibilité particulière.

Pour le sport, c'est grâce au patronage local à Bordeaux que le dessinateur, enfant, découvre le football. Un peu bluffeur, il s'invente futur international puisque fils d'un célèbre joueur. Dans la réalité, perturbé par l'ambiance familiale, il tombe souvent sur le terrain, mais raconte qu'il le fait exprès. **C'est le vélo qui lui va lui procurer les plus grande joies. Et on trouve de nombreuses bicyclettes dans ses dessins.**

Raoul Taburin de Jean-Jacques Sempé / Éditions Denoël, 1995

Tous droits réservés à l'éditeur

Le New Yorker
Jean-Jacques Sempé a tenu des pages régulières dans «L'Express» pendant 10 ans. Cela s'appelait « La Vie moderne » et il y croquait avec étonnement la société de consommation naissante, l'urbanisme, et la foule du métro. Exercice qu'il pratique ensuite dans «Paris Match», tout en signant plus d'une centaine de couvertures pour le magazine américain «The New Yorker» - quelques-unes sont présentées à Rueil-Malmaison.

Dessin de Sempé reproduit en couverture du New Yorker (Oct. 2, 2006) dans "Sempé à New York" (2016) / Éditions Denoël / Éditions Martine Gossieaux

Sempé est un immense travailleur car, comme tous les paresseux dit-il, il est incapable de s'organiser. Surtout il aime prendre son temps : il a mis des années à trouver son petit Monsieur qui pense l'amour infini dans un square.

Insondables Mystères de J.J. Sempé / Éditions Denoël, 1993

Un travail qui a tout pris
En conclusion de l'exposition on trouve aussi cette incroyable phrase de Sempé :

Je regrette de m'être laissé grignoter par mon métier. Je n'avais pas assez de talent, pas de formation. J'ai dû pallier ces insuffisances par du travail. **Je ne suis pas sûr d'avoir suivi un itinéraire. Le mot est très joli mais j'ai seulement le sentiment d'avoir sautillé, contraint et forcé.** J'ai fait ce que j'ai pu. J'ai toujours cherché à m'adapter sans prendre jamais aucune décision. J'ai sûrement peu à peu vieilli, mais je reste un handicapé de la vie concrète. **Et je persiste à aimer par-dessus tout le silence dans lequel j'aime à me réfugier…**

Aller + loin
►►► Exposition " Sempé, itinéraire d'un dessinateur d'humour" à l'Atelier Grognard à Rueil-Malmaison jusqu'au 31 mars 2020.
? LIRE | *Sempé, itinéraire d'un dessinateur d'humour de* Marc Lecarpentier éditions Martine Gossieaux et Sempé et les 60 ans du Petit Nicolas : "Goscinny serait ravi de voir qu'on lit toujours ce qu'il a écrit"
? ECOUTER | Sempé à volonté et Swinguer avec Sempé !, quand le dessinateur est invité de l'émission Boomerang

Tous droits réservés à l'éditeur

www.ville-meaux.fr
Pays : France
Dynamisme : 0

Visualiser l'article

Beaujolais NouMeaux - Grand Cerf



- Sortez à Meaux - Sortie - le 21.11.2019 -

Beaujolais NouMeaux

jeudi 21 novembre de 18h30 à 22h30

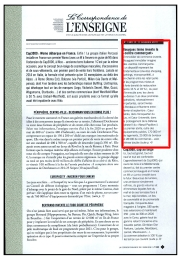
Les petits bouchons, le comptoir d'italie et les caves nicolas vous attendent pour fêter le beaujolais nouveaux

Venez nombreux rue du grand cerf pour fêter le beaujolais nouveaux avec un festival de charcuteries espagnoles et italilennes !

renseignements au 01 83 69 05 00

Animation musicale par les Gronaz

Tous droits réservés à l'éditeur



N° 1489 ◆ 11 novembre 2019

Bouygues Immo invente le «centre commerçant»

L'immobilier de commerce invente. Bouygues Immobilier imagine des «centres commerçants» : un dispositif reprenant les fondamentaux (one-stop shopping, parkings, monopropriété), à mi-chemin entre les retail parks et les programmes mixtes et à forte densité de restauration (entre 16 % et 18 %) ; du pied d'immeuble avec les clients au-dessus ! Les deux premières opérations, nécessairement importantes, seront livrées à Bordeaux et Nanterre entre février et septembre : Cœur Ginko, dans l'écoquartier du Lac, et Cœur Université, dans le prolongement de la Défense (phase II du «Nœud Papillon»). Le premier abrite, outre des équipements publics, 170 000 m² de logements, 25 000 de bureaux et 28 000 de commerces – avec vitrines double *(suite p. 4)*

Bouygues : des «centres commerçants»

(Suite de la page 1) hauteur, s'il vous plaît) : 10 grandes surfaces devant l'entrée d'Aushopping (Intermarché, Intersport, Cultura sur 6 000 m², Basic- Fit…), un marché et 56 magasins et restaurants (Nicolas, Subway, La Mie Câline…). Le second couvre 76 000 m² pour cinq cents logements, 26 000 m² de bureaux et 15 000 de commerces : Cgr (multiplexe), Hapik (escalade), Basic-Fit, plus 37 restaurants et boutiques (Cocci Market, Optical Center, Indiana Café, Burger King, Del Arte…). L'un desservira une ville de 10 000 habitants, l'autre 16 000 à 10 mn. Ici, deux stations de tram, là une gare Grand Paris.

Tous droits réservés à l'éditeur





Notre carnet d'adresses

P. 24 Maison Laffite
laffite.fr

P. 42-43 Idées déco
But : but.fr
Casino : casino.fr
Comptoir de Famille : 09 70 75 45 55
Conforama : conforama.fr
Côté Table : cote-table.com
Françoise Paviot : francoise-paviot.com
Hema : hema.com
Jardiland : jardiland.com
Kitchenkraft : 05 55 33 60 79
Maisons du monde : maisondumonde.com
Monoprix : monoprix.fr
Vanderschooten : vanderschooten.com
Villeroy & Boch : villeroy-boch.fr

P. 44-45 Tentation chocolat
Nicolas Cloiseau et La Maison du chocolat : lamaisonduchocolat.fr
Cluizel : cluizel.com
Patrick Roger : patrickroger.com

P. 52 Dans l'univers des champagnes Pannier
champagnepannier.com

P. 54 Côté bulles
AA Aegerter crémant de Bourgogne : réseau cavistes et aegerter.fr
Celene Opale : cavistes Nicolas
Champagne Tradition Brut Rosé, Delagne et Fils : intermarché.com
Château l'Enclos des Roses, gaillac AOC : famillebalaran.com
Cuvée Atmosphère, Domaine Figuière : caviste et figuiere-provence.com
Cuvée Expression Beaumont des Crayères : cavistes et champagne-beaumont.com
Esprit Nature : Intermarché, Auchan et Casino, chez les cavistes
Marius, Yannick Prevoteau : champagne-yannick-prevoteau.fr
Orélie, Vignerons Ardéchois : boutique.vignerons-ardechois.com
Prosecco D.O.C, Freixenet : Franprix
Rosé Brut Pannier : boutique.champagnepannier.com
Rosé, E. Nicolas ; cavistes Nicolas et nicolas.com
So-Fresh : rawell-boutique.com
Soft-Touch, Mathon : mathon.fr

P. 66 Idées cadeaux
Angelina : angelina-paris.fr
Boissier : maison-boissier.com
Cookut : cookut.com
Coucke : coucke.fr
Cuisinart : cuisinart.fr
Dammann Frères : dammann.fr
Diplomatico : réseau cavistes
Famille Mary : famillemary.fr
Fragonard : fragonard.com
François Doucet : francois-doucet.com
Gavottes : GMS
Jaillance : jaillance.com
Jardin d'Ulysse : jardindulysse.com
Kenwood: kenwoodworld.com
Kusmi Tea : kusmitea.com
La Maison du Chocolat : lamaisonduchocolat.fr
Les Terres Blanches : lamaisonfrancaise.com
Maisons Du Monde : maisonsdumonde.com
MasterClass : 05 55 33 60 79
Mionetto : Mondovino.com
Nicolas Feuillatte : GMS
Nutribullet : nutribullet.fr
Oliviers & Co : oliviers-co.com
Ourson Guimauve Casino Royal : sophie-m.com
Palais Des Thés : palaisdesthes.com
Réauté Chocolat : reaute-chocolat.com
Révillon : GMS
Sodastream : sodastream.fr
Staub : staub-online.com

P. 96 Feuilletage gourmand
« Mon carnet, ma vie, mes rêves », Compagnons du Goût/Association Petits Princes : compagnonsdugout.fr

Tous droits réservés à l'éditeur

toutes les nouvelles Rambolitains

Pays : FR
Périodicité : Hebdomadaire
OJD : 14052





Date : 13 novembre 2019
Page de l'article : p.19

ÉVÉNEMENT. Gastronomie d'automne, c'est cette semaine

Durant 9 jours, le Sud-Yvelines va vivre au rythme de Gastronomie d'automne. l'Office de tourisme de Rambouillet Territoires mettra en valeur celles et ceux qui font la gastronomie dans notre région. Chefs cuisiniers, commerçants de bouche et producteurs seront à l'honneur du 16 au 24 novembre.

Les chefs cuisiniers, commerçants et producteurs du territoire proposeront des plats ou des menus d'automne, des dégustations de produits ou encore des animations culinaires.

Les temps forts de cette nouvelle édition

Pour cette nouvelle édition, le parrain sera Christophe Robin, agriculteur à la Ferme de la Hunière à Sonchamp. Il a été élu meilleur Agriculteur d'Île-de-France au Prix des Talents Gourmands lors du Concours agricole 2015.



Côté cour participera à Gastronomie d'automne en proposant un menu spécifique.

Samedi 16 novembre :

Au marché de Rambouillet. Dégustez gratuitement les produits des commerçants et producteurs du territoire en suivant le logo «dégustation du marché» sur le marché de Rambouillet ! Vous aurez également l'occasion de déguster une délicieuse soupe chaude préparée par les Jardins familiaux ou encore d'assister à des animations de pâtisserie avec L'instant CaraMel.

Des plats et menus d'automne à déguster chez :

- Le Relays - Hôtel Mercure (Rambouillet)
- La Villa Marinette (Gazeran)
- Le Food Truck Couz'co chez Orge & Houblon (Rambouillet)
- Les Impériales (Rambouillet)
- La Maison Blanche (Rambouillet)
- Chez Martin (Rambouillet)
- La Table du Prieur (Cernay-la-Ville)
- L'Auberge de l'Artoire (Le Perray-en-Yvelines)
- Le Savoyard (Rambouillet)
- 35 Côté Cour (Rambouillet)
- ESAT Le Chêne (Rambouillet)
- Clap de faim (Rambouillet)
- Les Terrasses de Clairefontaine (Clairefontaine-en-Yvelines)

Des dégustations d'automne chez :

- La Boucherie du Château (produits de la Ferme de la Hunière - Rambouillet)
- Chocolaterie-pâtisserie A la Reine Astrid (chocolat et pâtisseries - Rambouillet)
- La Cave Rambolitaine (vins - Rambouillet)

Tous droits réservés à l'éditeur

les nouvelles Rambolitains
Pays : FR
Périodicité : Hebdomadaire
OJD : 14052

Date : 13 novembre 2019
Page de l'article : p.19

- L'Épicurienne (gâteaux régionaux - Sonchamp)
- Orge & Houblon (bières - Rambouillet)
- Léonidas (chocolats - Rambouillet)
- Cave Nicolas (vins - Rambouillet)
- Tout un Fromage (fromages)
- Boulangerie-pâtisserie du Pont-Hardy Maison Gissat (pains spéciaux - Rambouillet)
- La Cave des Remparts (vins - Saint-Arnoult-en-Yvelines)
- La Biscuiterie de la vallée de Chevreuse (biscuits artisanaux)

Des animations familiales autour de la gastronomie :

- Ferme de la Hunière (Sonchamp)
- ESAT P. Boulenger (Rambouillet)
- Irèna Banas - chef cru et vegan (Rambouillet)
- La Bergerie nationale (Rambouillet)
- La Brasserie de la Reine (Rambouillet)
- Chocolaterie-pâtisserie A la Reine Astrid (Rambouillet)
- ACTI du champ à la table (Rambouillet)
- Chocolaterie De Neuville (Rambouillet)
- Partie de Campagne (Rambouillet)

Un grand marché de la Gastronomie et de l'Artisanat, dimanche 24 novembre

Place de la Libération à Rambouillet : cette journée met à l'honneur les richesses et les savoir-faire de ces professionnels et vous permet de venir à leur rencontre.

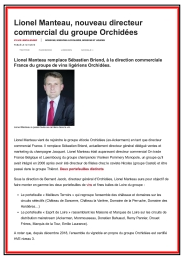
Et un jeu-concours avec de magnifiques lots à gagner !

▲Plus d'infos sur le site www.rambouillet.fr, taper dans événement gastronomie-dautomne-2019

Tous droits réservés à l'éditeur

LSA LA QUOTIDIENNE
Pays : FR
Périodicité : Quotidien





Date : 14 novembre 2019
Page de l'article : p.63
Journaliste : SYLVIE LEBOU-LENGER

Lionel Manteau, nouveau directeur commercial du groupe Orchidées

SYLVIE LEBOULENGER | **BOISSONS, BOISSONS ALCOOLISÉES, BOISSONS ET LIQUIDES**

PUBLIÉ LE 14/11/2019

Lionel Manteau remplace Sébastien Briend, à la direction commerciale France du groupe de vins ligériens Orchidées.



Lionel Manteau a passé toute sa carrière dans le vin.

Lionel Manteau vient de rejoindre le groupe viticole Orchidées (ex-Ackermann) en tant que directeur commercial France. Il remplace Sébastien Briend, actuellement directeur général délégué ventes et marketing du champagne Jacquart. Lionel Manteau était auparavant directeur commercial On trade France Belgique et Luxembourg du groupe champenois Vranken Pommery Monopole, un groupe qu'il avait intégré en 2006 après avoir été directeur de filiales chez le caviste Nicolas (groupe Castel) et être passé dans le groupe Thiénot. **Deux portefeuilles distincts**

Sous la direction de Bernard Jacob, directeur général d'Orchidées, Lionel Manteau aura pour objectif de faire monter en gamme les deux portefeuilles de vins et fines bulles de Loire du groupe :

- Le portefeuille « Meilleurs Terroirs » qui regroupe l'ensemble des châteaux et domaines sur les circuits sélectifs (Château de Sancerre, Château la Varière, Domaine de la Perruche, Domaine des Hardières…)
- Le portefeuille « Esprit de Loire » rassemblant les Maisons et Marques de Loire sur les circuits de distribution mainstream (Ackerman, Monmousseau, Donatien Bahuaud, Remy Pannier, Drouet Frères, Marquis de la Tour, Emilie Laurance).

A noter que, depuis décembre 2018, l'ensemble du vignoble en propre du groupe Orchidées est certifié HVE niveau 3.

Tous droits réservés à l'éditeur

Date : 14/11/2019
Heure : 14:59:21
Journaliste : SYLVIE LEBOULENGER

www.lsa-conso.fr
Pays : France
Dynamisme : 6

Visualiser l'article

Lionel Manteau, nouveau directeur commercial du groupe Orchidées

Lionel Manteau remplace Sébastien Briend, à la direction commerciale France du groupe de vins ligériens Orchidées.



Lionel Manteau a passé toute sa carrière dans le vin.

Lionel Manteau vient de rejoindre le groupe viticole Orchidées (ex-Ackermann) en tant que directeur commercial France. Il remplace Sébastien Briend, actuellement directeur général délégué ventes et marketing du champagne Jacquart. Lionel Manteau était auparavant directeur commercial On trade France Belgique et Luxembourg du groupe champenois Vranken Pommery Monopole, un groupe qu'il avait intégré en 2006 après avoir été directeur de filiales chez le caviste **Nicolas** (groupe Castel) et être passé dans le groupe Thiénot. Deux portefeuilles distincts

Sous la direction de Bernard Jacob, directeur général d'Orchidées, Lionel Manteau aura pour objectif de faire monter en gamme les deux portefeuilles de vins et fines bulles de Loire du groupe :

Le portefeuille « Meilleurs Terroirs » qui regroupe l'ensemble des châteaux et domaines sur les circuits sélectifs (Château de Sancerre, Château la Varière, Domaine de la Perruche, Domaine des Hardières…)

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

Le portefeuille « Esprit de Loire » rassemblant les Maisons et Marques de Loire sur les circuits de distribution mainstream (Ackerman, Monmousseau, Donatien Bahuaud, Remy Pannier, Drouet Frères, Marquis de la Tour, Emilie Laurance).
A noter que, depuis décembre 2018, l'ensemble du vignoble en propre du groupe Orchidées est certifié HVE niveau 3.

Tous droits réservés à l'éditeur

DNA
DERNIERES NOUVELLES D'ALSACE
Pays : France
Périodicité : Quotidien
OJD : 163692



Date : 16 novembre 2019

STRASBOURG Gastronomie, intronisations et solidarité

Quand les disciples d'Auguste Escoffier se mobilisent...

Le 18e chapitre des disciples d'Escoffier Alsace Grand Est s'est tenu au restaurant le Burehiesel, chez le chef étoilé Eric Westermann.



Les disciples d'Escoffier ont tenu leur 18e chapitre au Burehiesel. Photo Emmanuel GENTNER

Auguste Escoffier, « roi des cuisiniers, cuisinier des rois » fut un précurseur de la cuisine à la fin du XIXe et début du XXe siècle.

Son esprit a régné sur les fourneaux de l'époque pour deux raisons essentielles. La première? Son œuvre de codification de la cuisine française, bible incontournable des professionnels d'alors (avec une première parution du Guide Culinaire datant de 1903).

Son second apport est lié à sa réforme des méthodes de travail en cuisine, dites « par parties », tendant à rationaliser la répartition des tâches.

Le président Jean-Michel Mougard, après avoir remercié l'hôte du soir et son chef Fabrice Thouret, revient sur l'opération Sentiers d'étoiles, avec la participation active des disciples Escoffier, qui se déroulera durant le marché de Noël et qui verra, au travers de la confection de soupes "étoilées", la remise de dons à quatre associations caritatives.

Le secrétaire général Patrick Daguet en a profité pour annoncer l'élection à la vice-présidence du Pays France (14 délégations) de Jean-Michel Mougard et lui-même, au poste de secrétaire général du Pays France.

Tout en rappelant aussi la prochaine sélection régionale du concours Jeunes Talents Escoffier (championnat de France), le 27 mars 2020, au lycée hôtelier d'Illkirch. « Nous vous lançons d'ores et déjà un appel pour encourager vos jeunes à se présenter à ce concours, nul doute que vous en avez dans vos équipes. »

Sept nouveaux disciples

Sept nouveaux disciples ont été invités à rejoindre la famille des "Escoffier" en prêtant serment « de transmettre, servir et honorer la cuisine, sa culture et son évolution permanente ».

La délégation Alsace Grand Est a aussi remis un chèque de 2500 euros à L'association Les Enfants de Marthe. Créée par Marthe Kehren en 2009, l'association a pour but d'offrir un peu de bonheur et de rêve aux enfants atteints du cancer et soignés dans le service d'onco-hématologie de l'hôpital de Hautepierre.

Les fonds récoltés par le biais de dons permettent d'accompagner les enfants et leurs familles. Vacances au bord de la mer, à la montagne, mais aussi spectacles, visites diverses, événements sportifs...

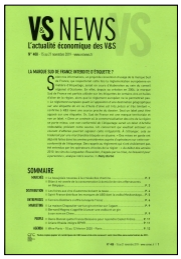
DISTINCTIONS

Les écharpes rouges : Jean-Pierre Dezavelle, chef des travaux retraité, Sébastien Hopgood, chef du restaurant l'Essentiel à Barr, Vincent Schirmann, gérant d'Alsaflam, Raoul Lemond, directeur des ventes Transgourmet.

Les écharpes lie-de-vin : Marie-Hélène Bonnamant, directrice des banquets hôtel Hilton, François Lenhardt, directeur Maison des Tanneurs Strasbourg, Noël Panoussian, gérant du magasin Nicolas de Strasbourg.

Tous droits réservés à l'éditeur

V&S news
L'essentiel de l'actualité économique des Vins & Spiritueux
Pays : FR
Périodicité : Hebdomadaire





Date : Du 15 au 21 novembre 2019
Page de l'article : p.2
Journaliste : Thomas Gueller

Le beaujolais nouveau à la croisée des chemins

FRANCE

Moment de fête depuis 70 ans, la sortie du beaujolais nouveau a culminé dans les années 1970-1980 à plus de 50 M de cols écoulés. Ce volume est progressivement descendu à 23-24 M de cols en 2018, un volume qui devrait être globalement identique cette année malgré le repli du marché japonais et de celui de la restauration française de moins en moins encline à prendre le risque de référencer un vin qu'elle ne sait pas – ou plus – commercialiser quelques jours après sa sortie, le 3e jeudi de novembre. À l'inverse, les ventes en GMS semblent se stabiliser, avec une décrue limitée l'année dernière à 4%, en volume comme en valeur. Quant au circuit cavistes, à commencer par le premier d'entre eux, l'enseigne Nicolas, qui a augmenté ses commandes de beaujolais nouveau cette année, il affiche des perspectives encore meilleures, quitte à élargir la palette de l'offre à tous les crus du Beaujolais pendant cette période. La même stratégie est en vigueur au Japon, premier débouché export du beaujolais nouveau (39 750 hl en 2018). Inter Beaujolais y a organisé au mois de mai 2019 une soirée de présentation des crus du Beaujolais, opération qui sera réitérée et amplifiée au printemps 2020 avec plusieurs dîners réalisés par le chef Masafumi Hamano, dont le restaurant « Au 14 Février » à Saint-Amour est titulaire de deux étoiles au Michelin. Globalement, les vins du Beaujolais performent à l'export avec une progression de 11% en volume à fin août en cumul courant, dans un contexte de recul de 2,2% des expéditions des vins français tranquilles. « *Le vignoble va encore perdre 500 ha cette année et passer de 14 000 à 12 000 ou 13 000 ha en peu de temps, mais on sait qu'aujourd'hui nous savons vendre 650 000 hl, ce qui laisse supposer que nous manquerons alors de vin et que la dynamique pourra se réenclencher*, pronostique Dominique Piron, président d'Inter Beaujolais. *Nous aurons quand même perdu 40% du vignoble en dix ans. Nous payons la note du sous-investissement chronique des propriétaires des beaux domaines du Beaujolais, sous-investissement que le succès du beaujolais nouveau avait caché. Heureusement, nous assistons à un changement de génération au sein du vignoble.* » ■

Thomas Gueller

Tous droits réservés à l'éditeur



DYNA-MIQUES
Éco

NICOLAS

Vin, convivialité et partage



Philippe Couvreur vient tout juste de reprendre la gérance de la cave à vins Nicolas, en centre-ville. « Le vin, pour moi, c'est plus qu'un métier, c'est un mode de communication, une manière d'aborder la part culturelle de nos belles régions. C'est un univers qui m'a toujours séduit ». Il était donc presque prédestiné à ce métier, même s'il est d'abord passé par le secteur du textile, en devenant cadre à l'international, directeur de magasin, pour finalement monter sa propre entreprise. Son expérience lui a permis de faire fructifier le « Nicolas » à Fontenay-aux-Roses pendant 18 mois avant de reprendre la gestion de l'enseigne l'haÿssienne. Philippe Couvreur aspire aujourd'hui à développer le rayon de vins bio et mettre en place des dégustations le dimanche et lors d'événements, notamment à l'occasion de la sortie du Beaujolais Nouveau, le jeudi 21 novembre. « Mon plaisir n'est pas de vendre uniquement de grands crus, mais de conseiller la clientèle et lui faire découvrir dans le cadre d'échanges conviviaux des petits vins au bon rapport qualité/prix ».

Nicolas, 6 avenue Aristide Briand. Ouvert du mardi au vendredi de 10h à 13h et de 15h30 à 19h30, le samedi de 10h à 13h et de 15h à 19h30 et le dimanche de 10h à 13h.

Pour rappel, l'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération.

Tous droits réservés à l'éditeur

Carnet d'adresses

SHOPPING pages 6 à 11

- ***Artisan de la Truffe.*** www.artisandelatruffeparis.com/fr
- ***Belvas.*** En vente chez Biocoop, en magasin bio et sur www.belvas.be
- ***Bjorg.*** En grande surface. Renseignements sur www.bjorg.fr
- ***Bougies La Française.*** www.bougies-la-française.com
- ***Casino Délices.*** www.geantcasino.fr
- ***Cointreau.*** www.cointreau.com/fr/fr
- ***Dalloyau.*** www.dalloyau.fr
- ***Dammann.*** www.dammann.fr/fr
- ***De Neuville.*** www.chocolat-deneuville.com
- ***Degrenne.*** www.degrenne.fr
- ***Fauchon.*** www.fauchon.com
- ***Fragonard.*** www.fragonard.com
- ***Freixenet.*** En vente chez Franprix.
- ***Godard.*** www.foie-gras-godard.fr
- ***Intermarché.*** www.intermarche.com
- ***Jaillance.*** www.jaillance.fr
- ***L'Atelier V.*** En magasin bio.
- ***La Fournée Dorée.*** En grande surface.
- ***Les Terres Blanches.*** www.lesterresblanches.com
- ***Lindt.*** www.lindt.fr
- ***Maison Lafitte.*** www.lafitte.fr
- ***Maison Montfort.*** www.maisonmontfort.com
- ***Mionetto.*** www.mondovino.com
- ***Nature & Découvertes.*** www.natureetdecouvertes.com
- ***Nicolas.*** www.nicolas.com
- ***Oliviers & Co.*** www.oliviers-co.com
- ***Opinel.*** www.opinel.com
- ***Palais des Thés.*** www.palaisdesthes.com
- ***Patrick Roger.*** www.patrickroger.com
- ***Petrossian.*** www.petrossian.fr
- ***Picard.*** www.picard.fr
- ***Pierre Hermé.*** www.pierreherme.com
- ***Sabaton.*** www.sabaton.fr
- ***Toupargel.*** www.toupargel.fr

POUR PRÉPARER NOËL page 13

- ***À la Mère de Famille.*** www.lameredefamille.com
- ***Bonne Maman.*** www.bonne-maman.com
- ***Comtesse du Barry.*** www.comtessedubarry.com
- ***Maison Brémond 1830.*** www.mb-1830.com
- ***English Tea Shop.*** Dans les magasins et épiceries spécialisés et sur www.bienmanger.com
- ***La Boîte du Fromager.*** www.laboitedufromager.com

CHAMPAGNES pages 20 et 21

- ***Alfred Gratien.*** www.alfredgratien.com
- ***Collet.*** www.champagne-collet.com
- ***Devaux.*** www.champagne-devaux.fr
- ***Gimonnet & Fils.*** www.champagne-gimonnet.com
- ***Gosset Brabant.*** www.gosset-brabant.fr
- ***Mailly Grand Cru.*** www.champagne-mailly.com
- ***Mandois.*** www.mandois-champagne.fr
- ***Mumm.*** www.mumm.com
- ***Nicolas Feuillatte.*** www.nicolas-feuillatte.com
- ***Pannier.*** www.champagnepannier.com
- ***Pommery.*** www.vrankenpommery.com
- ***Vollereaux.*** www.champagne-vollereaux.fr

VINS BLANCS page 32

- ***Barons E. de Rothschild.*** www.edmondderothschildheritage.com
- ***Bouvet-Ladubay.*** www.bouvetladubay.com
- ***Château Coquillas.*** www.chateau-de-france.com
- ***Château de Sancerre.*** www.chateaudesancerre.fr
- ***Château Maïme.*** www.chateau-maime.com
- ***La Chablisienne.*** www.chablisienne.com

VINS ROUGES page 42

- ***Baudry Dutour.*** www.baudry-dutour.fr
- ***Bertrand Ravache.*** www.bertrandravache.com
- ***Château Moulin.*** www.moulincaresse.com
- ***Château Tour Seran.*** www.domaines-rollandeby.com
- ***Domaine Brusset.*** www.domainebrusset.fr
- ***Domaine Sant Armettu.*** www.santarmettu.com

VINS DE DESSERT page 86

- ***Ackerman.*** www.ackerman.fr
- ***Cave de Turckheim.*** www.cave-turckheim.com
- ***Domaine de la Rectorie.*** www.rectorie.com
- ***Les Maîtres Vignerons de Cascastel.*** www.vin-cascastel.com
- ***Simonnet-Febvre.*** www.simonnet-febvre.com
- ***Vidal-Fleury.*** www.vidal-fleury.com

IDÉES DÉCO pages 100 et 101

- ***Alinea.*** www.alinea.fr
- ***BHV Absolument Maison.*** www.bhv.fr
- ***Cocktail Scandinave.*** www.cocktail-scandinave.fr
- ***Conforama.*** www.conforama.fr
- ***Côté Table.*** www.cote-table.com
- ***E. Leclerc Maison.*** www.e-leclerc.com
- ***Gers Équipement.*** www.gers-equipement.fr
- ***Habitat.*** www.habitat.fr
- ***Kave Home.*** www.kavehome.com
- ***La Cerise sur le Gâteau.*** www.lacerisesurlegateau.fr
- ***Maisons du Monde.*** www.maisonsdumonde.com

PHOTOS ET ILLUSTRATIONS

- ***P. 3.*** Photo Valérie Lhomme.
- ***P. 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13, 20, 21, 32, 42, 86, 100, 101.*** DR.
- ***P. 14, 15, 16, 17, 18, 19.*** Photos Nathalie Carnet. Stylisme Lucie Dauchy, assistée d'Avril Roptin.
- ***P. 23, 24, 25, 26, 27, 28.*** Photos Valérie Lhomme. Stylisme Bérengère Abraham.
- ***P. 29.*** Photo Jean-François Mallet.
- ***P. 30, 31, 40, 41, 50, 51, 64, 65, 98, 99.*** Photos Guillaume Czerw. Stylisme Bérengère Abraham, assistée d'Alice Licata.
- ***P. 33, 34, 36, 37, 39.*** Photos Charlotte Lascève. Stylisme Orathay Souksisavanh.
- ***P. 35, 38, 52, 53, 54, 55, 56, 57, 68.*** Photos Marie-José Jarry. Stylisme Laurence du Tilly.
- ***P. 43, 44, 45, 46, 47, 48, 49, 72.*** Photos Pierre-Louis Viel. Stylisme Valéry Drouet.
- ***P. 58, 59, 60, 61, 62.*** Photos Valéry Guedes. Stylisme Audrey Cosson.
- ***P. 63.*** Photo Laurent Grandadam.
- ***P. 66, 67, 69, 70, 71, 73.*** Photos Valéry Guedes. Stylisme Natacha Arnoult.
- ***P. 74, 75, 76, 77.*** Photos Valérie Lhomme. Stylisme Bérengère Abraham, assistée d'Alice Licata.
- ***P. 78, 79, 80, 81, 82, 83, 84, 85.*** Photos Guillaume Czerw. Stylisme Sophie Dupuis-Gaulier.
- ***P. 87, 89, 90, 91, 92, 93, 94, 95.*** Photos Martin Balme. Stylisme Natacha Arnoult.
- ***P. 88, 96, 97.*** Photos David Japy. Stylisme Orathay Souksisavanh.

Tous droits réservés à l'éditeur

actu.fr
Pays : France
Dynamisme : 453

Visualiser l'article

Seine-et-Marne. Où et à quelle heure fêter le beaujolais nouveau à Meaux ?

Différents lieux de Meaux vont célébrer le beaujolais nouveau, jeudi 21 novembre 2019. Voici où et quand en profiter au maximum.

visuel indisponible

Différents lieux de Meaux vont célébrer le beaujolais nouveau, jeudi 21 novembre 2019. (©Illustration / Pixabay)

Jeudi 21 novembre 2019, les fêtes du beaujolais nouveau vont éclore, et plusieurs recoins de Meaux comptent bien célébrer l'événement.

Voici où profiter de la fête du vin
Place du Temple. La fête du beaujolais débutera à partir de 17 h sur la place du Temple. Jusqu'à 21 h 30, plusieurs stands et animations resteront en place : bar à beaujolais, bœuf bourguignon, planches de charcuteries.

Quartier du marché. Les festivités prendront place devant le café Jeanne d'Arc, dans le quartier du marché, de 18 h 30 à 22 h 30. Un dîner en plein air attendra les visiteurs, en compagnie d'une ambiance musicale animée par un DJ. Vente de charcuteries et de beaujolais au verre. Renseignements : 06 98 51 08 52.

Chez vos commerçants . Plusieurs boutiques meldoises vont célébrer le beaujolais nouveau : Les Petits Bouchons, le Comptoir d'Italie et les Caves Nicolas. Elles se rassembleront dans la rue du Grand-Cerf de 18 h 30 à 22 h 30, promettant un festival de charcuteries espagnoles et italiennes. L'animation musicale par les Gronaz. Renseignements au 01 83 69 05 00.

Tous droits réservés à l'éditeur

EXECUTIVES

Pays : FR
Périodicité : Hebdomadaire





Date : 21 novembre 2019
Page de l'article : p.12

AGRO-ALIMENTAIRE

VITICOLE

ORCHIDÉES, MAISONS DE VIN



Lionel Manteau est nommé directeur commercial France de ce groupe viticole (ex-Ackermann), en remplacement de Sébastien Briend devenu directeur général délégué ventes et marketing du champagne Jacquart (Executives n° 1410).

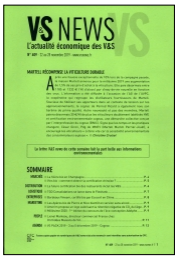
Diplôme en comptabilité et commerce, gestion (Cnam), il est passé dans le groupe Thiénot et a été directeur de filiales chez le caviste Nicolas (groupe Castel), avant de rejoindre, en 2006, le groupe Vranken Pommery Monopole, où il était, jusqu'à présent, directeur commercial On trade France Belgique et Luxembourg.

www.executives.fr/a.asp?a=155187

Tous droits réservés à l'éditeur

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

Pays : FR
Périodicité : Hebdomadaire





Date : Du 22 au 28 novembre 2019
Page de l'article : p.11
Journaliste : J.-M.P.

PEOPLE

Lionel Manteau, directeur commercial France chez Orchidées Maisons de Vin FRANCE

Chef de vente régional pour la maison champenoise Thiénot, puis directeur de filiale chez Nicolas, enfin directeur commercial chez Vranken Pommery Monopole, tel est le parcours de **Lionel Manteau**, qui rejoint cet automne Orchidées Maisons de Vin. Sous la direction de **Bernard Jacob**, Dg du groupe saumurois, cet expert des différents circuits de distribution mettra son expérience au service des portefeuilles de vins et fines bulles de Loire. Faisant suite à l'arrivée en septembre dernier d'une directrice commerciale internationale, **Anne Deraisme**, le recrutement de Lionel Manteau souligne la volonté de l'ex-maison Ackerman, forte de sa nouvelle identité et de la récente refonte de ses gammes, d'optimiser sa stratégie de premiumisation. ■ ***J.-M.P.***

Tous droits réservés à l'éditeur

VSB
Pays : FR
Périodicité : Hebdomadaire





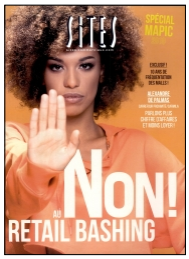
Date : 21 novembre 2019
Page de l'article : p.4
Journaliste : IB

VSB

Lionel Manteau arrive au groupe Orchidées, Maisons de Vin

Le nouveau directeur commercial France du groupe Orchidées, Maisons de Vin, est Lionel Manteau, qui a quitté son dernier poste de directeur commercial on trade au sein du 2e plus gros groupe de Champagne Vranken Pommery Monopole, après avoir été directeur de filiale chez Nicolas. Sous la direction de Bernard Jacob, directeur général, il devra mettre son expérience au service de la premiumisation des deux portefeuilles de vins tranquilles et effervescents: « Meilleurs Terroirs » sur les circuits sélectifs (Ch. de Sancerre, Domaine de la Perruche…) et « Esprit de Loire » marques et maisons toutes distributions (Ackerman, Monmousseau, Donatien Bahuaud, Remy Pannier…).
Orchidées, 1er opérateur de vins de Loire et 1er exportateur ligérien (25 % des volumes) représente 453 ha de vignes plus 1 000 sous contrat et réalise un CA annuel de 80 M€.
Chez Vranken Pommery Monopole, c'est Arnaud Maymiel, ex responsable grands comptes, qui remplace Lionel Manteau. *(IB)*

Tous droits réservés à l'éditeur





Date : Novembre 2019
Page de l'article : p.46,47,56,57
Journaliste : Agnès Galli

mapic

ÉVÉNEMENT | SALON

SPÉCIAL MAPIC 2019 RÉVEILLEZ-VOUS !



SOMMAIRE

44 CONCEPTS
Le rush des enseignes internationales : France, nous voilà !

48 RENCONTRE
Alexandre de Palmas, directeur exécutif de Carrefour Proximité et président de Carmila : je préfère parler chiffre d'affaires que loyer

52 SONDAGE
01 Les Bailleurs notent les enseignes : le burger régale les bailleurs
02 Les enseignes notent les bailleurs : Unibail-Westfield, champion du marketing… et de la négo !

56 RENCONTRE
Laurent Plantier : les réseaux sociaux isolent ; l'expérience, c'est la food



60 IDÉES
Bashing or not bashing ?

62 RENCONTRE
A. Tordjman : une décision irrationnelle

66 FRÉQUENTATION
2008-2018 : 10 ans de fréquentation, moins de 0,5 % par an

Tous droits réservés à l'éditeur



Tous droits réservés à l'éditeur

01 LES BAILLEURS NOTENT LES ENSEIGNES

LE BURGER RÉGALE LES BAILLEURS

Par Agnès Galli

ADORÉ DES BAILLEURS, REDOUTÉ DES ENSEIGNES : LE CLASSEMENT DES CONCEPTS PRÉFÉRÉS DES PROMOTEURS MET CETTE ANNÉE LES FAST-FOODS À L'HONNEUR AVEC BURGER KING ET MCDONALD'S AU COUDE À COUDE DANS LE DUO DE TÊTE, TALONNÉS PAR MAISONS DU MONDE, SEPHORA ET DÉCATHLON. LES ÉQUIPES DE COMMERCIALISATION ONT NOTÉ CINQUANTE ENSEIGNES (TEXTILE, ACCESSOIRES, SPORT, SERVICES, ÉLECTROMÉNAGER, ALIMENTATION, BEAUTÉ, BIJOUTERIE, DÉCORATION…) EN FONCTION DE SIX CRITÈRES : LEURS RELATIONS AVEC LES ENSEIGNES, LEUR CAPACITÉ À SE RÉINVENTER, LEUR COUVERTURE À L'INTERNATIONAL, LA QUALITÉ DU CONCEPT, LE NIVEAU DE CONTRIBUTION AU TAUX D'EFFORT ET LE CRITÈRE QUI TUE : SAVOIR SI LE CONCEPT EST INDISPENSABLE DANS UN CENTRE COMMERCIAL.

	Négociation rapport bailleur/ enseigne	Capacité à se réinventer	Couverture internationale	Qualité du concept	Niveau de contribution au taux d'effort	Enseigne indispensable en centre commercial
Alimentation						
Jeff de Bruges	3,2	2,3	2,2	2,8	2,6	2,9
Brioche Dorée	2	1,2	2,6	1,6	1,8	1,6
La Croissanterie	2	1,3	2,2	1,2	2,2	1,7
McDonald's	2,5	3,8	4	3,5	2	3,7
Nicolas	1,6	1,8	1,8	2	2,4	1,8
Pomme de Pain	1,8	1	1,8	1,5	2	1,4
Burger King	3,1	3,5	4	3,5	2,6	3,7
Beauté						
Kiko	2,1	1,6	2,9	2,3	2,8	2,5
Marionnaud	1,8	1,5	2	1,4	2	2,3
Sephora	2,4	3,5	4	3,6	2,5	3,9
The Body Shop	2,4	2,2	2,8	2,3	2,4	2,2
Yves Rocher	2,2	3,2	2,6	2,9	2,5	3,3
Bijouterie						
Guérin Joaillerie	2	1,7	1,4	2,2	2	1,4
Histoire d'Or	2,8	2	1,8	2,2	2,3	2,4
Pandora	3,2	2,5	2,7	2,9	2,4	2,7
Décoration						
Flying Tiger	2	2,2	2,8	2,9	1,6	2,7
Hema	2,4	2	3	2,9	2	2,9
Maisons du Monde	2,6	3,5	2,4	3,5	2	3,4
Nature&Découvertes	2,7	3,4	2,4	3,8	2,2	3,3
Søstrene Grene	1	1,8	2,7	2,4	1,3	2,1

1 Passable 2 Moyen 3 Bon 4 Très bon



Le fast-food a la cote : Burger King et McDonald's sont considérées comme des enseignes indispensables en centre commercial par les bailleurs.



Sephora réenchante les galeries marchandes en proposant des points de vente toujours à la pointe.



Maisons du Monde fait partie des bons élèves. L'enseigne est considérée comme l'une des plus qualitatives.

Tous droits réservés à l'éditeur

AU TOP...



	Négociation rapport bailleur/ enseigne	Capacité à se réinventer	Couverture internationale	Qualité du concept	Niveau de contribution au taux d'effort	Enseigne indispensable en centre commercial
Pap - Accessoires						
André	1,8	1,5	1,6	1,2	1,8	2
Armand Thiery	3,3	1,7	1,4	1,7	1,7	2,1
Camaïeu	1,8	1,4	1,8	1,7	1,7	2
Celio	2	1,6	1,8	1,9	1,6	2,3
Chaussea	2,8	2,4	1,4	2,2	1,7	2,2
Eram	2	1,5	1,4	1,9	1,6	2,1
Etam	2,6	2,9	1,8	3	2,2	3,6
Esprit	1,3	1,2	1,6	1,4	2	1,6
H&M	2,3	2,5	3,8	2,6	1,6	3,9
Idkids	2,7	2,2	1,4	2,7	1,6	2,8
Kiabi	2,7	3	2	3	1,9	3,2
Petit Bateau	2	1,8	2	2,5	2	2
Primark	2	2,4	3,9	2,9	1,4	3
Promod	2,8	2	2	2,5	2	3
Uniqlo	2,3	1,9	3,7	2,9	1,7	2,8
Vib's	3,2	2,8	1,4	3	1,6	3
Zara	2,7	3,3	3,8	3,6	2	3,8
Sport						
Adidas	2,5	3,2	3,4	3,4	2,2	3,3
Courir	2,9	2,8	2,4	2,9	2,3	3,3
Décathlon	2,9	3,4	2,9	3	1,6	3,5
Foot Locker	3,2	2,2	3,7	2,5	2,2	3,4
Go Sport	2	1,5	1,7	1,6	1,4	2
Jd Sports	2,5	2,8	3	2,5	1,8	3,4
Services						
Alain Afflelou	2,8	2,3	2,4	2	2,6	3
Grand Optical	3	2	2	2,1	2,5	2,8
Franck Provost	2,2	1,5	1,8	1,7	2	2,7
Culture-Loisirs-Electroménager						
Cultura	2,4	2,5	1,8	3	2,2	3,5
Fnac-Darty	2,8	3,3	1,8	3	2,2	3,7
Supérette						
Monoprix	1,8	3,2	1,8	2,9	1,6	2,5
Normal	3	2,8	2,9	2,9	2	2,4

1 Passable 2 Moyen 3 Bon 4 Très bon

Les chouchous

Burger King
Sephora
Mc Donalds
Zara
Adidas

Les + inventifs

Mc Donalds
Burger King
Sephora
Maisons du Monde
Nature&Découvertes

Les + qualitatifs

Décathlon
Burger King
Maisons du Monde
McDonald's
Sephora

Les + sympas

Armand Thiery
Pandora
Foot Locker
Jeff de Bruges
Vib's

Les indispensables

Burger King
Primark
McDonald's
Décathlon
Maisons du Monde

Tous droits réservés à l'éditeur

LA MARNE
Pays : FR
Périodicité : Hebdomadaire
OJD : 6973



Date : 20 novembre 2019

ANIMATIONS. Où et quand célébrer le beaujolais nouveau en ville ?

Jeudi 21 novembre, les fêtes du beaujolais nouveau vont éclore, et plusieurs recoins de Meaux comptent bien célébrer l'événement. Voici où profiter de la fête du vin.

Place du Temple. La fête du beaujolais débutera à partir de 17 h sur la place du Temple. Jusqu'à 21 h 30, plusieurs stands et animations resteront en place : bar à beaujolais, bœuf bourguignon, planches de charcuteries.

Quartier du marché. Les festivités prendront place devant le café Jeanne d'Arc, dans le quartier du marché, de 18 h 30 à 22 h 30. Un dîner en plein air attendra les visiteurs, en compagnie d'une ambiance musicale animée par un DJ. Vente de charcuteries et de beaujolais au verre. Renseignements : 06 98 51 08 52.

Chez vos commerçants. Plusieurs boutiques meldoises vont célébrer le beaujolais nouveau : Les Petits Bouchons, le Comptoir d'Italie et les Caves Nicolas. Elles se rassembleront dans la rue du Grand-Cerf de 18 h 30 à 22 h 30, promettant un festival de charcuteries espagnoles et italiennes. L'animation musicale par les Gronaz. Renseignements au 01 83 69 05 00.



Différents lieux de Meaux vont célébrer le beaujolais nouveau. ©Pixabay

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

Saint-Emilion : shopping vins chez Vignobles & Châteaux | Le blog de Gilles Pudlowski - Les Pieds dans le Plat



La façade © GP

Les magasins de vins qui pullulent à Saint-Emilion donnent le tournis, promettent le meilleur … souvent à des prix hélas plus élevés que les boutiques **Nicolas** à Paris ou dans les grandes villes de province. Certaines s'en tirent en vendant leur production – comme Jean-Luc Thunevin, qui promeut sous la bannière des « vignerons associés » son château Valandraud, aristo des vins de garage, comme sa Virginie et son « bad boy ». Mais pour des choix plus classiques, on pourra faire confiance à Vignobles & Châteaux, vaste boutique centrale, proche de la grand place du haut du village, qui vante le bordelais dans ses grandes largeurs – quoique pas seulement -, ses valeureux millésimes, expédiant en France et à l'étranger, permettant la vente en primeur et en ligne.

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article



Au fil des casiers © GP

Sous la houlette de Bruno et Karine Baillarguet, mais aussi Nicolas Blaiset, la jeune équipe qui anime le lieu vous suggérera le bel achat du moment. Un Clos de l'Oratoire, un Fleur Cardinale, un Franc Mayne, un Côte de Baleau ou encore un délicieux château de Fonbel signé des Vauthier d'Ausone comme un séduicteur « Face Baies » font partie de leurs bonnes affaires.

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article



En vitrine © GP

Vignobles & Châteaux
4 Rue du Clocher

Tous droits réservés à l'éditeur

33330 Saint-Émilion

Tél. : 05 57 24 61 01

Horaires: 9h(dim. :10h)-19h (dim. : 18h).

Fermeture hebdo. : aucune.

Site : vignobles-et-chateaux.com

Tous droits réservés à l'éditeur

Périodicité : Quotidien
OJD : 749258



Date : 27 novembre 2019

Le directeur de l'Ehpad part à la retraite

Maillezais — Yannick Lange était à la tête de l'établissement depuis 2002, poste qu'il a accepté après une carrière très diversifiée dans différentes villes. À 63 ans, il cède sa place.

Vendredi, lors de son pot d'adieu pour son départ à la retraite, Yannick Lange, directeur de l'Établissement d'hébergement pour personnes âgées dépendantes Julie Bœuf (Ehpad), a laissé transparaître beaucoup d'émotion. **« J'ai une pensée émue pour tous ceux qui nous ont quittés, bénévoles, résidents et membres du personnel. La liste est longue et mes souvenirs les accompagnent après ces quarante années de carrière dans la fonction publique, dont dix-sept ans et demi dans la fonction publique territoriale à Maillezais »,** résume-t-il.

Yannick Lange ne se destinait pas à cette carrière. Il se retrouve à Damvix, à la tuilerie Coignaud, à la minoterie Maret, à La Rochelle dans de l'assurance, à la Roche-sur-Yon dans la vente, à Fontenay-le-Comte à la biscuiterie Cantreau, au Vanneau à la scierie Allain, à Paris à la boutique Nicolas et ensuite aux transports Virolle. À Paris, il s'oriente dans le social et l'humain et rentre, en novembre 1980, comme agent hospitalier à la Salpêtrière. Il deviend aide-soignant puis infirmier, avant de partir à l'hôpital Cochin, puis à l'hôpital Paul-Brousse de Villejuif à l'unité de soins palliatifs.



Yannick Lange entouré d'une partie du personnel lors de son pot de départ, vendredi. | PHOTO : OUEST-FRANCE

La douleur, son sujet de travail

Ayant beaucoup travaillé sur la douleur, est le premier infirmier à intégrer la société savante d'Études et de traitement de la douleur.

Dans le cadre de son diplôme universitaire obtenu à Bobigny, il donne des cours à la faculté de Bicêtre et à la faculté de Créteil sur les soins palliatifs. Cadre infirmier, il exerce désormais à l'hôpital Henri-Mondor de Créteil. Avec le professeur Ben Hamou, il aide à la création d'un diplôme universitaire sur la douleur.

« Mais le marais me manquait », confie-t-il. C'est ainsi que Jean Tallineau, maire de Maillezais, le nomme directeur de l'Ehpad en juin 2002. Sous son impulsion, des projets vont voir le jour afin de s'adapter aux nouvelles normes, pour répondre à des besoins de service, avec le portage des repas en 2003. L'établissement Julie Boeuf contribue à la préparation des repas du restaurant scolaire pour une centaine d'enfants auxquels il faut rajouter les enfants des communes de Saint-Pierre-le-Vieux et Saint-Sigismond.

En 2003, a eu lieu l'achat des murs de l'établissement de Maillezais, et des extensions sont réalisées en 2005, 2014, 2018. En 2015, la gestion de l'Ehpad de Maillé est mutualisée avec celle de l'Ehpad de Maillezais. Au total, les deux structures comptent 73 lits en 2017.

« Chers résidents, je pars. Je vous aime mais je pars. Vous n'aurez plus de directeur ce soir... », conclut-il sur la chanson de Michel Sardou, avec regret pour ses projets non-assouvis.

Tous droits réservés à l'éditeur

Comprendre les mots

Atlas : *recueil de cartes géographiques. Le grand géographe flamand Gérard Mercator (1512-1594) baptisa involontairement ce type de recueil lorsqu'il donna le titre* Atlas ou méditations cosmographiques sur la fabrication du monde *en faisant référence à un roi mythique de Lybie qui aurait conçu le premier globe terrestre. Par la suite, les illustrateurs confondirent ce roi avec le géant de la mythologie grecque que Zeus avait condamné à porter le ciel sur ses épaules. Dans un souci de cohérence, la voûte céleste fut changée en globe terrestre sous leur plume.*

Cadastre : *ensemble de documents établis à la suite de relevés topographiques destinés à permettre la détermination des propriétés foncières d'un territoire, la constatation de la nature de leurs produits et l'évaluation de leurs revenus.*

Cartulaire : *registre qui contient les titres de propriété ou les privilèges temporels d'une abbaye ou d'un monastère.*

Censier : *au Moyen-Âge et sous l'ancien régime, registre foncier d'une seigneurie contenant la liste des tenanciers, de leurs tenures avec les redevances et les services auxquels ils étaient astreints.*

Polyptyque : *à l'époque franque et carolingienne, registre comportant la description d'un domaine appartenant à un grand propriétaire, à une Eglise ou une abbaye avec les noms des tenanciers et l'inventaire des ressources.*

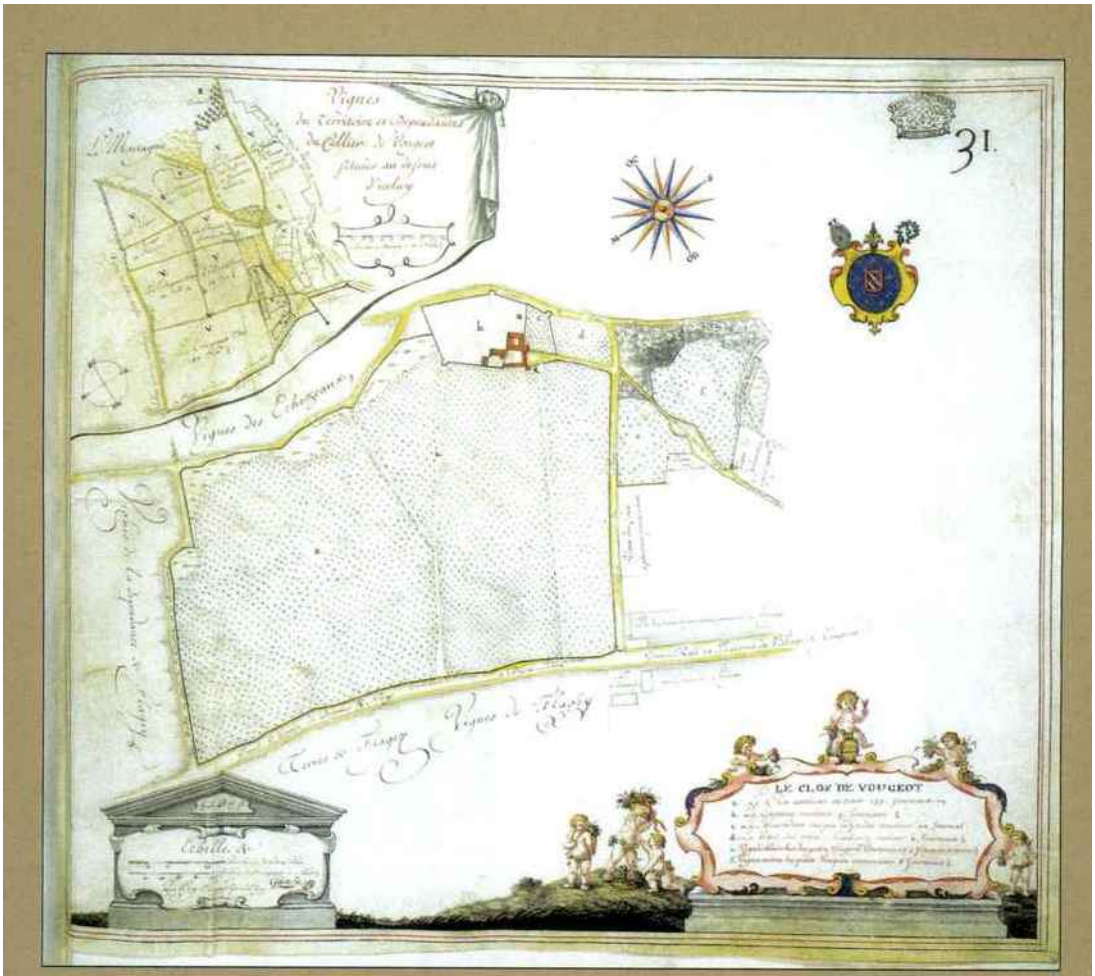
Pouillé : *sous l'ancien régime, relevé de tous les biens et bénéfices d'une abbaye ou d'un diocèse.*

Terrier : *registre contenant les lois et usages d'une seigneurie, décrivant les propriétés, les droits et les conditions des personnes ainsi que les redevances et obligations auxquelles elles étaient soumises.*

seigneur sur la terre acensée, fief concerné. On sait la place importante que la vigne occupait dans les propriétés des abbayes. Dans plusieurs villages, les Cisterciens reçurent des donations de vignes. Or, toute possession s'appuie sur des titres. En raison de l'ancienneté du régime seigneurial, les titres des donateurs étaient souvent vagues et imprécis. A Aloxe-Corton, l'ordre de Cîteaux possédait un meix *« somptueusement maisonné de belles et spacieuses maisons, comme cuisines, chambres, salles, chapelle, pressoir, grange, jardin et puits tout à l'entour.»* Henri, prêtre de Châteauneuf, lui donna ses vignes de *« la Cras »* et de *«Corton, »* en 1160. En 1180, l'Abbaye Sainte Marguerite lui céda une parcelle de vigne *« voisine de la sienne, »* en 1212, la femme Boilet fit don de plusieurs pièces de vignes sises « en Corton » et notamment d'une vigne située *« près du bois. »* Pour intéressantes qu'elles soient, ces données ne se caractérisent pas par leur précision.

Dès le 14e siècle, on assista au morcellement de bon nombre de seigneuries ecclésiastiques. Les vignes furent concédées à des tenanciers pour une durée déterminée moyennant le paiement d'un cens, le tenancier jouissant seulement d'un droit d'usage tandis que le seigneur conservait la propriété. Le censier est le document qui énumère les charges des tenures.

Tous droits réservés à l'éditeur



L'atlas de Cîteaux : le clos de Vougeot.

[La base du système fiscal]

A partir du 15e siècle, le seigneur se servit des terriers pour améliorer la gestion de ses propriétés. Pour cela, il lui fallait obtenir la participation active des tenanciers qui étaient tenus de déclarer devant le notaire le montant de leurs redevances et détailler les terres sur lesquelles ils travaillaient. On imagine sans mal que ce fut plus facile à dire qu'à faire et que les autorités judiciaires durent maintes fois intervenir.

Au siècle suivant, on commença à vraiment s'intéresser à la cartographie parcellaire qui n'attendit pas le cadastre napoléonien pour se développer. Les cartes ainsi établies dépendaient d'un corpus écrit qui détaillait les propriétés. Les informations recueillies, appelées reconnaissance, concernaient la nature de la parcelle (pré, champ, bois, vigne cultivée, friche...), sa surface, sa situation (paroisse, lieu-dit...) ainsi que le nom des personnes cultivant les parcelles voisines. Dans le cas de domaines viticoles, la représentation graphique du parcellaire comprenait les diverses portions de terrain plantées en vigne appartenant à un même propriétaire.

Tous droits réservés à l'éditeur

En 1678, Colbert demanda qu'un exemplaire de chaque terrier fût envoyé à la chambre des comptes locale mais en 1737, un dépôt où étaient entreposés ces terriers brûla. A plusieurs reprises, au cours de l'histoire, les souverains, Charles VII, Louis XIV et Louis XV notamment, envisagèrent la réalisation d'un cadastre qui servirait de base à un système fiscal cohérent et régulier, mais ce projet échoua en raison de l'état des finances, du manque de fiabilité des instruments de mesure et de la résistance des grands vassaux. En raison de l'imprécision des terriers, le besoin d'une représentation graphique des parcelles mentionnées, de leur nature, de leur situation et de leur dimension se fit sentir. Ce désir est à l'origine des premières cartes qui sont en fait des croquis sommaires.

[Cîteaux montre l'exemple] en employant les Gambu

Au 18e siècle, l'Abbaye de Cîteaux était propriétaire de bois, de prés et de 155 hectares de vignes mais dès avant la fin du Moyen-Âge, alors que ses propriétés foncières connaissaient une belle expansion, le faire-valoir indirect prévalut. Au siècle des Lumières, un certain nombre de ses vignes étaient louées à mi-fruits (partage égal du vin entre propriétaire et tenancier) et il en alla ainsi jusqu'à la Révolution Française. Depuis belle lurette, le vin produit ne servait plus seulement à des fins religieuses et au devoir d'hospitalité, mais il était mis sur le marché et celui du Clos de Vougeot générait des revenus conséquents.

Quand les Cisterciens décidèrent de mettre en clair leurs propriétés, ils renouvelèrent leurs terriers entre 1720 et 1742. Les précédents dataient de 1620 et les choses avaient bien changé depuis cette date. Ainsi leurs vignes de Pommard et d'Aloxe-Corton avaient été vendues.

Tour à tour, les Gambu père et fils s'attelèrent à la tâche. Ces savants arpenteurs firent preuve de la plus grande rigueur possible à une époque où les techniques d'arpentage n'étaient pas encore très précises. Ils procédaient à une triangulation, puis faisaient usage de la chaîne d'arpenteur et de l'équerre avant de lever le plan en faisant appel à leur connaissance des mathématiques. Les vignes étaient représentées par des petits échalas autour desquelles s'enroulait la plante. Le nom des confins était indiqué.

Dom Etienne Prinstet décora chacune des planches dessinées par André et Bernard Gambu en faisant figurer les armoiries de l'Abbaye sur chaque planche. Dans la marge, les titres étaient contenus dans des cartouches, l'échelle était indiquée dans une petite stèle couleur de grisaille. Une rose des vents indiquait les points cardinaux. Le décorateur laissa libre cours à sa fantaisie dans les vignettes qu'il peignit à l'intérieur de l'espace qui n'était pas occupé par le plan. Sur la planche consacrée au Clos de Vougeot, des enfants nus simulent une scène de vendanges. L'un d'eux chevauche un tonneau et tient un verre à la main. Patrick Arbeyre pense que le pinceau de Prinstet a sans doute embelli le tracé des Gambu.

[1728 : premier guide du vin avec carte par Claude Arnoux

Depuis au moins le mariage d'Aliénor d'Aquitaine avec Henri II Plantagenet, les Anglais appréciaient le vin, celui de Bordeaux bien sûr, mais aussi celui de Champagne et de Bourgogne. On a pu remarquer qu'alors que les Français sont férus d'histoire, les Anglais s'intéressent d'abord à la géographie. Etabli à Londres, le négociant Claude Arnoux écrivit en 1728 une Dissertation sur les Vins de

Tous droits réservés à l'éditeur



Carte de l'Abbé Claude Arnoux (1728) Bibliothèque municipale de Dijon.

Bourgogne, que l'on peut considérer comme le premier guide du vin. Dans cet ouvrage, il décrit le vignoble en détail et explique quelles sont les meilleures cuvées de chaque village déjà classées selon leur appellation et leur lieu de production. Qui plus est, son livre est agrémenté d'une carte de la côte des vins, certes très sommaire. Cette carte gravée sur cuivre n'a pas un but fiscal, mais commercial ! L'orthographe des noms de lieux porte la marque de son époque: « Cisteaux, Ladouaye (Ladoix,) Alôsse, Pomard, Mulsaud, (Meursault,) les Arrières Costes... »

Au fil du siècle des Lumières, l'arpentage ne fit que progresser et les plans se perfectionnèrent. Les plans parcellaires de plus en plus nombreux accompagnèrent les terriers. On rejeta ceux que l'on dessinait en regardant les parcelles car on les jugea trop approximatifs et l'on adopta une méthode scientifique avec le plan géométrique. Grâce au progrès des mathématiques, des techniques nouvelles permirent une plus grande précision. Après 1740, on recourut à des instruments tels que le *graphomètre trigonométrique*. Les plans parcellaires levés après arpentage fournissaient une description plus précise des propriétés de la seigneurie et facilitaient l'utilisation du terrier. En 1787, Aubry de Saint-Vibert notait : *« il n'y a pas trois générations que l'on fait des terriers avec plan. »*



Le graphomètre permit à la cartographie de progresser.

[La Révolution] fait brûler les terriers, Napoléon établit le cadastre

Alors que les cahiers de doléances ne faisaient pas état d'une remise en cause des terriers, des milliers d'entre eux furent brûlés pendant la Révolution française lors des « guerres contre les châteaux » dans le désir d'en finir avec la féodalité. Avant 1789, beaucoup de terriers avaient été renouvelés et l'on craignait la restauration de droits seigneuriaux oubliés. En application de la loi du 17 Juillet 1793, toute trace de féodalité devait être supprimée, les droits féodaux et les redevances seigneuriales furent abolis sans le versement d'indemnités. *« Les seigneurs, les feudistes, les commissaires de titres constitutifs ou recognitifs des droits supprimés »* étaient tenus de *« déposer les terriers dans les trois mois au greffe des municipalités pour y être brûlés. »* Toutefois, à la suite des protestations de nombre de propriétaires bourguignons, l'application de la loi fut suspendue jusqu'à l'établissement d'un cadastre, souhait exprimé par l'Assemblée Constituante dès 1791. Signalons toutefois que le premier cadastre graphique vit le

Tous droits réservés à l'éditeur



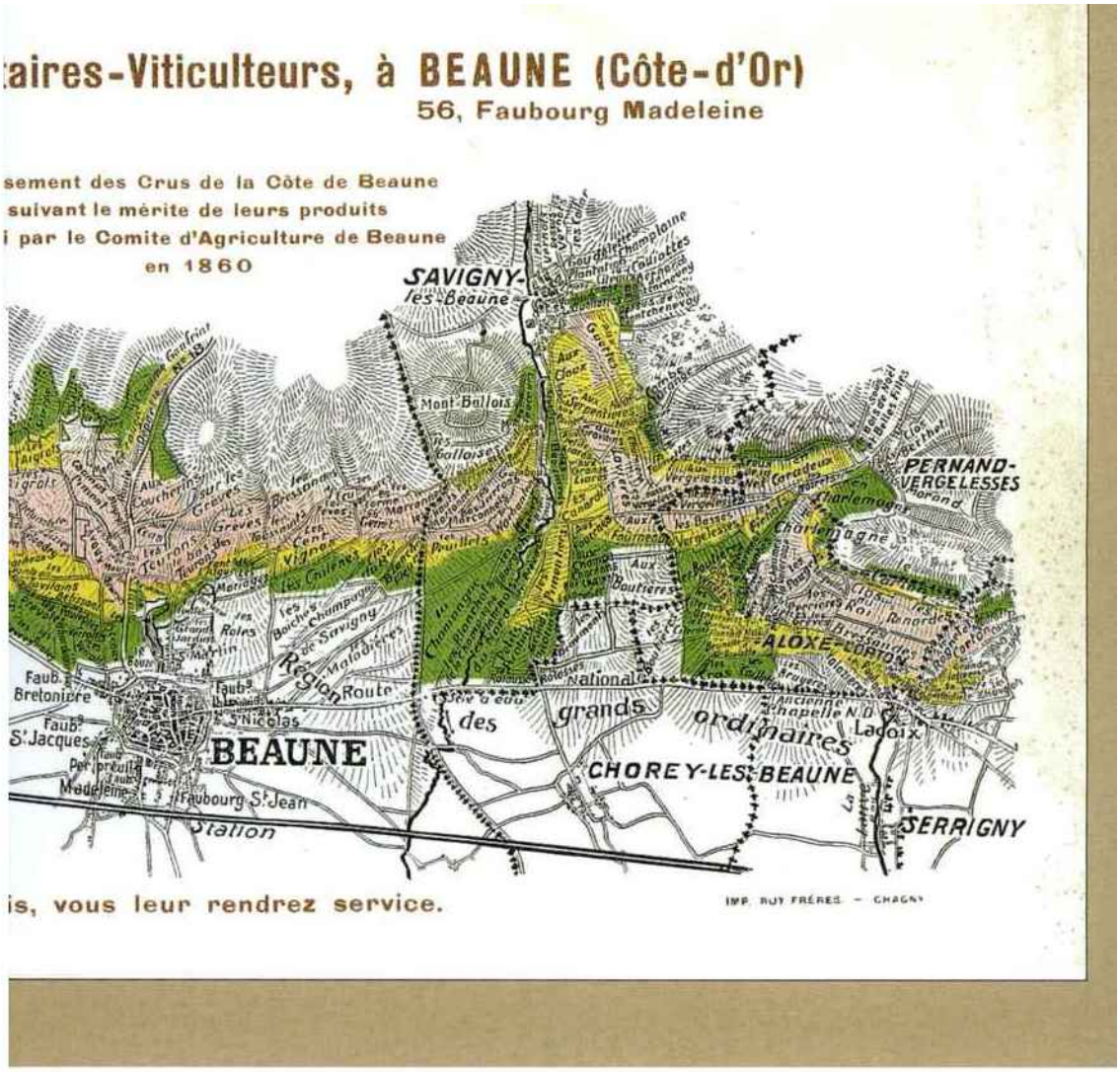
Carte du comité de viticulture (1860) souvent utilisée par les vignerons et les négociants pour leur publicité.

jour avant la révolution, non pas en France mais dans le Duché de Savoie en 1728.

La décision d'établir un cadastre parcellaire, celui qui est habituellement désigné sous le nom de cadastre napoléonien, fut prise en 1807. Y figuraient l'état des sections, les matrices de propriétés bâties et non bâties, et les plans. Dans l'esprit de Napoléon, il s'agissait d'en faire un instrument juridique pour confirmer la possession du sol ainsi qu'un instrument fiscal permettant d'imposer les citoyens à des contributions foncières de manière équitable.

En raison des transformations du foncier, le gouvernement décida de rénover les plans cadastraux napoléoniens en 1930. Cette rénovation fut assez lente à se mettre en place si bien que les plans napoléoniens servirent pendant plus d'un siècle et sont encore régulièrement consultés par les historiens.

Tous droits réservés à l'éditeur

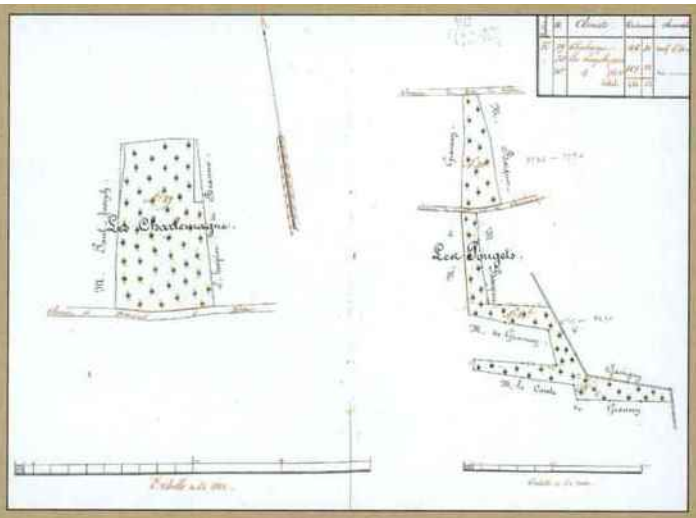


[Morelot, Lavalle,] Normand, Bonnamas, Budker.... premiers cartographes

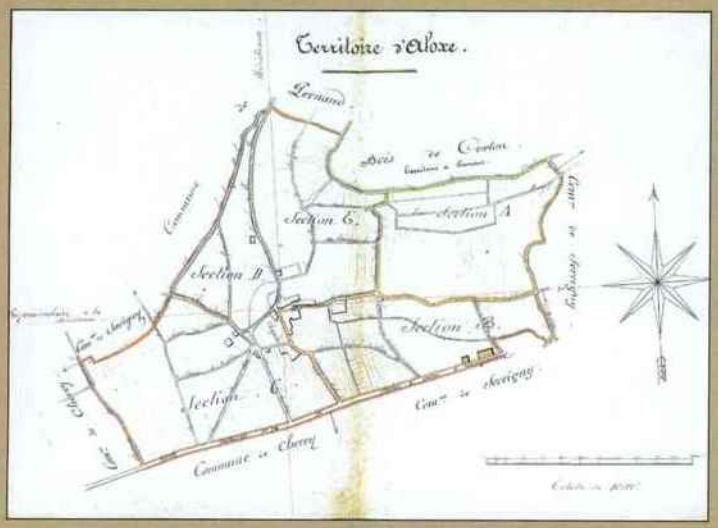
Au cours du 19° siècle, les cartes thématiques firent florès. Qu'elles fussent géologiques, politiques ou économiques elles traitaient de tout sujet présentant un quelconque aspect de la distribution de l'espace. Tout naturellement, la viticulture trouva sa place dans cette représentation. Par ailleurs, la lithographie, nouvellement inventée, permit de reproduire les cartes d'une façon plus rapide et moins onéreuse que la gravure sur cuivre utilisée jusqu'alors.

En 1825, le docteur beaunois Denis Morelot publia un livre peu connu : « *Statistique Œnologique de l'Arrondissement de*

Tous droits réservés à l'éditeur



Les vignes de Corton Charlemagne possédées par M. F.A. Dubois (sans doute Auguste Dubois). Le nom des voisins figure à côté du plan des parcelles, notamment celui de la famille de Grancey. Plan d'Antoine Chapuis (1870).



Plan général d'Aloxe-Corton. Antoine Chapuis (1870).



Aloxe Corton, extrait du plan relief de F. Raynuce (livre d'Henri Poisot). Carte de 1879.

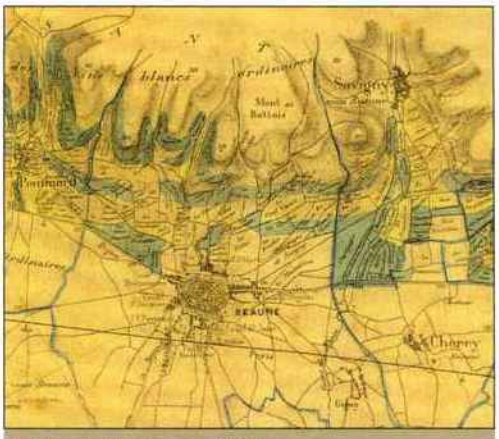
Tous droits réservés à l'éditeur

Beaune, » ouvrage agrémenté d'une carte des vignobles des villages de l'arrondissement, allant de Santenay à Vougeot. Moins précise que celle de Claude Arnoux, elle représente les coteaux d'une manière qu'Henri Poisot compare à la chaîne des Puys !

La première carte moderne, fondée sur les plans du cadastre figure dans le livre du docteur Jules Lavalle, de l'archiviste Joseph Garnier et du pharmacien Delarue : « *Histoire et Statistique de la Vigne et des Grands Vins de la Côte d'Or.* » Le docteur Lavalle procède à un classement hiérarchique des crus : tête de cuvée, première cuvée, deuxième cuvée et troisième cuvée. Ce classement servira de base à la mise en place du système des appellations contrôlées en 1935. Le plan topographique gravé à la plume en noir et blanc figurant dans le livre fut dessiné par Charles Normand.

En 1860, le comité d'Agriculture et de Viticulture de l'arrondissement de Beaune se livra à une enquête ayant pour but le classement des climats et des cuvées. Estimant que leur appartenance à l'arrondissement de Dijon les dispensait de l'enquête, des communes viticoles de la Côte de Nuits, de Chambolle-Musigny à Dijon et surtout Gevrey-Chambertin s'abstinrent de participer à ce projet. Les recherches sérieuses, rigoureuses et impartiales aboutirent à la réalisation d'une carte dessinée par Lucien Bonnamas. Les têtes de cuvée et les premières cuvées étaient coloriées en rose, les secondes cuvées en jaune et les troisièmes cuvées en vert. En 1867, la commune de Gevrey-Chambertin revint sur sa décision et une nouvelle version de la carte où figuraient tous les villages de la Côte de Beaune et de la Côte de Nuits vit le jour. Cette carte fut plusieurs fois rééditée.

Par son métier de, conducteur principal des Ponts et Chaussées Antoine Budker parcourut la Bourgogne méridionale et le Beaujolais en tous sens. En 1874, il produisit une



Plan de Beaune en 1879

« carte des vignobles des Côtes Beaujolaise, Mâconnaise et Chalonnaise » dans laquelle il classa les vins en 5 catégories.

[Suivent Raynuce, Casper] et Marc, Danguy, Aubertin, Vermorel, Jamain

En 1878, F. Raynuce, professeur chez les Frères des Ecoles Chrétiennes de Dijon (l'actuel lycée Saint Joseph,) réalisa des plans de la Côte en relief et en couleurs. Répartis sur 5 panneaux, les climats étaient numérotés. D'autres plans en relief verront le jour, dont celui qui orne une salle de la Burgundy School of Business à Beaune. Il fut présenté lors de l'exposition universelle qui se déroula en 1889 à Paris.

En 1891, les géomètres Casper et Marc établirent une carte qui fut souvent rééditée et utilisée pour illustrer des ouvrages sur les vins de Bourgogne. Les couleurs rose, jaune et vert étaient les mêmes que celles de la carte du comité de viticulture.

L'année suivante, René Danguy, professeur de viticulture à Beaune et Charles Aubertin publièrent *Les Grands Vins de Bourgogne (la Côte d'Or)* ouvrage qui comprenait un essai

Tous droits réservés à l'éditeur

de classement des crus village par village ainsi que l'énumération de leurs principaux propriétaires. La carte au 1/40000° qui figurait dans cet ouvrage était celle de Casper et Marc, scindée en deux, la Côte de Beaune placée sur la partie supérieure de la feuille et la Côte de la Côte de Nuits en dessous.
S'inspirant des travaux d'Antoine Budker, l'industriel Victor Vermorel, auteur d'une superbe ampélographie et fondateur de la revue *Le Progrès Agricole et Viticole* associé à René Danguy, fit paraître, en 1893, avec le patronage des conseils généraux du Rhône et de Saône & Loire *Les Vins du Beaujolais, du Maconnais et Chalonnais*. Cet ouvrage est une mine d'informations géographiques, historiques et culturelles sur les vins du Sud de la Bourgogne et du Beaujolais. A la suite de sa publication, une carte en couleurs des crus de la Bourgogne du Sud classés selon leur qualité fut publiée.

En 1901, au tout début du 20° siècle, Paul Jamain rédigea un gros livre de 956 pages *La Vigne et le vin.* Le second volume était un atlas viticole composé de 19 cartes dépliantes dessinées par le cartographe Hausermann. La planche portant le numéro 7 était consacrée à la Bourgogne en une seule couleur sépia mais les noms de climats étaient écrits en rouge pour les vins rouges et en bleu pour les vins blancs.

[Mise en place des AOC] en 1935

En 1920, c'est Camille Rodier, le négociant nuiton co-fondateur de la confrérie des Chevaliers du Tastevin qui, à son tour, publia *Le Vin de Bourgogne (Côte d'Or)* agrémenté de 10 cartes en couleurs : le bleu était utilisé pour les 1ères cuvées, le jaune pour les 2èmes cuvées et le vert pour les 3èmes cuvées. Ces cartes à l'échelle de 1/20000 étaient une reprise de celle du comité de viticulture.

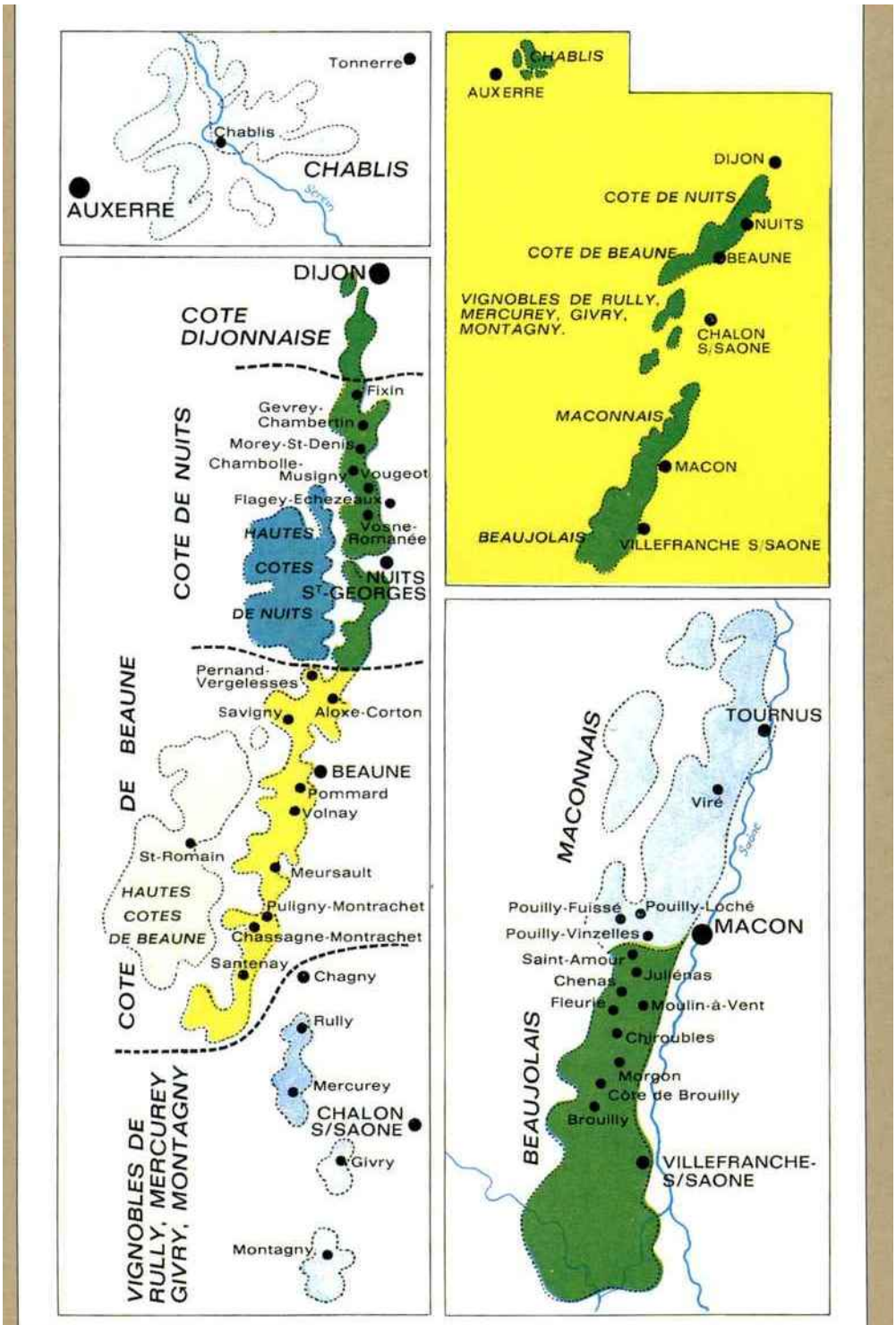
En 1926, Casper & Marc furent à nouveau sollicités, cette fois-ci par le négociant en vins Nicolas qui avait fait construire de magnifiques caves à Paris dans le parc de Bercy. Le tome 3 de son ouvrage *Monseigneur le Vin* était consacré au Bourgogne et orné de la même carte que celle qui figurait dans le livre de René Danguy et Charles Aubertin.

En 1935, le système des Appellations d'Origine Contrôlée fut mis en place et le classement des crus fut fixé. A partir de 1941, Louis Larmat, dans son désir de réaliser un ouvrage intégrant les nouvelles données et de rassembler tous les textes et décrets relatifs aux AOC, publia un atlas des vins de France. Le tome 2, consacré à la Bourgogne était assorti de 5 cartes, inspirées de celle du comité de viticulture qui représentaient le Chablisien, la Côte de Nuits, la Côte de Beaune, la Côte Chalonnaise et le Mâconnais avec deux médaillons, l'un pour Rully, l'autre pour Mercurey et le Beaujolais. Rééditées en 1953, ces cartes intégraient des appellations nouvellement reconnues. Les grands crus étaient en rose, les premiers crus en jaune et les appellations villages en vert. Pour le Chablisien, les grands crus étaient en jaune, les appellations villages en vert et le Petit Chablis en vert clair.

[Beaune et Nuits, et enfin,] Chablis, Chalon et Mâcon

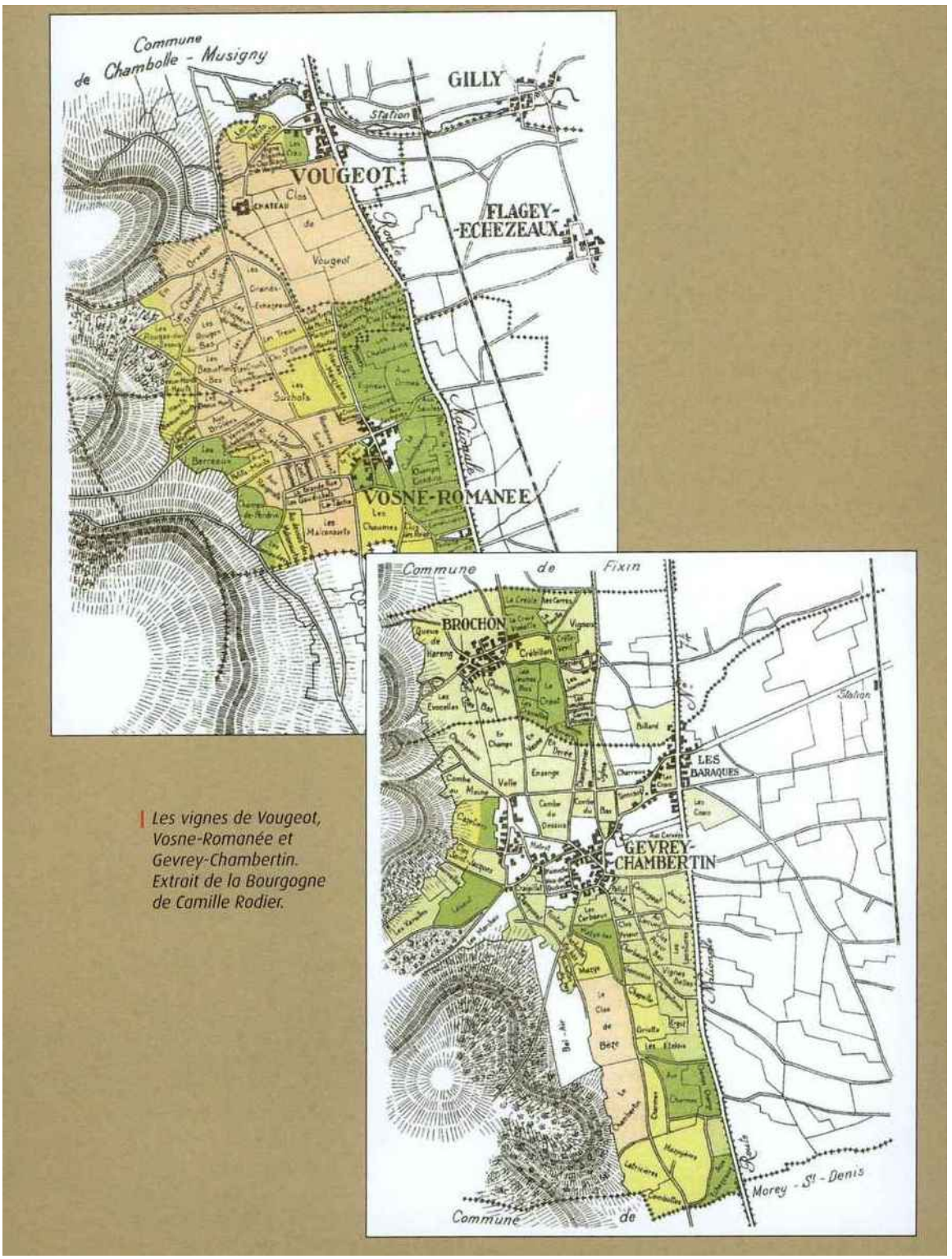
En 1985, Pierre Poupon et Sylvain Pitiot publièrent un ouvrage en deux tomes, le premier comportant une nomenclature complète des lieux dits, références cadastrales, superficies, rendements, couleur du vin, liste des propriétaires, le second une cartographie au 1/20000 de 31 villages de la Côte et l'année suivante parurent deux cartes en couleurs réalisées par Sylvain Pitiot, l'une de la Côte de Beaune, l'autre de la Côte de Nuits. Lorsque de nouvelles AOC furent re-

Tous droits réservés à l'éditeur



Carte datant de la période de l'entre-deux-guerres, intéressante parce qu'y figure une «Côte Dijonnaise.»

Tous droits réservés à l'éditeur



Les vignes de Vougeot, Vosne-Romanée et Gevrey-Chambertin. Extrait de la Bourgogne de Camille Rodier.

Tous droits réservés à l'éditeur

connues à Chenôve, Marsannay et Couchey, ainsi qu'aux Maranges... ces cartes furent actualisées et rééditées.
En 2012, parut sous la plume de Sylvain Pitiot et Marie-Hélène Landrieu-Lussigny, *Climats et lieux-dits des grands vignobles de Bourgogne* comprenant les cartes de 35 communes viticoles ainsi que l'explication et l'origine de la signification de 1247 climats et lieux-dits. La version anglaise de ce bel ouvrage préfacé par Bernard Pivot sortit en 2016.

Bénéficiant d'une forte notoriété, la Côte de Beaune et la Côte de Nuits sont plus souvent mises en lumière que le Chablisien, la Côte Chalonnaise ou le Mâconnais. Pour pallier cette inégalité de traitement, Sylvain Pitiot et Marie-Hélène Landrieu-Lussigny se sont de nouveau associés pour rédiger *La Côte Chalonnaise, Atlas des noms de climats et de lieux-dits*. Dans un éditorial de La Lettre de Bourgogne, Jean-François Bazin faisait remarquer que désormais *« le vin parle anglais. »* C'est pourquoi l'ouvrage des deux auteurs fut publié en français et en anglais. Cinq grandes appellations : Bouzeron, Rully, Mercurey, Givry et Montagny sont étudiées et cartographiées. De même que dans le précédent ouvrage, l'histoire des 561 noms de communes et de lieux-dits de cette région est évoquée.

[Vers un bulletin de santé] de la vigne

Depuis la fin du 20e siècle, l'informatique a rendu de grands services à la cartographie qu'elle a facilitée et rendue très précise et elle est devenue un outil très utile au service du cartographe.

De même, le progrès technologique a favorisé l'observation et la compréhension du vignoble. La cartographie parcellaire, telle qu'elle est conçue aujourd'hui, présente un intérêt non plus seulement fiscal, mais aussi sanitaire, environnemental et touristique. Les drones équipés de caméras permettent de cartographier les parcelles, d'évaluer la vigueur des ceps, de compter les manquants, d'identifier les zones de faible croissance, de mesurer la surface foliaire, de détecter les carences, en bref, d'établir un bulletin de santé de la vigne. La gestion interparcellaire appliquée par le vigneron permet d'adapter les traitements selon les besoins des plants. Ainsi, la viticulture gagne-t-elle en précision et l'intervention humaine en efficacité.

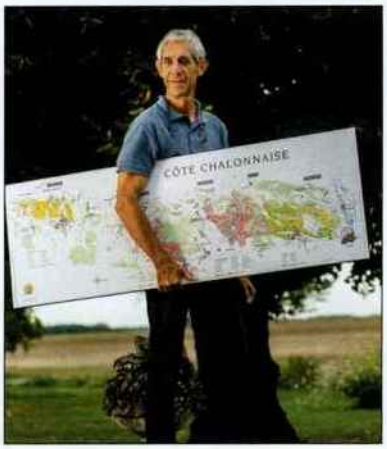
Malgré l'engouement manifesté pour le GPS, Google Map, satnav... qui permettent de visualiser les lieux où il se promène, l'amateur de vin préfèrera toujours les cartes dessinées sur papier qui permettent d'absorber des informations plus vite et plus clairement que sur un petit écran... et qui fonctionnent sans batterie et par tous les temps ! Il ne doit pas non plus oublier que les cartes qu'il voit apparaître sur son téléphone ont d'abord été dessinées sur papier. Longtemps encore, le vigneron et l'oenophile continueront d'orner les murs de leur bureau, de leur salon ou de leur cave avec les belles cartes de Sylvain Pitiot, ils se tourneront vers elles lorsqu'ils voudront élucider des points d'histoire, situer l'un des quelque 1247 climats inscrits au patrimoine mondial de l'UNESCO, évaluer la taille d'un lieu-dit et sa situation par rapport à d'autres, planifier des balades sur les chemins de vigne, déterminer la provenance d'un vin qu'ils ont dégusté. La cartographie a encore de beaux jours devant elle !

Je tiens à remercier tout particulièrement Henri Poisot qui a accompli un travail de recherche très méticuleux sur les cartes du vignoble bourguignon et en a recueilli un grand nombre qu'il a fait reproduire et publier en 2001 sous le titre 1728-1999 Historique des grands vignobles de Bourgogne.

*Hugh Brody, Maps and dreams. Waveland Press. 1997

Tous droits réservés à l'éditeur

Entretien avec Sylvain Pitiot, cartographe, assembleur des 1247 climats



Pays de Bourgogne : Sylvain Pitiot, comment êtes-vous devenu cartographe du vignoble bourguignon ?

Sylvain Pitiot : Au départ, j'avais une triple formation d'ingénieur, de géomètre et de topographe, mais je n'ai pas trouvé dans mon travail l'épanouissement auquel j'aspirais si bien qu'en 1976, j'ai confié à mon beau-père, l'écrivain Pierre Poupon, que j'envisageais de changer de métier et de me réorienter vers le secteur viti-vinicole. S'il ne m'a pas vraiment encouragé, il ne m'a pas non plus dissuadé d'aller dans cette voie. Je suis donc devenu ouvrier vigneron et mon travail effectif dans la vigne a débuté en 1978. En réfléchissant à mon nouveau métier, j'ai mesuré la complexité de la Bourgogne et lorsque j'ai demandé à mon beau-père ce qu'il me conseillerait de faire pour mieux connaître la région, sa réponse a été: «Consultez les cartes du vignoble.»

Pays de Bourgogne : Ce conseil a-t-il été judicieux ?

Sylvain Pitiot : Il s'est avéré excellent. Toutefois la dernière carte en date, certes de bonne facture, était celle de Louis Larmat datant de 1942. Elle avait déjà 36 ans! Dans mon désir d'œuvrer au service de la viticulture bourguignonne, j'ai conçu le dessein de moderniser cette carte. J'ai vu dans ce projet une occasion de concilier mes études de topographe avec mon nouveau métier de vigneron.

Pays de Bourgogne : Comment avez-vous procédé ?

Sylvain Pitiot : Au siège de l'INAO, je me suis procuré les feuilles du nouveau cadastre sur lesquelles les propriétés sont délimitées parcelle par parcelle --Le cadastre napoléonien étant bien sûr devenu obsolète!—J'ai recueilli ainsi un grand nombre de données : à titre d'exemple, 15 feuilles sont consacrées à Aloxe-Corton, 50 à Gevrey-Chambertin ! Puis j'ai établi une cartographie d'ensemble avec mon frère Rémy, géomètre libéral à Semur-en-Auxois. Pour ce faire, j'ai réuni les minutes consistant en plans du cadastre avec les délimitations et les couleurs correspondant à la hiérarchie des crus : appellations régionales, communales, premiers crus et grands crus avec les couleurs correspondantes. Pour reporter ces données, Rémy a utilisé des rouleaux de papier calque et dessiné à la plume.

Pays de Bourgogne : Quel imprimeur s'est chargé de l'impression ?

Sylvain Pitiot : J'ai contacté l'imprimeur Jacques Michot qui s'est enthousiasmé pour

Tous droits réservés à l'éditeur

cette belle idée et a décidé de se lancer dans l'aventure sans procéder à une étude de marché. Pierre Poupon, homme de vision, m'a suggéré d'éditer un livre qui, s'il ne rapportait pas d'argent, servirait de socle au projet, les bénéfices espérés venant des cartes qui ne manqueraient pas d'intéresser les vignerons et les amateurs de vins de Bourgogne. Deux tomes seraient publiés: le premier comprendrait les cartes, le second l'inventaire des parcelles et de leurs propriétaires.

Pays de Bourgogne : Avez-vous dû affronter des difficultés dans la mise en œuvre de l'impression ?

Sylvain Pitiot : À Jacques Michot est incombée la responsabilité de mettre les cartes bout à bout, processus qui a pris des années en raison du perfectionnisme de cet imprimeur. En effet, il lui a fallu réaliser 8 films, soit un film pelliculé par couleur : 3 nuances de rouge pour les vins rouges, 3 nuances de jaune-vert pour les vins blancs, une teinte sépia pour le bâti et la couleur noire pour tout ce qui est écrit. La longueur de la carte finale réunissant les différentes cartes des villages calées au 1/10 de millimètre était de 1,50 mètre pour chacune des deux côtes : la Côte de Beaune et la Côte de Nuits. Les 8 films ont été superposés. Il importait alors qu'ils ne se déplacent pas d'un iota. Qui plus est, Jacques Michot a dû résoudre les problèmes de parallaxe posés par les bords. Homme de goût, il a ajouté une touche artistique à son travail en dessinant une belle rosace pour les points cardinaux et en mentionnant les noms de villages dans un petit cadre suggérant une idée de relief. Et comme si cela ne suffisait pas, il a créé une police spécifique pour les cartes, composé les noms de climats lettre par lettre avant de les coller sur le film.

Pays de Bourgogne : Vous avez dû être satisfait de voir enfin aboutir votre projet !

Sylvain Pitiot : Bien sûr. Le résultat final a été à la hauteur de mes espérances... et du travail accompli par les différents protagonistes. Les cartes se caractérisent non seulement par leur précision toute scientifique mais aussi par leur valeur artistique. Pour Anne Caillaud, directrice de l'Athenaeum à Beaune, «les cartes du vignoble sont de véritables poésies murales.»

Pays de Bourgogne : Quel souvenir gardez-vous de ce long travail ?

Sylvain Pitiot : Je me rappelle avoir consacré des nuits entières à travailler avec Jacques Michot dans son atelier de Lusigny-sur-Ouche après ma journée de labeur dans les vignes. J'ai accueilli avec soulagement la fin de ce travail de Bénédictin qui a finalement débouché sur la sortie de l'ouvrage en 1986.

Pays de Bourgogne : Diriez-vous que dessiner la carte des vignobles a été pour vous un second métier à temps complet ?

Sylvain Pitiot : Oui. Parallèlement à mon activité de cartographe, j'ai poursuivi ma carrière de vigneron en travaillant au domaine des Hospices de Beaune, puis en devenant régisseur au Clos de Tart. Mon intérêt pour la cartographie ne s'est jamais démenti mais cette activité a évolué avec le temps et les nouvelles technologies. Dominique Michot a pris la succession de son père et les éditions suivantes de l'Atlas ont été numérisées. En 1992, j'ai dessiné les cartes du livre *Les Vins de Bourgogne*. Lors de la parution de la première édition de cet ouvrage écrit par Pierre Poupon et Pierre Forgeot, en 1952, la cartographie était très sommaire. À la faveur de la modernisation des techniques d'édition, je me suis assuré la collaboration de l'illustrateur Henri Mignot, puis celle du graphiste Luc Groffier qui maîtrise bien les logiciels de cartographie. Ce travail s'effectue aujourd'hui à l'aide de l'ordinateur.

Tous droits réservés à l'éditeur

Pays de Bourgogne : Avez-vous dessiné d'autres cartes du vignoble ?

Sylvain Pitiot : En 2018, avec la collaboration de Marie-Hélène Landrieu-Lussigny, nous avons publié un Atlas de la Côte Chalonnaise. La photographe Armelle Hudelot, devenue experte dans l'utilisation des logiciels a pris la succession de Luc Groffier. Sa collaboration est appréciée car son premier métier dans lequel elle excelle a révélé son sens artistique. Pourquoi l'esthétique serait-elle incompatible avec la cartographie?

Bibliographie

- Arabeyre (P.) *Atlas de Cîteaux*. Editions de l'Armançon. 1998
- Arnoux (C.) *Dissertation sur la situation de la Bourgogne, sur les vins qu'elle produit, sur la manière de cultiver les vignes, de faire le vin et de l'éprouver*. Londres. 1728.
- *Cadastres et terriers*. http://fr.geneawiki.com/index.php/cadastre_et_terriers
- Danguy (R.) & Aubertin (C.) *Les Grands Vins de Bourgogne* (1892) éditions Jeanne Laffite (reprint.) Marseille. 2000.
- *Les sources seigneuriales de la topographie historique :* www. archives-lyon.frstatic/archives/contenu/old/fonds/plan-g/13.htm
- Larmat (L.) *Atlas de la France vinicole*. Tome 2 : *Les Vins de Bourgogne*. Editeur Louis Larmat. 1942.
- Lavalle (J.) *Histoire et statistique de la vigne et des grands vins de la Côte d'Or*. Paris Dusacq Libraire, Dijon, Picard, Libraire, Gray, Joerger, Libraire. 1855.
- Morelot (D.) *Statistique œnologique de l'arrondissement de Beaune*. 1825.
- Pitiot (S.) & Landrieu-Lussigny (M.H.) *Climats et lieux-dits des grands vignobles de Bourgogne. Atlas et histoire des noms de lieux*. Editions Jean-Pierre de Monza.
- Pitiot (S.) & Landrieu-Lussigny (M.H.) *La Côte Chalonnaise. Atlas et histoire des noms de climats et de lieux-dits*. Editions Jean-Pierre de Monza et éditions du Meurger. 2018.
- Pitiot (S.) & Poupon (P.) *Atlas des grands vins de Bourgogne*. Collection Pierre Poupon. 1999.
- Platret (G.) & Pascal (P.) *Neuf siècles au cœur de la Bourgogne*. Assouline. Paris. 2013
- Poisot (H.) 1728-1999 *Historique des grands vignobles de Bourgogne*. 2001
- Quittanson (C.) & des Aulnoyes (F.) *L'élite des vins de France*. Centre national de coordination. 1969
- Rodier (C.) *Le vin de Bourgogne*. Librairie Damidot. Dijon. 1920.
- Vermorel (V.) & Danguy (R.) *Les vins du Beaujolais, du Mâconnais et Chalonnais*. Etude et classement par ordre de mérite. Nomenclature des clos et des propriétaires. Dijon. Librairie H. Armand. 1892
- *Vignes et Vins de l'Auxerrois. Ville d'Auxerre*. Editions de l'Armançon. 2002

Le prêtre David donne à Saint Vincent une vigne et un champ sis au village de Chardonnay (996-1031)

(extrait du cartulaire Saint-Vincent Mâcon qui faisait partie du Trésor de l'église de Mâcon avant leur destruction par les flammes vers l'an 1567 lors des guerres de religion)

A la très sainte église de Dieu, Saint Vincent martyr, à l'intérieur de l'enceinte de Mâcon. Moi, David, prêtre, pour le retour de mon âme, donne une vigne et un champ en pays mâconnais dans le village de Chardonnay. Ladite vigne est sise entre celle de Sainte-Marie d'un côté et celle de Sain-Vincent de l'autre. Le champ est celui que Garlan donna à ma mère. Je remets tout cela à Saint-Vincent, pour la table des frères chanoines et ils en feront selon leur volonté. C'est le sieur David qui demanda que cela soit fait et confirmé. Attesté par sa sœur Dame Marie et le sieur Durand. Acte fait sous le règne du roi Robert.

Cité par Edward Steeves, Cluny, le vignoble invisible. Préface de Jean-François Bazin. Académie de Mâcon. 2013

Tous droits réservés à l'éditeur

info À LA UNE

LES COMMERÇANTS PARTICIPANTS AU CONCOURS DE VITRINE

Agences de voyage
Abeona, 75 rue de Fontenay
Kuoni, 32 rue de Montreuil
Selectour, 34 rue Robert-Giraudineau
Tikitours, 53 rue de Fontenay
Tui, 26 rue Robert-Giraudineau

Beauté / cosmétique
L'occitane en Provence, 24 rue du Midi
Yves Rocher, 17 rue de Montreuil

Bijouterie/horlogerie
Philippe Olivier, 31 rue du Midi

Bijoux/accessoires
Intemporel, 110 rue de Fontenay
Tutti, 27 rue Raymond-du-Temple

Boulangeries
Aux délices de Lolo, 1 rue Defrance
Boulangerie Petit, 4 rue Clement-Viénot
En-cas de campagne,
72 avenue de la République
Gana, 31 rue Raymond-du-Temple
La petite fabrique d'Élie,
11 avenue des Murs du Parc
Grandpré, 66 rue de Fontenay

Cadeaux
Aux petits bonheurs, 106 rue de Fontenay

Cadeaux / accessoires
Le comptoir peau d'âne, 13 rue Lejemptel

Cavistes
Cavavin, 101 rue de Fontenay
La petite flûte, 72 rue de Montreuil
Le repaire de bacchus, 50 rue du Midi
Nicolas, 29 avenue du Château

Caviste / produits régionaux
Julien de Savignac, 6 rue du Midi

Chapellerie
Ane thon, 91 et 105 rue de Fontenay

Charcuterie
Au paradis gourmand, 9 rue du Midi

Chaussures
Bella storia, 62 rue de Montreuil
Bella storia urban, 46 rue de Montreuil
La parisienne de chaussures,
172 rue de Fontenay
Mephisto, 37 avenue du Château

Chaussures enfants
Jacadi, 38 rue Robert-Giraudineau

Chocolatiers
De neuville, 22 rue du Midi
Herviou chocolatiers,
42 rue de Montreuil
Jeff de Bruges, 1 ter rue du Midi
Julien dechenaud chocolat,
32 rue Robert Giraudineau

Coiffeurs
Bernadette coiffure,
98 bis rue de Montreuil
D'hair coiffure, 17 avenue de Paris
Steve Tilliet, 24 avenue de Paris
Coiffure Barbot, 38 rue Massue
Planète coupe, 52 rue des Laitières

Confiserie
À la mère de famille, 30 rue du Midi

Confiturier
La fabrique de confitures,
18 rue Lejemptel

Décoration
D'un jardin à l'autre, 18 rue Lejemptel
En ville, 32 rue Raymond-du-Temple

Décoration accessoires
Maison plume, 89 rue de Fontenay

Décoration de la maison
Penelope's gallery, 20 rue de Montreuil

Décoration/linge de maison
Le petit Saint-Pierre, 14 et 25 rue du Midi

Décoration/mobiliers
Euro décor, 10 Robert-Giraudineau

Épiceries
Aux vergers du parc,
3 avenue des Murs du Parc
La comtesse du Barry,
34 avenue du Château

Épicerie en vrac
Mademoiselle Amande vrac et cuisine,
38 rue de Montreuil

Épiceries fines
Chez valentine,
52 rue Raymond-du-Temple
Food y vino, 11 rue de Montreuil

Épicerie fine/restaurant
Mademoiselle Amande, 14 rue Saulpic

Épicerie fine/torrefaction
Brûlerie du Midi, 3 rue du Midi

Esthétique
Now esthétique, 119 rue de Fontenay

Esthétique / bijoux / accessoires
Le bar à vernis, 26 rue de Montreuil

Fleuristes
Fleurs et créations,
68 rue Raymond du Temple
In'verde, 129 rue de Fontenay

Fromagerie
Fromagerie du château,
8 rue du Midi

Glacier
Crème, 1 bis rue du Midi

Jeux de société
Au bois rieur, 5 rue Lejemptel
Ludifolie, 73 rue de Fontenay

Jouets
Joué Club, 4 rue de l'Église
Sucre d'orge, 8 rue Lejemptel

Jouets/papeterie
Rêves et calins, 192 rue de Fontenay

Librairies
Book addict, 97 rue de Fontenay
Millepages, 91 et 174 rue de Fontenay

Linge de maison
Descamps, 30 avenue du Château

Loisirs créatifs
La petite épicerie, 71 rue de Fontenay

Magasin de musique
Larghetto, 84-86 rue Raymond-du-Temple

Maroquinerie
Vanity, 40 rue de Montreuil

Mercerie
Les faits main d'autrefois,
121 rue de Fontenay

Opticiens
Crystal vision, 27 rue de Montreuil
Krys, 80 rue du Fontenay
L'artisan de la vue, 192 rue de Fontenay
Le lunetier de Vincennes,
1 avenue du Château
Lissac opticien, 59-61 rue de Fontenay
Optical city, 135 rue de Fontenay
Optical family, 114 rue de Fontenay

Papeterie
Le Bel Écrit, 6 avenue de Vorges

Pâtisserie chocolaterie
Pâtisserie Laurent Duchêne,
45 rue Raymond du Temple

Prêt-à-porter
Arthur, 24 avenue du Château
Cuir factory, 11 rue de l'Église
Cyrillus, 64 rue Defrance
Des Petits Hauts,
28 avenue du Château
Marie Sixtine,
29 rue Raymond du Temple
One spot, 66 rue Raymond-du-Temple
Spotland, 1 bis rue du Midi
Scoman, 49 rue Robert-Giraudineau

Prêt-à-porter bébé
Personalize, 31 rue du Midi

Prêt-à-porter enfant
Give me five, 5 rue du Midi
Starwalk, 6 rue du Midi
Sergent major, 13 avenue du Château

Prêt-à-porter féminin
Antonelle, 14 avenue du Château
Céline lingerie,
36 rue Robert-Giraudineau
Gérard Darel, 26 rue du Midi
La Petite Mendigote,
39 avenue du Château
Lola Jones, 29 avenue du Château
Multiples, 13 rue de l'Église
Remake, 9 rue du Midi
Sans-Arcidet, 95 rue de Fontenay
Shana, 9 avenue du Château
Sud Express, 11 rue du Midi
Talha Monde, 1 ter rue du Midi

Prêt-à-porter masculin
Hastings, 38 rue Robert-Giraudineau
Sulky, 35 rue du Midi

Prêt-à-porter maternité
Maman et moi, 10 rue Lejemptel

Restaurant
Les fées papilles, 13 rue Lejemptel

Restauration
Alessandro, 51 rue de Fontenay
Les monts d'Arrée, 28 rue de Montreuil

Restauration atelier créateur et bien être
La broc'antine,
14 avenue Georges-Clemenceau

Salons de coiffure
Biobela, 64 rue Raymond-du-Temple
Coiffure Laura Barbot, 210 rue Diderot
Dominique B, 44 rue de Montreuil
Gina Gino coiffure,
9 avenue des Murs du Parc
Gina Gino Eleganzza,
17 avenue du Château
Hb coiffure, 12 rue du C^{t} Mowat
Vorges coiff', 6 avenue de Vorges

Thé
Autour du thé, 9 rue Saulpic

Vente d'articles de sport
Endurance shop, 42 avenue de Paris

Vente thés et infusions
Palais des thés, 21 rue du Midi

Tous droits réservés à l'éditeur





ÉVÉNEMENTS

LES NOUVEAUX CAVISTES 100% SPIRITUEUX

Avec l'ouverture de Whisky, Rhum & Co à Montpellier, de Ma Cave à Whisky à Épron et bientôt de Whisky District à Angers, le nombre de cavistes commercialisant exclusivement des spiritueux progresse.



« *Le whisky et le rhum représentent chacun 40% de mon chiffre d'affaires, le champagne 12% et le gin 5%. Mes clients viennent chercher ici des bouteilles qu'ils ne trouvent pas ailleurs.* »
Julien Brousseau, Whisky, Rhum & Co à Montpellier.



« *J'ai aménagé un salon de dégustation au sein de ma boutique. Mes clients peuvent déguster un verre et je propose aussi des formules de dégustation de spiritueux (4 X 2 cl) accompagnés de* shortbreads *et de chocolats.* »
Julien Lemaitre, Ma Cave à Whisky à Épron, aux portes de Caen.

L'hyperspécialisation, c'est le pari qu'a fait Julien Brousseau en ouvrant Whisky, Rhum & Co dans le centre historique de Montpellier, en mars dernier. La motivation de cet ancien consultant, qui a longtemps travaillé pour une enseigne de cavistes, n'est autre que sa passion pour les spiritueux artisanaux. Si 400 whiskies et 250 rhums trônent déjà sur ses étagères, toutes les catégories de spiritueux sont représentées avec comme seule entorse une quarantaine de cuvées de champagne. « *Le whisky et le rhum représentent chacun 40% de mon chiffre d'affaires, le champagne 12% et le gin 5%,* déclare-t-il. *Que ce soit pour des cadeaux ou pour leur consommation personnelle, mes clients viennent chercher ici des bouteilles qu'ils ne trouvent pas ailleurs. J'accorde une grande importance au sourcing et je suis toujours à la recherche de nouveautés.* » Julien Brousseau se distingue également avec l'organisation de dégustations : celles du jeudi qu'il anime et qui sont payantes (25 €) et celles organisées avec des fournisseurs. « *En permanence, il y a une centaine de bouteilles ouvertes pour que mes clients puissent goûter avant d'acheter* », précise-t-il.

De son côté, Julien Lemaitre a inauguré Ma Cave à Whisky à Épron, aux portes de Caen, en mai dernier. Un choix guidé par sa longue expérience de caviste pour Nicolas (12 ans) : il a notamment ouvert et géré la boutique de Pontoise. « *J'organisais des dégustations tous les mois : les ventes de whisky et de rhum ont décollé,* affirme-t-il. *Aujourd'hui, j'ai aménagé un salon de dégustation au sein de ma boutique. Mes clients peuvent déguster un verre et je propose aussi des formules de dégustation de spiritueux (4 X 2 cl) accompagnés de* shortbreads *et de chocolats. La découverte est essentielle.* » Deux fois par mois, il organise également des soirées de dégustation. Sa sélection compte déjà 400 références de whiskies avec une présence importante de whiskies du monde, 100 rhums, quelques gins et les calvados de la maison Dupont choisis pour leurs finishs en ex-fûts de whisky ou de rhum.

Quant à Marc Mothé, il a bouclé sa campagne de financement participatif et devrait bientôt ouvrir Whisky District à Angers. ■ *C.F.*

Tous droits réservés à l'éditeur





DOSSIER VINS EFFERVESCENTS

LES VINS EFFERVESCENTS PORTÉS PAR DE NOUVELLES EXPÉRIENCES



Le marché des vins effervescents progresse, soutenu par de nouveaux usages. Des expériences qui débouchent sur la mode des cocktails, ce qui impose un changement dans le marketing et la communication des marques.

par Chantal Delgado



Mettre de l'eau dans son vin : au sens littéral du terme... Ce geste a donné naissance au Spritz, un cocktail consacré boisson de l'été l'an dernier par le prestigieux *New York Times* ! De l'Aperol, de l'eau pétillante, des glaçons et du prosecco : voici la formule qui a trouvé son public et fait exploser les ventes de prosecco. Ses exportations mondiales ont bondi de 75% en quinze ans. Le Spritz a ouvert la voie à une nouvelle façon de consommer des effervescents. Au cœur de cet engouement, les *millennials* (les jeunes nés entre les années 1980 et 2000) qui apprécient ce vin plus fruité et moins cher que le champagne. Et qui aiment aussi le rituel qui l'accompagne : un grand verre à pied à moitié rempli de glaçons, 6 cl de prosecco, 4 cl d'Aperol ou de Campari, le tout

Tous droits réservés à l'éditeur

arrosé d'eau gazeuse et surmonté d'une tranche d'orange. Ce qui en fait un des cocktails les plus instagrammables du moment. « *Le cocktail est clairement une façon d'aller chercher des gens qui ne sont pas aujourd'hui consommateurs de vin, notamment parmi les* millennials. *Cela permet de renouveler l'intérêt pour le vin, en montrant qu'il s'inscrit dans une tendance et d'apporter de la diversité dans la façon de le consommer* », explique Nicolas Mazuranic, directeur marketing France Bacardi. Qui s'appuie sur l'exemple de Martini, la marque phare du groupe Bacardi. « *Justement, pour répondre aux besoins des nouvelles générations, plus pressées et qui recherchent la facilité, nous avons repositionné notre gamme de cocktails prêt-à-boire Martini* », confie-t-il. Exit la mention royale sur le Martini Bianco et le Martini Rosato. Ces deux variants arborent désormais le terme Spritz en grand sur leurs étiquettes. « *Dans la foulée, nous avons lancé le Fiero, qui se déguste aussi accompagné de tonic et de prosecco* ». On est loin du classique apéritif Martini, qu'on avait l'habitude de servir avant les traditionnels déjeuners familiaux. « *Ce moment de consommation durait un quart d'heure en général avant que tout le monde ne passe à table*, raconte l'expert. *Aujourd'hui, l'apéritif est devenu un moment privilégié, démultipliant les occasions d'apprécier les effervescents. Sa consommation s'accompagne bien souvent de tapas, de planches de charcuterie... Autrement dit sur des périodes bien plus longues. Avec ces nouvelles recettes, nous cherchons à recruter les 25-35 ans et à accompagner les personnes qui changent leurs habitudes* ». Détecter les tendances et s'adapter, c'est devenu le leitmotiv de toutes les marques qui vendent des bulles. On se souvient de l'histoire du rosé-pamplemousse. Au départ, il s'agissait d'un petit cocktail familial de l'Ouest de la France. Puis, ce mélange de vin rosé et de jus ou de sirop de pamplemousse devint de plus en plus demandé dans les cafés-hôtels-restaurants, au point d'attirer l'attention des industriels du secteur.



TOUS À LA PISCINE !

Même topo avec le champagne « on the rocks », qui est né dans les bars de Cannes et les palaces parisiens. Il s'agissait, tout au début, d'un rituel partagé par quelques initiés dans les clubs huppés. Ce phénomène n'a pas échappé à Piper-Heidsieck, qui a créé, en 2006, un verre spécifique pour le Piper-Piscine. « *À l'époque, le champagne était servi très frais sur glace et sans effet de dilution*, décrit Benoît Collard, *general manager* Maisons Piper-Heidsieck & Rare Champagne. *Le succès a été tout de suite au rendez-vous.* » La maison Moët & Chandon a su mieux que toute autre capter cette tendance en proposant une cuvée spécialement dosée pour cet usage, l'Ice Impérial

> « *À l'époque, le champagne était servi très frais sur glace et sans effet de dilution.* »
>
> Benoît Collard, *general manager* Maisons Piper-Heidsieck & Rare Champagne.







Tous droits réservés à l'éditeur

POMMERY, UNE SUCCESSION D'INNOVATIONS

« *L'histoire de la marque, qui fête ses 183 ans, est une succession d'innovations pour rester dans l'air du temps*, rappelle Myriam Renard, directrice des ventes internationales chez Vranken-Pommery. *Nous avons inventé le brut en 1874 puis le quart de bouteille à la veille de la crise de 1929* ». C'était le moyen de faire perdurer la consommation de champagne. En 1999, le groupe a lancé la gamme POP (Product of Pommery). Le premier champagne nomade. « *Une bouteille bleue de 20 centilitres, destinée à la clientèle des bars et des boîtes de nuit* », détaille-t-elle. Objectif : séduire les jeunes qui ne voulaient plus forcément consommer du champagne dans des flûtes, comme leurs parents. Pop existe toujours et se décline en version limitée aujourd'hui, en particulier pour satisfaire les envies des consommateurs-collectionneurs. En 2008, c'est la sortie de Pop Earth. Les préoccupations environnementales commencent à émerger et Pommery a suivi le mouvement en créant le premier champagne écocitoyen. « *Nous n'étions pas sur du bio à l'époque mais au travers de ce champagne, nous revendiquions notre implication sur tout ce qu'il était possible de faire pour protéger l'environnement* », précise-t-elle. Puis, petit saut dans le temps et arrive la grosse nouveauté, en 2016. Contre l'avis des puristes et des conservateurs, Pommery met sur le marché Royal Blue Sky, un champagne qui se boit avec des glaçons. Une boisson moins forte (l'alcool étant dilué à l'eau des glaçons), qui s'adapte parfaitement aux envies de légèreté des consommateurs d'aujourd'hui.



de Moët & Chandon. Elle a rapidement été suivie par d'autres maisons de champagnes mais aussi par de nombreuses marques de vins effervescents, AOP ou simples vins mousseux. Une des caractéristiques de cette offre de vins effervescents à destination d'un usage sur glace tient dans l'usage d'un habillage différent de ceux en vigueur pour des modes de consommation traditionnels, généralement un *sleeve* blanc selon les codes créés par la marque leader. Si le *sleeve* fait une quasi-unanimité, les marques de champagne tentent de se créer des identités spécifiques. C'est ainsi que Pommery a opté pour son Royal Blue Sky pour un *sleeve* luxueux qui fait scintiller sa couleur bleue emblématique ou que Piper-Heidsieck rappelle son antériorité sur le segment avec French Riviera dont le *sleeve* reprend la carte de la Côte d'Azur en y pointant quelques lieux emblématiques : Cannes, Saint-Tropez... « *L'idée, derrière la création de French Riviera, est de recruter une nouvelle génération de consommateurs, les 25-30 ans. Car la pénétration du champagne est sous-représentée chez les trentenaires* », analyse Benoît Collard. « *Nous sommes aujourd'hui dans une surenchère visuelle. Par conséquent, la capacité des visuels de bouteilles à exister sur les réseaux est incontournable, tout comme la théâtralisation dans les points de vente est devenue essentielle* », renchérit Julien Lepont-Jubin, actuel directeur marketing & communication de la Cave des Vignerons de Pfaffenheim.

LA MIXOLOGIE, TERROIR À RECONQUÉRIR POUR LE CHAMPAGNE

Au-delà de la consommation sur glace, le champagne avait une longue tradition de consommation en cocktails et avec des recettes bien plus élaborées que le classique Kir Royal. Aujourd'hui que la tendance cocktail prend de l'ampleur et face à la forte concurrence des prosecchi et autres cavas, les marques font leur *aggiornamento* et ne considèrent plus comme un crime de mixer leurs belles cuvées. Lanson a ainsi sorti une cuvée destinée à être consommée avec des

Tous droits réservés à l'éditeur



DR

FREIXENET MISE SUR L'APRÈS-SPRITZ

« *Pour séduire la clientèle des jeunes, nous avons cherché à décomplexer la consommation du vin effervescent* », explique Frédérique Lenoir, directrice marketing d'Yvon Mau, la filiale française de Freixenet, la célèbre maison de cava espagnole. En jouant sur deux tableaux. Premièrement, en la rendant plus accessible et moins guindée. Pour cela, Freixenet a capitalisé sur son origine catalane et axé sa communication sur l'Espagne et tout ce qui fait son charme : la feria, la fiesta, la playa... Pour amener naturellement les consommateurs à penser à la sangria. « *En parallèle, nous avons travaillé sur un nouveau cocktail, la* sangria blanca. *Facile à réaliser, au verre ou en carafe, cette boisson fait immédiatement penser aux vacances et à la fête, à Barcelone* », souligne-t-elle... Toujours dans ce souci de démocratiser le cava, Freixenet a noué cet été un partenariat avec Nicolas. La maison a diffusé en exclusivité dans douze magasins parisiens du caviste un kit réunissant les indispensables pour composer sa propre *sangria blanca* : une bouteille de Frexenet Xperiencia, une mignonnette de sirop de sucre de canne, du jus d'ananas et un joli verre ananas doré dans lequel servir le cocktail. Le tout dans un tote bag. Deuxièmement, Freixenet a investi sur sa gamme On Ice. « *Accessible, fraîche et sucrée, elle s'adresse à des populations jeunes qui n'étaient pas préemptées par les vins effervescents* », décrypte Frédérique Lenoir. Pour ajouter encore un peu d'animation autour de cette gamme, Freixenet va jusqu'à promouvoir les Poptails (contraction d'esquimaux, « popsicles » en anglais et de cocktails). Plonger des esquimaux dans un vin effervescent, c'est la dernière trouvaille de la marque de cava pour rafraîchir ses consommateurs l'été. C'est ludique, esthétique... et très instagrammable. Un trio gagnant chez les *millennials*.

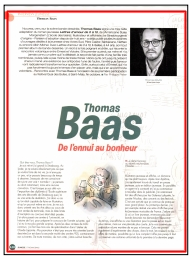
fruits dans son verre. Quant aux partenariats noués avec les *bartenders*, ils se multiplient. « *Il y a deux ans, Piper-Heidsieck a collaboré spécialement avec Joseph Biolatto du Baton Rouge à Pigalle pour concocter "Sacré Sauvage !", cocktail estival réalisé avec notre cuvée Rosé sauvage*, reconnaît Benoît Collard. *Le but était d'intégrer notre produit dans des recettes et de faire en sorte que ce produit soit festif* ». Cela donne lieu ensuite à des créations de tutoriels, à des vidéos... pour que les consommateurs reproduisent les recettes. La mode est à la mixologie et à Youtube. « *Deux créneaux sur lesquels il faut donc surfer si on veut convertir les jeunes, hyper connectés et ouverts à d'autres expériences*, souligne-t-il. *C'est pourquoi notre réflexion porte sur l'innovation comme un moyen de faire voyager au cœur de notre histoire par des moyens qui n'existaient pas avant. Car le recrutement des nouveaux consommateurs va passer par la communication qu'on va avoir avec eux et montrer à quel point le champagne s'inscrit dans leur mode de vie actuel* ».

UNE CONSOMMATION PLUS MODÉRÉE... ET PLUS RESPONSABLE

Parmi les tendances actuelles, on ne peut négliger celle qui invite à boire moins d'où une vraie réflexion à tenir sur les petits formats et le fait de privilégier des boissons plus saines et plus responsables. « *Dans ce contexte, nous avons lancé un crémant extra brut zéro dosage*, annonce Julien Lepont-Jubin. *C'est un produit qui entre dans la mouvance des produits "sans", sans sucre, sans sel, qui répond à une demande consommateur d'être vigilant sur ce qu'il consomme* ». Quant aux attentes vis-à-vis d'une consommation responsable, elles se traduisent par la mise en avant des démarches de certification telles que Viticulture Durable en Champagne (VDC) ou HVE, ainsi que par la multiplication des lancements de cuvées bio chez les maisons de champagne (ex : Lanson Green Label) comme chez leurs concurrents. Bacardi a ainsi prévu de lancer un prosecco bio Martini en 2020 !

Tous droits réservés à l'éditeur

Pays : FR
Périodicité : Mensuel



Date : Decembre 2019 - janvier 2020
Page de l'article : p.122-125
Journaliste : Philippe Peter

INTERVIEW JEUNESSE

Thomas Baas

Nouveau venu sur la scène bande dessinée, **Thomas Baas** signe une très belle adaptation du roman jeunesse ***Lettres d'amour de 0 à 10***, de l'Américaine Susie Morgenstern [L'école des loisirs]. Illustrateur et affichiste, ce Strasbourgeois d'origine – Parisien d'adoption depuis dix-huit ans – a déjà publié plusieurs dizaines d'ouvrages dédiés à la jeunesse chez Actes Sud, Père Castor, Sarbacane, Nathan ou encore Albin Michel. Avec *Lettres d'amour de 0 à 10*, il réalise, à 44 ans, son tout premier album de bande dessinée. Un récit à la fois poignant et drôle, qui raconte la rencontre volcanique entre Ernest et Victoire. Si le premier a perdu sa mère et n'a jamais connu un père qui l'a délaissé, la seconde fait partie d'une famille très nombreuse, puisqu'elle a pas moins de treize frères ! Alors qu'ils ont jusqu'à présent chacun mené une existence aux antipodes l'une de l'autre, l'amitié puis l'amour vont radicalement transformer leur quotidien. Enfin, surtout celui d'Ernest, qui n'a pas forcément toujours le temps d'en placer une, mais qui s'en accommode volontiers... Rencontre avec Thomas Baas à l'occasion de sa première participation au festival Quai des Bulles, à Saint-Malo, fin octobre. ■ Par Philippe Peter



Thomas BAAS
© Photo Sylvain Granjon

Thomas Baas

De l'ennui au bonheur

Qui êtes-vous, Thomas Baas ?

Je suis né et j'ai grandi à Strasbourg. Au lycée, je ne savais absolument pas ce que je voulais faire de ma vie. Je m'ennuyais un peu, et je passais beaucoup de temps à dessiner. J'essayais de me convaincre de suivre une voie « normale » ; je pensais au droit notamment, mais sans aucune conviction. C'est lorsque je suis allé voir l'exposition des diplômés à l'École supérieure des arts décoratifs de Strasbourg que j'ai eu une sorte de révélation. J'ai alors vu ce qu'on était capable de faire en illustration, et qu'on pouvait même en vivre. Je me suis donc orienté vers les Arts déco au cours de mon année de terminale, mais la date limite d'inscription au concours était déjà passée. J'ai alors passé une année à l'université, en histoire de l'art, pour préparer le concours de l'année suivante, que j'ai eu à ma plus grande surprise. Après les deux années de tronc commun, j'ai fait mes trois ans de spécialisation dans l'atelier de Claude Lapointe. Ma promotion n'était pas encore très orientée bande dessinée [on est dans la seconde moitié des années 90], contrairement aux suivantes. De toute manière, de mon côté, j'étais surtout branché illustration jeunesse et affiche, un domaine qui me plaît toujours. Après mon diplôme, j'ai rapidement trouvé du travail en presse jeunesse, puis en édition jeunesse. En parallèle, un agent m'a contacté et j'ai pu commencer à travailler dans la publicité. J'ai notamment fait des affiches pour les Galeries Lafayette, le caviste Nicolas, des concerts ou des festivals... C'est une activité que je continue de pratiquer avec grand plaisir. Au printemps dernier, j'ai par exemple réalisé une série d'affiches pour les Jeunesses musicales de France. J'adore ça ! Là où un livre jeunesse, et encore plus une bande dessinée me demandent beaucoup de temps, une affiche ou une illustration pour la presse est un travail plus intense, mais sur une période plus courte. Je le vois comme une respiration et une manière de ne pas m'ennuyer. Cela me permet également d'expérimenter des choses, dans le trait, les couleurs ou les effets de matière, possibilité qu'un livre complet n'offre pas puisqu'il faut y conserver une certaine uniformité de la première à la dernière page.



■ La reine Victoire au réveil (recherche)
© Thomas Baas

Tous droits réservés à l'éditeur

Pays : FR
Périodicité : Mensuel

Date : Decembre 2019 - janvier 2020
Page de l'article : p.122-125
Journaliste : Philippe Peter



Ernest vit seul avec sa grand-mère

© Baas d'après Morgenstern / Rue de Sèvres

Tous droits réservés à l'éditeur

Recherches pour le personnage de Précieuse, la grand-mère d'Ernest
© Thomas Baas



Près de vingt ans après le début de votre carrière, vous publiez donc votre premier album de bande dessinée. Comment est né ce projet ?

Charlotte Moundlic, l'éditrice de mon adaptation de *Lettres d'amour de 0 à 10* chez Rue de Sèvres, a pris contact avec moi. Il se trouve qu'elle est l'ancienne directrice artistique de Flammarion jeunesse et de Père Castor. J'avais fait plusieurs livres avec elle avant qu'elle ne rejoigne l'équipe de Rue de Sèvres. Elle m'avait proposé un premier projet il y a trois ans, qui n'avait pas pu se faire car je manquais alors de temps. Elle est revenue à la charge avec *Lettres d'amour de 0 à 10* et j'ai dit oui.

Connaissiez-vous le travail de Susie Morgenstern avant de vous atteler à cette adaptation ?

J'avais rencontré Susie dans un atelier d'écriture lorsque j'étais aux Arts déco, mais je ne connaissais pas précisément cette œuvre. J'ai tout de suite accroché au personnage d'Ernest, ce gamin de 10 ans nostalgique et triste. Les premières séquences où il est seul avec sa grand-mère m'ont inspiré, car je trouvais intéressant de donner du rythme là où il ne se passe rien, là où il y a de l'ennui. C'est un vrai défi pour un auteur. J'ai adoré dessiner Victoire, la copine d'Ernest, qui est très drôle et bavarde. Elle illumine littéralement la vie d'Ernest, et cette histoire par la même occasion. J'avais peur, en revanche, des nombreuses scènes qui se déroulent dans l'école, que j'ai réduites et simplifiées, car je n'aime pas spécialement dessiner une salle de classe ou une cour d'école.

N'est-il pas étrange de proposer une adaptation en bande dessinée à un pur illustrateur ?

En illustration, je fais des choses très différentes. Je travaille beaucoup avec des aplats de couleurs, ce qui ressemble à ce que je peux faire en tant qu'affichiste. Mais je fais également des illustrations au trait, qui se rapprochent graphiquement de la bande dessinée. En réalisant cet album, je n'étais d'ailleurs pas vraiment surpris. Au niveau du dessin pur, ce n'était pas totalement nouveau pour moi, puisque cela se rapproche de certains des crayonnés préparatoires que je réalise pour mes illustrations. La grande nouveauté était, en revanche, la narration séquencée caractéristique de la bande dessinée à laquelle je ne suis pas habitué. Un album jeunesse consiste plus en une suite de flashs sur un instant précis qu'en une suite de séquences graphiques. On trouve beaucoup moins cette continuité dans la narration qu'offre la bande dessinée.

Vous êtes un enfant de la balle ?

En quelque sorte, même si je suis aussi lecteur de bande dessinée. Au départ, je réalisais des crayonnés comme pour un album jeunesse. Mais je me suis un peu fait avoir, car je n'étais pas assez précis. Il m'a fallu reprendre le premier quart du livre, ne serait-ce que pour tenir compte des phylactères à insérer ! Je n'étais pas rodé à la BD, et cela se voyait. Le fait de partir d'un texte existant m'a aidé, même si j'ai dû un peu le retravailler. J'ai été assez fidèle à la trame du roman, en supprimant certains passages, en en étalant d'autres. J'ai aussi fait des regroupements de personnages, pour plus de clarté et de fluidité. Les scènes qui comportaient de nombreux personnages m'ont posé des problèmes de mise en scène, et j'ai donc là aussi un peu dégrossi. C'est peut-être un manque d'expérience en matière de langage BD. À moins



La vie d'Ernest change radicalement le jour où il rencontre Victoire
© Baas d'après Morgenstern / Rue de Sèvres



Premiers essais avec Victoire, qui n'est pas encore rousse...
© Thomas Baas

Tous droits réservés à l'éditeur

Ernest met plus de temps à trouver sa forme définitive © Thomas Baas



Le quotidien d'Ernest est strictement organisé, répété, minuté
© Baas d'après Morgenstern / Rue de Sèvres



que je ne sois aussi un peu flemmard ! Toujours est-il que la bande dessinée a cela de formidable qu'elle est comme le cinéma, mais avec un budget illimité. Tous les effets, tous les mouvements de caméra sont possibles. C'est une liberté à double tranchant, car il existe un vrai risque de faire tout et n'importe quoi. Je le vois dans certaines BD qui multiplient les effets de style un peu creux, qui ne servent pas forcément la narration. Pour cet album, j'ai toujours essayé de prendre du recul par rapport à ma narration et à la position de ma caméra. J'ai délibérément choisi d'avoir un point de vue assez frontal, à hauteur d'enfant, avec des alternances champ-contrechamp très fluides.

Avez-vous trouvé des solutions narratives et graphiques chez certains auteurs de bande dessinée ?

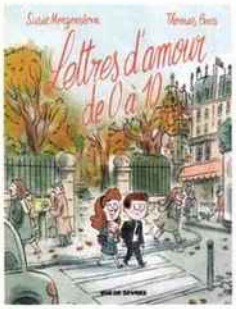
Je suis très influencé par des classiques comme *Astérix*, *Tintin* ou *Adèle Blanc-Sec*, que j'adore. Il y a aussi des artistes qui comptent beaucoup pour moi, comme Dupuy & Berberian, Chaland, Stanislas... Et bien sûr Gus Bofa, dont j'admire depuis très longtemps le style expressionniste d'une force inégalée. Dans les œuvres plus récentes, j'aime le dessin et le découpage de Lucie Durbiano, les ambiances extraordinaires des livres de Camille Jourdy ou le travail d'Émile Bravo, qui est absolument génial dans sa manière de raconter des histoires et de faire vivre ses personnages. On m'a également beaucoup dit que mon trait se rapprochait de celui de Sempé, un dessinateur que j'adore et qui m'a forcément influencé. Il est vrai qu'Ernest, le personnage principal de *Lettres d'amour de 0 à 10*, est toujours en costume-cravate, il a cette coupe bien peignée, il habite à Paris... On coche beaucoup de cases du *Petit Nicolas*.

Cette première expérience en bande dessinée vous a-t-elle donné envie d'en faire d'autres ?

Absolument, mais il faut simplement que je trouve un bon projet. Par contre, je n'ai pas envie de ne faire que de la BD, car c'est très fastidieux. Sur cet album, j'ai le sentiment d'avoir travaillé assez vite. Mais cela reste un rythme beaucoup plus lent que celui de l'album illustré qui, lui, me correspond très bien. Je ne pourrais pas passer un an sur une bande dessinée, puis enchaîner sur un autre projet d'un an. Il me faut des respirations. Si je poursuis mon exploration en bande dessinée, je ne souhaite pas me cantonner à la jeunesse. Je pense parfois à me lancer dans un récit plus adulte, chose que je n'ai jamais faite. Dans mon coin, je pratique aussi la gravure, ce qui pourrait également déboucher sur quelque chose de totalement différent par rapport à tout ce que j'ai publié jusqu'à présent. ■



Extrait d'un carnet de story-board de Thomas Baas
© Thomas Baas

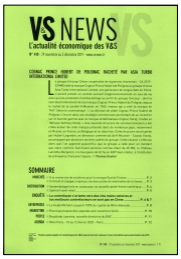


Lettres d'amour de 0 à 10
Par **BAAS** D'APRÈS **MORGENSTERN**
Éditions RUE DE SÈVRES
86 pages couleurs, 14 €, disponible

Tous droits réservés à l'éditeur

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

Pays : FR
Périodicité : Hebdomadaire





Date : Du 29 novembre au 05 decembre 2019
Page de l'article : p.4
Journaliste : T.G.

DISTRIBUTION

Piper-Heidsieck et Nicolas cosignent une cuvée

FRANCE

Il y a trois ans, la maison de champagne Piper-Heidsieck a créé un champagne spécialement dédié au circuit cavistes, en l'occurrence une cuvée non dosée baptisée Essentiel. Celle-ci se décline aujourd'hui dans une nouvelle version cosignée – et surtout co-élaborée – par Émilien Boutillat, chef de cave de la maison, et par les experts de l'enseigne Nicolas (PVC : 35,20 €). ■ ***T.G.***

Tous droits réservés à l'éditeur

Radio

■ FRANCE BLEU LOIRE-OCEAN (21/11/19 à 10:45 | 00:03:37) : « La vie en bleu France Bleu Loire Océan » *Gilles Colliaux*
Chronique - Le Beaujolais nouveau est mis en vente. Ce vin était créé par Georges Duboeuf et l'acheteur des cavistes Nicolas.

Radio

■ FRANCE BLEU RCFM (11/11/19 à 06:20 | 00:04:29) : « Matinamora » *Isabelle Don Ignazi*
Esprit d'entreprise - Stéphane Bassani, fondateur de la méthode SLT, intervient dans l'émission. Itw de celui-ci. Il parle de son parcours personnel en disant qu'il travaillait chez Nicolas.

■ **SUD RADIO** (16/11/19 à 12:30 | 00:27:56) : « IN VINO » *Alain Marty*
L'émission se déroule à la cave Nicolas de la place de la Madeleine, à Paris.

Radio

■ SUD RADIO (17/11/19 à 12:30 | 00:27:32) : « IN VINO » *Alain Marty*
L'émission est délocalisée chez le caviste Nicolas à Paris.

Radio

■ SUD RADIO (23/11/19 à 12:30 | 00:28:19) : « IN VINO » *Alain Marty*
L'émission se déroule à la cave Nicolas de la place de la Madeleine, à Paris.

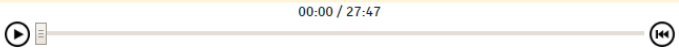
Radio

■ SUD RADIO (24/11/19 à 12:31 | 00:25:17) : « IN VINO » *Alain Marty*
L'émission est délocalisée chez le caviste Nicolas à Paris.

■ SUD RADIO (30/11/19 à 12:46 | 00:12:45) : « IN VINO » *Alain Marty*
L'émission est diffusée depuis le caviste Nicolas à Paris.

Radio

■ SUD RADIO (02/11/19 à 12:27 | 00:27:47) : « IN VINO » *Alain Marty*
L'émission se déroule chez le caviste Nicolas à la place de la Madeleine à Paris.



Consulter sur LuQi

Radio

■ SUD RADIO (03/11/19 à 12:41 | 00:12:29) : « IN VINO » *Alain Marty*
L'émission est délocalisée chez le caviste Nicolas, à la Place de la Madeleine.

L'émission est délocalisée chez le caviste Nicolas, à la Place de la Madeleine.

00:00 / 12:29

Radio

■ SUD RADIO (09/11/19 à 12:30 | 00:27:37) : « IN VINO » *Alain Marty*
L'émission est délocalisée chez le Caviste Nicolas à Paris.

Radio

■ SUD RADIO (10/11/19 à 12:44 | 00:12:44) : « IN VINO » *Alain Marty*

L'émission est en direct depuis la cave Nicolas à Paris.

Paramétrer mes envois de mails


VAL DE LOIRE
VINS DU MONDE
ESPACE CADEAUX
NICOLAS
4 bouteilles = 22€

PRODUITS

Cuisine Actuelle

Pays : FR
Périodicité : Mensuel
OJD : 143070





Date : Decembre 2019
Page de l'article : p.26

CADEAUX ROSES

1 JOUR DE FÊTE À croquer, ce coffret de la célèbre marque parisienne avec son assortiment de 25 chocolats gourmands. **35,50 € les 190 g,** *Fauchon.* **2 MADAME EST SERVIE** Décor de délicats chardons-marie pour ce plateau en bouleau. **Ø 35 cm, 37,50 €,** *Home Autour du Monde.* **3 DRÔLE DE ZÈBRE** Un champagne à fines bulles aux notes de framboise, cerise et groseille se cache dans cette drôle de bouteille. **Laurent-Perrier brut rosé, 80 €,** *chez Nicolas.* **4 BEC SUCRÉ** Ravissantes coupelles en verre soufflé rose pour servir glaces ou salades de fruits. **44 € les 2,** *Comptoir Azur.* **5 PRÉCIEUX MÉLANGE** À servir chaude ou froide, une infusion acidulée à la fleur d'hibiscus, passion et framboise. **Carcadet passion-framboise, 13 €, boîte de 100 g,** *Dammann Frères.* **6 PÉTILLANT** Rose tendre, le modèle de machine le plus silencieux qui transforme l'eau en bulles. **Sodastream, 70 €, coffret Spirit 1 machine, 1 cylindre de CO_2 (jusqu'à 60 l) et 1 bouteille d'1 l en PET,** *magasins d'électroménager.* **7 À LA BELLE ÉTOILE** 24 caramels au pain d'épices et chocolat dans une boîte en fer rose. **12,90 € les 170 g,** *boutiques Angelina et site de la marque.* **8 LES ARISTOCHATS** De drôles de chocolats noirs ou au lait. **11 € les 100 g,** *Meert.*

Tous droits réservés à l'éditeur

LE FIGARO magazine
Pays : FR
Périodicité : Hebdomadaire
OJD : 388700





Date : Du 15 au 16 novembre 2019
Page de l'article : p.166

LA RONDE DES COFFRETS DE GIN





Generous Gin Organic
Citronné, d'une grande fraîcheur, ce gin français organic (c'est-à-dire bio) se distingue par les notes explosives de coriandre et combawa qui ont participé à sa composition au même titre que le genièvre bien présent en bouche.
44,50 € (Nicolas).

Gin L'Ô de Jo
Distillé à Meursault par la distillerie Clos Saint-Joseph, au cœur du vignoble bourguignon, ce London Dry Gin est issu de la macération de 16 botaniques personnalisées par deux variétés de moutarde. Des notes florales et de citrus en bouche, ronde et fraîche.
50 € *(Saveursdebourgogne.fr)*

Gin 44°N
La distillerie Comte de Grasse s'est installée dans une ancienne parfumerie, univers dont elle s'inspire pour produire son gin. Sur une base d'agrumes : immortelle, jasmin, lavande, mimosa, poivre du Sichuan, salicorne, *Rosa centifolia*, verveine… font partie de ses composants.
75 € *(Comtedegrasse.com)*.

Tous droits réservés à l'éditeur

www.guidedesgourmands.fr
Pays : France
Dynamisme : 5

Visualiser l'article

Le Guide des Gourmands cave-des-gourmands

La Cave des Gourmands
Un beaujolais nouveau non filtré



Notre préféré d'une dégustation générale : non filtré, très expressif, ample en bouche avec des notes de mûre et d'épices, de coquelicot et de violette et une finale très gourmande.
Maison Jean Loronn Tradition Tirage de Primeur Vieilles Vignes non Filtré, www.loron.fr
6,60 € chez Nicolas

Un beaujolais nouveau nature



Juste 12°, très fruité, de la matière et gouleyant : un beaujolais nouveau comme on les aime et qu'on les boit avec plaisir.
Domaine Perol, cuvée Abracadaboum 2019
10,90 € chez les cavistes et www.domaine-perol.com

Un gin provençal

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article



Un gin de Provence

...pour prolonger l'été à l'heure de l'apéro : distillé le plus naturellement du monde au Domaine de Cantarelle dans le Var, à partir de raisins de la proptiété et de baies de genièvre, tilleul, pamplemousse, écorces d'orange amère et coriandre. Pur, fleuri, fruité, délicat. A boire seul, allongé de tonic ou en cocktail.
Cantarelle 30 € les 70 cl.
Le Domaine vient de s'offrir sa propre distillerie et l'on peut y aller acheter ce délicieux gin provençal : Domaine de Cantarelle, Route de Varage, 83119 Brue-Auriac

Un bergerac rouge très séduisant



Trouvé dans la sélection Foire aux Vins des Magasins U (qui commancent le 24 septembre), un bergerac rouge sans soufre ajouté, tiré du merlot et du malbec, à la jolie personnalité. Robe sombre aux reflets violacés, nez expressif et bouche fruitée et épicée. Un vin ample et chaleureux, bien équilibré et structuré avec une fin de bouche longue mais fraîche. Sur une viande rouge grillée, une pintade rôtie, un gratin de légumes ou un pâté en croûte. A mettre en cave pour les petits diners gourmands de l'hiver.
Terre des Gendres 2018
6,90 € Magasins U

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

Un rouge fruité et épicé



Un rouge d'été tiré du grenache et de la syrah qui lui confèrent une robe rouge profond, un nez complexe de fruits rouges et d'épices et une bouche ample et veloutée avec une finale fraîche, longue, fruitée et poivrée. Parfait sur un navarin aux petits légumes mais aussi sur des caillettes de cochon ou encore des samossas aux légumes un peu épicés.
Vaison la Romaine, côtes-du-rhône villages 2017, Les Contreforts, Panorama, Ortas
7 € départ et cavistes - www.cerclerhone.vin

Un blanc fleuri et expressif



Moitié vermentino, moitié roussanne, pour ce vin blanc bio d'une jolie appellation du Languedoc au nez de fleurs blanches avec des notes de poire, et à la bouche riche et gourmande sur les agrumes et le miel avec une finale vive et minérale. A servir frais sur une salade d'asperges vertes au haddock ou un saumon en croûte de lard.
Faugères blanc 2017, Allegro, Domaine Ollier-Taillefer
12 € cavistes dont Nicolas
Domaine Ollier-Taillefer : tél. : 04 67 90 24 59

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

Un muscadet pour l'apéro



Tout en fraîcheur et en finesse, un joli blanc bio à la fois fleuri et fruité, à la robe d'or pâle, au nez de fruits blancs et jaunes et à la bouche vive mais sans agressivité, équilibrée et structurée avec une finale longue sur des notes minérales. Un vrai vin d'été à servir dès l'apéro avec crevettes et bigorneaux mais aussi saucisson et rillettes, sur un barbecue marin et ses poissons grillés et sur des fromages de chèvre.
Muscadet Sèvres-et-Maine sur lie Bio 2018, Drouet Frères, 7 € chez les cons cavistes

Un blanc du Sud-Ouest expressif



Dans une appelletion du Sud-ouest plus connue pour ses moelleux, un blanc sec tiré d'une majorité de gros manseng accompagnée de 20% de petit courbu qui lui confèrent une jolie personnalité. Robe dorée, nez expressif de fruits jaunes et d'agrumes et bouche ample, riche, fruitée et épicée à la finale fraîche. A servir frais dès l'apéritif sur des rillettes de canard, des mini-soufflés au fromage et des gambas aux épices mais aussi sur tout un repas d'été avec salades, brochettes de volaille, fromage de chèvre frais aux herbes et dessert aux fruits rouges.
Pacherenc du Vic-Bilh sec 2017, Domaine Capmartin www.domaine-capmartin.com
6€ départ et cavistes

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

Un beaujolais nature et gourmand



Un sol granitique sur une faille de la croûte terrestre (un « rift ») produit un gamay expressif, élaboré sans aucun sulfite, selon les principes des vins « nature ». Un vin intense, puissant et fruité, au nez de cerise et de mûre et à la bouche ample et gourmande finissant sur les épices et la fraîcheur. A savourer à 14/15° sur un navarin, une volaille rôtie ou une belle entrecôte.
Rift 69, beaujolais-villages 2017, Maison Jean Loron (tél. : 03 85 36 81 20)
9 € départ et cavistes

Un pacherenc sec expressif



Les grandes appellations de vins poelleux ou liquoreux donnent très souvent des vins secs superbes. C'est le cas pour Pacherenc du Vic-Bilh. Une majorité de gros manseng accompagnée de 20% de petit courbu confère à ce blanc du sud-ouest une jolie personnalité. Robe dorée, nez expressif de fruits jaunes et d'agrumes et bouche ample, riche, fruitée et épicée à la finale fraîche. A servir frais dès l'apéritif avec rillettes, petits pâtés, feuilletés au fromage... mais aussi sur un tartare de veau, un bon poulet rôti, une sole meunière ou un brebis des Pyrénées.
Pacherenc du Vic-Bilh sec 2017, Domaine Capmartin www.domaine-capmartin.com
6€ départ et cavistes

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

Un saint-amour séducteur



Idéal pour la Saint Valentin et les tête-à-tête amoureux, ce saint-amour, pur gamay bien sûr, possède une robe profonde, un nez puissant sur les petits fruits rouges et noirs et une bouche charnue aux notes de cerise et d'épices douces. Servir à 15° sur des joues de porc aux petits légumes, un saucisson brioché ou un cochon mijoté au potiron et aux marrons.
Saint-Amour 2016, Esprit de Séduction, Pascal Berthier
14,30 € départ et cavistes

Un liquoreux très riche



Petite appellation pas très connue, Saussignac (en Dordogne) est un terroir superbe pour les liquoreux. Deux tiers de sémillon et un tiers de muscadelle ayant bénéficié de la pourriture noble composent un vin doré, intense, concentré et complexe, aromatique et long en bouche mais frais en finale. Les notes de fruits jaunes, noisette et épices en font le compagnon idéal d'une coupe exotique aux clémentines mais aussi d'une fourme d'Ambert ou d'une bûche à l'ananas.
Saussignac 2013 Château Monestier La Tour www.chateaumonestierlatour.com
17 € les 50 cl départ et cavistes

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

Un bordeaux élégant



Le merlot cultivé sur des coteaux ensoleillés non loin de Saint-Émilion donne un vin fruité et élégant qui joint l'intensité à la finesse, les arômes de fruits rouges bien mûrs à une bouche souple et soyeuse avec une finale franche et longue. Un joli bordeaux en accord parfait avec une longe de veau laquée, tendre et juteuse, comme avec un carré de porc en croûte ou encore une pintade rôtie.
Bordeaux supérieur 2015, Château Prieuré Marquet www.prieure-marquet.com
13,90 € départ et cavistes

Un si joli rouge...



C'est une grosse majorité de mourvèdre bien mûr avec un peu de syrah et de grenache qui donne à ce vin rouge bio sa belle structure, ses arômes de cassis, de mûre, de violette et de réglisse et sa bouche veloutée finissant sur une note poivrée. Déguster à 15 ° sur un magret de canard aux échalotes confites, une côte de bœuf rôtie ou un carré d'agneau.
Côtes du Roussillon Villages Le Rouge 2017 Château Rombeau
10 € départ et cavistes - www.domaine-de-rombeau.com

Tous droits réservés à l'éditeur

Un champagne exceptionnel



Et exceptionnel à plus d'un titre puisqu'il sagit du premier champagne en biodynamie et du premier sans soufre qui est aussi un extra-brut donc d'une pureté étonnante et d'une finesse très séduisante. Un grand champagne composé de 60% de pinot noir et de 40% de chardonnay, au nez complexe et à la bouche fine mais longue et tendue : une réussite à s'offrir sans hésiter.
Sonate 2011 de Champagne Fleury, 71 € la bouteille départ et cavistes www.champagne-fleury.fr

Un cahors très gourmand

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article



Une très jolie expression du malbec, célèbre cépage local, avec sa robe profonde, son nez de mûre et de pruneau aux notes de grillé et sa bouche intense, mais sans lourdeur ni agressivité, à la finale fraîche et poivrée. Idéal pour accompagner un cuissot de chevreuil, un rosbif au poivre ou un rôti de magret de canard.
Cahors 2014, malbec, Astrolabe
Vinovalie www.vinovalie.com
10,30 € départ et cavistes

Un champagne tout en finesse



Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

Un extra-brut idéal pour l'apéritif comme pour tout un repas avec foie gras, saint-jacques, fruits de mer, volaille en sauce crémée et fromage fait à coeur (parfait avec le camembert) un champagne d'une grande élégance ! C'est un "nature" donc non dosé, tiré d'un assemblage des trois grands cépages champenois avec une majorité de chardonnay, tous de la récolte 2007 : nez gourmand de pain d'épices et de fruits confits, bouche fine et fraîche avec une finale sur les épices et le grillé. A commander sans tarder. Cuvée Natura 2007 Charles Clément, 30 € la bouteille.

Un bon petit bordeaux, jeune et fruité



Exclusivité Nicolas, ce bordeaux sans soufre ajouté, composé de 90% merlot pour la souplesse et le fruité, les arômes de confiture de mûre et de cacao, et de 10% de cabernet sauvignon pour la puissance et la structure. A servir très légèrement rafraichi sur un onglet de veau aux échalotes, des travers de porc rôtis aux poivrons rouges ou une brave entrecote juste poêlée..
Blaye côtes de bordeaux 2017, Only Blaye, Château Mayne Mazerolles
6,95 € chez **Nicolas** pendant les Foires aux Vins, 8,60 € après

Des bulles bio extra-brut



Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

Rafraichissant et vif mais aussi gourmand, ce crémant de Limoux bio extra-brut, né en Haute Vallée de l'Aude, associe chardonnay et pinot noir. Arômes de fleurs blanches, de poire et d'abricot, bouche ronde aux notes d'agrumes et finale à la pointe saline, il sera très élégant à l'apéritif avec quelques charcuteries locales ou crevettes juste péchées comme sur une salade bien relevée associant poulet et légumes, par exemple.
Crémant de Limoux, Tradition Extra Brut pinot chardonnay, J.L Denois www.jldenois.com
11 € départ et cavistes

Un rosé méditerranéen



Jolie bouteille pour un joli vin à déguster avec des amis à l'ombre d'un pîn parasol. Tiré de cépages locaux, -cinsault, syrah et grenache-, qui lui donnent des arômes d'abricot et d'agrumes, ce rosé se montre gourmand et bien équilibré avec une jolie fraîcheur en finale. À servir frais mais pas glacé sur une salade composée, un vitello tonato, des crudités/anchoiade....
IGP Méditerranée 2017, Rose & Roll by Saint-Martin
8,90 € départ franco et internet www.chateaudesaintmartin.com

Un riesling minéral



Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

Né sur le terroir granitique du grand cru Frankstein en Alsace, un riesling d'une belle pureté, élégant et tendu avec une finale droite et saline aux notes de zestes. Sa minéralité et sa vivacité répondent au gras de la chair du saumon tout en résistant à la puissance de l'ail des ours. Sur un tartare de saumon, une salade de fruits de mer ou des gamabas à la plancha.
Alsace Riesling 2014, grand cru Frankstein, Martial Dirringer
15 € départ et cavistes
http://dirringer.fr/

Un rouge provençal charmeur



Né du côté d'Aix-en-Provence, de l'association de trois cépages -cabernet sauvignon grenache et carignan- un vin plein de charme, au nez de fruits rouges et noirs et à la bouche gourmande sur le cassis et la framboise avec des notes de garrigue et une finale fraîche. A servir pas trop chaud (14/15°) sur une grillade mixte à la plancha mais aussi sur des brochettes d'agneau un peu épicées ou encore un bon gigot simplement rôti.
Côteaux d'Aix-en-Provence 2016, Les Terres de Provence, Château Calissanne
7,20 € départ et cavistes - www.calissanne.fr

Pour fêter un anniversaire



Tous droits réservés à l'éditeur

Pour célébrer des 200 ans de l'invention par Madame Clicquot du champagne rosé d'assemblage, la Maison propose une bouteille de son champagne rosé dans un joli seau en forme de gâteau d'anniversaire. 55 € chez les bons cavistes.

Le premier rosé du printemps



Annonciateur des beaux jours et idéal pour les premiers repas de printemps avec tartare de veau, volaille rôtie, petits légumes nouveaux, premières brochettes au barbecue... un joli rosé de l'année tiré du grenache noir et du cinsault et né sur le Causse du Haut Minervois. D'où sa fraicheur et son équilibre, sa bouche gourmande et longue et ses arômes de groseille aux notes d'épices et d'agrume.
Minervois rosé 2017, Roseum, Domaine Cailhol Gautran - Tél. : 04 68 91 26 03
8 € départ et cavistes

Un chinon rouge, jeune et fruité



Sélectionné sur des parcelles qui lui sont propices, le cabernet franc révèle un fruité intense avec des arômes de framboise fraiche et une bouche gourmande et gouleyante. Idéal sur un poulet rôti et sa jardinière de légumes ou sur une simple entrecôte et ses pommes sautées au lard. Bref, un joli rouge sans chichi, très agréable et abordable.

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

Chinon 2016, cuvée Amaranthe, Baudry-Dutour
8,50 € départ et cavistes www.baudry-dutour.fr

Un petit blanc original



L'association du chardonnay et du vermentino cultivés sous le soleil catalan mais en altitude donne à ce vin blanc un nez très expressif de fruits jaunes et une bouche ample et gourmande avec des notes épicées et fine finale salée. Sur un risotto aux filets de sole ou à l'apéro avec quelques tapas.
Terrible blanc, IGP côtes catalanes 2016, Maison Albera
5,80 € départ et cavistes - www.maison-albera.com

Champagne rosé pour les amoureux



un champagne rosé

Associant pinot noir et chardonnay, un champagne rosé premier cru brut très équilibré avec une robe rose vif, un nez de fruits rouges et une bouche structurée, longue et fraîche. A l'apéritif avec quelque charcuteries ibériques, sur un risotto fruits de mer et chorizo ou sur une pana cotta aux fruits rouges.
Champagne rosé brut Edouard Brun www.champagne-edouard-brun.fr

Tous droits réservés à l'éditeur

29 € départ et cavistes

Envoûtante Folle Blanche



Le château du Tariquet dont les Gourmands aiment tant les bas-armagnacs qu'ils leur ont accordé un Coq d'Or, chaque année renouvelé, a créé une gamme de pures folles blanches de 8, 12 et 15 ans. La première a les charmes de la jeunesse avec fruit, fraîcheur et fougue sur un fond floral (50 €). La seconde séduit les amateurs par son caractère singulier et ses notes salines sur une base puissante, à la fois ronde et fraîche (60 €). Quant à la troisième, 15 ans passés en fût lui ont donné complexité et structure et une étonnante intensité épicée (75 €). www.tariquet.com

Un jurançon plein de charmes



Exclusivement tiré du petit manseng, cépage bien typé du sud-ouest, un vin doré et gourmand aux arômes de fruits jaunes et d'épices avec une bouche ciselée et tendue à la finale relevée. Sur un crémeux au citron ou une galette des rois à la frangipane mais aussi à l'apéritif avec des feuilletés au roquefort ou encore sur un poulet au gingembre .
Boléro 2016, jurançon, Domaine Cauhapé www.jurancon-cauhape.com
15,80 € départ et cavistes

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

15,80 € départ et cavistes

Une toute nouvelle cuvée de Champagne



Le premier extra-brut de cette grande maison est aussi un « extra old » car composé de vins nés entre 1988 et 2010. Une cuvée exceptionnelle, puissante et ample, complexe et riche mais droite et tendue, à la fois élégante et gourmande. Sur une salade de homard, des ris de veau aux morilles ou une poularde en vessie.
Extra brut Extra old Veuve Clicquot
65 € env. chez les cavistes

Un muscat de Noël de Rivesaltes pour fairre la fête



Une robe dorée comme les lumières de la fête, des arômes envoûtants et une bouche fraîche pour ce muscat de Noël tout encore sur le fruit de sa jeunesse. Ce vin doux naturel blanc tiré du très aromatique muscat petit grain possède un nez de fleurs blanches, d'agrumes et de fruits exotiques avec des notes de verveine et une bouche évoquant le raisin frais croquant, très fruitée avec une finale vive. Sur une galette des rois à la

Tous droits réservés à l'éditeur

frangipane, une couronne des rois aux fruits confits, un puits d'amour ou un kouign amann. Mais aussi, dès l'apéritif, avec des toasts au foie gras ou aux rillettes d'oie, du magret fumé, des petits soufflés au roquefort ou une soupe de potimarron aux brisures de chataignes.
Château Rombeau, Muscat de Noël, 10 € la bouteille www.domaine-de-rombeau.com

Un roussillon séduisant



Cultivé dans le Sud mais en altitude, le grenache relevé d'un peu de syrah acquiert des arômes de fruits rouges et d'épices, des tanins soyeux et une bouche longue à la finale fraîche. Un vin à la robe pourpre et à la bouche veloutée et fruitée qui se mariera aussi bien avec un cassoulet qu'avec un magret grillé et sa crique dorée ou un pâté en croûte et sa salade tiède de légumes d'hiver. Une bouteille idéale pour un petit diner sans prétention, voir pour un buffet étant donné son prix très raisonnable.
Domaine DomaNova, cotes du roussillon rouge 2016 Vignerons Catalans
7 € en GD - www.vigneronscatalans.com

Un côtes-du-rhône épicé



Elaboré par une star du vignoble de la vallée du Rhône, Marcel Richaud, à partir de cinq cépages locaux bien mûrs, un vin rouge à la fois ample et frais, aux arômes de fruits rouges et d'olives noires avec des notes

Tous droits réservés à l'éditeur

de violette et une bouche franche à la finale épicée. Sur une belle entrecôte comme sur quelques saucisses grillées, sur des oreilles de cochon comme sur une queue de boeuf...
Terre de Galets, côtes du rhône 2016, Domaine Richaud
10 € départ et cavistes
•Domaine Richaud : tél. : 04 90 30 85 25

Piment d'Espelette pour un gin basque



Encore une trouvaille chez un Coq d'Or du Guide : un gin au piment d'Espelette imaginé par Martine Brana ! Complexe, aromatique et séduisant avec une finale joliment piquante. Seul sur des glaçons ou allongé de tonic mais toujours avec modération. 42 € la bouteille de 50 cl. Parmi les derniers nectars mis au point par la très talentueuse Martine Brana, il faut également goûter la clémentine corse et le cédrat corse bio, de vraies eaux-de-vie de Noël. Brana

Pour les champignons, un vin blanc bien typé



Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

Un joli vin blanc né près de la Méditerranée, dans le massif de la Clape, de l'association du bourboulenc et de la roussanne, deux cépages du sud qui lui confèrent son caractère solaire, sa robe dorée, son nez de fruits blancs et exotiques et sa bouche riche, ronde et longue à la finale fraîche. Sur une poêlée de champignons sauvages, des oeufs brouillés aux girolles ou une omelette aux trompettes de la mort.
Cuvée Arpège, La Clape 2016, Château Rouquette, www.chateaurouquette.com
10 € départ et cavistes

Trouvaille en Foire aux vins : un vin doux naturel très gourmand



Elaboré avec 100% de grenache noir, un vin doux à la robe profonde, aux arômes de fruits rouges confiturés, de cacao et de figue et à la bouche bien équilibrée aux notes de fruits secs. Une gourmandise. Sur un dessert au chocolat ou aux noix ou encore sur des fromages à pâte persillé.
Maury Vin doux naturel 201, Vignerons de Maury
4,99 € la bouteille de 50 cl Lidl

En Foire aux Vins : un italien charmeur



Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

Né dans une belle propriété des Abruzzes, du cépage montepulciano, un vin rouge profond et velouté au nez expressif de pivoine et à la bouche ronde et flatteuse. Sur un risotto aux champignons sauvages, une belle entrecôte aux cèpes ou une terrine de queue de bœuf.
Ottobre Rosso 2015, Montepulciano di Abruzzo, Tenuta i Fauri
9,50 € en Foire aux Vins Monoprix

Un rouge exotique



Pur cabernet-sauvignon, un rouge fruité et soyeux né dans le vignoble chilien.Bien mûr mais pas lourd, équilibré, rond et avec une fin de bouche épicée, il se montre très séduisant surtout si on le sert pas trop chaud, à 14° environ.
A savourer (avec modération bien sûr) sur une piperade aux oeufs et au jambon, une simple entrecôte grillée accompagnée d'anchoiade ou une darne de thon à la provençale.
Cabernet-sauvignon 2016, GatoNegro
4,50 € en GD

Un blanc très dynamique



Tous droits réservés à l'éditeur

www.guidedesgourmands.fr
Pays : France
Dynamisme : 5

Visualiser l'article

A savourer (avec modération) sous un pin parasol en grignotant crevettes, bulots et chorizo, un vin blanc du sud tout en fraîcheur. Une majorité de colombard et un tiers de chenin donnent à ce vin un charme tout particulier qui lui vaut bien des médailles. Notes de fruits exotiques, de miel et d'agrumes, bouche franche et longue avec une finale minérale. Sur un ceviche de daurade, des chipirons à la plancha ou ou une ventrêche de thon grillée.
Cuvée de Marie 2015, IGP pays d'oc, Domaine Ventenac
6,50 € départ cave et cavistes www.maisonventenac.fr

Un sauvignon pour l'apéro



Un touraine blanc, tiré exclusivement du sauvignon blanc par un jeune vigneron talentueux, ce vin très typé séduit par ses arômes de fleurs blanches et de bourgeon de cassis, sa franchise, sa fraîcheur et son élégance. Sur une plancha de sardines et d'anchois aux légumes d'été.
Les Sauterelles 2016, AOC Touraine, Lionel Gosseaume www.lionelgosseaume.fr
7 € départ et cavistes

Le rouge de printemps par excellence



Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

Elaboré par le « pape du gamay », Marionnet père et fils, un vin rouge au fruité intense, très gourmand avec ses arômes de fraise et de framboise, ses notes de kirsch et de bonbon anglais et sa bouche ample à la finale très rafraichissante. Un vin résolument gourmand que tout le monde apprécie sur un bon saucisson, une saucisse grillée, une entrecôte à la plancha ou un classique tartare de boeuf. A servir frais sans hésiter, de l'apéritif au fromage et même sur les fraises du dessert.
Touraine Gamay 2016, Henry Marionnet, Domaine de la Charmoise
7,30 € Monoprix et cavistes

Un blanc plein de charme



Cultivée dans le Roussillon, à plus de 500 m d'altitude face au Canigou, la marsanne, cépage bien typé, donne un vin doré à la belle fraicheur et aux arômes de fruits blancs avec des notes minérales et même une pointe saline en finale. Sur des asperges à l'italienne, des tendrons de veau grillés, une blanquette de volaille ou un poisson blanc sauce hollandaise.
Marsanne, IGP côtes catalanes 2015, Mas Molins www.mas-molins.fr
6,50 € départ et cavistes

Un gamay bien typé



Tous droits réservés à l'éditeur

Elaboré en Beaujolais par un vigneron bien connu, ce vin rouge est tiré du gamay noir cultivé sur des coteaux granitiques et pourtant c'est un simple « vin de France ».... mais soigneusement bichonné. Fruité, intense et ample en bouche, il a des arômes de fruits noirs et rouges et une finale épicée. A servir sur une bonne entrecôte comme sur une pintade au lard ou encore une salade de pot-au-feu.
Jean by Jean Loron, gamay noir, vin de France
7 € départ et cavistes www.vindejean.com

Un rivesaltes ambré



Un vin doux naturel tiré du macabeu et du grenache gris qui lui donnent un nez de fruits mûrs et de miel avec des notes épicées et une bouche sur les agrumes confits et les fruits secs. Servir très frais sur des petits fours, une tarte aux abricots, une mousse au chocolat, un gratin de pêche au pralin ou une fondue au chocolat avec fruits divers.
Rivesaltes ambré Château Rombeau www.domaine-de-rombeau.com
8 € la bouteille de 50 cl départ et cavistes

Une syrah épicée



Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

Aucune appellation mais beaucoup de charme pour ce 100% syrah, simple vin rouge venant de la vallée du Rhône : beaux arômes de mûre et de myrtille mais aussi de poivre, violette, réglisse et menthol… comme les « six rats » qui composent cette drôle de cuvée. Sur un chcili con carne, un bon vrai cassoulet, un colombo de cochon antillais, un curry de poulet ou une simple entrecôte/frites.
Sy-Rah Family 2015, vin de France rouge, Alain Jaume
8,90 € départ et chez les cavistes dont le Repaire de Bacchus
www.vignobles-alain-jaume.com

Un sauvignon aérien



Un sauvignon blanc très léger, idéal pour accompagner les fruits de mer de saison et notamment les huîtres, nature ou encore panées. Avec seulement 9,5° d'alcool, ce vin blanc croquant joue la légèreté et la vivacité. Né dans les côtes de Gascogne, il est tiré du sauvignon blanc, cépage aux arômes d'agrumes et de fleurs blanches avec une finale minérale et très fraîche. Sur les coquillages, le saumon et les crevettes mais aussi la très branchée salade de poulpe.
Sauvignon blanc Petite Faiblesse, Domaine de l'Herré, 7 € départ sur www.lherre.fr

Un gin généreux



Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

L'eau-de-vie branchée par excellence dont le petit goût de genièvre se marie délicieusement avec les poissons fumés comme avec des blinis aux œufs de saumon ou au caviar. Ce nouveau gin, distillé dans la région de Cognac, par un Coq d'Or du Guide des Gourmands, est fruité et floral avec des notes de citron et de sureau et une finale poivrée. A savourer glacé, nature ou allongé de jus de citron, d'eau pétillante, de tonic…. mais toujours avec modération ! Un joli cadeau pour amateur.
Generous Gin, Odevie, www.creativspirits.com
42 € cavistes

Un chablis exquis



Élaboré par un jeune couple qui mérite d'être connu, un joli chablis, pur chardonnay bien sûr, à la fois riche et frais avec une minéralité caractéristique de l'appellation. Un vin soyeux aux arômes de fruits blancs relevés d'une touche d'agrume. Sur des huîtres chaudes, des escargots ou un carpaccio de saint-jacques.
Chablis 2015, Domaine Céline et Frédéric Gueguen www.chablis-gueguen.fr
12 € départ cave et cavistes

Un bon beaujolais nouveau



Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

Millésime 2016 très réussi pour ce beaujolais nouveau 2016, naturellement fruité, pas trop vif mais assez... bien équilibré ! Croquant et gourmand, bien mûr mais avec une finale fraîche, et développant de beaux arômes de fruits rouges dominés par la framboise, nous l'avons aimé sur une joue de porc aux petits légumes.
Robert Perroud, 8 € départ cave www.robert-perroud.com
Egalement en vente au Chemin des Vignes à issy-les-Moulineaux et Paris 8 et à la Grande Epicerie Paris 7



Une jolie découverte pour des amateurs : un vin blanc sec de Tokaj en Hongrie, tiré du cépage furmint. Robe d'or pâle, nez de fruits exotiques et de pêche et bouche légère, vive et élégante aux notes minérales. A servir à l'apéritif mais aussi sur une blanquette de lotte, une salade de fruits de mer, des saint-jacques aux endives et à l'orange, des rillettes de canard, un poisson grillé....
Disznóko Tokaji Dry Furmint 2015 www.disnoko.com
9,50 € cavistes

Un champagne rosé séducteur

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article



Elégant et fin, avec une robe claire, des arômes de fruits rouges et d'amande et une bouche souple et ronde à la finale très fraîche, un champagne rosé bien équilibré. A servir à l'apéritif avec quelques lichettes de jambon ibérique ou de jambon Kintoa de Pierre Oteiza mais aussi sur un diner en tête-à-tête aves des saint-jacques à l'orange, une côte de voeu en cocotte et une pavlova aux fruits rouges.
Cuvée Rosé, Charles Clément, 23 € départ et cavistes
www.champagne-charles-clement.fr

Un rouge d'automne un peu sauvage



Vinifié comme autrefois en bio et sans soufre, un vin rouge tiré du cépage mourvèdre. Il séduit par sa souplesse et son soyeux, sa densité et sa fraicheur, ses arômes de fruits noirs et d'épices avec des notes de garrigue et sa finale intense. Sur un pâté de gibier ou un pâté en croûte bien relevé ou encore sur un jambon ibérique.
Côme autrefois, LeMourvèdre(s), IGP Gard 2015 , Scamandre www.scamandre.com
12 € départ et cavistes

Un blanc tout en élégance

Tous droits réservés à l'éditeur



On ne parle pas assez des vins blancs secs du Bordelais. Et pourtant, certains ont bien des atouts et du charme. Comme ce pessac-léognan qui associe une majorité de sauvignon à un tiers de sémillon. Robe dorée, nez intense de fruits blancs avec des notes herbacées et bouche franche et fraîche à la finale épicée et légèrement minérale : un vin qui fait plaisir de l'apéritif au dessert en passant par fruits de mer, charcuteries, poissons et fromages.
Pessac-léognan 2015, Château Coquillas www.chateau-de-france.com
13,60 € départ et cavistes

Un très agréable blanc d'été, idéal pur un apéro dinatoire



Né dans le Languedoc, un vin blanc très équilibré et plein de charmes, alliant fraicheur et rondeur, fruité et structure, parfait sur les crevettes, le saucisson et un bon jambon/melon mais aussi sur des verrines plus sophistiquées : un vin de pays d'oc bio tiré du vermentino (ou rolle) cépage méditerranéen plein de caractère, avec sa robe d'or clair, ses arômes de fruits exotiques et de citron vert et sa finale longue et vive légèrement épicée. Egalement sur une plancha de poissons et fruits de mer ou encoree sur un ceviche ou un poisson cru mariné.
Vermentino 2014, IGP Pays d'Oc Domaine de Cantaussel www.cantaussel.fr
8,50 € départ et cavistes

Tous droits réservés à l'éditeur

Joli blanc de Provence



Un blanc du sud au nez ensoleillé de fleurs blanches et de zeste d'orange et à la bouche ample et gourmande, bien équilibrée avec une finale un peu beurrée. A servir bien frais sur des gambas à la plancha ou de classiques langoustines/mayo (faites cuire les langoustines à la vapeur pour ne pas les "délaver"). Parfait également sur une vraie salade niçoise composée uniquement de légumes crus (pas de riz ni de haricots verts, donc) ou sur des rillettes de sardines, à l'apéro.
Réserve des Gentes Dames, cotes de provence blanc 2015, Château de Saint-Martin
10,50 € chez Monoprix

Un rosé rafraichissant



Bien équilibré, un rosé comme on les aime, vif et simple, avec des arômes de groseille et fruits blancs avec une bouche ample, fraîche et intense et une finale longue et épicée. Sur une tempura, une « friture mixte » à l'italienne ou des beignets de crevette à la vietnamienne.. Ou simplement, à l'apéritif avec quelques olives produites par le domaine (qui fait également de merveilleuses huiles d'olive)
Côteaux d'Aix-en-Provence rosé 2015, Château Virant,
5,30 € chez Carrefour

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

Un gamay très gourmand



A la fois intense et frais, léger et fruité, bien équilibré avec des arômes de fruits rouges et une finale franche, un peu poivrée, un gamay de Touraine comme on les aime. Un vrai vin de copains à servir rafraichi sur un poulet aux petits pois, un sauté de joues de porc aux petits légumes nouveaux, une andouillette grillée, un boudin de Christian Parra à la plancha ou encore une simple entrecôte/frites maison.
Les Marcottes, touraine rouge 2014, Lionel Gosseaume
6,20 € départ et cavistes www.lionelgosseaume.fr

Un étonnant chardonnay



Tiré du clone 809 du cépage chardonnay que l'on trouve notamment à Meursault, un nouveau blanc plein de charme. Il possède une belle personnalité avec des arômes de fleurs blanches et de citron et une bouche fraîche et franche sur les fruits blancs, à la finale intense. Sur des langoustines cuites à la vapeur et servies avec une sauce mousseline aussi bien que sur un bon jambon basque accompagné d'asperges pour un casse-croûte de fête ou encore sur une tarte au fromage croustillante et dorée.
Chardonnay 809, cotes d'auvergne blanc 2015, Saint-Verny Vignobles - www.saint-verny.com

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

7,90 € départ

Un joli blanc bio pour le printemps



Le soleil du Roussillon donne au muscat à petit grain une personnalité très expressive équilibrée par l'association avec le petit manseng qui apporte de la fraîcheur. D'où ce vin blanc bio aux arômes marqués de fruits exotiques, de pêche blanche et de miel avec une finale vive, épicée et mentholée. Sur des asperges et leur sauce à l'orange ou des cœurs d'artichauts au jambon.
IGP côtes catalanes blanc Bio, Domaine de Rombeau www.domaine-de-rombeau.com
9 € départ et cavistes

Un vin rouge gourmand et ensoleillé

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article



un rouge simple et sur le fruit, idéal pour accompagner une entrecôte à la plancha comme un boudin grillé (pensez au boudin en boite de la Maison Rozès, signé Christian Parra et porteur d'un Coq d'Or du Guide des Gourmands) ou encore une joue de porc en fricassée ou des travers grillés. Un côtes du roussillon villages à majorité syrah, très gourmand avec ses tanins soyeux et sa finale épicée. Un vin très séduisant à servir à 14/15°.
Red Domus 2014, Les Vignerons Catalans, 8,50 € départ et cavistes

Un vrai vin de copains



En appellation saumur-champigny, un très joli et gourmand petit rouge, pur cabernet-franc, frais et fruité, avec des arômes de cassis et de framboise et une bouche souple, ample et croquante à la finale fraîche. Sur une planche de cochonailles, un boudin grillé ou une échine de porc doucement rôtie au four. Pour soutenir les éleveurs français.
Le Bay Rouge, Saumur Champigny 2010 Domaine de Rocheville
6,60 € chez Leclerc et Auchan

Étonnant savennières

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article



Un vigneron d'exception dans une superbe appellation qui produit, à partir du chenin cultivé en bio sur des schistes, des vins blancs appréciés dans le monde entier. Comme ce savennières à la fois riche et ample, sec, minéral et tendu, aux notes de miel et d'agrumes et de tilleul et à la finale très franche. Sur des saint-jacques et leurs craquants aux noisettes ou un tartare de saint-jacques à la grenade.
Savennières 2013 Domaine Patrick Baudoin
21,30 € départ et cavistes www.patrick-baudouin.com

Un champagne très pur



Parce qu'il reste encore quelques jours pour souhaiter la bonne année, un champagne pour amateurs à savourer tout au long de l'année. Une cuvée non dosée tirée d'une majorité de pinot noir avec un tiers de chardonnay et une pointe de pinot meunier. Un vin pur aux arômes de fleurs blanches et de tilleul, avec une bouche longue et fine, droite et pure aux notes de fruits blancs. Sur un carpaccio de bar, des œufs de caille au caviar, une tempura de langoustines... et en apéritif, tout simplement.
Royale Réserve non dosé Philipponnat
31 € départ, cavistes et Monoprix
Champagne Philipponnat, tél. : 03 26 56 93 00

Tous droits réservés à l'éditeur

Tiré du chatus, cépage très ancien, longtemps oublié, que l'on retrouve aujourd'hui en Ardèche.



Un vin rouge tiré du chatus, cépage cultivé en Ardèche du sud, qui lui donne une robe sombre et violacée, des arômes de fruits noirs mûrs, épices et bois et une bouche tannique, ample et racée finissant sur le poivre. Sur un gibier à poils mais aussi sur une belle entrecôte ou une daube de cochon aux épices douces.
Chatus 2012, IGP Ardèche, Domaine du Grangeon
13 € départ et cavistes
Domaine du Grangeon : tél. : 04 75 39 54 84

Une "pucelle" très charmante



Un vin unique en son genre, tiré de jeunes vignes de plants vierges du cépage romorantin, non greffés : vif, élégant, tendu avec des notes de citron, de coing, de tilleul et de fleurs blanches. Sur un poisson gras comme le saumon en tartare ou en sushi ou des blinis au saumon fumé mais aussi sur un joli jambon Kintoa ou encore sur des fruits de mer cuits. Une des perles de la famille Marionnet !
La Pucelle de Romorantin 2014 Henry et Jean-Sébastien Marionnet Domaine de la Charmoise
17 € départ et cavistes www.henry-marionnet.com

Tous droits réservés à l'éditeur

Un bon petit rouge si naturel...



Une curiosité pleine de charme : un vin rouge tiré de six vieux cépages locaux et vinifié sans soufre pour garder toute la fraîcheur de son fruit frais mûr et croquant et de ses notes fleuries. A boire jeune et pas trop chaud sur un boudin/purée, un poulet rôti, une entrecôte grillée ou une pintade aux lard.
La Vigne d'Albert, Bergerac 2014 La Tour des Gendres
9 € départ et cavistes www.chateautourdesgendres.com

Un beaujolais pur plaisir



Trois semaines avant l'arrivée du "primeur", un beaujolais charmeur pour se mettre en bouche avec plaisir. Tirée de vieilles vignes, cette cuvée 2013 possède toutes les caractéristiques qui font aimer cette appellation et son cépage, le gamay : de la fraîcheur et de l'élégance, de l'équilibre et du fruit, une robe rubis, un nez de fruits rouges ponctué de pivoine et une bouche gourmande et charnue, marquée par la framboise et finissant sur une note poivrée. A savourer sur une entrecôte grillée, une bonne saucisse/purée, une salade de pot-au-feu ou, même, un chili con carne. Et sur un apéro dinatoire classique avec saucissons, terrines et *patatas*

Tous droits réservés à l'éditeur

bravas (pommes sautées servies avec une petite sauce relevée au pimenton). Bref, comme on veut, comme on aime, mais pas trop chaud (ni glacé bien sûr !).
Cuvée Mémoria 2013 Louis Tête, 11,40 € cavistes www.agamy.fr

Un petit blanc craquant



Un blanc croquant et craquant, tout en fraîcheur, tiré du sauvignon qui lui confère des arômes de fleurs blanches avec des notes minérales et une finale acidulée intense et gourmande. Sur des tomates et des courgettes grillées à la plancha, une caponata à la sicilienne et, à l'apéritif, avec tapenade et anchoïade.
Les Beaux Jours, coteaux-du-giennois blanc 2014 Emile Balland (tél. : 03 86 39 26 51)
10,60 € départ propriété et cavistes.

Un moulin-à-vent soyeux et structuré



Le plus bourguignon des crus du Beaujolais avec ses tanins soyeux, ses arômes de fruits rouges, son élégance et sa longueur en bouche à la finale acidulée. Sur un jarret de porc aux lentilles ou des saucisses aux cocos de Paimpol.
Couvent des Thorins, Moulin à Vent 2011, Château du Moulin à Vent www.chateaudumoulinavent.com
10,20 € départ et cavistes

Tous droits réservés à l'éditeur

Pour finir l'été, un joli clairet de Bordeaux



Entre rouge léger et rosé, une vieille tradition bordelaise à retrouver, le clairet, plus corsé qu'un rosé mais plus frais qu'un rouge. Robe rubis brillant, nez intense de fruits frais et de fruits secs, bouche gourmande et finale longue et désaltérante. A déguster sur les derniers barbecues mais aussi sur une paella, un colombo de cochon ou une simple pizza.
Château Sainte Catherine, bordeaux clairet 2014
4,50 € départ propriété www.jean-merlaut.com

Un superbe bandol rosé



Pour un diner raffiné, un rosé de Bandol bio auquel une majorité de mourvèdre donne un caractère bien marqué, beaucoup d'élégance et des arômes de fruits rouges et d'agrumes. A servir en carafe pour l'aérer sur des chipirons grillés à la plancha relevés d'une pointe de piment d'Espelette, des rougets à la tapenade, un assortiment de petits farcis ou des poivrons farcis à la ricotta.
Bandol rosé 2014, La Bégude
16,50 € départ et cavistes
www.domainedelabegude.fr

Tous droits réservés à l'éditeur

Un blanc typé sud



Le grenache, le vermentino et la roussanne sont associés dans un blanc sec et bien typé aux arômes de genêt et de fruits jaunes et à la bouche charnue et gourmande à la finale vive avec des notes minérales. Sur des brochettes de légumes au thym frais, des courgettes grillées ou des poivrons à l'huile d'olive.
Les Galets Dorés 2013 Costières de Nîmes Château Mourgues du Grès
7 € départ et cavistes - www.mourguesdugres.com

Un rosé du Sud né en altitude d'où son équilibre entre structure et fraîcheur



Un rosé du Sud, ce qui lui confère la structure et les arômes de raisins bien mûrs de syrah et grenache gris, mais un rosé né en altitude d'où une fraîcheur exceptionnelle tant dans les notes de fruits rouges que dans une bouche associant matière et vivacité. Sur des gambas aux épices, des rougets grillés, des calamars grillés au piment d'Espelette mais aussi à l'apéritif et sur des tapas.
Rosé des Cimes, Altitude 597 m, côtes du roussillon, Vignes d'Albera www.vignes-albera.com
7,90 € la bouteille, 17 € le magnum départ et cavistes

Tous droits réservés à l'éditeur

www.guidedesgourmands.fr
Pays : France
Dynamisme : 5

Visualiser l'article

Un joli champagne rosé



Idéal pour la fête des mères, il sera également très apprécié lors des apéritifs dinatoires de l'été mais aussi tout au long de l'année. Tiré exclusivement du pinot noir, avec 12% de vin rouge de champagne pour la couleur , il possède une bulle fine et vive, des arômes de fruits rouge, d'amande et de bonbon au coquelicot et une bouche bien équilibrée à la fois gourmande et fraîche, ample et légère. A savourer sur du tartare de saumon, des brochettes de crevettes au pamplemousse, une torilla aux pimientos del piquillo, des mini-nems, du crabe sauce cocktail... pour déguster la vie en rose !
Champagne Charles Clément rosé, 23 € port compris (en France métropolitaine) par 6 bouteilles

Un gris du Vendômois charmeur

Le rare cépage pineau d'Aunis donne à ce vin « gris » d'un rose très pâle une personnalité très séduisante. Sec et léger mais aussi fruité et fleuri avec des notes de rose et surtout poivré en fin de bouche, il s'accorde parfaitement avec les plats épicés qui demandent de rafraichir la bouche comme un curry de crevettes ou des langoustines au beurre pimenté. Parfait également pour l'apéritif avec quelques charcuteries du genre rillons, rillettes et saucisson.
Gris du vendômois rosé 2014 Domaine Brazilier, tél : 02.54.72.81.72 - 5,50 € cavistes

Un maury sec très séduisant

Tous droits réservés à l'éditeur



Né sous le soleil, dans la vallée de l'Agly, sur un terroir de schiste, ce grenache, associé à un peu de carignan, possède une belle personnalité. Nez intense de fruits noirs et bouche ample mais soyeuse. Sur une pizza capri mais aussi sur une calzone ou encore une grillade mixte.
Nature de Schiste 2012, maury sec, Vignerons de Maury, www.vigneronsdemaury.com
9,50 € départ et cavistes

Un chatus de l'Ardèche



Un vin rare et original tiré d'un très ancien cépage, implanté dans l'Ardèche depuis des siècles et récemment retrouvé : le chatus. Un vin un peu sauvage à la robe sombre à reflets violacés, au nez de petits fruits noirs et à la bouche fruitée, longue et intense marquée par des notes grillées. Sur un gigot, un épaule désossée et farcie ou des côtes d'agneau.
Mas de Bagnols 2012 Coteaux de l'Ardèche, 9,80 € départ et cavistes www.mas-de-bagnols.fr

Un blanc pour le printemps

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article



Un saint-bris tout en élégance et en fraîcheur. Dans la seule appellation bourguignonne faisant appel au sauvignon blanc, une cuvée exemplaire avec son nez de bourgeon de cassis et de verveine et sa bouche vive et délicate aux notes minérales. Sur des saint-jacques grillées mais aussi sur un tartare de saumon ou encore, tout simplement, à l'apéritif avec quelques charcuteries bien choisies.
Saint-Bris, cuvée Marianne 2012 Domaine PL et JF Bersan. 10 € départ et cavistes
www.domainebersan.com

Une manzanilla toute en finesse



De la famille des finos de Jerez, vins très secs et intenses, la manzanilla vient des rivages de l'embouchure du Guadalquivir d'où ses notes iodées et citronnées sur fond de biscuit, sa fraîcheur et sa légèreté. A l'apéritif tout simplement mais aussi sur un apéro dinatoire avec force jambon et autres charcuteries ibériques, crevettes, coquillages crus ou ouverts à brûle-doigts, asperges grillées à cru, fromage de brebis... mais aussi tempura et sushi.
Manzanilla Extra Dry & Light Marks & Spencer, 9,50 € chez Marks & Spencer

Cour-Cheverny très séduisant

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article



C'est le romorantin, cépage rare des environs de Cheverny (le château du capitaine Haddock), qui donne à ce vin blanc sec son nez complexe aux notes minérales et sa bouche ample et franche, équilibrée et longue, marquée par les agrumes. Sur des asperges sautées aux noisettes ou servies avec une sauce aux morilles. A servir en carafe.
Cour Cheverny 2011, Domaine de Montcy
11,50 € départ et cavistes www.domaine-de-montcy.com

Un brouilly de caractère



Né dans un joli cru du sud du Beaujolais et tiré de vieilles vignes de gamay noir, un brouilly au caractère bien marqué, associant finesse et fraîcheur, arômes de cerise et de cassis et finale soyeuse et longue. Servir à 15° sur une potée avec petit salé et saucisses diverses mais aussi sur un bon steak frites.
Brouilly 2013 Domaine Piron - www.domaines-piron.fr
9,50 € départ et cavistes

Harmonieux et complexe

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article



Avec une grosse majorité de chardonnay et 15 % de mauzac, cultivés sur un terroir situé en altitude et exposé au Sud, ce limoux blanc ne manque pas de caractère : nez de fruits et de fleurs jaunes avec des notes épicées et bouche complexe et syructurée avec une finale fraîche. Idéal pour un tête à tête gourmand avec toasts au foie gras, saint-jacques au gingembre et dessert aux fruits rouges. Terres Amoureuses 2013, Château d'Antugnac, 10,60 € départ et cavistes. www.collovrayterrier.com

A boire sur un pot-au-feu ou une potée



Marqué par la syrah, un rasteau –jeune AOC de la vallée du Rhône- au nez de petits fruits noirs et d'épices et à la bouche gourmande dominée par la cerise avec une finale poivrée réagissant bien sur une sauce crémée. Également sur un sauté de veau aux champignons ou une blanquette d'agneau.
Rasteau 2013, Ortas - 6,30 € chez Carrefour www.rasteau.com

La Soupe Angevine : apéritif à découvrir

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article



Découverte au dernier Salon des Coqs d'Or où Combier avait un grand stand, la Soupe Angevine est entrée dans nos gourmandises préférées (même si nous la buvons comme il se doit avec modération). Cette liqueur originale qui titre 16° combine le jus de citron et le très fameux triple sec Original Combier ce qui lui donne une saveur d'agrumes bien marquée, très acidulée, bien équilibrée, pas trop sucrée. Délicieuse seule sur des glaçons en fin de repas sur un cheesecake ou un dessert à l'orange ou encore, dès l'apéritif, comme cela se fait depuis longtemps dans la région angevine : deux doigts de liqueur et un bon crémant blanc brut. Un délice tout en légèreté et en arômes !
Soupe Angevine, 14,90 € la bouteille de 70 cl ou 8,95 € les 35 cl. www.combiercocktails.fr

Petit-Figeac, un saint-émilion plein d'émotion



Comme nombre de gourmands le savent désormais, Château Figeac était l'un des vins préférés de Pierre Desproges qui a écrit sur lui quelques lignes exquises (dans "Encore des Nouilles"). Pour savourer ce recueil de chroniques gourmandes en dégustant un breuvage qui lui va bien, rien de tel que le second vin de Figeac (les chanceux s'offriront le grand vin !). Ce joli saint-émilion né sur un terroir exceptionnel séduit par ses arômes d'épices douces et de baies rouges fraîches, sa bouche ample et veloutée et sa finale longue. Un vin qui donne bien du plaisir... tout comme les textes de Desproges. Petit-Figeac 2012, 32 € chez les bons cavistes.

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

Buvez chinois, c'est tendance !



Tandis que la classe riche de l'Empire du Milieu savoure nos grands crus de Bordeaux et de Bourgogne, initions-nous au Moutaï, l'alcool national chinois tiré du sorgho et du blé, brassé 9 fois, fermenté 8 fois, puis distillé 9 fois. Puissante (53°) et très aromatique – notes de fleurs, d'épices, de cacao, de noyau et de colle blanche – cette eau-de-vie a réuni dans son verre des centaines de générations tout au long des 20 derniers siècles, appréciée autant des empereurs que de Mao lui-même, qui en buvait un petit verre tous les jours. D'où le nom de « Maotaï » souvent utilisé. Longuement vieilli en bouteilles de porcelaine blanche où il se bonifie, l'alcool typiquement chinois se savoure pur, d'un coup sec ou s'intègre à des cocktails fruités. Les prix des variétés vendues en France varient de 19,80 € à 179 € les 50 cl, la saveur s'affinant au fil des ans. En vente chez Paris Store et quelques cavistes. www.chinamoutai.fr

Superbe beaujolais nouveau !



Très bonne nouvelle : un beaujolais nouveau peut être délicieux ! Même pour un amateur de vin ! En cet automne 2014, on en trouvera plusieurs et, pour arroser un diner entre copains, n'hésitez pas. L'équipe au complet du Guide des Gourmands a même eu un coup de foudre pour le beaujolais-village nouveau et bio de Frédéric Sornin. D'une belle couleur intense, avec un nez très expressif de fruits rouges et une bouche ample, franche, croquante et longue, finissant sur des notes de cerise mûre, c'est un modèle du genre à goûter dès jeudi, le 20 lancement officiel des "nouveaux".

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

8,50 € la bouteille mais... ça les vaut bien ! Le plaisir à l'état pur.
www.terroirs-originels.com

Un saké très gourmand



A découvrir sans tarder, ce vin de riz ou saké (14,9° d'alcool) élaboré à partir de riz poli à 50%, gage de qualité, par l'une des plus grandes maisons japonaises. Cette cuvée fine et élégante possède un bouquet fleuri aux notes de pomme verte. A servir frais dans de tout petits verres sur un diner japonais de poissons crus et de légumes mais aussi d'huîtres, crevettes et viandes panées à la japonaise (recettes sur notre site : les recettes de Fukuko .
Dassai EU 50 Junmai Dai-ginjo
25 € la bout. de 30 cl à la Maison du Whisky www.whisky.fr

Tradition millénaire de la bière de Noël



Une bière d'abbaye pour Noël. Et si pour les repas de fêtes, la nouvelle Cuvée de Noël de l'abbaye d'Affligem accompagnait avec rondeur et générosité des entrées de boudin blanc truffé ou des escargots de Bourgogne jusqu'à un dessert glacé telle une bûche aux fruits caramélisés ? En bouche, sa pointe d'amertume laisse progressivement place à une sensation de fraîcheur mettant en valeur une harmonie d'épices et de fruits

Tous droits réservés à l'éditeur

secs. Penser à servir bien frais entre 8 et 10 °C. Cette bière donne encore plus de plaisir lorsqu'elle est servie dans un grand verre calice, pour découvrir sa robe aux reflets de caramel roux et sa riche palette de goûts.
12 x 25 cl : 7,90 €

Un cidre normand pas comme les autres



Elaboré par notre Coq d'Or Calvados, Jean-Roger Groult, à partir d'une dizaine de variétés de pommes et suivant les conseils judicieux de son ami Cyril Zangs (de Cidre2Table à Glos dans le Calavados), ce cidre exceptionnel et totalement naturel séduit même les plus sceptiques. Sous sa robe cuivrée intense, il cache des arômes de compote de pomme voir de pommes caramélisées, une bouche acidulée et fruitée à la finale fraîche et des bulles fines, vives et fermes. Et on le savoure avec bonheur à l'apéritif avec des crevettes (cuites au cidre: un régal!) ou quelques rondelles d'andouille de Vire, mais aussi à table avec un cabillaud en écailles d'andouille, un poulet Vallée d'Auge... et un superbe camembert de la Ferme du Champsecret, Coq d'Or 2015 du Guide des Gourmands. Un vrai cidre pour gastronomes.
12 € la bout. www.calvados-groult.com

Au dessert, osez le limoncello !



Tous droits réservés à l'éditeur

Servir, dans un joli petit verre ancien, un peu de limoncello bien frais (passé au frigo mais pas au congélateur) sur un gâteau basque, des macarons aux fruits ou encore une tarte aux fraises : en voilà une vraie idée gourmande ! Cette liqueur de citron élaborée dans le sud de l'Italie, à la fois fruitée et acidulée, revigore le palais en fin de repas et lui donne une sensation de fraîcheur très agréable ! Une expérience qui deviendra vite une habitude... avec modération bien sûr !
Limoncello Srrentini, 8,90 € la bouteille de 50 cl en GD. www.sorrentini.fr

Un côtes du roussillon bio



Un vin charmeur et charpenté, fruité et ample en bouche, charnu avec une finale longue, combinant les arômes de fruits noirs et de violette, d'épices et de réglisse. C'est une marjorité de mourvèdre bien mûr, 10 % de syrah et autant de grenache qui donnent ce vin rouge très plaisant sur une viande grillée, un carpaccio ou une volaille rôtie. Château Rombeau Le Rouge Bio 2012, 9,50 € départ et cavistes. www.domaine-de-rombeau.com

Un cabernet franc de Touraine



Tout le charme d'un cabernet franc bien mur : une robe profonde, un nez de fruits noirs une bouche pleine de matière, charnue et longue, sur la mûre et la framboise avec une finale intense. Sur des côtes d'agneau

Tous droits réservés à l'éditeur

grillées, un carpaccio de canard ou un tartare classique. Château du Petit Thouars, cabernet franc, Touraine 2011
8,50 € départ et cavistes www.chateau-du-petit-thouars.com

Un pineau d'Aunis



Cépage typique des côteaux du Vendômois, le pineau d'Aunis possède des notes poivrées et réglissées sur fond de petits fruits noirs, une bouche ronde et gourmande et une touche de gingembre en finale. Sur des grillades, des viandes froides, des charcuteries et même sur une tarte aux prunes ou aux fraises.
Grillé d'Aunis, Cave du Vendômois, 8 € départ et cavistes www.lesvigneronsduvendomois.com

Un grenache "naturel"



Dans la série des IGP sud de France à ne pas négliger, un grenache sans additif et sans soufre ajouté, très réussi, velouté et fruité à servir à 14° pour profiter au maximum de ses arômes de compotée de cerise. Sur un poulet rôti ou du cochon grillé. Naturae Gérard Bertrand, grenache, 6 € en GD (Monoprix, Carrefour, Market, Leclerc, Auchan...)

Tous droits réservés à l'éditeur

www.guidedesgourmands.fr
Pays : France
Dynamisme : 5

Visualiser l'article

Un vinsobres plaisant



Dans un cru de la vallée du Rhône qui mérite d'être connu et dans une union de coopératives de grande taille (la plus grande de la vallée du Rhône) qui s'offre une "collection d'ambassadeurs", un vin bien réussi : intense mais souple, bien équilibré et long en bouche avec des arômes de fruits rouges et noirs bien mûrs, dominés par la cerise et le cassis. Sur une plancha de viandes diverses ou un casse-croûte entre copains. Signature Cellier des Dauphins, cru vinsobres, 4,95 € en GD.

WHISKEY POUR CÉLÉBRER SAINT-PATRICK



Pour un apéritif vert aux couleurs de l'Irlande, trois whiskeys bien typés à accompagner de verrines à base de légumes (petits pois, avocat, haricots, laitue, poireaux) et de fruits de mer ou poissons fumés.

Joliment tourbé

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article



Le seul Single Malt tourbé élaboré en Irlande montre un retour à la tradition qui plait aux amateurs. Il possède un goût unique à la fois doux et puissant avec des notes de vanille et de miel mais aussi une pointe de fumée caractéristique. Avec du saumon fumé.
Connemara, 32,90 € en GMS

Distillé trois fois



Relooking pour un classique irlandais composé de trois types de whiskey, distillé trois fois et vieilli plus de 4 ans. D'où un whiskey assez léger, élégant, sans note de tourbe et à la finale longue, bien équilibrée et fine. Idéal pour les cocktails ou seul avec un trait d'eau. Sur un tartare de saumon/avocat bien relevé.
Tullamore Dew 23 € cavistes

Un vieil irlandais

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article



Né dans la plus ancienne distillerie au monde –fondée en 1757- encore en activité, un whiskey bien typé, rond, équilibré et fruité, tiré d'orge maltais et de maïs irlandais, d'eau pure du centre de l'île, d'une double distillation et d'un long vieillissement en barrique. Avec des huîtres frites.
Kilbeggan, 17 € en GMS

Miroir mon beau miroir



Dans la série des "coffrets Saint-Valentin", rien de très original mais une bouteille de champagne rosé brut, fruité et intense à majorité pinot noir, parfait de l'apéritif au dessert aux fruits, accompagnée de deux flûtes et d'un petit miroir de sac. Romantique ! Champagne Henriot, 52 € chez les cavistes.

Mise en cage ?

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article



Autre coffret Saint-Valentin au message plus ambigu : chez Cattier, la belle bouteille rouge de champagne rosé est enfermée dans une cage dorée. Un bon champagne assez dosé à savourer frappé sur des tapas contemporaines, jouant le sucré/salé, les épices et le moelleux.
Red Kiss de Champagne Cattier, 55 €

www.cattier.com

Surprise au restaurant en fin de soirée !



Originale l'offre pour la Saint-Valentin de Champagne Gosset ! Pour les amoureux qui choisissent au dîner la Cuvée Grand Blancs de Blanc ou la Grande Réserve, Gosset leur offre une demi-bouteille de la Cuvée dégustée. Idéal pour prolonger la soirée autour d'une dernière coupe ou renouveler la dégustation lors d'un autre moment romantique. Cette opération se déroule dans toute la France dans une centaine de restaurants (voir liste sur le site ci-dessous). Choisissez la Cuvée Grand Blancs de Blanc pour la finesse du chardonnay qui développe de fines touches de fleurs, fruits blancs et abricots ou la Grande Réserve pour l'élégante complexité de son assemblage de trois millésimes et des trois cépages chardonnay, pinot gris et pinot noir, ici du terroir d'Aÿ, un des meilleurs de toute la Champagne !

www.champagne-gosset.com

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

Champagne blanc : cuvée Galipettes



Un champagne bio, vif et élégant, structuré et fruité, aux notes de pain grillé et… au nom joyeux. Pour accompagner un tête-à-tête gourmand de l'entrée au dessert. Et plus si affinité.
Champagne Baron Fuente 20,70 € la bouteille
www.baronfuente.com

La vie en rose



Pour arroser un diner tout rose composé de pétales de jambon ibérique, tartare de saumon ou de veau, brochettes de crevettes, salade de trévise et radis émincés, macarons à la framboise ou à la rose.... un très élégant rosé de Provence aux arômes de fraise des bois et de pomelo avec des notes de fruits exotiques et fleurs délicates. A savourer frais pour rafraichir une ambiance torride. Eternelle Favorite du Chateau de Saint-Martin, 17,90 € chez les cavistes www.chateaudesaintmartin.com

Rouge joyeux : un saint-amour naturellement

Tous droits réservés à l'éditeur



Joignant le caractère et l'élégance, très sensuel avec ses arômes de petits fruits rouges, sa bouche soyeuse et sa finale sur les épices douces, il va sur tout ce qu'on aime, du tartare de veau à la côte de bœuf, du pigeon à la poularde en passant par un carpaccio.
Pascal Berthier, cuvée Esprit de Séduction 2011
13 € chez les cavistes
www.terroirs-originels.com

Rouge intense : un lirac en hommage à Saint Valentin



Venu du Gard, du village où sont conservées les reliques de Saint-Valentin, un Lirac rouge 2011, sombre et intense, rond et fruité, puissant et ensoleillé assez puissant pour arroser un pigeon sur canapé ou des cailles rôties.
Les Vignerons de Roquemaure, 7,60 €
www.vignerons-de-roquemaure.com

Une bière à deux ?

Tous droits réservés à l'éditeur

www.guidedesgourmands.fr
Pays : France
Dynamisme : 5

Visualiser l'article



Ne trouvant pas de bière à son goût, Ariane Beaupère a décidé de se la brasser toute seule, artisanalement, avec des ingrédients naturels : une blonde pour elle, douce et légèrement fruitée, une rousse pour lui, un peu plus corsée en goût mais pas plus forte, titrant elle aussi moins de 5°. Toutes deux sont rafraichissantes et désaltérantes... comme la majorité de leurs soeurs. Club 001, 5,30 € le duo à la Grande Epicerie, chez quelques cavistes et sur http://arianebeaupere.wix.com/biereclub001

Tous droits réservés à l'éditeur

SHOPPING

Idées festives à partager

Des nouveautés gourmandes pour un réveillon magique et des cadeaux qui se feront remarquer.

Texte **Ève Jusseaume**, avec **Louise Delaroa** et **Pierre-Alain Perennou**.



Fauchon



L'heure du thé
Un coffret autour de la nouvelle création de la maison, un thé vert aux notes gourmandes d'amandes caramélisées et de pistache, agrémenté d'un mug assorti en porcelaine, de calissons aux noisettes, de sablés à la cannelle, d'une cuillère doseuse et d'une boîte de filtres en papier. **Palais des Thés,** coffret Le Thé Merveilleux, 53 €.



Dalloyau



Traditionnel
Préparés avec des châtaignes d'Ardèche AOP, confites à l'ancienne, voilà des marrons glacés fondants sous un craquant glaçage… Fraîcheur garantie pour cette édition limitée de 500 exemplaires à réserver dès maintenant. **Sabaton,** coffret Castanéa, 520 g, 61 € (+ 6 € de frais de port).

Grand Cru
L'huile en édition limitée de Noël provient cette année des Pouilles, avec un 100 % peranzana, un cultivar pur, fruité et peu acide, aux notes de feuille de tomate, pomme fraîche et touches d'artichaut. **Oliviers & Co,** 500 ml, 27 €.



Tous droits réservés à l'éditeur



Pierre Hermé

CRÉATIONS DE RÊVE

Quand de grands noms de la pâtisserie jouent avec les codes du dessert de fêtes…



Trompe-l'œil
Un écrin de luxe en chocolat au lait et noir pour présenter une des 6 bûches proposées pour les fêtes cette année par le grand pâtissier. **Pierre Hermé, Écorce Trésors cachés, 6 à 8 personnes, disponible uniquement sur commande, 290 €.**

Nostalgie
Coque en chocolat au lait pour le toit, sablé aux épices douces pour les murs sur un sol croustillant aux fruits secs caramélisés au miel… cette divine création gustative nous replonge en enfance. **Dalloyau, bûche Oh Sommet, 8 à 10 personnes, 109 €.**

Féerique
À l'intérieur de la gracile boule en sucre soufflé qui surmonte ce gâteau au parfum de rhum ambré et de banane, mi-mousse onctueuse, mi-biscuit, scintillent les étincelles d'une bougie feu d'artifice. **Fauchon, bûche Incandescence, 6 à 8 personnes, 130 €.**



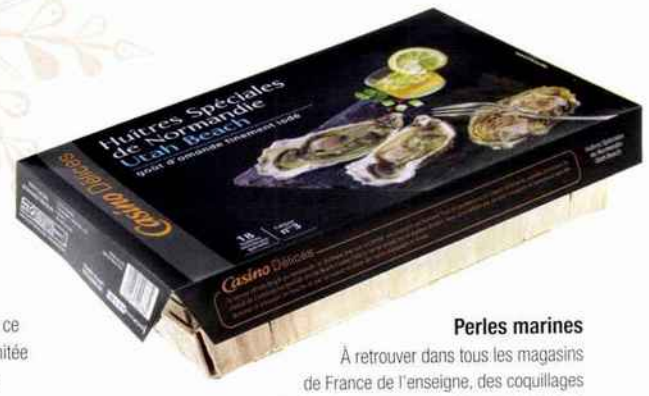
Couture
Un fourreau en tweed habille la cuvée signature de la maison Vranken, un champagne délicat et élégant, à majorité de chardonnay. **Vranken,** Demoiselle Brut, 35 €, chez Nicolas.



Truffé
Une jolie boîte pour s'initier aux saveurs puissantes de ce champignon, contenant un flacon de 100 ml d'huile d'olive vierge extra aromatisée à la truffe noire, mais aussi 100 ml de vinaigre balsamique, 60 g de sel de Guérande IGP et 90 g de crème de parmesan, le tout à la truffe d'été. **Artisan de la Truffe,** coffret « Initiation Truffe », 45 €.



Racé
Ébène brute et mate soulignée par une feuille d'aluminium pour ce couteau d'ébéniste en édition limitée à 4 000 exemplaires numérotés. **Opinel,** n° 08 Ellipse, 79 €.



Perles marines
À retrouver dans tous les magasins de France de l'enseigne, des coquillages bien élevés, comme ces huîtres croquantes et savoureuses. **Casino Délices,** 18 spéciales de Normandie Utah Beach de calibre n° 3, 17,73 €.

Tous droits réservés à l'éditeur



Précieux
Habillé par une bouteille en relief façon pointe de diamant, ce Prosecco DOC (AOC en version italienne) ajoute à la fête ses petites bulles fraîches et légères et ses arômes d'agrumes. **Freixenet,** 75 cl, 12,95 €.



Sels d'origines
Récoltées de Noirmoutier à Marrakech, les fleurs de sel de cette nouvelle gamme de sept provenances sont mises en valeur dans de jolis petits pots en céramique. **Terres Blanches,** 70 g, 14 € et 100 g, 18 €.

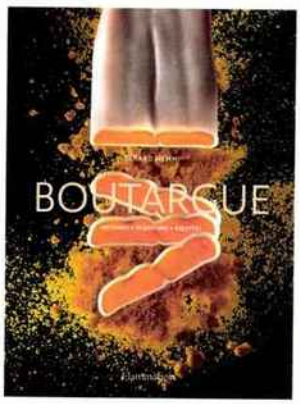
Bon pour un diamant ?
Parmi les 44 chocolats au lait, noirs et blancs de cet assortiment festif se cache peut-être un ticket gagnant pour un des 40 colliers or et diamant mis en jeu ! **Lindt,** Champs-Élysées édition Diamant, 468 g, 13,79 €.



Sélection à feuilleter ou à offrir



Chefs et anecdotes
Joliment photographiées, 50 recettes de chefs et leur – passionnante – petite histoire pour les fanas de grandes tables. *50 plats de grands chefs qu'il faut avoir goûtés une fois dans sa vie,* Hélène Luzin, Éd. de La Martinière, 39 €.



Mets d'exception
Les recettes et les secrets de la boutargue, ou poutargue, racontée par un spécialiste de cette salaison d'œufs de mulets sauvages. *Boutargue,* par Gérard Memmi, avec Laurent Quessette et Josseline Rigot, Flammarion, 39,90 €.



Bijou
De jolies photos illustrent les 60 propositions de cocktails conçus, avec ou sans alcool, par la mixologue de la fameuse maison parisienne. *Ladurée, Cocktails,* Chêne, 29,90 €.



Spécial curieux
Toutes précises, parfois étonnantes, les réponses étayées à près de 700 questions et croyances sur la cuisine. *Pourquoi les spaghetti bolognese n'existent pas ?* Arthur Le Caisne, Marabout, 19,90 €.

Tous droits réservés à l'éditeur

NOËL VEGGIE, SANS SOUCI

Pour les fêtes, un de vos convives est végétarien, voire végane (aucun aliment d'origine animale), et vous ne voulez pas qu'il se sente exclu ? Préparez-lui un toast de faux foie gras, avec du pain brioché végane et une tranche de terrine végétale La Bonne Foi, de L'Atelier V, certifiée bio et végane, à s'y méprendre… En plat, accompagnez les légumes par un « Dofu » coupé en dés et poêlé : cette nouvelle alternative au tofu fabriquée à partir de graines de sésame apporte protéines (9,3 g aux 100 g) et fibres (4,4 g). Au dessert, toute la tablée pourra profiter d'une bûche végane, composée de sorbets pamplemousse et framboise et d'un biscuit aux amandes, avant le café accompagné de chocolats noirs véganes. Et sous le sapin, vous glisserez un exemplaire de *Comment manger vegan et garder ses amis,* avec ses 160 pages de recettes et de conseils.



La Fournée dorée, brioche tranchée végane, 500 g, 1,99 €. *L'atelier V,* 9,50 € la terrine de 100 g. *Bjorg,* Dofu, les 2 × 100 g, 3,89 €. *Picard,* bûche végane pour 8 personnes, 540 g, 14,95 €. *Belvas,* chocolat à casser noir florentin végane, 120 g, 4,49 €. *Comment manger vegan et garder ses amis,* Annie Nichols, Éditions Ulmer, 16,90 €.



À l'ancienne

Dodues et fondantes, ces clémentines de Corse confites renouent avec nos traditions d'antan. Véritables bonbons, elles se nichent, prêtes à être dégustées, dans une jolie corbeille de Noël… **De Neuville,** corbeille et 792 g de fruits, 44,70 €.

Innovation

Connaissez-vous le Rybaloff ? Création pour les fêtes de la fameuse maison de caviar parisienne, c'est une sorte de boutargue de luxe car préparée avec… du caviar. Protégé sous une couche de cire comme la traditionnelle aux œufs de mulets, le Rybaloff se déguste comme elle sous forme de fines lamelles ou râpé. **Petrossian,** poutargue de caviar Rybaloff, 20 g à 50 € et 80 g à 175 €.





Deux en un

Un cadeau conçu avec son propre recyclage ! Le coffret de cette bouteille de vouvray brut contient également de quoi le transformer, très facilement, en jardinière stylée, avec deux anses en macramé et deux crochets. Et pour débuter la collection, deux plantes miniatures… **Jaillance,** coffret Vouvray Brut, 75 cl, 25 €.

Tous droits réservés à l'éditeur

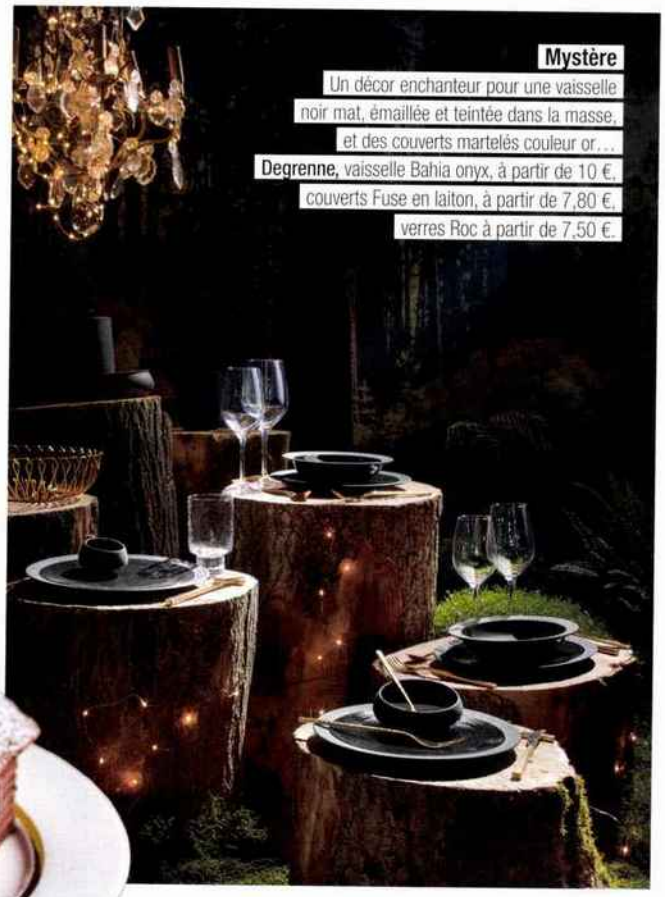
NOËL NATURE

Inspiration sylvestre

Pour les fêtes, artisans et marques jouent la carte de la naturalité pour nous émerveiller.

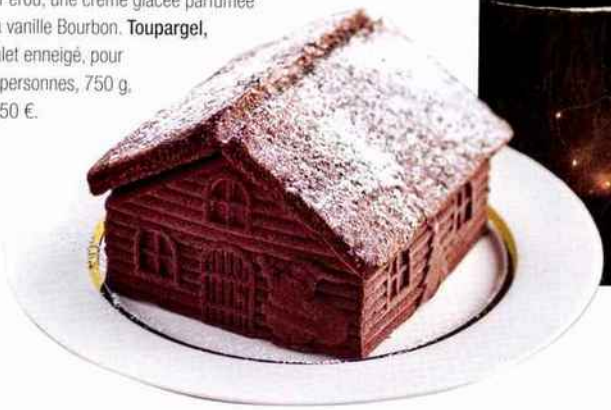


Illusion
En chocolat noir de Madagascar, cette jolie pomme de pin cache de délicieuses amandes au chocolat, sucrées au miel de sapin. **Patrick Roger,** Pigne miel de sapin, 265 g, 49 €.



Mystère
Un décor enchanteur pour une vaisselle noir mat, émaillée et teintée dans la masse, et des couverts martelés couleur or… **Degrenne,** vaisselle Bahia onyx, à partir de 10 €, couverts Fuse en laiton, à partir de 7,80 €, verres Roc à partir de 7,50 €.

Chalet gourmand
Sous sa charpente de brownie au cacao du Pérou, une crème glacée parfumée à la vanille Bourbon. **Toupargel,** chalet enneigé, pour 10 personnes, 750 g, 19,50 €.





Tout chocolat
Sur son socle croustillant, l'écureuil tient une noisette croquante, à côté d'un tronc fait de mousse… **Picard,** écureuil chocolat, 96 g, 8 pièces, à partir de 6,95 €.



Comme une vraie
À ne pas glisser dans la cheminée… une bougie-bûche au parfum boisé. **Bougies La Française,** Ø 7,5 cm × H 18 cm, 19,90 €.



Sophistiqué
Décor champêtre pour ces assiettes en verre bleues, rouges, orange ou vertes cerclées de doré. **Fragonard,** Manon, Ø 17 cm, le set des 4 couleurs différentes, 30 €.

Tous droits réservés à l'éditeur



Original
Une jolie valisette réutilisable, garnie de 32 sachets de thé (Caramel, Touareg, Miss Dammann) et d'une infusion de fruit passion-framboise. **Dammann Frères,** Journey, 48 €.



Abordable
Un caviar d'Aquitaine bien travaillé pour mettre un grain de folie raisonnable au menu. **Intermarché,** les 20 g, 14,98 €.



Iconique
Pour célébrer les 170 ans de la célèbre liqueur d'orange, le créateur Vincent Darre s'est inspiré de l'histoire et des couleurs de la marque. **Cointreau,** édition limitée, 70 cl, 24,50 €.

À l'italienne
Un duo en édition limitée pour les fêtes, composé d'une bouteille de 75 cl de prosecco DOC Trévise et d'une gourmande brioche italienne de 800 g, à déguster ensemble. **Mionetto,** prosecco et panettone, 14,90 €.





Variations



Primé
Nouveau et pourtant déjà médaillé d'or au Concours général agricole, un foie gras de canard entier, fin et parfumé au monbazillac. **Godard,** coffret 180 g, 24,50 €.



Millésimé
Sans additif, ni conservateur, ni alcool, un foie gras de canard entier des Landes 2019 à la texture fondante et légèrement relevée, présenté dans un écrin élégant, à offrir et conserver. **Maison Lafitte,** 180 g, 32 €.



Truffé
Un foie gras de canard entier mi-cuit, à la texture fondante, marié façon mille feuilles à des tranches de truffe noire. Effet visuel et croquant garantis ! **Maison Montfort,** 250 g, 29,99 €.

Tous droits réservés à l'éditeur

LE FIGARO magazine
Pays : FR
Périodicité : Hebdomadaire
OJD : 388700





Date : Du 22 au 23 novembre 2019
Page de l'article : p.166

Spécial champagne

10 CUVÉES EXTRA-BRUT ET BRUT NATURE

LAURENT-PERRIER
Blanc de Blancs Brut Nature
Les meilleurs crus de la Côte des Blancs et de la Montagne de Reims composent ce 100 % chardonnay sans dosage. Ce qui lui confère cette très élégante et typique note d'amertume due aux agrumes. Un beau champagne d'une vivacité vibrante, pur et droit, sans fards, très frais. Finale longue, tranchante, citronnée.
Prix : 72 € (cavistes).
Note Figaro Magazine : 16,5/20.

JOSEPH PERRIER
Esprit de Victoria Extra-Brut Blanc de Blancs 2010
Elle est née en 2010 afin de célébrer les 185 ans de la maison. Son flacon respecte le fond plat victorien symbolisant l'entente qui lie Joseph Perrier à la famille royale anglaise depuis le XIXe siècle. Ce grand champagne plus que séduisant, qui provient de chardonnays Premiers et Grands crus, allie énergie, rondeur, sensualité, texture crémeuse et harmonie.
Prix : 75 € (cavistes).
Note Figaro Magazine : 17/20.

CANARD-DUCHÊNE
P 181 Bio Extra-Brut
Il provient de 12 hectares de vignobles cultivés en agriculture biologique. P 181 comme la parcelle (P) cadastrée ZE 181 qui représente 7 de ces 12 hectares dans l'assemblage final. Le nez s'ouvre sur des notes citronnées, la bouche se déploie avec droiture et rondeur, aérienne mais pleine, étayée par une texture crémeuse.
Prix : 29,90 € (cavistes).
Note Figaro Magazine : 16/20.

LUCIEN COLLARD
Brut Nature
Une mousse onctueuse accompagne l'effervescence délicate de ce champagne qui vient de voir le jour au sein de la maison située à Bouzy. Élaboré à partir de pinot noir (70 %) et de chardonnay (30 %), non dosé, il possède un charme certain, une bouche mûre, vineuse, fruitée, fraîche et longue.
Prix : 31,65 € *(Lesgrappes.com).*
Note Figaro Magazine : 15,5/20.



Maison Joseph Perrier.

CHASSENAY D'ARCE
Pinot Blanc Extra-Brut 2009
Cette cuvée pour le moins insolite provient de quelques parcelles d'un cépage longtemps oublié, le pinot blanc. Le dosage extra-brut (3 g/l) la laisse s'exprimer avantageusement. Un très joli vin crémeux, intense, savoureux de l'attaque à la finale, longue, posée sur de délicates notes citronnées.
Prix : 45 € *(03.25.38.30.70).*
Note Figaro Magazine : 16/20.

JACQUESSON
Cuvée 742, Extra-Brut
Dans la cuvée « 700 » et consorts, l'apport des vins de réserve n'égalise pas la qualité d'une année sur l'autre, mais renforce la complexité de l'assemblage en préservant le caractère de l'année de récolte de base. 2014 pour la 742. Comme toutes les 700, elle est d'abord commercialisée cinq ans après la vendange principale (en 2019), puis cinq ans plus tard (2024). Un vin très identitaire, au toucher soyeux, plein, intense, nerveux, salin.
Prix : 48 € (cavistes).
Note Figaro Magazine : 16,5/20.

BESSERAT DE BELLEFON
Extra-Brut
La bouche est mûre, ronde, ample, généreuse, puissante et opulente. Les saveurs pâtissières s'appuient sur une belle vivacité finale, quelques subtiles notes salines. Un champagne issu de chardonnay et de pinot noir, séduisant, équilibré.
Prix : 49 € (cavistes).
Note Figaro Magazine : 15,5/20.

VRANKEN
Brut Nature
La robe lumineuse à reflets dorés se pare d'une mousse onctueuse, d'une effervescence distinguée. Au nez, des notes de fruits à chair blanche et de fruits secs. L'attaque est directe et précise, la bouche, nette, est exempte de sucre ajouté au moment du dégorgement. Ce qui met en exergue pureté, fraîcheur, minéralité et vivacité acérée.
Prix : 29,30 € *(Nicolas.com).*
Note Figaro Magazine : 15/20.

FLEURY
30 ans de biodynamie Extra-Brut
Mise en bouteille en 2002 sur une base des récoltes 2001 et 2002, la cuvée montre une robe vieil or à reflets cuivrés, des arômes de pomme cuite. L'effervescence est à peine perceptible en bouche très fraîche, qui réjouira les amateurs de vieux champagnes aux notes oxydatives. À boire sans attendre.
Prix : 49,95 € *(Plus-de-bulles.com).*
Note Figaro Magazine : 14/20.

LECLERC BRIANT
Extra-Brut Bio 2013
Cette maison fut achetée en 2012 par Marc Nunnelly et Denise Dupré, un couple d'Américains passionné d'art de vivre à la française (également propriétaires du Royal Champagne Hotel). 2013 est le premier millésime du chef de cave Hervé Jestin. Dosé à moins de 2 g/l, un champagne minéral, tendu à l'extrême, sur des notes de citron.
Prix : 48 € (cavistes).
Note Figaro Magazine : 14/20.

THOMAS GOISQUE

Tous droits réservés à l'éditeur

LE FIGARO magazine
Pays : FR
Périodicité : Hebdomadaire
OJD : 388700





Date : Du 22 au 23 novembre 2019
Page de l'article : p.174

10 CUVÉES NON MILLÉSIMÉES

KRUG
Grande Cuvée 166e édition
45 % pinot noir, 39 % chardonnay et 16 % meunier s'allient dans ce champagne grandiose composé de 140 vins issus de 13 années distinctes allant de 1996, pour la plus ancienne, à 2010. Dégusté en magnum, il combine vivacité tranchante et rondeur suave avec une insolence racée, complexe, entre notes briochées, d'agrumes, finale saline… Un pur régal !
Prix : 395 € le magnum (cavistes).
Note Figaro Magazine : 19/20.

CAVE DE JANVRY
Prestige des Sacres Brut Prestige
Cette cuvée est élaborée à partir d'un tiers de chardonnay, de pinot noir et de pinot meunier. Elle associe saveurs fruitées, suaves et fraîcheur dans un bel équilibre, le dosage de 9,5 g/l participant à la douceur de l'ensemble sans pour autant le dominer.
Prix : 26 € (cavistes).
Note Figaro Magazine : 15/20.

BRIMONCOURT
Brut Régence
Présidé par le chardonnay (80 %), ce champagne délicieusement accessible, facile à boire, équilibré, séduira le plus grand nombre. Le nez délivre de délicates nuances de fleurs blanches, d'agrumes, de brioche. La bouche s'exprime entre rondeur, souplesse, onctuosité et fraîcheur. Dosage 8 g/l.
Prix : 31 € *(Nicolas.com).*
Note Figaro Magazine : 15/20.

DRAPPIER
Brut Carte d'Or
Un champagne blanc élaboré essentiellement à partir de deux cépages rouges, le pinot noir (80 %) et le meunier (5 %), associés au chardonnay (15 %). On ne s'étonne donc plus de la vinosité de ce vin ample, rond, structuré doté d'une grande richesse aromatique et de complexité, ses arômes de fruits confits lui conférant une belle gourmandise.
Prix : 32,50 € (cavistes).
Note Figaro Magazine : 15,5/20.

COLLET
Brut Art Déco Premier Cru
40 % de chardonnay, 40 % pinot noir et 20 % meunier s'assemblent dans cette cuvée emblématique de la maison qui a patienté quatre années en cave. La bouche est souple, ronde, fondue dans un premier temps puis la finale hésite entre sucrosité et tonicité sans que l'un ou l'autre prenne le dessus.
Prix : 30 € *(Avenuedesvins.fr).*
Note Figaro Magazine : 15/20.

JEEPER
Cuvée Premier Cru
Ce beau champagne issu du mariage du chardonnay (80 %) avec pinot noir (18 %) et meunier (2 %) se distingue par sa mousse abondante et crémeuse, son effervescence d'une grande finesse. La bouche est ample, élégante, épanouie et fraîche, agréablement proportionnée.
Prix : 95 € *(Champagne-jeeper.com).*
Note Figaro Magazine : 16/20.


Maison Brimoncourt.

CASTELNAU
Hors Catégorie C.C.F. 2067
Chaque édition Hors Catégorie illustre un col montagnard mythique, en l'occurrence ici, le col de la Croix-de-Fer (2067 mètres). Une série limitée à 3 600 bouteilles et 300 magnums pour cette cuvée étonnante aux arômes épicés, fumés, légèrement boisés, citronnés. Bel équilibre entre rondeur et vivacité.
Prix : 92 € (cavistes).
Note Figaro Magazine : 15,5/20.

PANNIER
Brut Sélection
40 % de chardonnay, 30 % de pinot noir et autant de meunier s'unissent dans ce champagne au nez floral et fruité. L'attaque est vive et fraîche, la bouche généreuse et fruitée. La sensation de sucrosité en finale, longue, séduira les amateurs de douceur. Bon rapport qualité-prix.
Prix : 28,25 € *(Boutique.champagnepannier.com).*
Note Figaro Magazine : 14/20.

ALFRED GRATIEN
Brut
Le fin ruban de mousse récidive inlassablement. Très portée sur les agrumes, la bouche élégante s'étire interminablement en finale, très citronnée. Le dosage de 9 g/l ne se fait pas sentir, laissant fraîcheur, minéralité crayeuse et belle acidité s'exprimer. Cette cuvée incarne le savoir-faire de la vinification sous bois qui se transmet depuis quatre générations.
Prix : 33,45 € *(Alfredgratien.com).*
Note Figaro Magazine : 16/20.

DOMAINE DE MARZILLY – ULLENS
Brut
De l'attaque à la finale, il ne fait que flatter le palais par sa rondeur et son équilibre. Issu de 56 % meunier, 37 % chardonnay et 7 % pinot noir, dosé à 4 grammes seulement, il est à la fois suave, gourmand et mûr, étayé par une finale complexe et salivante.
Prix : 38 €
(au@domainedemarzilly.fr).
Note Figaro Magazine : 15,5/20.

Tous droits réservés à l'éditeur

LE FIGARO magazine
Pays : FR
Périodicité : Hebdomadaire
OJD : 388700





Date : Du 22 au 23 novembre 2019
Page de l'article : p.178

Spécial champagne

1/VRANKEN
sous le signe de la féminité

Un fourreau en tweed mauve tissé de fils d'or habille les courbes du flacon qui s'inspire de l'Art nouveau, doté d'un feuillage réalisé dans le verre de la cuvée Demoiselle. Champagne signature de la maison Vranken depuis 1985, il développe des notes de fleurs blanches et d'agrumes, une bouche légère et fluide.
Prix : 35 € (Nicolas).

2/RUINART *rime avec art*

Chaque jéroboam (3 l) numéroté de Ruinart Blanc de Blancs porte la signature de l'artiste brésilien Vik Muniz. Sur le coffret bois édité à 30 exemplaires, il a reproduit des ceps de vignes à partir de morceaux de bois noircis et de fusains. L'écrin deviendra un élément de déco.
Prix : 5 000 € (03.26.77.51.51).

3/THIÉNOT
typique de son terroir

Plantée il y a plus de soixante ans, la Vigne-aux-Gamins est une parcelle qui a donné son nom à la cuvée éponyme élaborée par la maison Thiénot. Le sous-sol crayeux participe à la finesse du vin au même titre que le chardonnay qui compose La Vigne Aux Gamins 2007 Blanc de Blancs Extra-Brut. À chaque millésime, le champagne tâche de préserver la typicité de son terroir et le caractère de l'année dont il provient.
Prix : 120 € (cavistes).

4/BARONS DE ROTHSCHILD
sous pression

Le luxueux coffret offre l'hospitalité au Blanc de Blancs Vintage 2008, second millésime de la maison Barons de Rothschild. Il symbolise l'élégance et la délicatesse des plus grands crus de chardonnay de la Côte des Blancs. Ses notes de craie, minérales, avec une pointe de cendre ramènent encore au beau terroir.
Prix : 230 € (cavistes).

5/LOUIS ROEDERER *coup double*

L'intensité des pinots noirs du millésime 2012 a inspiré deux « zéro dosage » à Roederer. Un blanc et un rosé créés avec la collaboration de Philippe Starck : Brut Nature 2012 Blanc est un champagne tendu et vif, éclatant et élégant, de plaisir immédiat. Brut Nature 2012 Rosé est tendre et intime, étincelant et poudré. Un champagne de coucher de soleil. Les deux cuvées cohabitent dans un coffret signé du célèbre créateur.
Prix : 170 € (cavistes).

6/CHARLES HEIDSIECK
en trio et petit format

Imaginé par l'illustratrice de mode néerlandaise Judith Van Den Hoek, le coffret Charles Heidsieck reçoit les Brut Réserve (précis et onctueux), Rosé Réserve (délicat) et Blanc de Blancs (vif et fougueux) en demi-format (37,5 cl). Un flaconnage propice à une envie soudaine de champagne en solo, en duo ou en trio.
Prix : 99 € (Shop.charlesheidsieck.com).

7/JOSEPH PERRIER
bouquet de fleurs blanches

Les senteurs enivrantes, suaves et délicates des fleurs blanches ont inspiré l'artiste Lauren Collin qui a retranscrit ses émotions de dégustation sur un dessin.Voici un 100 % chardonnay dosé en extra-brut (4 g/l). Cuvée limitée à 1 500 magnums numérotés sur la contre-étiquette et la capsule de muselet.
Prix : 179 € (cavistes).

8/BRIMONCOURT
persiste et signe

Édité en 150 exemplaires, le coffret Signature de Brimoncourt contient quatre verres gravés pour trinquer en l'honneur de la cuvée signature de la maison, son Brut Régence. Un champagne aux notes d'agrumes et de fruits blancs, dont la fraîcheur apprécie tout particulièrement la compagnie des crustacés.
Prix : 50 € (Info@brimoncourt.com).

V. F.



Tous droits réservés à l'éditeur

VAUCLUSE MATIN
Pays : FR
Périodicité : Quotidien
OJD : 241620





Date : 21 novembre 2019
Page de l'article : p.2
Journaliste : Marie ROUSSIER

« Il est facile à boire, léger et fruité »

Lény Hugot, finaliste au concours du meilleur caviste de France 2016 et caviste du magasin Nicolas d'Avignon centre, caractérise le vin primeur comme étant « facile à boire, léger, aromatique et fruité ».

Dans sa cave, le beaujolais nouveau représente plus de la moitié des vins primeurs ; cependant la clientèle touristique de la ville contribue à la nette augmentation des ventes de côtes-du-Rhône.

Sur la période du Millévin, la vente de vins primeurs connaît son apogée et « c'est environ 400 bouteilles qui sont vendues » précise Lény, qui se satisfait de « l'ambiance créée depuis plusieurs années » par ce rendez-vous festif, gourmand et musical programmé ce jeudi 21 novembre (lire par ailleurs).



Lény Hugot, caviste du magasin Nicolas d'Avignon centre. Photo Le DL/Marie ROUSSIER

Le beaujolais, leader sur le marché des primeurs

Notons qu'un vin est dit "primeur" s'il est mis en bouteille avant le printemps, et "nouveau" si c'est avant la vendange suivante. Alors, quelle est la différence entre un vin primeur et un vin vendu en primeur ?

Le premier est un vin nouveau mis en vente à peine deux mois après les vendanges. L'idée fut lancée dans le Beaujolais. Le second est un vin partiellement payé au viticulteur deux à trois ans avant sa livraison alors qu'il n'est pas encore mis en bouteille. Une pratique initiée par les Bordelais, aujourd'hui étendue à d'autres vignobles.

Donc, techniquement, le beaujolais nouveau est aussi un vin primeur. Leader sur le marché des primeurs, son appellation existe depuis 1951. Il est produit dans la région de l'AOC Beaujolais à partir du cépage gamay. Pour le beaujolais nouveau, les grappes de gamay sont récoltées à la main et déposées intactes dans les cuves de vinification. Il est commercialisé dès la fin de la vinification, obtenue selon la méthode de macération carbonique.

Trois conditions supplémentaires pour les Vins de Pays primeurs

Les Vins de Pays primeurs ou nouveaux sont réglementés depuis 1990. Correspondant à des vins légers et fruités, les primeurs peuvent être commercialisés avant les autres Vins de Pays et annoncer les caractéristiques du millésime. Ainsi, tout en répondant aux conditions de production fixées par décret, les Vins de Pays primeurs doivent respecter trois conditions supplémentaires :

- une date de mise à la consommation, fixée au 3e jeudi du mois d'octobre suivant la récolte. Les vins d'appellation primeurs sortent un mois plus tard.
- un étiquetage mentionnant le caractère primeur ou nouveau et le millésime.
- un agrément spécifique par une commission de dégustation chargée de vérifier le caractère primeur des vins présentés à l'agrément.

Marie ROUSSIER

Tous droits réservés à l'éditeur

Maxi
Pays : FR
Périodicité : Hebdomadaire
OJD : 360025



Date : Du 25 novembre au 1er decembre 2019
Page de l'article : p.1,28,36,37

1,80 €

N° 1726 du 25 nov. au 1er déc. 2019

maximag.fr

Maxi

JEU CONCOURS 8 000 € de cadeaux à gagner

100 IDÉES CADEAUX
Notre jolie sélection
beauté • mode • cuisine • déco

Vive Noël !

UN BON CHOIX
LE TÉLÉPHONE PORTABLE POUR SENIORS !

DE BEAUX CHEVEUX
TOUT POUR RÉUSSIR SA COLORATION MAISON

Ventre, cuisses, genoux
Mincir à la carte, c'est possible !

Elle a ouvert un Café-chiens "Clients et animaux créent des liens formidables"



La châtaigne VA SUBLIMER VOS RECETTES

+ 5 idées originales avec des saint-jacques

BAUER MEDIA FRANCE

M 03322 - 1726 - F: 1,80 €

BEL. 1,90 € - DOM A 2,70 € - DOM B 2 € - CH. 3,20 CHF - LUX. 1,90 € - GR. 2 € - ESP. 2 € - ITA. 2 € - POR. 2 € - MAR. 22 MAD - TUN. 2,90 TND - TOM A 700 FCFP - TOM B 300 FCFP - ZA 3000 CFA

Tous droits réservés à l'éditeur

Maxi
Pays : FR
Périodicité : Hebdomadaire
OJD : 360025

Date : Du 25 novembre au 1er decembre 2019
Page de l'article : p.1,28,36,37



Tous droits réservés à l'éditeur

Maxi
Pays : FR
Périodicité : Hebdomadaire
OJD : 360025

Date : Du 25 novembre au 1er decembre 2019
Page de l'article : p.1,28,36,37

Spécial cadeaux Cuisine



Somptueux Robot pâtissier multifonction Vert Sapin, ***749 €***, + bol en céramique Pin et Baie, ***99 €***, ***KitchenAid.***

Coup de folie



Contez fleurettes Boîte bleue pétales de chocolat aux fruits, ***34 € (195 g), Maison Boissier*** (maison-boissier.com).



Gourmand Le Larousse du chocolat, par Pierre Hermé, ***29,95 €, Éditions Larousse.***



Multi-facettes Prosecco D.O.C. dans un flacon doré à relief, ***12,95 €, Freixenet*** (disponible chez Franprix).

Savoureuses idées en cuisine

Par Nathalie Bezou et Olivia Delaunay



Délicats écrins Boîtes washi recouvertes de papier de mûrier traditionnel japonais, ***13 € (100 g) et 16 € (150 g), Palais des Thés.***



Savoureux Foie gras de canard entier des Landes millésime 2019, ***32 € (180 g), Laffite*** (laffite.fr).



Irrésistible Coffret de 16 marrons glacés primeurs Abbaye de Mazan, ***21 €*** + 6 € de frais de port (210 g), ***Sabaton*** (sabaton.fr).



Raffiné Plateau en aluminium doré décor plume, ø 39 cm, ***12,50 €, Carrefour Home.***



Design rétro Balance électronique et bol finition laiton (5 kg), ***55 €, Master Classe*** (points de vente : 05 55 33 60 79).



Coup de cœur d'Olivia

Jouez perso Cocotte-minute personnalisable, à partir de ***110 €, Seb,*** sur macocotteperso.groupeseb.fr ***(jusqu'au 31/12/2019, personnalisation offerte + 20 € offerts avec le code PROMO20EUROS).***



Parfumé Coffret thé aromatisé Miss Damman en feuilles, en sachet et en spécialité de thé à savourer comme une confiture, ***28 €, Coffret Miss Damman*** (damman.fr).

Tous droits réservés à l'éditeur

Maxi
Pays : FR
Périodicité : Hebdomadaire
OJD : 360025

Date : Du 25 novembre au 1er decembre 2019
Page de l'article : p.1,28,36,37



Compacte Machine à café Piccolo XS, ***79 €, Nescafé Dolce Gusto.***



Maison alsacienne Coffret noble 100 % riesling composé d'un crémant et d'un grand cru Muenchberg, ***40 €, Wolfberger*** (boutique.wolfberger.com).

Bien habillée
Bouteille de champagne brut cuvée Demoiselle, et son fourreau ***35 €, Vranken*** (en exclusivité chez les cavistes Nicolas).



Bonne pâte
Boîte de pâtes de fruits aux éclats de fruits déshydratés, ***14,75 € (200 g), François Doucet*** (francois-doucet.com).



Tradition provençale Coffret 13 desserts de Provence, ***39,90 €, Roy René*** (en boutiques ou sur calisson.com).





Charmant
Ourson en chocolat noir et chocolat blanc caramélisé, ***32 € (env. 343 g), Yves Thuries*** (yvesthuries.com/boutiques.php).

Artistique
Flocon éternel, en chocolat ouvragé à la main, ***40 € (145 g), La Maison du Chocolat*** (lamaisondu chocolat.fr).





Élancée Cocotte signature oblongue en fonte émaillée, ø 31 cm, ***249 €, Le Creuset.***



Épices magiques
Coffret assortiment de 20 berlingots d'épices moulues, ***14,90 €, Max Daumin*** (maxdaumin.com).



Croustillantes Coffrets crêpes dentelle Feu chocolat au lait et noir, ou Terre chocolat au lait-caramel et noir, ***9,89 € (420 g), Gavottes*** (gavottes.fr).



Coup de cœur de Nathalie

La classe !
Machine Spirit blanche et or rose (ou or jaune), ***69,99 €, Sodastream*** (sodastream.fr).



Élégant Coffret 6 verres Sélect en verre et métal doré, ***19,99 €, Maisons du Monde*** (maisonsdumonde.com).



Délicat Pot de fleur de sel de l'Île de Ré, ***14 € (70 g), ou 18 € (100 g), Les Terres blanches*** (lamaisonfrancaise.com).

Tous droits réservés à l'éditeur

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





Date : Novembre 2019
Page de l'article : p.14-15
Journaliste : Karine Valentin

En direct
Dans le vignoble

Quand les magnats des vins tranquilles **bousculent le roi champagne**

Castel, Gérard Bertrand, Paul Mas, Tariquet... Tandis que les ventes de champagne s'essoufflent, des acteurs majeurs du vignoble se lancent dans la bulle avec des vins revisités et moins chers.

La cuvée Entracte du domaine Tariquet est un effervescent de luxe. À 12 euros, il fait la nique aux bulles de papa (Kriter, Café de Paris ou Charles Volner) dont les prix rasent le plancher de la grande distribution à 5 euros maxi. Brut nature zéro dosage, le nouveau gascon titre à peine 10,5° d'alcool et pétille de ses sucres naturels sans adjonction de gaz carbonique avant de passer six mois sur ses lies dans des cuves Isobare, suivant la méthode Charmat, très utilisée en Italie pour le prosecco.

Commercialisées depuis juin, les 13 000 premières bouteilles *« ont reçu un excellent accueil de la part des cavistes. La finesse de la bulle, la légèreté et le fruit sont différents de ce que l'on trouve sur le marché »*, souligne Ithier Bouchard, directeur commercial de Tariquet, convaincu que la cuve close peut avoir du panache. Millésimé, Entracte n'est en aucun cas concurrent du champagne, jure-t-on chez Tariquet. On n'en jurerait pas...

LANGUEDOC, DIE OU BORDEAUX

Et pour cause : tandis que les ventes de champagne reculent sur le marché français, de plus en plus d'acteurs majeurs du vignoble se lancent dans la bulle. Cuve close, méthode traditionnelle, sucres naturels : l'idée est de produire des effervescents plus modernes et surtout moins chers. Une façon de s'adresser au consommateur décomplexé, infidèle au champagne, qui veut découvrir d'autres bulles entre 7 et 20 euros. Une manière aussi de damer le pion des producteurs de prosecco, le roi des effervescents italiens, aujourd'hui portés par le succès du Spritz.

En Languedoc, à Limoux, Jean-Claude Mas s'est lancé sur ce marché dès 2013 avec la marque Château de Martinolles. Mais depuis peu, il accélère. Toujours inspiré par l'Italie et fasciné par le succès de la maison Ferrari, leader du prosecco, le vigneron et négociant languedocien vient de débloquer de gros investissements pour développer sa production de pétillant en méthode traditionnelle. Objectif : passer de 750 000 à 2 millions de bouteilles vendues par an et augmenter la part des bulles dans sa production (7 % des vins produits par les domaines Paul Mas sont des crémants, en progression de 15 à 20 % par an).

Autre vignoble, autre bulle : Jaillance. La Drômoise a fait un bout de chemin depuis le Diois. La marque, créée en 2000, a émigré en 2001 à Bordeaux



Rémy et Armin Grassa, les deux frères à la tête de Tariquet, signent leur entrée dans le monde des bulles avec leur cuvée Entracte.

Tous droits réservés à l'éditeur

LA REVUE DU vin DE FRANCE
Pays : FR
Périodicité : Mensuel

Date : Novembre 2019
Page de l'article : p.14-15
Journaliste : Karine Valentin

pour prendre la tête du marché des crémants bordelais avant de conquérir la Loire en 2017. Une seule marque, plusieurs terroirs pour rassurer un consommateur déjà conquis par le prix des bouteilles : de 5,50 à 7 euros suivant que l'étiquette affiche Die, Bordeaux ou Loire, bio ou pas. Seconde marque AOP française, Jaillance est à son aise sur ce marché des bulles hors champagne, l'un des rares à progresser avec le segment des rosés.

ATTIRER LES JEUNES

Et voilà qu'à son tour le groupe Castel investit dans des bulles de qualité : champion de la cuve close avec des vins vendus à moins de 3 euros en grande distribution, le groupe investit depuis peu dans l'AOP. Il compte beaucoup sur son crémant haut de gamme Cru la Maqueline, propriété de Philippe Castel, P.-D.G. de Castel Frères. Ce blanc de noirs élevé 24 mois sur lies et vendu 13 euros chez Nicolas est un crémant de niche. Une démarche qui vient compléter la toute récente marque Sainchargny, de la Cave de Lugny, en Saône-et-Loire. Six étiquettes de haut vol sur le front des crémants bourguignons qui, forte de ses chardonnays et pinots noirs, entend tailler des croupières au champagne.

Autant de lancements qui valident la stratégie d'un certain Gérard Bertrand. L'ex-rugbyman avait dégainé le premier avec une bulle audoise baptisée Code Rouge. C'était en 2010. Aujourd'hui, il produit entre 50 et 60 000 bouteilles de cette cuvée. **Karine Valentin**

Dès 2010, Gérard Bertrand lançait ses bulles, baptisées Code Rouge.



Tous droits réservés à l'éditeur

Management

Pays : FR
Périodicité : Mensuel
OJD : 65168





Date : Decembre 2019 - janvier 2020
Page de l'article : p.160

Glam



L'artiste Ohgushi a décoré cette bouteille d'un gin créé par la maison Suntory, le couvrant de fleurs de sakura, cerisier ornemental emblématique du Japon. Coffret Roku x Ohgushi, Suntory, chez Nicolas, **33 €.**



Freixenet, la marque espagnole de cava, se lance dans le prosecco *(lire page 36)* et c'est une réussite. La bouteille est belle, les bulles sont fines et les aromes floraux sont subtilement dosés. Prosecco Freixenet, **10,95 €.**

Fabriquées à la main dans les Cornouailles, ces bougies calées dans des culs de bouteilles recyclées diffusent les arômes de vos cocktails préférés (Pina Colada, Sex on the Beach...). Vineyard Candles, Gin & Tonic, sur amazon.fr, **23,63 €.**





Et si, pour votre sapin, vous remplaciez les traditionnelles boules par une bouche façon Rolling Stones ? Le site regorge de modèles drôles et pop. Tongue Sticking Out Christmas Bauble, limelace.co.uk, **19,90 €.**



Si le coffret est aussi soigné qu'une robe de créateur, l'assemblage de ce champagne (six grands et premiers crus) relève lui aussi de la haute couture. Un vin raffiné et racé. Coffret Esprit Couture, champagne Collet, **145 €.**



Dans cette bouteille-carafe, élégante et rétro, un whiskey single barrel à la belle robe ambrée et à la bouche délicate de caramel et d'épices. Single Barrel Rye, Jack Daniel's, **52,50 €.**

ROKU, FREIXENET, GAVIN JOULE, DR, CHAMPAGNE COLLET, JACK DANIEL'S

Tous droits réservés à l'éditeur

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





Date : 29 novembre 2019
Page de l'article : p.16



25 décembre, 12 h 01

Un déjeuner bien accompagné

Depuis le matin, les enfants profitent de leurs cadeaux... Il est temps pour les grands de s'attabler autour d'un bon repas et de profiter de breuvages délicats.



CHAMPAGNE BRUT BLANC DE BLANCS, CHÂTEAU DE BLIGNY

SALIN

Cette très jolie cuvée allie richesse et minéralité.
nez iodé, sur fond de fruits exotiques ↔ saveurs de fruits frais et de litchis, avec une finale minérale
bouche ↔ un tartare de saint-jacques à la mangue

35 € chez Nicolas.



WHISKY FRANÇAIS SINGLE MALT A. ROBOREL DE CLIMENS, FINITION SAUVIGNON 2015

DÉCOUVERTE

Ce whisky subtil est une belle surprise !
nez frais, aux parfums de fruits blancs et d'agrumes ↔ ronde et élégante, avec une finale fraîche
bouche ↔ du homard grillé

A partir de 49 € chez les cavistes.



CHAMPAGNE EXTRA-BRUT BLANC DE NOIRS ANDRÉ TIXIER & FILS, LES CHEMINS D'AMIS

GOURMAND

Très belle expression du cépage meunier dans ce champagne premier cru.
nez intense, aux arômes très fruités ↔ savoureuse
bouche ↔ un foie gras poêlé

25,90 € au domaine. Champagne-andre-tixier.fr



WHISKY SUÉDOIS SINGLE MALT MACKMYRA, ÄPPELBLOM

PRINTANIER

Ce whisky scandinave a vieilli dans des fûts de calvados... Osé !
nez bouquet de fruits et de fleurs sur fond toasté ↔ huileuse, aux saveurs de pomme et d'épices
bouche ↔ un chapon rôti

79 € sur whisky.fr



CHAMPAGNE BRUT PRESTIGE DES SACRES

CONSENSUEL

A la fois classique et gourmand, ce champagne se marie avec de nombreux plats.
nez complexe, entre notes fruitées et pâtissières ↔ crémeuse, gourmande et fraîche
bouche ↔ du chaource, fromage crémeux de la région

26 € au domaine. Champagne-prestigedessacres.com



RHUM VÉNÉZUÉLIEN SANTA TERESA, 1796

AUTHENTIQUE

Sec et équilibré, ce rhum vient joliment rehausser les saveurs du chocolat.
nez doux et gourmand ↔ équilibrée, aux saveurs de chocolat, de miel et de cerise
bouche ↔ un soufflé au chocolat et à la pistache

59 € chez Nysa.



La bûche vintage de Benoit Castel

L'artisan pâtissier-boulanger Benoît Castel revient aux fondamentaux du dessert de Noël avec une bûche au chocolat roulée à l'ancienne. Fidèle à son principe d'authenticité, il n'utilise ni colorant artificiel, ni additif, ni conservateur. Composée d'un biscuit au chocolat, d'une ganache au chocolat amer et d'un confit d'oranges maison, cette bûche revisite les saveurs des orangettes. Pour accompagner ce dessert, mieux vaut oublier le champagne, qui ne fait pas bon ménage avec le chocolat. Préférez des vins doux naturels tels le rivesaltes, le maury ou encore le banyuls.

Boulangerie-pâtisserie Benoît Castel, 72, rue Jean-Pierre-Timbaud, Paris (11e).

nez bouche accord gustatif

photos © SP

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

Tous droits réservés à l'éditeur

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





Date : 29 novembre 2019
Page de l'article : p.49,50,52,...,60
Journaliste : Rachelle Lemoine

Dossier spécial

Champagnes et spiritueux

NECTARS EXQUIS POUR LES FÊTES

Du réveillon de Noël à celui de la Saint-Sylvestre, pour accompagner les plats gourmands, mettons les petits flacons dans les grands. Whiskys, champagnes, gins... Nous vous aidons à choisir la bonne formule au bon moment. A la vôtre, avec modération !

Par Rachelle Lemoine, coordination Lisa Delille, illustrations Juliette Léveillé.

Tous droits réservés à l'éditeur

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

Date : 29 novembre 2019
Page de l'article : p.49,50,52,...,60
Journaliste : Rachelle Lemoine



24 décembre, 19 h 05

Chic, l'apéritif de Noël!

Toute la famille est rassemblée dans le salon, les festivités peuvent débuter. Pour vous ouvrir l'appétit, nous vous proposons de la légèreté en bouche.

Comme chaque année, le champagne est en bonne place pour ouvrir le bal de Noël, mais cela n'a pas toujours été le cas. Durant une grande partie du XXe siècle, les bouchons ne sautaient qu'à l'heure du dessert. Il faut rappeler que, à cette époque, les champagnes étaient beaucoup plus sucrés qu'ils ne le sont aujourd'hui et se mariaient parfaitement avec la fin de repas. Il n'était ainsi pas rare que la célèbre cuvée Cristal, de Louis Roederer, créée en 1876 pour le tsar Alexandre II, atteigne un dosage de 100 grammes de sucre par litre.

Brut, extra-brut, non dosé?

Aujourd'hui, environ 80 % de la production de champagne concerne le brut, qui contient de 6 à 12 grammes de sucre par litre. De nouvelles catégories encore moins sucrées sont apparues: extra-brut (de 0 à 6 grammes par litre) et brut nature ou non dosé (moins de 3 grammes). Ce sont ces dernières qu'il est de bon ton de déguster à l'apéritif, afin de garder un palais net pour la suite du repas. Mais, pour le champagne, comme pour les autres vins, tout est question d'équilibre. Un dosage plus important n'est pas forcément incongru à cette heure-ci. Exemple avec le Moët Impérial (9 grammes par litre).

Pour les inconditionnels des spiritueux, pas de panique! Ces derniers ont toute leur place. On veillera simplement à ne pas choisir des whiskys trop tourbés, qui pourraient gâcher la suite des réjouissances.



CHAMPAGNE BRUT MUMM, CORDON ROUGE

BON PLAN

Son prix et sa qualité font de cette cuvée un incontournable des fêtes.
nez frais, aux arômes de fruits mûrs bouche tout en équilibre entre fraîcheur et puissance accord des gougères au fromage

A partir de 25,50 € en grande surface.



CHAMPAGNE BRUT NICOLAS FEUILLATTE, RÉSERVE EXCLUSIVE

VALEUR SÛRE

Ce champagne doit son harmonie à des années de maturation en cave.
nez dynamique, avec des notes de fruits blancs bouche gourmande, aux saveurs d'abricot et de poire accord un toast roquefort noix

A partir de 28 € chez les cavistes.



CHAMPAGNE BRUT NICOLO & PARADIS, EXCELLENCE

PUR

Beaucoup de finesse pour ce blanc de blancs issu de vieilles vignes et vinifié en fût de chêne.
nez fin et complexe bouche équilibrée, de belle longueur accord des huîtres pochées aux baies roses

43,50 € sur Twil.fr



CHAMPAGNE NON DOSÉ PHILIPPONNAT, ROYALE RÉSERVE

MINÉRAL

Très peu sucrée, cette cuvée est d'une grande pureté.
nez fin et floral bouche vive et précise, aux notes d'agrumes accord du tarama sur des blinis

34 € au Repaire de Bacchus.



TENNESSEE WHISKEY JACK DANIEL'S, GENTLEMAN JACK

ROND

Ce classique des amateurs de whiskys américains ravit par sa douceur.
nez doux, aux accents boisés et vanillés bouche onctueuse, aux notes de réglisse accord des toasts de foie gras

A partir de 25,30 € en grande surface.



GIN SALERS

FRAIS

Sur glace ou allongé de tonic, ce gin auvergnat est une véritable bouffée d'air pur.
nez intense, aux parfums d'agrumes et de cardamome bouche plutôt légère, avec une finale poivrée accord quelques petits dés de saumon fumé

A partir de 22 € en grande surface.

nez bouche accord gustatif

photos © SP

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

Tous droits réservés à l'éditeur

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

Date : 29 novembre 2019
Page de l'article : p.49,50,52,...,60
Journaliste : Rachelle Lemoine



24 décembre, 19 h 05



CHAMPAGNE BRUT BARDIAU, INFLUENCE

SUPER BON PLAN

Un prix tout doux pour une très jolie cuvée qui ravira tous les palais. minéral et iodé nette et fraîche en attaque, aux saveurs citronnées des bulots

17,80 € au domaine. Champagne-bardiau.com



CHAMPAGNE BRUT MOËT & CHANDON, IMPÉRIAL

EXCLUSIF

Cet habillage impérial a été créé en série limitée pour fêter les 150 ans d'une cuvée… impériale ! subtil, aux arômes de fruits, de fleurs et de brioche savoureuse et fraîche des lamelles de comté

33,90 € chez Monoprix.



BLENDED SCOTCH WHISKY BALLANTINE'S, 12 ANS D'ÂGE

RAFFINÉ

Avec ou sans glace, ce whisky délicat est parfait à l'apéritif. fin, aux arômes de miel et de vanille moelleuse et complexe de fines tranches de magret de canard fumé

A partir de 22,50 € en grande surface.



CHAMPAGNE BRUT NATURE JEAUNAUX-ROBIN, FIL DE BRUME

SAVOUREUX

Son amertume en fin de bouche offre une finale rafraîchissante. fruité et vanillé ample et fruitée, avec une belle allonge des verrines de crevettes, avocat et pomelo

36 € au domaine. Champagne-jr.fr



CHAMPAGNE BRUT ÉDOUARD BRUN, RÉSERVE PREMIER CRU

INTENSE

Dominé par le cépage pinot noir, ce champagne révèle une finale persistante. éclatant de fruits blancs savoureuse et charnue, avec une pointe minérale des rillettes de poisson

A partir de 26 € chez les cavistes.



VERMOUTH ROYAL ROUGE, LA QUINTINYE

VINTAGE

Ce vermouth, élaboré avec du pineau des Charentes rouge, est idéal pour un apéro à l'ancienne. gourmand et fruité riche et longue, aux notes de caramel et d'épices des toasts de terrine de lapin aux noisettes

A partir de 20 € chez les cavistes.

Toasts au foie gras…

Mets emblématique des fêtes de fin d'année, le foie gras est bienvenu à l'apéritif pour être dégusté sans excès sur des toasts, voire du pain d'épices. Afin de l'apprécier pleinement, on le sert plutôt avec un champagne brut à base de pinot noir et de meunier – cépages noirs de Champagne –, appelé blanc de noirs. Plus vineux et plus structuré qu'une cuvée élaborée avec du chardonnay, celui-ci soutient bien en bouche le gras et le parfum du mets. Pour les plus aventuriers d'entre vous, essayez l'accord avec un whisky, tout en évitant les single malt écossais. Ils sont trop tourbés pour accompagner un foie gras !



… ou blinis au tarama ?

Spécialité de la cuisine grecque et turque, le tarama connaît un regain d'intérêt chez les Français depuis quelques années. Pendant les fêtes, n'hésitez pas à le proposer, sur des blinis, avec un champagne brut nature ou extra-brut, à base de chardonnay. Ses notes citronnées rehaussent la saveur du tarama, et les bulles du champagne offrent un joli contraste avec le crémeux du mets. On peut aussi l'accorder avec une vodka frappée ou un gin avec glaçons, dont les saveurs d'agrumes et de plantes complètent à merveille cette mise en bouche.

nez bouche accord gustatif

photos © Roulier Turiot/Photo cuisine/Sucré salé, Hussenot/Photo cuisine/ Sucré salé, SP

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

Tous droits réservés à l'éditeur

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

Date : 29 novembre 2019
Page de l'article : p.49,50,52,...,60
Journaliste : Rachelle Lemoine



24 décembre, 21 h 38

Tout le monde à table !

Que boire pour accompagner huîtres ou volailles durant le dîner du réveillon? Le plus difficile sera de choisir dans notre sélection. La suite sera un pur régal.



CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS EXTRA-BRUT COLIN, CUVÉE PARALLÈLE PREMIER CRU

EXPRESSIF

Cette cuvée peu dosée en sucre exprime une superbe minéralité.
👃 très expressif au parfum de fleurs blanches 👄 tendue, à la belle salinité 🍽 des huîtres

27 € au domaine. Champagne-colin.com



SCOTCH WHISKY SINGLE MALT ABERLOUR, CASG ANNAMH

SÉRIE LIMITÉE

Vieilli en fûts de vin de Xérès Oloroso, ce whisky offre de belles notes épicées.
👃 fruité et acidulé 👄 aux saveurs de fruits compotés et d'épices 🍽 un savoureux pâté en croûte

A partir de 49,90 € chez les cavistes.



CHAMPAGNE BRUT GUENIN, EFFLORAISON

BON PLAN

Beaucoup de puissance et de rondeur pour ce champagne au prix incroyable !
👃 puissant, aux effluves de fruits, d'amande et de brioche 👄 croquante, avec des arômes de fruits cuits 🍽 un ris de veau braisé

15,90 € au domaine.



COGNAC LA GUILDE, LORIGNAC EN FINS BOIS 2011

RARE

Ce cognac millésimé est une curiosité à découvrir.
👃 frais, aux arômes de fruits d'été 👄 gourmande, aux saveurs fruitées et miellées 🍽 du canard au miel et aux épices

75 € au Repaire de Bacchus.



CHAMPAGNE BRUT J. DE TELMONT, GRAND VINTAGE 2006

ÉPICÉ

Cette cuvée enchante par sa richesse et sa complexité.
👃 élégant, au bouquet floral 👄 fraîche et acidulée, avec une finale épicée 🍽 un vieux comté

A partir de 28,50 € au domaine. Champagne-de-telmont.com



RHUM VIEUX RÉUNIONNAIS RIVIÈRE DU MÂT, ROYAL RÉSERVE

VALEUR SÛRE

Un rhum très abordable, tout en rondeur et en complexité.
👃 riche et gourmand 👄 généreuse, avec des notes de miel et d'épices 🍽 un baba

A partir de 20,95 € en grande surface.



L'art du repas au champagne

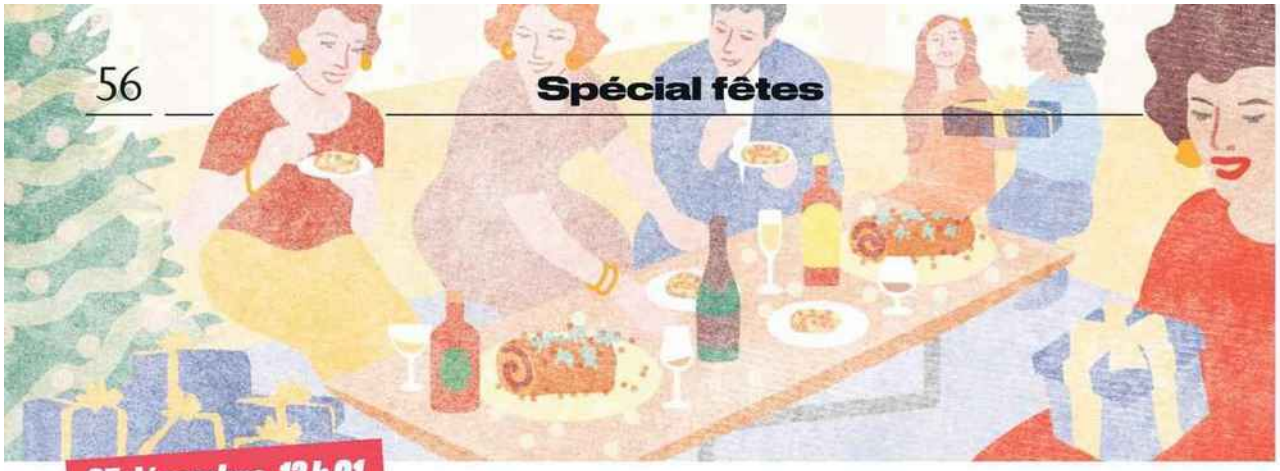
S'il se consomme généralement à l'apéritif, le champagne gagne à être découvert au cours d'un repas. Il est si versatile que, bien souvent, c'est avec lui qu'on réalise les meilleures associations. Et il s'accorde avec tous les types de mets, de l'entrée au dessert. On peut choisir un blanc de blancs (100 % chardonnay, un cépage blanc) pour accompagner les poissons et les crustacés, ou un blanc de noirs (à base de pinot noir et/ou de pinot meunier, des cépages noirs) pour sublimer un plat de viande. Le champagne fait aussi merveille avec le fromage. Pour les produits au long affinage, optez plutôt pour un vin millésimé; avec un chèvre, choisissez-le plus jeune et plus vif.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.
photos © Zoé Blaise/Photo cuisine/Sucré salé, SP
nez 👄 bouche 🍴 accord gustatif

Tous droits réservés à l'éditeur

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

Date : 29 novembre 2019
Page de l'article : p.49,50,52,...,60
Journaliste : Rachelle Lemoine



25 décembre, 12 h 01

Un déjeuner bien accompagné

Depuis le matin, les enfants profitent de leurs cadeaux... Il est temps pour les grands de s'attabler autour d'un bon repas et de profiter de breuvages délicats.



CHAMPAGNE BRUT BLANC DE BLANCS, CHÂTEAU DE BLIGNY

SALIN

Cette très jolie cuvée allie richesse et minéralité.
iodé, sur fond de fruits exotiques saveurs de fruits frais et de litchis, avec une finale minérale
un tartare de saint-jacques à la mangue

35 € chez Nicolas.



WHISKY FRANÇAIS SINGLE MALT A. ROBOREL DE CLIMENS, FINITION SAUVIGNON 2015

DÉCOUVERTE

Ce whisky subtil est une belle surprise!
frais, aux parfums de fruits blancs et d'agrumes ronde et élégante, avec une finale fraîche
du homard grillé

A partir de 49 € chez les cavistes.



CHAMPAGNE EXTRA-BRUT BLANC DE NOIRS ANDRÉ TIXIER & FILS, LES CHEMINS D'AMIS

GOURMAND

Très belle expression du cépage meunier dans ce champagne premier cru.
intense, aux arômes très fruités savoureuse
un foie gras poêlé

25,90 € au domaine. Champagne-andre-tixier.fr



WHISKY SUÉDOIS SINGLE MALT MACKMYRA, ÄPPELBLOM

PRINTANIER

Ce whisky scandinave a vieilli dans des fûts de calvados... Osé!
bouquet de fruits et de fleurs sur fond toasté
huileuse, aux saveurs de pomme et d'épices un chapon rôti

79 € sur whisky.fr



CHAMPAGNE BRUT PRESTIGE DES SACRES

CONSENSUEL

A la fois classique et gourmand, ce champagne se marie avec de nombreux plats.
complexe, entre notes fruitées et pâtissières crémeuse, gourmande et fraîche
du chaource, fromage crémeux de la région

26 € au domaine. Champagne-prestigedessacres.com



RHUM VÉNÉZUÉLIEN SANTA TERESA, 1796

AUTHENTIQUE

Sec et équilibré, ce rhum vient joliment rehausser les saveurs du chocolat.
doux et gourmand
équilibrée, aux saveurs de chocolat, de miel et de cerise
un soufflé au chocolat et à la pistache

59 € chez Nysa.



La bûche vintage de Benoît Castel

L'artisan pâtissier-boulanger Benoît Castel revient aux fondamentaux du dessert de Noël avec une bûche au chocolat roulée à l'ancienne. Fidèle à son principe d'authenticité, il n'utilise ni colorant artificiel, ni additif, ni conservateur. Composée d'un biscuit au chocolat, d'une ganache au chocolat amer et d'un confit d'oranges maison, cette bûche revisite les saveurs des orangettes. Pour accompagner ce dessert, mieux vaut oublier le champagne, qui ne fait pas bon ménage avec le chocolat. Préférez des vins doux naturels tels le rivesaltes, le maury ou encore le banyuls.

Boulangerie-pâtisserie Benoît Castel, 72, rue Jean-Pierre-Timbaud, Paris (11e).

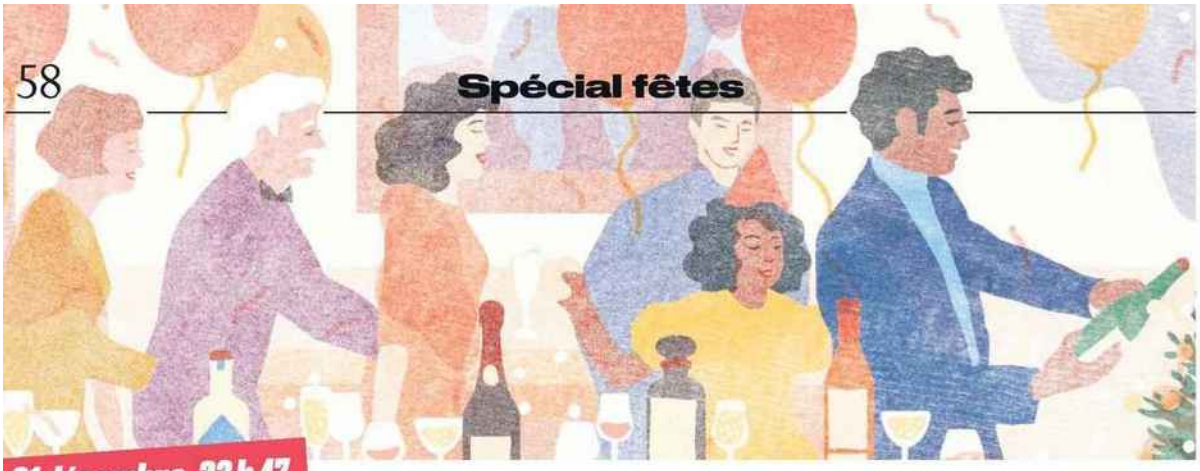
nez bouche accord gustatif photos © SP

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

Tous droits réservés à l'éditeur

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

Date : 29 novembre 2019
Page de l'article : p.49,50,52,...,60
Journaliste : Rachelle Lemoine



31 décembre, 23 h 47

Prêts pour faire la fête?

Après le dîner de la Saint-Sylvestre, les douze coups de minuit approchent... Tout le monde se prépare à trinquer à la nouvelle année.



CHAMPAGNE ROSÉ BRUT LEGUILLETTE ROMELOT, NUANCES

DÉCOUVERTE

Cuvée d'un bel équilibre qui se déguste comme une gourmandise.
gourmand, au fruité intense
crémeuse, aux saveurs de fruits rouges
citronnée et minérale

28 € au domaine. Champagne-leguillette-romelot.net



CHAMPAGNE DEUTZ, BRUT CLASSIC

VALEUR SÛRE

Un grand classique qui séduit par son équilibre et sa fraîcheur. Incontournable!
bouquet floral avec une note de pâte d'amande
onctueuse, fraîche et savoureuse
fruitée très persistante

32,50 € sur Twil.fr



LIQUEUR H. THEORIA, PROCRASTINATION

INCROYABLE

Une liqueur étonnante et des saveurs délicieuses à apprivoiser.
intense aux senteurs de bois et de thé
aux saveurs d'orange, de jasmin et de romarin
prégnante

60 € au Repaire de Bacchus.



DRY GIN CLOS SAINT-JOSEPH, L'Ô DE JO

AÉRIEN

Produit en Bourgogne, ce gin se déguste frappé ou avec du tonic.
franc et délicat, aux notes de fleurs et de citrus
pleine de fraîcheur et de rondeur
longue et nette

50 € sur Saveursdebourgogne.fr



SCOTCH WHISKY SINGLE MALT GLENFIDDICH, PROJECT XX

UNIQUE

Un spiritueux qui invite à la dégustation.
boisé et vanillé
saveurs de cannelle, d'amande, de barbe à papa…
longue et savoureuse

A partir de 55 € chez les cavistes.



BAS-ARMAGNAC DOMAINE TARIQUET, VSOP

CLASSIQUE

Une eau-de-vie accessible qui accompagnera l'après-dîner avant de danser.
vif, avec de notes de fruits mûrs et de fleurs
souple, intense et épicée
vanillée et fruitée

35 € chez Nysa.



Des alternatives au champagne

Le champagne est l'un des vins les plus chers à élaborer. Résultat, son prix est élevé. Et comme on débouche souvent plusieurs bouteilles lors de la nuit de la Saint-Sylvestre, le budget consacré au précieux breuvage grimpe vite. Alors, achetez-le chez les petits producteurs. Sinon, d'autres vins, bien moins chers, constituent une alternative honnête.
De nombreux crémants sont ainsi produits dans presque toutes les régions viticoles de France: Alsace, Jura, Bourgogne, Loire, Bordeaux, Die, Limoux…
Leur qualité n'a cessé de progresser et on trouve aujourd'hui d'excellentes bouteilles de ces vins effervescents à moins de 15 euros.

nez bouche note finale

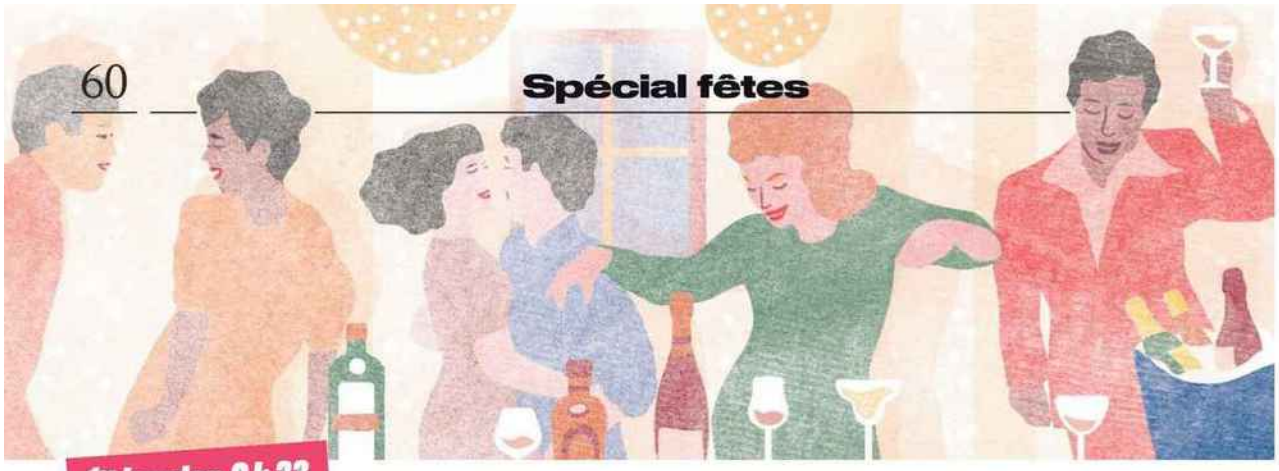
photos © Getty, SP

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

Tous droits réservés à l'éditeur

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

Date : 29 novembre 2019
Page de l'article : p.49,50,52,...,60
Journaliste : Rachelle Lemoine



1er janvier, 0 h 33

La nuit va être longue...

Après les échanges de vœux sous la branche de gui, la fête bat son plein: danses endiablées, bulles et liqueurs... avec modération !



CHAMPAGNE BRUT MICHEL FAGOT, TRADITION

BON PLAN

Un excellent champagne brut à prix très abordable.
gourmand: bouquet de fruits mûrs et pointe florale agréable, aux saveurs généreuses
fraîche et savoureuse

17 € au domaine. www.fagot.fr



CHAMPAGNE BRUT MADAME RAYMONDE, TRADITION

SYMPATHIQUE

Cette bouteille à la présentation amusante contient un joli breuvage.
intense et fruité
puissante et gourmande
tout en légèreté

25 € au domaine. Madame-raymonde.fr



RHUM ÉPICÉ MAISON LA MAUNY, SPICED

TYPIQUE

A déguster pur ou avec de la glace pilée, du jus de citron et du gingembre.
aux effluves de muscade, de cannelle et de miel
suave, aux goûts d'épices et de sucre
notes de caramel et d'agrumes

A partir de 29 € chez les cavistes.



LIQUEUR AUX 56 PLANTES, JÄGERMEISTER

ICÔNE

Reine des nuits berlinoises, cette spécialité aux herbes venue d'Allemagne prend toute sa saveur en shot glacé.
médicinal fraîche
et stimulante persistante

A partir de 18,25 € en grande surface.



GIN TOVESS

NOUVEAU

Distillé en banlieue de Birmingham, ce dry gin fera un gin tonic raffiné.
frais, aux notes d'agrumes
harmonieuse et très délicate longue,
aromatique et rafraîchissante

24,99 € sur Amazon.fr

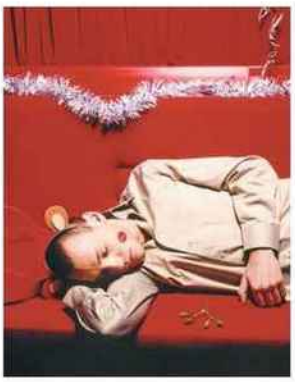


SCOTCH WHISKY SINGLE MALT CARDHU, 12 ANS D'ÂGE

VELOUTÉ

Souple et parfumé, ce whisky exprime l'essence des malts écossais.
rond, au bouquet de poire mûre
veloutée, aux saveurs épicées
chaleureuse et miellée

A partir de 30 € en grande surface.



Halte à la gueule de bois !

Même si votre consommation d'alcool est raisonnable durant les fêtes, boire plus que d'habitude peut entraîner des lendemains difficiles. Pour éviter ce type de désagrément, il est important de manger des aliments riches en matières grasses pendant la fête, ils ralentissent l'absorption de l'alcool par le corps. Ça tombe bien, nos agapes en regorgent. Surtout, il est recommandé de boire lentement. On est moins tenté de remplir votre verre s'il reste toujours à moitié plein. Autre règle d'or, avoir toujours à portée de main un verre d'eau. L'idéal étant d'en boire un après chaque verre d'alcool. Enfin, évitez les mélanges, soyez modéré et consommez beaucoup d'eau avant de vous coucher.

nez bouche note finale

photos © Getty, SP

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

Tous droits réservés à l'éditeur

la Gazette de l'Hôtel Drouot
Pays : FR
Périodicité : Hebdomadaire
OJD : 22094





Date : 29 novembre 2019
Page de l'article : p.342-343

LE PLAISIR EST UN ART

secrets de palais



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ

ZÉBRURES ICONIQUES

Laurent-Perrier propose un nouveau rituel de service donnant au flacon iconique de Cuvée Rosé un éclat singulier : une robe or rose aux zébrures entrelacées, tels les arômes frais de fruits rouges, où se mêlent framboise, cerise et groseille.
Disponible en exclusivité chez Nicolas.
Prix de vente recommandé de l'édition limitée de Cuvée Rosé Laurent-Perrier : **80 €**
www.laurent-perrier.com



L'ART DE LA MISE EN CARAFE

Présenté à l'Exposition universelle de Paris en 1878, la carafe Beaune illustre les gestes de haute précision des doreuses de la manufacture. Composé de guirlandes de fleurs et de feuilles d'acanthes enroulées, de style Louis XV, le décor en relief à l'or fin est appliqué à la main par couches successives.
Défi supplémentaire, le bouchon soufflé en creux vient couronner cette pièce exceptionnelle, symbole de l'art de recevoir Baccarat.
Édition limitée : 18 exemplaires
Prix : **12 000 €**
www.baccarat.fr



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ

EXCEPTION D'ARTISTE

Artiste Ruinart de l'année, le travail de Vik Muniz s'exprime sur un coffret d'exception proposé en édition limitée de 30 exemplaires dissimulant un jéroboam de Blanc de Blancs, l'emblème du goût Ruinart.
L'artiste a su réinterpréter les ceps de vignes à l'aide de bouts de bois noircis et de fusains. L'objet, doté d'une seconde vie, devient ainsi un élément de mobilier artistique et décoratif unique, tel un guéridon contemporain. Édition limitée Vik Muniz disponible à la maison Ruinart,
4, rue des Crayères, 51100 Reims
ou par téléphone au +33(3)26 77 51 16
Prix : **5 000 €**
www.ruinart.com



LE CHOCOLAT FAIT LE MUR

Pour célébrer les 30 ans de la chute du mur de Berlin, le chocolatier et sculpteur Patrick Roger a imaginé une réplique du mur de Berlin tout en chocolat, installée dans les vitrines de la boutique du 225, rue du Faubourg-Saint-Honoré. 7 mètres de long, 3,60 mètres de haut, la même hauteur que l'original, et une tonne de chocolat ont été nécessaires pour la façonner. Cette réalisation titanesque s'accompagne de petites bombes de graffs en chocolat noir et garnies d'amandes.
Bombe de graffs Patrick Roger
Prix : **55 €**
www.patrickroger.com

Tous droits réservés à l'éditeur

la Gazette de l'Hôtel Drouot
Pays : FR
Périodicité : Hebdomadaire
OJD : 22094

Date : 29 novembre 2019
Page de l'article : p.342-343

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ



ENTRECHATS DE LÉGENDE

Comtes de champagne rosé, un plaisir rarissime et exclusif. Cette cuvée n'est en effet produite que lorsque l'année est exceptionnelle, non seulement en chardonnay mais aussi en pinot noir. Cuvée la plus rare de la maison Taittinger, c'est un champagne de légende qu'appréciait par-dessus tout le danseur et chorégraphe Rudolf Noureev :
« Quand je bois du Comtes de champagne rosé, je ne danse plus, je vole… »
Mathusalem de Comtes de Champagne Grands crus Blanc de Blancs 2007.
Prix : **2500 €**
www.taittinger.com



MISE EN BÛCHE

Yann Couvreur continue de développer sa vision de la pâtisserie de demain : celle d'une pâtisserie allégée en sucre, où chaque dessert doit être porté par une harmonie dans les saveurs. Bûche signature « Chilling Christmas » à la mousse de marron et brisures de marrons confits, biscuit marron et miel de châtaignier, croustillant à la cazette, crémeux cazette et caramel.
Prix : **90 €** pour 6 personnes
www.yanncouvreur.com



POUPÉE DE PORCELAINE

Les matriochkas en porcelaine de Limoges, comme nouvelle gamme de présentoirs à caviar. La collaboration entre Caviar Kaspia et la maison Carpenet donne naissance à une gamme de présentoirs à caviar, rares et précieux, qui viennent, avec originalité et raffinement, magnifier la denrée comme le veut la tradition. Cette collection fine et délicate, emblématique du plus pur artisanat français, a été imaginée par le designer Georges Riu.
Matriochka Tatiana, h. 20 cm, l. 14 cm
Prix : **465 €** (ce produit est vendu sans caviar)
www.caviarkaspia.com

MALLE ANXIOLYTIQUE

Les deux créateurs, Fred Pinel et Nicolas Cloiseau, unissent leurs talents autour d'une malle de dégustation… de chocolat. Une luxueuse folie pour les fêtes de fin d'année.
Vous pensiez tout savoir de votre chocolat préféré, l'avez-vous seulement dégusté dans le plus merveilleux des écrins, les yeux bandés, délicatement épousseté, parfaitement tranché ?
Exemplaire unique réalisable à l'identique sur commande.
Dimensions :
Fermée : 555 x 535 x 385 mm - Ouverte : 880 x 1075 x 335 mm.
Poids : 40 kg.
Prix : **39 500 €**
www.pineletpinel.com



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ



ALLIANCE PARFAITE

Brut Nature est l'émanation d'une pensée libre autour d'une rencontre, celle de la maison Louis Roederer et du créateur Philippe Starck.
Le millésime 2012 est un vin de terroir, de sol et de climat, illustration parfaite de l'alliance entre l'homme et la nature.
Ce millésime est une jubilation, une célébration de l'instant présent.
Coffret Brut nature
Prix : **170 €**
www.louis-roederer.com

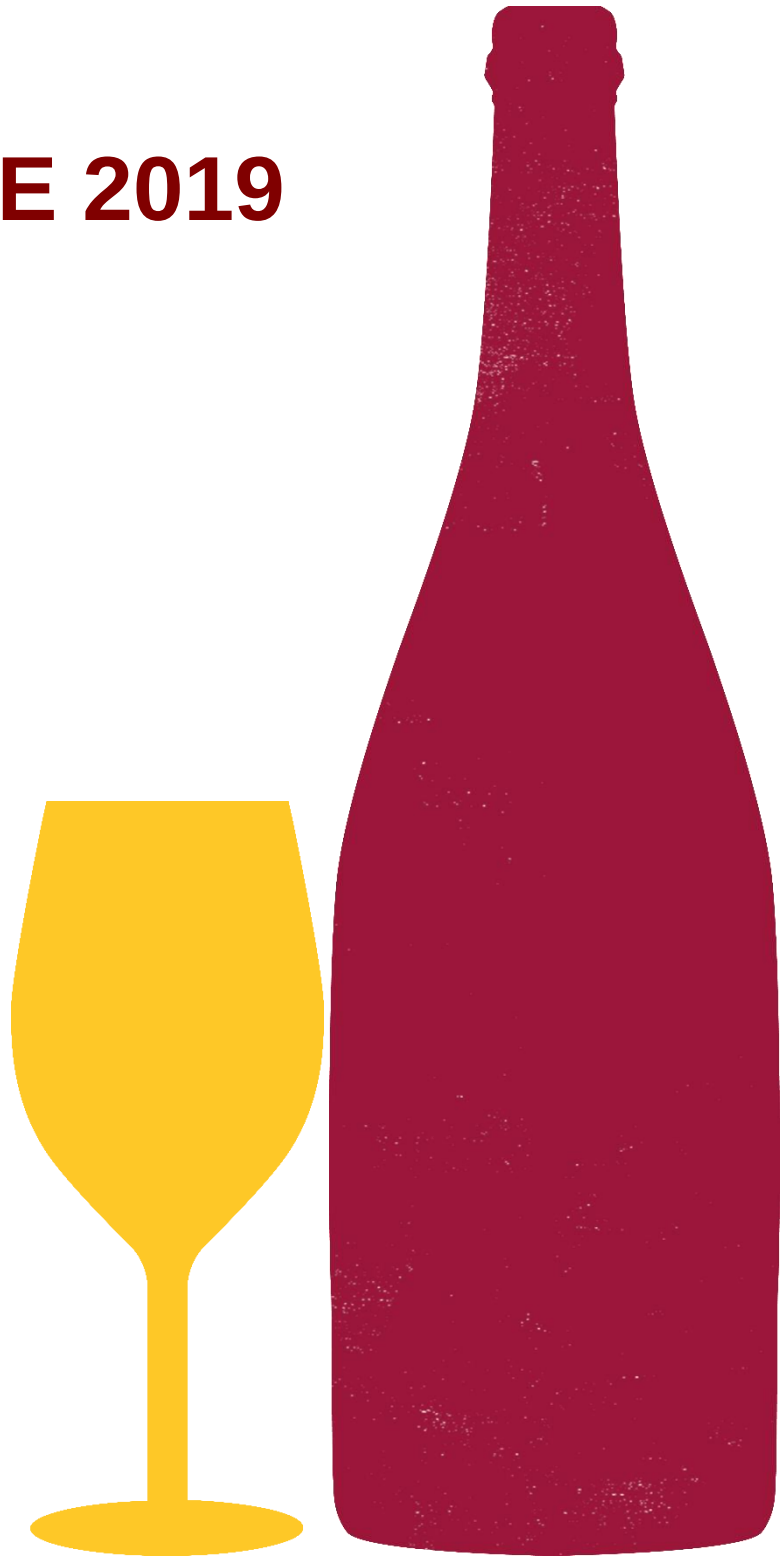
Tous droits réservés à l'éditeur

NICOLAS

DEPUIS 1822

Nous prenons soin de vos vins

DECEMBRE 2019



Omnicom
Public
Relations
Group



CORPORATE

Omnicom
Public
Relations
Group

NICOLAS
DEPUIS 1822
Nous prenons soin de vos vins



CORPORATE

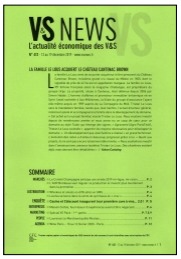
CRAFT BEERS & CIE

Omnicom Public Relations Group

NICOLAS
DEPUIS 1822
Nous prenons soin de vos vins

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

Pays : FR
Périodicité : Hebdomadaire





Date : Du 13 au 19 decembre 2019
Page de l'article : p.11
Journaliste : T.G.

PEOPLE

Laurence Le Marchand quitte Nicolas

FRANCE

Directrice qualité et développement durable depuis 5 ans, **Laurence Le Marchand** quitte l'enseigne de cavistes Nicolas. En conséquence, **Jérôme Poiret** récupère la direction de la qualité en plus de celles des achats et du marketing produits au sein d'un vaste pôle produits. Les autres membres du service qualité restent en poste, notamment les trois œnologues, **Cécile Escaro**, **Audrey Fournier-Jacquart** et **Adrien Varot**. ■ ***T.G.***

Tous droits réservés à l'éditeur



© MAXIM KHYTRA/PA/GETTYIMAGES

Le phénomène **craft beer**

Montée en goût et en gamme, la bière continue de progresser dans le hors-domicile. « *Normal*, estime Philippe Jugé, organisateur du salon Planète Bière, *elle a comblé, chez les jeunes, l'espace qu'il y avait entre les spiritueux et les softs.* » L'heure est à la valorisation de leur extraordinaire palette aromatique avec les stouts aux notes cacao/chocolat ou les IPA aux arômes de fruits exotiques, au retour de l'amer. Les **microbrasseries profitent de l'engouement** – en France, elles étaient 1 600 début 2019, elles seront environ 300 de plus au 1er janvier 2020 – au même titre que **toutes les bières qui s'inscrivent dans le mouvement craft,** qui ont l'avantage, dans l'esprit des consommateurs, de conjuguer personnalité du produit, authenticité et production locale. Une croissance qu'a bien intégrée le caviste Nicolas, qui fait une incursion en dehors de son univers originel, puisqu'il a inauguré en octobre une enseigne dédiée, Craft Beers & Cie.

Plus globalement, les 10 000 références existant dans le pays ont imposé la nécessité de mieux parler de la bière, en évoquant la couleur, la fermentation, le hou-

Tous droits réservés à l'éditeur

1. Selon Brasseurs de France, il existe une France des brasseries qui, outre les berceaux historiques du Nord et de l'Est, rayonne sur l'ensemble du territoire et s'ancre dans les spécialités régionales : bières à la rose, aux myrtilles selon les régions, à la chicorée dans le Nord, au blé noir en Bretagne, aux marrons en Ardèche.
2. Les IPA ont le vent en poupe chez les jeunes.
3. Le brasseur Blue Coast Brewing s'est associé à Malongo pour la Kawa Stout, une bière à base de café d'Éthiopie biologique et équitable.



© BOURGANEL © LAGUNITAS © MALONGO

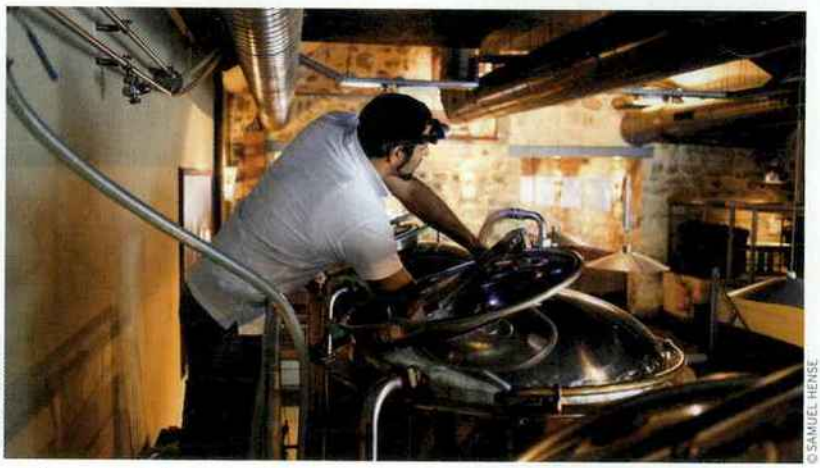
400 m². 250 références de bières... Craft Beers & Cie, la nouvelle enseigne du caviste Nicolas, mixe boutique, atelier de brassage et espace dégustation. Inaugurée à Saint-Cloud, elle pourrait essaimer à Marseille et Lille.



© CRAFT BEER ET CIE



Bapbap, qui distribue sa bière notamment dans les restaurants à l'offre locale et les lieux dotés d'une forte identité parisienne, comme La Rotonde et La Javel, va lancer en 2020 une Indian Pale Ale bio, pour répondre à la demande croissante pour des bières issues de l'agriculture biologique.



© SAMUEL HENSE © SAMUEL HENSE

Les clients des FrogPubs peuvent visiter les microbrasseries et voir le personnel brasser la bière.

blonnage et les variétés de houblon, de malts et de levures utilisés. Les consommateurs témoignent d'un réel intérêt pour ce discours d'expert, et **la communauté des biérologues émerge.** *« Les gens veulent des bières qui ont des histoires, et c'est important que les bars puissent les raconter »*, souligne Paul Chantler, fondateur de FrogBeer, qui forme tous les managers de ses pubs au brassage. Dans la même optique, Bapbap propose à ses clients B to B une visite gratuite de sa brasserie. Et c'est autour de la bière, de ses histoires, ses produits, ses pubs et brasseries que le réseau social Untappd a été créé par des passionnés. •

4,5 %
La progression de la bière en CHD en 2018, tirée notamment par les bières de spécialités (+ 22,7 %)
Source : Gira Foodservice

Tous droits réservés à l'éditeur

LE FIGARO
Pays : FR
Périodicité : Quotidien
OJD : 305701





Date : 30 decembre 2019
Page de l'article : p.12-13
Journaliste : MARIE BARTNIK

MÉDIAS et ENTREPRISES

Les cavistes veulent résister au recul des spiritueux

Tandis que Nicolas ouvre un magasin dédié à la bière, Cdiscount a désormais une boutique mixte.

MARIE BARTNIK @mariebartnik

DISTRIBUTION Chacun sa recette pour faire face à la baisse des ventes des spiritueux. L'enseigne spécialisée Nicolas a ainsi ouvert début novembre à Saint-Cloud, dans les Hauts-de-Seine, un magasin exclusivement dédié aux bières artisanales, dont les ventes connaissent une progression fulgurante. Cdiscount, qui a vendu en ligne l'année dernière 4 millions de bouteilles de vin, mise de son côté sur la bière, mais aussi sur une sélection affûtée de spiritueux, à destination des adeptes de cocktails.

L'e-commerçant, filiale du Groupe Casino, a depuis le 12 décembre une boutique physique dans le 3e arrondissement de Paris, et une marque dédiée, La Nouvelle Cave, pour mettre en valeur ses sélections. Pour se différencier des concurrents, La Nouvelle Cave vise à la fois les néophytes, intimidés à l'idée de franchir la porte d'un caviste, et les amateurs de cocktails et de bières artisanales. À destination des premiers, Cdiscount ne classe pas les vins par appellation mais par couleur (rouge, blanc, rosé) et par goût (fruité, par exemple). Les avis des consommateurs Cdiscount sont affichés devant chaque bouteille, afin d'aider le client dans son choix.



La Nouvelle Cave, de l'e-commerçant Cdiscount, vise à la fois les néophytes en vin et les amateurs de cocktails et de bières artisanales. GROUPE CASINO

Tous droits réservés à l'éditeur

LE FIGARO
Pays : FR
Périodicité : Quotidien
OJD : 305701

Date : 30 decembre 2019
Page de l'article : p.12-13
Journaliste : MARIE BARTNIK

Pour les adeptes des cocktails, La Nouvelle Cave offre une sélection de 130 spiritueux, dont 70 % de français. *« Notre offre en matière de spiritueux est plus riche que les cavistes traditionnels*, explique Laurent Lacluque, directeur des achats vins et spiritueux pour Cdiscount. *C'est un segment jusqu'à présent très peu exploité. »*

Cours de cocktails

Le marché des spiritueux est en recul dans l'Hexagone. Les ventes ont baissé l'année dernière, aussi bien en volume (-2,1 %) qu'en valeur (-1,34 %). Mais deux catégories croissent fortement : le rhum (+5,7 % en valeur) et les gins (+7,6 %). *« Nous avons les premiers lancé une foire aux gins*, poursuit Laurent Lacluque. *Sur Cdiscount, les ventes de spiritueux connaissent des croissances à deux chiffres. »* Le e-commerçant fait le constat que les Parisiens, et notamment les femmes, sont adeptes des cocktails. Il leur propose à La Nouvelle Cave d'assister à des ateliers de « mixologie », pour apprendre à les réaliser.

Cdiscount mise également sur la bière artisanale, avec 70 références. *« Quand on est spécialiste du vin, il est légitime de proposer également une sélection de bières »*, estime Laurent Lacluque. Selon une étude publiée par Xerfi en octobre, les ventes de bières artisanales devraient croître de 20 % par an d'ici à 2020.

Le caviste aux 500 boutiques Nicolas l'a bien compris également. Sa nouvelle boutique de bières artisanales, Craft Beer & Cie, ouverte à Saint-Cloud pourrait être déployée dans d'autres villes de France. Nicolas ne délaisse pas les spiritueux pour autant. *« C'est une catégorie qui reste forte chez Nicolas depuis des années, avec des clients fidèles à nos références »*, précise l'enseigne. ■

-2,1 %
Baisse des ventes de spiritueux en France en 2018, en volume

Tous droits réservés à l'éditeur

Crazy Bourse

www.crazybourse.com
Pays : France
Dynamisme : 202

Visualiser l'article

Les cavistes veulent résister au recul des spiritueux

Tandis que Nicolas ouvre un magasin dédié à la bière, Cdiscount a désormais une boutique mixte. Lire la suite ...

Tous droits réservés à l'éditeur

LE FIGARO.fr

Date : 29/12/2019
Heure : 21:58:46
Journaliste : Marie Bartnik

www.lefigaro.fr
Pays : France
Dynamisme : 153

Visualiser l'article

Les cavistes veulent résister au recul des spiritueux

Tandis que Nicolas ouvre un magasin dédié à la bière, Cdiscount a désormais une boutique mixte.



La Nouvelle Cave, de l'e-commerçant Cdiscount, vise à la fois les néophytes en vin et les amateurs de cocktails et de bières artisanales. Groupe Casino

Chacun sa recette pour faire face à la baisse des ventes des spiritueux. L'enseigne spécialisée Nicolas a ainsi ouvert début novembre à Saint-Cloud, dans les Hauts-de-Seine, un magasin exclusivement dédié aux bières artisanales, dont les ventes connaissent une progression fulgurante. Cdiscount , qui a vendu en ligne l'année dernière 4 millions de bouteilles de vin, mise de son côté sur la bière, mais aussi sur une sélection affûtée de spiritueux, à destination des adeptes de cocktails.

L'e-commerçant, filiale du Groupe Casino, a depuis le 12 décembre une boutique physique dans le 3 e arrondissement de Paris, et une marque dédiée, La Nouvelle Cave, pour mettre en valeur ses sélections. Pour se différencier des concurrents, La Nouvelle Cave vise à la fois les néophytes, intimidés à l'idée de franchir la porte d'un caviste, et les amateurs de cocktails et de bières artisanales. À destination des premiers, Cdiscount ne classe pas les vins par appellation mais par couleur (rouge, blanc, rosé) et par goût (fruité, par exemple). Les avis des consommateurs Cdiscount sont affichés devant chaque bouteille, afin d'aider le client dans son choix.

Pour les adeptes des cocktails, La Nouvelle Cave offre une sélection de 130 spiritueux, dont 70 % de français. *«Notre offre en matière de spiritueux est plus riche que les cavistes traditionnels* , explique Laurent Lacluque, directeur des achats vins et spiritueux pour Cdiscount. *C'est un segment jusqu'à présent très peu exploité.»*

Cours de cocktails
Le marché des spiritueux est en recul dans l'Hexagone. Les ventes ont baissé l'année dernière, aussi bien en volume (- 2,1 %) qu'en valeur (- 1,34 %). Mais deux catégories croissent fortement: le rhum (+ 5,7 % en valeur) et les gins (+ 7,6 %). *«Nous avons les premiers lancé une foire aux gins,* poursuit Laurent Lacluque. *Sur Cdiscount, les ventes de spiritueux connaissent des croissances à deux chiffres.»* Le e-commerçant fait le constat que les Parisiens, et notamment les femmes, sont adeptes des cocktails. Il leur propose à La Nouvelle Cave d'assister à des ateliers de «mixologie», pour apprendre à les réaliser.

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

Cdiscount mise également sur la bière artisanale , avec 70 références. *«Quand on est spécialiste du vin, il est légitime de proposer également une sélection de bières»* , estime Laurent Lacluque. Selon une étude publiée par Xerfi en octobre, les ventes de bières artisanales devraient croître de 20 % par an d'ici à 2020.

Le caviste aux 500 boutiques Nicolas l'a bien compris également. Sa nouvelle boutique de bières artisanales, Craft Beer & Cie, ouverte à Saint-Cloud pourrait être déployée dans d'autres villes de France. Nicolas ne délaisse pas les spiritueux pour autant. *«C'est une catégorie qui reste forte chez Nicolas depuis des années, avec des clients fidèles à nos références»* , précise l'enseigne.

Tous droits réservés à l'éditeur

Media : over blog

11 707 770 visiteurs uniques

Lien : http://bihan-breizhad.over-blog.com/et-nicolas-vint-a-la-biere.html

Accueil Contact

Et Nicolas vint à la bière !

Publié le 2 décembre 2019 par Maxime Prigent



Spécialiste en vin depuis bientôt deux siècle, le groupe Nicolas se lance dans la bière artisanale avec un nouveau concept, Creft Beers & Cie, qui a ouvert ses portes en Octobre dernier à Saint-Cloud dans les Hauts-de-Seine. Cette cave de 400m^2 réunit un espace de vente (bières,



vins et spiritueux, verrerie, etc.), un espace de dégustation et une salle de brassage pour les amateurs qui souhaitent découvrir cette activité et créer leurs propres bières. 250 références de bières artisanales françaises (10% locales) et étrangères sont proposées à la vente et à la dégustation. Le sommelier Cyril Hubert a été choisi comme partenaire pour concevoir le lieu et animer des ateliers

Suivez-moi

Catégories

Dégustation (121)
Salons 2018 (3)
Annonces 2018 (2)
Annonces 2019 (2)
Conférence De Presse 2019 (1)

Newsletter

Abonnez-vous pour être averti des nouveaux articles publiés.

Saisissez votre email ici S'abonner

Articles récents



d'initiation à la dégustation.





Au Sein de l'atelier de brassage, les brasseurs en herbes pourront concocter une recette au choix parmi les quatre proposées : blonde, blanche, IPA et triple. C'est le matériel WilliamsWarn avec son Brewkeg de 10L qui a été choisi, il permet de brasser et d'enfûter directement 2 fois 5L de bière. Les ingrédients sont mis à la disposition des participants, on y retrouve, selon les recettes : du moût de bière liquide, de l'extrait de malt en poudre, de la levure, de la vergeoise, etc. Une salle de garde a été prévue pour accueillir les brassins qui y séjourneront pendant, en moyenne, une semaine avant que les apprentis brasseurs puissent venir récupérer leurs fûts de bière prêt à l'emploi muni d'un système de tirage pression avec capsule de Co_2 intégrée.

En fonction du succès de ce nouveau concept, le groupe Nicolas pourrait le développer dans d'autres métropoles françaises.

En fonction du succès de ce nouveau concept, le groupe Nicolas pourrait le développer dans d'autres métropoles françaises.



Craft Beer & Cie, 12 bis rue de Dailly, 92210 Saint-Cloud. Ouvert du Lundi au Samedi de 11h à 21h, jusqu'à 22h le Jeudi et le Vendredi.

https://www.craftbeersetcie.com/

Maxime Prigent.

Recherche

Recherche

Liens

Bières Delos

Archives

2019
- Décembre (1)
- Octobre (20)
- Septembre (22)
- Août (23)
- Avril (1)
- Mars (16)
- Février (17)
- Janvier (9)

2018



CORPORATE

PARTENARIAT EXTERION MEDIA

Omnicom
Public
Relations
Group

NICOLAS
DEPUIS 1822
Nous prenons soin de vos vins

IC LE MAG
Pays : FR
Périodicité : Trimestriel



Date : Novembre 2019
Page de l'article : p.68-69

LES ACTUALITÉS DU DIGITAL MÉDIA

CHEZ NICOLAS, LES VITRINES « SORTENT » DU CADRE

Pour contourner l'interdiction des mobiliers urbains digitaux dans les rues de Paris, la régie Exterion-Media a lancé une nouvelle offre d'écrans installés directement dans les vitrines des magasins. L'enseigne Nicolas en est le premier client.



Tous droits réservés à l'éditeur

« Catch » : tel est le nom de la nouvelle offre digitale d'**ExterionMedia**, lancée le 1er octobre dernier. Ce dispositif comprend 500 écrans de 75 pouces et 55 pouces, placés dans les vitrines des magasins. Avec un premier partenariat fort, avec l'enseigne **Nicolas** (propriété du groupe Castel) et le groupe média ***Vice***. Le caviste a noué un contrat avec Exterion pour la mise en régie de ses écrans numériques, soit près de 400 écrans à Paris et en Ile-de-France. Son credo : la micro-audience. *« Nos écrans intègrent des spots publicitaires, 4 maximum par boucles, ainsi que du contenu fourni par le producteur Vice. Celui-ci anime des contenus pertinents sur l'ensemble des écrans du réseau, de manière à donner une ligne éditoriale spécifique pour en faire des mobiliers d'attraction »*, décrit Christophe Hermelin, directeur marketing chez Nicolas.

MESURE DES ÉMOTIONS. Totalement orienté « datas », ce dispositif DOOH est conçu pour toucher les consommateurs sur leurs parcours de vie urbains. En outre, il garantit aux annonceurs un ciblage optimal de leurs audiences. Mais ce n'est pas tout. *« ExterionMedia a équipé, pour ce lancement, une vingtaine de ses écrans de capteurs pour mesurer les émotions, grâce à sa technologie Emolive, développée en association avec la start-up Datakalab, à partir des neurosciences et du codage facial »*, précise Jean-François Curtil, Pdg d'ExterionMedia. Ce qui permet, *in fine*, de mesurer l'engagement émotionnel généré par les campagnes.

Tous droits réservés à l'éditeur



CORPORATE

SERVICES

Omnicom Public Relations Group

NICOLAS
DEPUIS 1822
Nous prenons soin de vos vins

Pays : FR
Périodicité : Hebdomadaire
OJD : 13095





Date : 05 decembre 2019
Page de l'article : p.45,74,76
Journaliste : MAGALI PICARD

COMMERCE & CONSOMMATION

LSA PROXI

Le directeur exécutif de la branche proximité de Carrefour dans les locaux de LSA, le 16 octobre.

Alexandre de Palmas

(Carrefour Proximité)

Rédacteur en chef invité

> Son interview ..... p. 46
> Les thèmes d'enquête qu'il a suggérés :
Les services ..... p. 56
Les métiers ..... p. 62
L'offre ..... p. 68
Les magasins ..... p. 72
La RSE ..... p. 74

© LAETITIA OUARTE

Tous droits réservés à l'éditeur

Pays : FR
Périodicité : Hebdomadaire
OJD : 13095

Date : 05 decembre 2019
Page de l'article : p.45,74,76
Journaliste : MAGALI PICARD

RSE

PROXI

Les bonnes pratiques vertes gagnent le terrain

C'est dans l'air du temps : tous les magasins, quel que soit leur format, « verdissent » leurs pratiques. À tous les niveaux : assortiment, emballages, recyclage… Petite revue d'initiatives dans la proximité.

Des camions en moins sur les routes (3 600), des litres de carburants économisés (82 600). Depuis 2012, quelque 300 magasins Franprix, soit un tiers du parc parisien, sont livrés par la voie fluviale, par la Seine. Si elle n'est pas encore généralisée, la pratique gagne du terrain. Et pour approvisionner les clients particuliers cette fois, la livraison à pied ou par triporteurs électriques est en phase de test sur quelques points de vente parisiens. *« Chaque magasin est choisi en fonction du projet*, explique un porte-parole de l'enseigne. *Nous commençons toujours par tester sur un magasin pilote ou sur peu de magasins avant de le déployer. »* Ou pas. Un Franprix du 15e arrondissement teste les triporteurs, quand celui de la rue Réaumur (2e) propose des contenants en verre récupérables et réutilisables pour les repas à emporter. Les autres enseignes procèdent un

Des repas zéro déchet chez Franprix

Arriver à zéro emballage dans un magasin, ce n'est pas facile. Dans le Franprix qui a rouvert le 20 septembre rue Réaumur, à Paris, les clients qui viennent chercher un repas à emporter peuvent **troquer les barquettes en plastique pour des contenants en verre proposés sur place.** *« Ils ont le choix*, explique-t-on chez le distributeur. *Il s'agit de créer une nouvelle habitude. »* Les contenants ne sont pas consignés : libre au client de les rapporter ou pas. Ce que font déjà 23 % de ceux qui optent pour le verre. *« Nous devrions en récupérer plus dans les semaines qui viennent : les clients qui en auraient gardé plusieurs chez eux pourraient les rapporter. »* Première victoire : la moitié d'entre eux choisissent le verre plutôt que le plastique. Habituée aux partenariats avec des start-up, Franprix travaille avec Solzero, qui récupère les contenants, les nettoie et les renvoie. Mené pendant trois mois, le test donnera lieu à un premier bilan à la fin de l'année.



© SEIGNETTE LAFONTAN/ FRANPRIX

Intermarché se met au plastique recyclé



DR

Le Groupement des Mousquetaires déploie plus d'une trentaine de marques maison. Pour chacune, il s'agit d'**alléger les emballages et de consommer moins de matière.** *« Nous avons pour objectif que 100 % d'entre eux soient recyclables d'ici à 2025 »*, souligne Baptiste Carpentier, responsable du développement durable au sein d'Intermarché. Évidemment, les industriels sont sensibilisés depuis longtemps sur le sujet, mais quand il s'agit de ses propres marques, c'est au distributeur d'agir. *« Entre Monique Ranou pour la charcuterie et Paquito pour les jus de fruits, les problématiques sont différentes »*, poursuit Baptiste Carpentier. Prenons l'eau minérale naturelle en bouteille, signée Aix-les-Bains pour Intermarché. Le responsable du développement durable de l'enseigne est très fier d'annoncer que ces bouteilles affichent un taux de 50 % de rPET, ou PET recyclé. *« Nous sommes la première marque propre à afficher un tel taux. L'objectif est d'atteindre les 100 % rapidement. »* Tout comme Volvic, par exemple, passé tout récemment à un rPET total.

Tous droits réservés à l'éditeur

Pays : FR
Périodicité : Hebdomadaire
OJD : 13095

Date : 05 decembre 2019
Page de l'article : p.45,74,76
Journaliste : MAGALI PICARD

peu de la même manière. Chez Monoprix, la livraison à pied a déjà gagné plus de la moitié du parc (155 magasins sur les 260 éligibles).

Multiplication du vrac

Côté produits, le vrac séduit aussi la proximité. Un peu partout, de Franprix à Monoprix en passant par Intermarché, les meubles présentant des graines, des céréales et de plus en plus de produits d'hygiène à acheter en vrac se multiplient. Enfin, le projet de loi sur l'économie circulaire, qui sera débattu à l'Assemblée nationale mi-décembre, apportera son lot d'innovations à mettre en œuvre sur le terrain. À commencer par la consigne des bouteilles. **MAGALI PICARD**



© CARREFOUR

Un assortiment collaboratif chez Carrefour

Dans le Pas-de-Calais, à Loos-en-Gohelle, il y a encore des terrils… et un 8 à Huit. En octobre, Carrefour a eu l'idée d'**associer les habitants à la conception de son assortiment de produits**. Pour ce faire, le premier employeur privé de France s'est appuyé sur une association, Les Anges Gardins, qui gère le magasin en franchise. Ensemble, ils ont convié les riverains à choisir une cinquantaine de références. Leur point commun : des produits locaux. Une manière de s'engager dans le tissu local et de montrer, pour le distributeur, un visage plus « citoyen ».



« Le recyclage et la limitation des emballages sont des sujets clés. Ça commence par lutter contre le gaspillage. Plus de 1 000 de nos magasins utilisent le service de gestion des dates courtes Too Good to Go, et nous travaillons sur un magasin vert qui devrait être dévoilé l'an prochain. »

Alexandre de Palmas, directeur exécutif de Carrefour Proximité

© LAETITIA DUARTE

Du compost à partir de déchets de fruits et de légumes de chez Franprix

L'enseigne de proximité travaille avec **Les Alchimistes, start-up spécialisée dans la récupération des déchets alimentaires auprès des supermarchés ou des cantines,** comme les fruits et légumes abîmés ou les pelures d'oranges. Pour une enseigne qui presse plusieurs tonnes de cet agrume par jour, ce n'est pas anodin. Au nord de Paris, sur l'Île-Saint-Denis, Les Alchimistes transforment ces déchets en compost qu'ils revendent à des réseaux d'épicerie bio, des fermes urbaines, des paysagistes ou des collectivités locales. Chaque semaine, ces entrepreneurs verts, qui emploient une quinzaine de personnes, récupèrent les déchets au Franprix de la rue Réaumur. C'est un test, mais un peu plus long que trois mois, selon le porte-parole de Franprix.

La consigne testée par Nicolas

Un an avant le projet de loi sur l'économie circulaire qui généralise la consigne, 46 cavistes Nicolas ont testé le principe en 2018 avec un côtes-du-rhône *(photo)*. Cette année, la totalité des magasins de l'enseigne créée en 1822 joue le jeu. En toute logique, c'est un vin bio, un bourgogne, présenté dans une bouteille allégée, qui a été choisi. **Chaque bouteille consignée peut être utilisée jusqu'à vingt-huit fois,** réduisant ainsi 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. Le bouchon, issu de matières premières végétales et recyclables, est 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 du papier certifié FSC. 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 (0,20 €) ou 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 des cavistes Nicolas. Un cercle vertueux en quelque sorte.

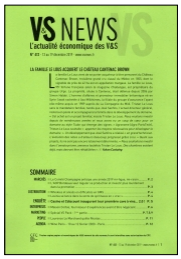


DR

Tous droits réservés à l'éditeur

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

Pays : FR
Périodicité : Hebdomadaire





Date : Du 13 au 19 decembre 2019
Page de l'article : p.10
Journaliste : Nelly Barbé

MARKETING

La gamme Nomacorc de Vinventions annonce une empreinte carbone neutre

PACKAGING

Alors que deux des quatre bouchons Nomacorc Green Line présentaient déjà une empreinte carbone neutre (les deux autres étant à empreinte réduite), c'est désormais l'ensemble de la gamme qui passe en empreinte carbone neutre, certifiée 3 Stars Biobased, à partir de 2020. D'autres projets sont en cours, comme celui de Blue Line pour des bouchons élaborés selon les principes de l'économie circulaire, en matières recyclées, via un système de pyrolyse. « *À partir de 2020, les bouchons pourront être jetés dans les bacs jaunes*, explique Caroline Thomas, responsable de la communication. *Nous organisons déjà des collectes auprès des magasins Nicolas.* » Sur les 2,8 Md de bouchons produits par Vinventions, 58% sont issus de la gamme Nomacorc. Le site de Vinventions à Rivesaltes (66), qui produit les bouchons Synthek, va augmenter sa capacité de production de 300 à 400 M de bouchons en 2020. Une nouvelle machine (500 000 € d'investissement) arrivera au printemps 2020. En Italie (Tigliole), la nouvelle usine de Vinventions pour la fabrication de capsules à vis Alplast va, quant à elle, passer d'une production de 350 M d'unités à 1 Md d'ici à 2021-2022 grâce à l'installation de nouvelles machines. « *Nous enregistrons une croissance de 10% par an sur ce segment* », annonce Caroline Thomas. ■

Nelly Barbé

Tous droits réservés à l'éditeur



CORPORATE

ENSEIGNE

Omnicom Public Relations Group

NICOLAS
DEPUIS 1822
Nous prenons soin de vos vins

Mémento
pour une actualité claire et pertinente

Date : 12/12/2019
Heure : 10:23:24

www.memento.fr
Pays : France
Dynamisme : 5

Visualiser l'article

Une 8ème cave pour Nicolas !



La 8ème cave réunionnaise (et 12ème cave Nicolas de l'océan indien) a ouvert ses portes à Saint Leu début décembre. Objectif de croissance atteint pour Castel Covino, qui ouvre également une deuxième cave à Madagascar dans les jours à venir et une troisième en 2020. La huitième enseigne Nicolas de l'île a ouvert ses portes à Saint Leu, 183 rue du général Lambert. C'est Johanna Faliu diplomée d'une licence pro commerce et vin mais aussi du WEST Level 3 Wines Certified qui en sera la responsable. La Wine & Spirit Education Trust (WSET), créé en 1969 à Londres, est le plus important institut de formation en vin et spiritueux au niveau international...

Article avec accès abonnés : http://www.memento.fr/article_12-12-2019-une-8eme-cave-pour-nicolas

Tous droits réservés à l'éditeur

LE PROGRÈS
www.leprogres.fr
Pays : France
Périodicité : Quotidien
OJD : 198324



Date : 13 decembre 2019
Journaliste : Aline DURET avec Stéphanie FERRAND et Jean-Louis PIHOUEE

LYON Commerce

Manifs à répétition dans le 7e : « Pourquoi c'est toujours chez nous ? »

« On sort d'une année difficile, on n'a pas envie que ça reparte avec les manifs contre la réforme des retraites. » Les commerçants du secteur Guillotière/Jean-Macé/Jean-Jaurès sont confrontés une nouvelle fois aux manifestations à répétition avec la mise en place d'un périmètre d'interdiction en Presqu'île.



Ce jeudi 12 décembre, le cortège défile cours Gambetta. Certains commerces baissent les rideaux. Photo Progrès/Aline DURET

« Pourquoi nous ? On commençait tout juste à avoir un sursaut d'activités et là, rebelote... » Julien Deschamps est président de l'association « Gambatta Commerces ». Autour de la structure, une vingtaine d'adhérents. Des commerçants du 7e arrondissement qui, ce jeudi midi jour de manif, étaient sur le qui-vive. Avec un départ de cortège place Jean-Macé, et un parcours qui conduisait les manifestants directement place Gabriel-Péri via l'avenue Jean-Jaurès et le cours Gambetta, il y avait de l'inquiétude dans l'air.

Sur les vitrines et quelques portes d'allées, des affichettes et des slogans, sont les témoins d'un passage qui a laissé quelques traces. Postés sur leur pas-de-porte ou derrière les vitrines certains font le guet, d'autres baissent les rideaux à l'arrivée des haut-parleurs. Quelques établissements bancaires ou sociétés d'assurances se sont barricadé à l'aide de grilles ou de panneaux en bois. «Vous savez jeudi dernier, on a été obligé de baisser les rideaux, et ça, c'est vraiment peu propice au commerce, affirme le président. Entre les nuages des lacrymogènes et la présence des policiers, les familles ne sont pas sereines. Fermer une boutique pendant deux heures, ça vous plombe la journée».

«On sort d'une année difficile»

«La semaine passée, dans le quartier, on n'a pas subi de violence, mais on avait peu de clients dans nos boutiques, indique Pierre-Alain Leneveu, président de la Bande à Félix, association des commerçants de l'avenue Félix Faure, de la place Bir-Hakeim au cours Gambetta. La grève a surtout impacté nos adhérents le 8 décembre. Pour les commerces de bouche, il n'y a pas vraiment eu de changement car on a une clientèle de proximité mais les restaurateurs du quartier ont subi de plein fouet les conséquences des manifestations. Entre 10 % et 20 % des réservations ont été annulées pendant la Fête des Lumières ».

«On est toujours en première ligne, regrette Julien Deschamps, on aimerait bien une répartition au niveau du trajet. On sort d'une année difficile, on n'a pas envie que ça reparte avec ces journées d'action contre la réforme des retraites».

Des baisses de 30% du chiffre d'affaires

Le responsable de l'association dit avoir envoyé un courrier l'année dernière aux services de la préfecture, demandant une modification des parcours. Le quartier de la Guillotière est impacté depuis plus an avec le mouvement des Gilets jaunes. Alors pourquoi ne pas diriger les cortèges dans des endroits moins commerçants, ont-ils demandé au préfet. Il n'y a pas eu de réponse. Alors à l'heure des fêtes de fin d'année, on s'inquiète évidemment sur les chiffres d'affaires. Des baisses de l'ordre de 30 % par rapport à l'année dernière à la même période sont avancées.

Aline DURET avec Stéphanie FERRAND et Jean-Louis PIHOUEE

Tous droits réservés à l'éditeur

LE PROGRÈS
www.leprogres.fr
Pays : France
Périodicité : Quotidien
OJD : 198324

Date : 13 decembre 2019
Journaliste : Aline DURET avec Stéphanie FERRAND et Jean-Louis PIHOUEE

TÉMOIGNAGES

Julien, opticien



Photo Progrès/Jean Louis PIHOUEE

« Je suis le président de l'association des commerçants du Cours et je peux vous assurer que la majeure partie d'entre nous est impactée depuis un an : gilets jaunes tous les samedis et maintenant les grèves ! J'ai écrit au Préfet pour que l'itinéraire change, car je baisse mon rideau à chaque passage des manifestants, mais je n'ai pas eu de réponse. Ça commence à bien faire J'ai perdu 30 % de mon chiffre d'affaires et décembre sera compliqué au vu des informations. Qu'allons-nous devenir ? »

Sylvain, magasin Nicolas



Photo Progrès/Jean Louis PIHOUEE

« Voilà un an que je baisse mes grilles à chaque manifestation, mon magasin est une cible pour les casseurs, cagoulés. Aujourd'hui, certains ont frappé sur mes grilles. Jeudi, j'ai fermé pendant deux heures et les samedis, c'est entre 2 et 4 heures ! Je n'ai pas de baisse notable de mon chiffre, mais j'ai noté un changement de comportement. Étant un commerce de proximité, j'ai des clients locaux et ils ne viennent plus le samedi après-midi ni les jours de manifestations alors que je travaille 7 j/7. »

Eliès, magasin Franprix



Photo Progrès/Jean Louis PIHOUEE

« J'ai un commerce de proximité et, depuis un an, entre les gilets jaunes et maintenant les grèves, il y a un changement de comportement de la clientèle. Mon chiffre reste stable, mais je ferme entre 10 et 20 minutes à chaque passage de manifestation, et j'ai une baisse de fréquentation. Quand est-ce que les autorités changeront l'itinéraire ? Bien sûr, j'appréhende les jours qui viennent et notamment les fêtes car je pense qu'il y aura affluence. Personnellement, je pense que cela ne va pas s'arrêter tout de suite. »

Frédéric, Best Bagels



Photo Progrès/Jean Louis PIHOUEE

« J'ai perdu 40 000 € depuis un an. J'ai la malchance d'être placé au bout du cours Gambetta, là où stationnent les cars de police et où sont arrêtés les manifestants pour ne pas passer le pont de la Guillotière. Je subis les fumées lacrymogènes. Mes habitués ont changé leurs modes de consommation : ils viennent le matin et partent vers midi les jours de manifs. Cette semaine, j'ai souffert avec deux manifs et j'ajoute qu'à cause des grèves SNCF, j'ai perdu 30 % pendant les Fête des Lumières. »

Michel, fleuriste



Photo Progrès/Jean Louis PIHOUEE

« Mon magasin ne constitue pas une proie pour les casseurs et je n'ai pas fermé pendant les manifestations. Ce n'est pas pour autant que je n'ai pas peur du vandalisme car j'ai une terrasse d'exposition. Je n'ai que très peu de baisses. On a l'impression que les pouvoirs publics ne font rien pour apaiser les évènements, ce n'est pas lié à la crise des gilets jaunes, mais à l'ensemble de la crise actuelle. Certains de mes collègues commerçants ayant pignon entre Jean-Macé et la place du Pont, souffrent énormément. »

Tous droits réservés à l'éditeur

Le Sévrien
Pays : FR
Périodicité : Mensuel



Date : Decembre 2019
Page de l'article : p.10-11

Idées cadeaux

Vos commerçants fourmillent d'idées

C'est le moment de pousser la porte de leur boutique pour trouver le cadeau de Noël idéal (pour tout budget). De plus, vos commerçants seront ouverts les dimanches de décembre jusqu'à 13 h ainsi que le lundi 23 décembre.

CAVISTES

Les Longs Réages

Ce caviste vous propose une belle sélection de vins, whisky, spiritueux. Tous les alcools ont été sélectionnés avec soin. Pour toutes les bourses.
100, Grande Rue
01 45 34 04 00

Nicolas

Présent à Sèvres depuis 1928, vous trouverez le vin qui accompagnera vos repas de fêtes ainsi qu'une large sélection de whiskys japonais.
84, Grande Rue
01 45 34 00 01

Tous droits réservés à l'éditeur

LA DÉPÊCHE du Midi
Pays : France
Périodicité : Quotidien
OJD : 171431
Edition : Hautes Pyrénées

Date : 16 decembre 2019
Page de l'article : p.11

Le commerce du centre-ville revit enfin

avant-dernier dimanche avant les fêtes de Noël

Il y avait beaucoup de monde dans les rues du centre-ville samedi et dimanche pour l'avant-dernier week-end d'ouverture des commerces avant les fêtes de Noël. Dimanche, en général, les commerçants avaient le sourire, comme Macha Claverie la reine de la nounourserie rue Brauhauban : « les courses de Noël ont vraiment démarré depuis samedi. L'an dernier, les clients s'étaient manifestés avant ce week-end. Nous sommes déjà dans les achats de dernière minute, avec un panier moyen plus petit que l'an dernier. Chez nous, ils viennent chercher ce qu'ils ne trouvent pas ailleurs ». Chez le voisin tout proche le concept store En voiture Simone, qui ressemble à une caverne d'Ali Baba, Céline est également ravie. « Samedi était un jour exceptionnel, ce dimanche est aussi très bon. Ça monte crescendo depuis le début du mois de décembre ». Cependant, tous les commerçants ne partagent pas le même enthousiasme, comme Julie de la boutique Zoé rue de Gonnès : « C'est très morose. Nous n'avons pas un chat. Les gens se promènent mais n'achètent pas ». Comment expliquer que certains commerçants rencontrent plus de succès que d'autres ? En fait, tout dépend de l'emplacement et de ce que l'on vend. Amandine nouvelle gérante de la cave Nicolas rue Maréchal Foch, est tout sourire : « samedi, c'était la folie et dimanche nous sommes partis aussi pour faire un très bon chiffre d'affaires ». Elle regrette néanmoins que la ville de Tarbes n'ait pas fait davantage d'efforts de décoration, notamment sur les candélabres et les palmiers. Chez la boutique de bijoux et d'accessoires de monde Pierre Emoi, rue Brauhauban, Régine n'attend pas forcément une aide providentielle de la mairie et met en avant sa décoration de Noël en vitrine. « Nous n'allons pas nous plaindre. Ces deux derniers week-ends, nous avons très bien travaillé et notre chiffre d'affaires est en progression ».

0pifFkc8LCyFIRcRxdHqqn925N-UHaHUQmncbFhoyVXfhVJVciF1RbbIR_MJ6fbspY2Y0

Tous droits réservés à l'éditeur



ŒNOLOGIE



© Photo Mémento

La Cave et Bar à vins Nicolas du Barachois

Envie de découvrir un bon vin ? La Cave et Bar à vins Nicolas du Barachois vous accueille tous les jours de la semaine, et vous offre même le luxe de déguster du vin sur place, accompagné de tapas, sur les conseils éclairés de l'équipe.

Depuis 2011, la Cave Nicolas située au Barachois, à Saint-Denis, propose un très large choix de produits: on y retrouve tous types de vins blanc, rouge ou rosé, du champagne, des bières, des spiritueux, des accessoires de service ou encore des cigares. La cave dispose ainsi de vins issus de toutes les régions viti-vinicoles de France, mais aussi en provenance de l'étranger (Afrique du Sud, Nouvelle-Zélande, Chili, Argentine, Italie, Espagne, Maroc, etc.). Elle présente également une grande gamme de bordeaux, et de grands crus classés, comme Mouton Rothschild, Cheval Blanc, Pétrus, Château Lafitte, Château Latour, etc. Parallèlement, la Cave et Bar à vins Nicolas propose une belle gamme de champagnes assez diversifiée, des crèmes et liqueurs, des cognacs, un grand choix de whisky venus du monde entier, différents rhums de La Réunion et de l'étranger, plusieurs types de Vodka, de Porto et de Gin. Pour que tout cela soit bien accompagné, la cave dispose d'un rayon épicerie fine bien achalandé, avec des charcuteries fines, des pâtés, ainsi que de nombreuses références de fromages affinés.

Tous droits réservés à l'éditeur


VAL DE LOIRE
VINS DU MONDE
ESPACE CADEAUX
NICOLAS
4 bouteilles = 22€

PRODUITS

LE FIGARO TV MAGAZINE
Pays : FR
Périodicité : Hebdomadaire





Date : Du 27 au 28 decembre 2019
Page de l'article : p.14
Journaliste : Valérie Viallet-Faust

TV MAG & MOI



SHUTTERSTOCK/SUBBOTINA ANNA

Champagnes en fête

Les bulles jouent un rôle essentiel dans les accords avec les mets, de l'apéritif au dessert

A l'apéritif, les bruts non millésimés s'apprécient en compagnie de petits feuilletés, toasts au jambon cru ou au foie gras. Les blancs de blancs extra-bruts (peu de sucre ajouté) et les bruts nature (aucun sucre ajouté), autrement nommés « zéro dosage » ou « ultra-bruts », peuvent se servir à l'apéritif et en hors-d'œuvre. Ce sont des champagnes droits, purs, dont la fraîcheur, la vivacité et les bulles fines laissent le palais net et disponible pour accueillir les entrées type huîtres, crabe royal, fruits de mer, saumon fumé, tartare de poissons, sushis, sashimis, caviar. La plupart des cuvées de prestige (Cristal, Grand Siècle...), majestueuses, s'associent également au caviar.

Les blancs de blancs millésimés, les vieux champagnes ou les cuvées passées sous bois se savourent avec de belles volailles rôties ou à la crème. Avec un foie gras mi-cuit ou poêlé, une truffe noire du Périgord, on privilégiera un champagne vineux comme un blanc de noirs ou une cuvée dominée par les raisins rouges (pinots noirs et meunier).

Le chocolat, un ennemi

La plupart des champagnes épousent les fromages, plus particulièrement les pâtes cuites (beaufort, comté, parmesan, emmental). Le poivre et le piment ravivent les arômes de fruits rouges des cuvées rosées, lesquelles s'allient volontiers au saumon, aux desserts à base d'agrumes, de litchi, de mangue et surtout de fruits rouges. Avec les desserts traditionnels, privilégiez un champagne doux ou demi-sec. Bon à savoir : le chocolat étant amer et le champagne, acide, le premier est l'ennemi du second. À éviter autant que possible ! •

Valérie Viallet-Faust

Sélection



Taittinger, Prestige Rosé
Vivacité, fraîcheur, charme, gourmandise caractérisent cette cuvée ardente, couleur groseille, dosée à 9 g/l. Ses saveurs acidulées de framboise appellent un dessert à base de fruits rouges, litchi, agrumes.
47,90 €. vinatis.com.



Vranken, Brut Nature
Une cuvée nette, précise, pure et fraîche, sans fards puisque sans aucun sucre ajouté. Parfait donc pour l'apéritif, le palais n'étant pas empâté par la sucrosité, prêt à apprécier avec huîtres, poissons grillés ou en sauce.
26,35 €. nicolas.com.



Billecart-Salmon, Brut Sous Bois
Cette cuvée renoue avec l'esprit originel des champagnes d'autrefois, vinifiés en fûts de chêne. Complexe, aromatique, droit et intense. Servi à 10 °C, il escortera belles volailles, champignons...
63 €. champagne-billecart.fr.



Pierre Mignon, Brut Prestige
Dominé par les cépages rouges (55 % meunier et 10 % pinot noir), ce champagne gourmand, intense, fruité, élégant se sert en apéritif, avec Saint-Jacques ou volaille à la crème.
30 €. champagne-pierre-mignon.com

Tous droits réservés à l'éditeur

LE PARISIEN TV MAGAZINE
Pays : FR
Périodicité : Hebdomadaire



Date : 27 decembre 2019
Page de l'article : p.14
Journaliste : Valérie Viallet-Faust

TV MAG & MOI

Champagnes en fête



SHUTTERSTOCK/SUBBOTINA ANNA

Les bulles jouent un rôle essentiel dans les accords avec les mets, de l'apéritif au dessert

A l'apéritif, les bruts non millésimés s'apprécient en compagnie de petits feuilletés, toasts au jambon cru ou au foie gras. Les blancs de blancs extra-bruts (peu de sucre ajouté) et les bruts nature (aucun sucre ajouté), autrement nommés « zéro dosage » ou « ultra-bruts », peuvent se servir à l'apéritif et en hors-d'œuvre. Ce sont des champagnes droits, purs, dont la fraîcheur, la vivacité et les bulles fines laissent le palais net et disponible pour accueillir les entrées type huîtres, crabe royal, fruits de mer, saumon fumé, tartare de poissons, sushis, sashimis, caviar. La plupart des cuvées de prestige (Cristal, Grand Siècle...), majestueuses, s'associent également au caviar.

Les blancs de blancs millésimés, les vieux champagnes ou les cuvées passées sous bois se savourent avec de belles volailles rôties ou à la crème. Avec un foie gras mi-cuit ou poêlé, une truffe noire du Périgord, on privilégiera un champagne vineux comme un blanc de noirs ou une cuvée dominée par les raisins rouges (pinots noirs et meunier).

Le chocolat, un ennemi

La plupart des champagnes épousent les fromages, plus particulièrement les pâtes cuites (beaufort, comté, parmesan, emmental). Le poivre et le piment ravivent les arômes de fruits rouges des cuvées rosées, lesquelles s'allient volontiers au saumon, aux desserts à base d'agrumes, de litchi, de mangue et surtout de fruits rouges. Avec les desserts traditionnels, privilégiez un champagne doux ou demi-sec. Bon à savoir : le chocolat étant amer et le champagne, acide, le premier est l'ennemi du second. À éviter autant que possible ! •

Valérie Viallet-Faust

Sélection

Taittinger, Prestige Rosé
Vivacité, fraîcheur, charme, gourmandise caractérisent cette cuvée ardente, couleur groseille, dosée à 9 g/l. Ses saveurs acidulées de framboise appellent un dessert à base de fruits rouges, litchi, agrumes.
47,90 €. vinatis.com.



Vranken, Brut Nature
Une cuvée nette, précise, pure et fraîche, sans fards puisque sans aucun sucre ajouté. Parfait donc pour l'apéritif, le palais n'étant pas empâté par la sucrosité, prêt à apprécier avec huîtres, poissons grillés ou en sauce.
26,35 €. nicolas.com.



Billecart-Salmon, Brut Sous Bois
Cette cuvée renoue avec l'esprit originel des champagnes d'autrefois, vinifiés en fûts de chêne. Complexe, aromatique, droit et intense. Servi à 10 °C, il escortera belles volailles, champignons...
63 €. champagne-billecart.fr.



Pierre Mignon, Brut Prestige
Dominé par les cépages rouges (55 % meunier et 10 % pinot noir), ce champagne gourmand, intense, fruité, élégant se sert en apéritif, avec Saint-Jacques ou volaille à la crème.
30 €. champagne-pierre-mignon.com



Tous droits réservés à l'éditeur

Midi Libre
N° Spécial
Pays : FR
Périodicité : Hebdomadaire





Date : Du 29 decembre 2019 au 04 janvier 2020
Page de l'article : p.14
Journaliste : Valérie Viallet-Faust

TV MAG & MOI



Champagnes en fête

SHUTTERSTOCK/SUBBOTINA ANNA

Les bulles jouent un rôle essentiel dans les accords avec les mets, de l'apéritif au dessert

A l'apéritif, les bruts non millésimés s'apprécient en compagnie de petits feuilletés, toasts au jambon cru ou au foie gras. Les blancs de blancs extra-bruts (peu de sucre ajouté) et les bruts nature (aucun sucre ajouté), autrement nommés « zéro dosage » ou « ultra-bruts », peuvent se servir à l'apéritif et en hors-d'œuvre. Ce sont des champagnes droits, purs, dont la fraîcheur, la vivacité et les bulles fines laissent le palais net et disponible pour accueillir les entrées type huîtres, crabe royal, fruits de mer, saumon fumé, tartare de poissons, sushis, sashimis, caviar. La plupart des cuvées de prestige (Cristal, Grand Siècle...), majestueuses, s'associent également au caviar.

Les blancs de blancs millésimés, les vieux champagnes ou les cuvées passées sous bois se savourent avec de belles volailles rôties ou à la crème. Avec un foie gras mi-cuit ou poêlé, une truffe noire du Périgord, on privilégiera un champagne vineux comme un blanc de noirs ou une cuvée dominée par les raisins rouges (pinots noirs et meunier).

Le chocolat, un ennemi

La plupart des champagnes épousent les fromages, plus particulièrement les pâtes cuites (beaufort, comté, parmesan, emmental). Le poivre et le piment ravivent les arômes de fruits rouges des cuvées rosées, lesquelles s'allient volontiers au saumon, aux desserts à base d'agrumes, de litchi, de mangue et surtout de fruits rouges. Avec les desserts traditionnels, privilégiez un champagne doux ou demi-sec. Bon à savoir : le chocolat étant amer et le champagne, acide, le premier est l'ennemi du second. À éviter autant que possible ! •

Valérie Viallet-Faust

Sélection

Taittinger, Prestige Rosé
Vivacité, fraîcheur, charme, gourmandise caractérisent cette cuvée ardente, couleur groseille, dosée à 9 g/l. Ses saveurs acidulées de framboise appellent un dessert à base de fruits rouges, litchi, agrumes.
47,90 €. vinatis.com.



Vranken, Brut Nature
Une cuvée nette, précise, pure et fraîche, sans fards puisque sans aucun sucre ajouté. Parfait donc pour l'apéritif, le palais n'étant pas empâté par la sucrosité, prêt à apprécier avec huîtres, poissons grillés ou en sauce.
26,35 €. nicolas.com.



Billecart-Salmon, Brut Sous Bois
Cette cuvée renoue avec l'esprit originel des champagnes d'autrefois, vinifiés en fûts de chêne. Complexe, aromatique, droit et intense. Servi à 10 °C, il escortera belles volailles, champignons...
63 €. champagne-billecart.fr.



Pierre Mignon, Brut Prestige
Dominé par les cépages rouges (55 % meunier et 10 % pinot noir), ce champagne gourmand, intense, fruité, élégant se sert en apéritif, avec Saint-Jacques ou volaille à la crème.
30 €. champagne-pierre-mignon.com



Tous droits réservés à l'éditeur

■ FRANCE BLEU CHAMPAGNE-ARDENNES REIMS 95.1 (08/12/19 à 09:48 | 00:01:27) : « Le magazine du champagne » *Thierry Delettre*
Lors de le 130e anniversaire de la Tour Eiffel, la Champagne de Venoge a lancé le nouveau produit "Champagne De Venoge - Cuvée Princes Tour Eiffel". Itw de Gilles Morisson de la Bassetière, président-directeur général de...

L'ÉQUIPE magazine supplement
Pays : FR
Périodicité : Parution Irrégulière





Date : 30 novembre 2019
Page de l'article : p.32,33,34,...,41

LA TRADITION A DU BON

Saint-Cloud, 1927. Le tennis est une affaire de gentlemen entre l'Américain Bill Tilden (à g.) et le Français René Lacoste.

ON REVISITE SES CLASSIQUES

Remis au goût du jour avec des couleurs et des matières pleines de fraîcheur, les classiques nous comblent à Noël. Zoom sur quelques petits détournements modernes sans nullement déroger aux bases et aux inspirations traditionnelles.

Collection L'Équipe

Tous droits réservés à l'éditeur

L'ÉQUIPE magazine supplement

Date : 30 novembre 2019
Page de l'article : p.32,33,34,...,41

Pays : FR
Périodicité : Parution Irrégulière



Tous droits réservés à l'éditeur

L'ÉQUIPE magazine supplement

Date : 30 novembre 2019
Page de l'article : p.32,33,34,...,41

Pays : FR
Périodicité : Parution Irrégulière



NOSTALGIE
Lecteur audio multimédia 40ème anniversaire du Walkman, mémoire interne 16 Go extensible via microSD.
NW-A108 TPS, Sony, 439 €.



SOIGNEUX
Kit de nettoyage pour toutes les sneakers.
New York Sneaker Society, 10,75 €.





CHAMPION
Maillot Nouvelle-Zélande en coton.
Eden Park, 135 €.





AU CHAUD
Casquette en flanelle
Askar, Oxbow, 30 €.

ANTI-CHOC
Valise fabriquée avec la technologie révolutionnaire Curv®, un matériau perfectionné, léger et qui résiste aux chocs.
55 x 40 x 20 cm, Samsonite, 399 €.

ÉLÉGANT
Manteau en laine.
Figaret Paris, 495 €.





PRINCIER
Caviar Baeri, origine Italie.
Astara, 30 €/30g.



ELLES ONT DU CRAN
Boots en cuir.
André, 99 €.

PONCTUELLE
Montre chronographe en acier brillant et brossé.
Structura Ultimate, Gc, 549 €.

Tous droits réservés à l'éditeur

L'ÉQUIPE magazine supplement

Date : 30 novembre 2019
Page de l'article : p.32,33,34,...,41

Pays : FR
Périodicité : Parution Irrégulière



COQUINE
Eau de parfum.
Scandal Christmas Collector édition, Jean Paul Gaultier, 114 €/80mL.



PRÉSIDENTIEL
Jeu de pétanque 3 boules Obut gravées avec étui en simili cuir Marquinor, le tout gravé Présidence de la République
Boules 59 €, étui 24 €, https://boutique.elysee.fr



CHIC IL PLEUT
Mini parapluie bicolore.
34,90 €, Anatole.



TRICOLORE
Sweat en coton.
Le Coq Sportif, 69 €.



GRAND ESPACE
Dernière déclinaison de la célèbre moto routière 6 cylindres
Goldwing GL 1800, Honda, à partir de 25 999 €.



PERFORMANT
Appareil photo bridge, 60 millions de pixels, zoom fois 60.
Coolpix B600, Nikon, 369 €.



BIEN FRAIS
Champagne réalisé à 4 mains par Emilien Boutillat, chef de cave Piper-Heidsieck et les experts vin de chez Nicolas, pour un assemblage exclusif.
Piper-Heidsieck Essentiel by Nicolas, 35,70 €.

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

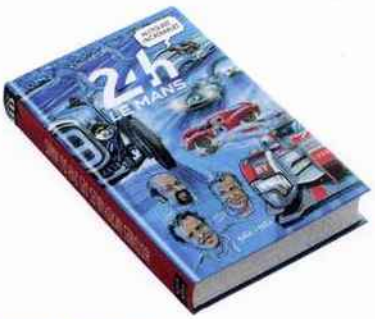
Tous droits réservés à l'éditeur

L'ÉQUIPE magazine supplement

Date : 30 novembre 2019
Page de l'article : p.32,33,34,...,41

Pays : FR
Périodicité : Parution Irrégulière

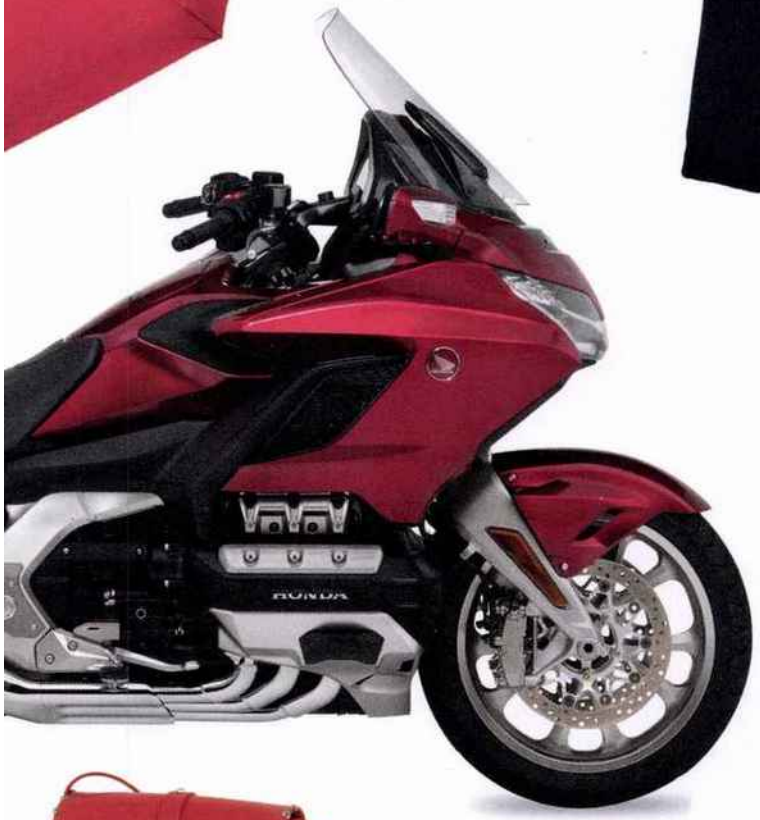




TOUR DE CIRCUIT
Docu-BD sur les petites et grandes histoires qui ont fait la légende des 24 H du Mans depuis la création de l'épreuve.
Histoires incroyables des 24 H du Mans, édition Petit à Petit, 19,90 €.



INDÉMODABLE
Pull en laine jacquard.
Timberland, 140 €.





CHAMPIONNE
Montre boîtier 400 millimètres, étanche à 30 m
Fédération Française de Football, Kelton, 69 €.



CLOÛTÉ
Sac en cuir de vachette.
Herbert Frère Sœur, 245 €.

DANS LE PAR
Chaussures de golf à crampons avec serrage Boa.
Tour S, FootJoy, 239 €.



Tous droits réservés à l'éditeur

L'ÉQUIPE magazine supplement

Pays : FR
Périodicité : Parution Irrégulière

Date : 30 novembre 2019
Page de l'article : p.32,33,34,...,41



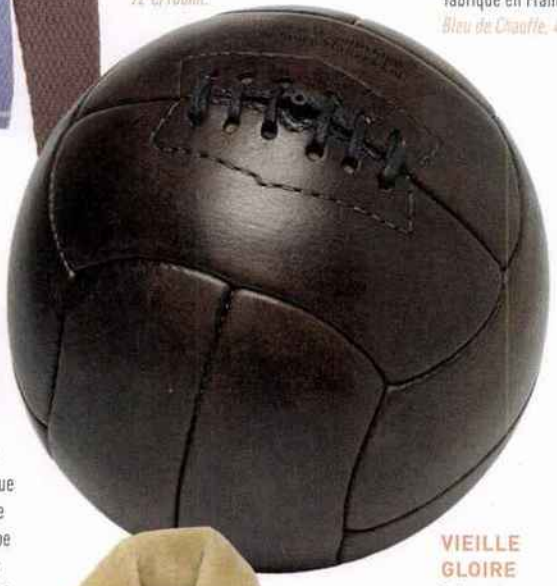
MONTAGNEUX
Pull col roulé en cachemire.
Montagut, 440 €.



BOISÉE
Eau de parfum pour Homme.
Wood & Wood, Issey Miyake, 92 €/100ml.



NOSTALGIQUE
Sac postier en cuir tanné végétal, fabriqué en France
Bleu de Chauffe, 449 €.





CHALEUREUX
Whisky 12 ans Double Cask.
Aberlour, 29,30 €.



LA BARBE
Rasoir électrique avec capteur de densité de barbe pour adapter la vitesse de coupe.
Es-LV97, Panasonic, 229 €.

VIEILLE GLOIRE
Ballon vintage en cuir cousu main inspiré du modèle utilisé lors de la finale de la Coupe du Monde 1930 en Uruguay.
Tiento 1930, John Woodbridge, 95 €.



DUR À CUIR
Bombardier en cuir peau retournée.
Chevignon, 800 €.



RENDEZ-VOUS
Montre en acier, boîtier 46mm.
Édition limitée, Fossil Design Major II, 189 €.

Tous droits réservés à l'éditeur

L'ÉQUIPE magazine supplement

Pays : FR
Périodicité : Parution Irrégulière

Date : 30 novembre 2019
Page de l'article : p.32,33,34,...,41



TÊTE EN L'AIR
Casque de vélo à 22 aérations avec système de rétention RSR 10 pour une forme personnalisée.
Venger, Rudy Project, 139 €.



DEUX EN UNE
Montre vendue avec deux bracelets, un acier, un NATO.
Série limitée à 500 ex., Longines HydroConquest édition Exclusive France, 1 860 €.



J' VEUX DU CUIR
Blouson motard en cuir patché et zippé.
Biker Jacket, Versace x Ford, 4 995 €.



RÉGULATEUR
Pull chauffant connecté pour auto-réguler sa température corporelle.
I-Thermic, Odlo, 300 €.



DOLCE VITA
La mythique petite citadine italienne dans sa version moderne.
Fiat 500, à partir de 12 990 €.



RISTRETTO
Machine à café espresso en métal coulé avec chauffe vapeur.
Artisan 5KES2102, Kitchen Aid, 869 €.



LUDIQUE
Appareil photo clipsable, 13 millions de pixels, étanche à l'eau et à la poussière.
Ivy Rec, Canon, 129 €.

Tous droits réservés à l'éditeur

L'ÉQUIPE magazine supplement

Date : 30 novembre 2019
Page de l'article : p.32,33,34,...,41

Pays : FR
Périodicité : Parution Irrégulière

PARIS REGION GOLF PASS

BON PLAN
Créer son propre pass autour de 14 golfs au parcours d'exception et bénéficier de tarifs privilégiés jusqu'à -30% sur les greens-fees. Sur parisregiongolf.com

PLEIN LES YEUX
Écran incurvé de 110 cm avec haut parleur Harman Kardon amovible.
Y 44 W-10, Lenovo, 1223 €.





GOURMET
Un jambon d'exception dans un coffret en bois d'okoumé et acajou réalisé artisanalement dans la région de Cognac.
Étui Stradivarius, Bellota-Bellota, 1 390 €.



SCOTTISH
Chemise en popeline de coton.
Eden Park, 140 €.



HIPSTER
Radio DAB, FM en laiton et revêtement cuir.
Radio Made X Kreafunk, 149 €.



BIEN BALANCÉ
Sac de battue en toile 100% coton traité anti déperlant et cuir patiné à la main à la demande.
Alexandre Mareuil x Coulaincourt, 1 600 €.

Tous droits réservés à l'éditeur

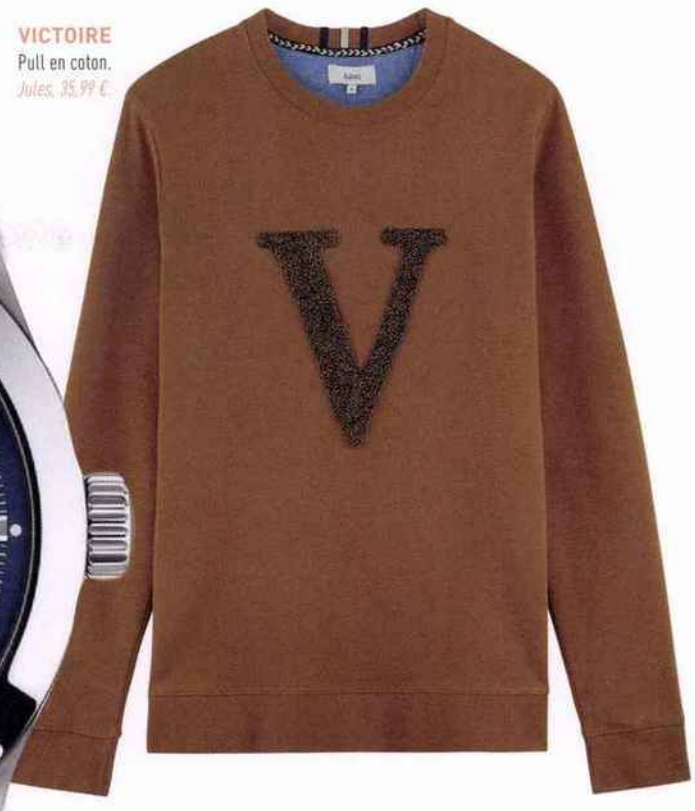
L'ÉQUIPE magazine supplement

Date : 30 novembre 2019
Page de l'article : p.32,33,34,...,41

Pays : FR
Périodicité : Parution Irrégulière



MINUTIEUSE
Montre mvt automatique, calibre Powermatic 80 avec spiral en Silicium et boîtier en acier inoxydable 316L.
Tissot Gentleman Powermatic 80 Silicium, 750 €.



VICTOIRE
Pull en coton.
Jules, 35,99 €.



DU MUSCLE !
Poids en fonte enrobé de néoprène.
Energetics, Intersport, 24 €.



EN ROUTE
Scooter urbain de125 cm3 avec système de freinage combiné avec ABS.
Pulsion, Peugeot, 4 299 €.



BULLEZ
Champagne cuvée Orium.
Tsarine, 33 €.

Tous droits réservés à l'éditeur

prima

Pays : FR
Périodicité : Mensuel
OJD : 285818





Date : Janvier 2020
Page de l'article : p.6-11

spécial FÊTES

80 cadeaux à la



1.A l'abri. Capuche de pluie en polyester, Banda-Nana Africans, Capuches à Mémé, 49 €. **2.Au carré.** Montre Enzy en acier et silicone, Louis Pion, 79 €. **3.Bicolore.** Compotier en céramique, Ø 20 cm, Home autour du Monde, 48 €. **4.Valeur sûre.** Cocotte en fonte émaillée, Ø 24 cm, Soirée, Le Creuset, 335 €. **5.Douillets.** Gants en laine, Tie Rack, 24,95 €. **6.Léger.** Coupe-vent lamé or, Monoprix x Polder, 45 €. **7.Efficace.** Tire-bouchon électrique, Cuisinart, 49,90 €. **8.Stable.** Vase en grès, H 28,5 cm, Pablo, Habitat, 49 €. **9.Confort.** Charentaises en laine, Armor Lux, 45 €. **10.Futé.** Porte-clés chargeur sans fil (22 modèles), Keywi WiPop, Usbe-Power, dès 24,99 €. **11.Puissant.** Sèche-cheveux de voyage, GHD, 69 €. **12.Série limitée.** Mini-moulin à poivre, Bistrot, Peugeot, 19,90 €. **13.Sobre.** Cabas imitation croco, Mango, 35,99 €. **14.Air pur.** Diffuseur ultrasonique, Mauna, Phytosun Arôms, 49 €.

Tous droits réservés à l'éditeur

prima

Pays : FR
Périodicité : Mensuel
OJD : 285818

Date : Janvier 2020
Page de l'article : p.6-11

carte

REPÉRÉS PAR LA RÉDACTION, DES PRÉSENTS BIEN PRATIQUES OU JUSTE IRRÉSISTIBLES POUR COMBLER TOUS VOS PROCHES!



1. Surprise! Tablette de chocolat avec (peut-être) un voyage à la clé, Le Comptoir de Mathilde, 4,90 €. **2. Pimpant.** Sweatshirt en coton, Kiabi, 8 €. **3. Antichoc.** Drone avec camera HD, Bumper, Silverlit, 94,99 €. **4. Uniques.** Sachets de thé Renard, Tea Heritage, 7,50 € les 5. **5. Irisées.** Bottines enfant en cuir, Kickers, 55 €. **6. Déco.** Papillon mural en carton, H 17 cm, Studio Roof, Fleux, 7,95 €. **7. Sélect.** Champagne brut Demoiselle en étui tweedé, exclusivité Nicolas, 35 €. **8. Polaire.** Sac à coulisse en coton bio, Coq en Pâte, 16,50 €. **9. Petit Luxe.** Caviar Baerii, 20 g, L'Origine du goût, E.Leclerc, 15,50 €. **10. Disco.** Mini-sac à sequins, Au Printemps Paris, 39 €. **11. Messager.** Macaron aux noix de pécan et sirop d'érable, Ladurée, 3 € pièce. **12. Natures.** Presse-papiers en verre, Ø 10 cm, Jardiland, 3,95 € l'un. **13. Glam'.** Ceinture en strass, Camaïeu, 15,99 €. **14. Kawaï.** Rouge à lèvres et étui chaton, Paul & Joe, 31 €.

Tous droits réservés à l'éditeur

prima

Pays : FR
Périodicité : Mensuel
OJD : 285818

Date : Janvier 2020
Page de l'article : p.6-11



1. Intelligent. Multicuiseur interactif, Cookeo+ Connect, Moulinex, 259,99 €. **2. Inventif.** *Le Jaune et le blanc, le livre de cuisine anti-gaspillage,* Aurélie Thérond, éd. La Martinière, 19,90 €. **3. Boîte à histoires.** La Conteuse merveilleuse, Oxybul, 79,99 €. **4. Affutés.** Couteaux à steak, Dolce vita, Deglon, 59,90 € les 6. **5. Zen.** Tapis de yoga Sahara X Safia Ayad, Baya, 75 €. **6. Iconique.** Théière en acier et feutre, 4 tasses, Salam, Degrenne, 89 €. **7. Végan.** Coffret soins du corps Poire délicieuse, The Body Shop, 20 €. **8. Ecolo.** Bouteille isotherme, 50 cl, Séquoia, Clima, 34,90 €. **9. Résistant.** Sac en Vinylon, Kanken Sling, Fjällräven, 69,95 €. **10. Graphiques.** Assiettes en faïence, E.Leclerc Maison, dès 1,70 €. **11. Rigolo.** Cache-pot en céramique, L 31 x 10 x 14 cm, Cadeau Maestro, 32,50 €. **12. Veloutée.** Echarpe imitation fourrure, Atoll Palme, 27 €. **13. Malin.** Mini-trépied universel, GorillaPod Starter Kit, Joby, 29,90 €.

Tous droits réservés à l'éditeur

prima

Pays : FR
Périodicité : Mensuel
OJD : 285818

Date : Janvier 2020
Page de l'article : p.6-11



1. Futuriste. Robot programmable, Junior 1.0, Silverlit, 30 €. **2. Main verte.** Terrariums en verre, H 23 et 14 cm, Design House Stockholm, 43 € et 32 €. **3. Magique.** Réveil Kidimagic Starlight, Vtech, 35,99 €. **4. Epicé.** Duo poudre et rouge à lèvres, Too Faced, 37 € chez Sephora. **5. Sexy.** Parure en tulle et dentelle, Triumph, 47,90 € et 36,90 €. **6. Festif.** Accessoire lumineux pour cheveux, Sephora, 5,99 €. **7. Rétros.** Escarpins en tissu, Besson, 44,90 €. **8. Tea time.** Assortiment de 32 sachets de thé, Dammann Frères, 48 €. **9. Provençal.** Coffret des 13 desserts, Le Roy René, 39,90 €. **10. Dodu.** Père Noël en chocolat garni de boules pralinées, A la mère de Famille, 50 €. **11. Odorante.** Bougie Galette des rois, Durance, 16,90 €. **12. Chics.** Socquettes en coton, Le Bourget, 18 €. **13. Tchin!** Verre boule de Noël, Conforama, 1,99 €. **14. Slow life.** *50 exercices pour ralentir,* Géraldine Lethenet, éd. Eyrolles, 12 €.

Tous droits réservés à l'éditeur

prima

Pays : FR
Périodicité : Mensuel
OJD : 285818

Date : Janvier 2020
Page de l'article : p.6-11



1. Cocoon. Veste enfant imitation mouton, Cyrillus, 65,90 €. **2. Classique.** Montre Victor en acier et cuir, Louis Pion, 69 €. **3. Healthy.** Blender 900 W, Nutribullet, 119,90 €. **4. Coloré.** Calendrier 2020 à spirale, Papier Tigre x Quo Vadis, 16,50 €. **5. Doré.** Etui à lunettes en peau retournée, Toasties, 49 €. **6. Convivial.** Livre de recettes *Les Copains d'abord,* Pierre Gagnaire, éd. Solar, 30 €. **7. Bec fin.** Bouilloire, 0,8 l, Melior, Bodum, 49,90 €. **8. Stylée.** Ceinture en cuir, La Redoute x Vanessa Seward, 39 €. **9. Noir c'est noir!** Ménagère de 16 pièces en acier inoxydable, Delta Black, Alinea, 50 €. **10. Vintage.** Boîte en verre, Ø 14 cm, Jardiland, 7,95 €. **11. Trendy.** Miroir en bambou, 60 x 39 cm, Jambi, Maisons du Monde, 39,99 €. **12. Et que ça brille!** Boîte à cirage en bois, L 29,5 cm, On range tout, 21,90 €. **13. Compact.** Parapluie en Nylon, Anatole, 29,90 €. **14. Grand cru.** Huile d'olive bio, 1 l, La First, Brémond 1830, 29,90 €.

Tous droits réservés à l'éditeur

prima

Pays : FR
Périodicité : Mensuel
OJD : 285818

Date : Janvier 2020
Page de l'article : p.6-11



1.Artisanal. Globe en verre Bruxelles, The Map, 59 €. **2.Antistress.** Elixir Animaux stressés aux Fleurs de Bach, Elixirs & Co, 29,50 €. **3.Régressifs.** Oursons en guimauve, Sophie M x Omy, 5,50 € les 6. **4.Naïf.** Photophore Manon, Fragonard, 10 €. **5.Nickel.** Boule de cristal avec 3 gels mains nettoyants, Merci Handy, 10 €. **6.Ludique.** Jeu de 52 cartes, Iconic Paris, CinqPoints, 12 €. **7.Couture.** *Dans les coulisses de Chanel*, L. Cenac & J.-P. Delhomme, éd. La Martinière, 29 €. **8.Homemade.** Kit pour réaliser 3 soins lèvres, Aroma-Zone, 8,90 €. **9.Féminines.** Boucles d'oreilles à strass, Le Manège à Bijoux, 54,90 €. **10.Félicité.** Boîtes à bonheur de 52 messages, 6,99 € l'une. **11.Croquante.** Tête de cerf chocolat-amandes torréfiées, De Neuville, 39,90 €. **12.Ça roule!** Camion en bois, Action, 9,95 €. **13.Trognon.** Séchoir à ongles Singe, Cadeau Maestro, 7,90 €. **14.Câline.** Poupée Ma Corolle Pénélope, 40 € + habits, 39 €.

Tous droits réservés à l'éditeur

Pays : FR
Périodicité : Hebdomadaire
OJD : 399325





Date : 02 decembre 2019
Page de l'article : p.130-132
Journaliste : Béatrice Majewski et Caroline Dartus

Ça vous change ***la vie !***

SPÉCIAL FÊTES

Féerie de

Gourmands, high-tech, girly ou une liste de présents à glisser à toutes les personnalités. Une sélection garantie



En bandoulière

Porté au quotidien ou en soirée, ce sac possède un véritable atout, il s'accorde avec toutes les tenues. ***Sac à rabat en polyester, Morgan, 49 €.***



Jolis pendants

Avec ses pierres noires serties en plaqué or, ces boucles d'oreilles illumineront votre visage. ***Boucles d'oreilles pendantes, Histoire d'Or, 49 €.***



Cadeaux girly

Roulez jeunesse

Base de teint, poudre bronzante, mascara ou encore gel sourcils… On fait le plein de maquillage et on part sur les routes avec cette caravane très «Barbie girl». ***Kit de produits iconiques, I Brake For Beauty !, Benefit, 43,50 €, chez Sephora.***



Lingerie sexy

En dentelle noire, ce body sublimera toutes les morphologies. Porté seul ou sous une veste, sexy et élégant. ***Body en dentelle et nœud noir, Sublim Fashion, Dim, 34,90 €.***

Madame des neiges

Trois palettes et un mascara, le tout dans une version féminine du fameux bonhomme de neige. De quoi ravir les make-up addicts ! ***Coffret Let It Snow Girl, Too Faced, 45 €, chez Sephora.***





Instant bien-être

Deux savons et un dhoti en coton bio, pour profiter des bienfaits de l'ayurveda chez soi. ***Coffret de Noël, Senteurs du Kerala, Note Fleurie, Karawan Authentic, 32,50 €, sur www.karawan.fr***

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

Tous droits réservés à l'éditeur

Pays : FR
Périodicité : Hebdomadaire
OJD : 399325

Date : 02 decembre 2019
Page de l'article : p.130-132
Journaliste : Béatrice Majewski et Caroline Dartus

cadeaux...

nature, nous vous avons mitonné sous le sapin capable de répondre Ou toutes les urgences ! à moins de 50 €.

Par Béatrice Majewski et Caroline Dartus



Récyclage

Vous n'oublierez pas de sitôt ce Vouvray brut dont le coffret se transforme en jardinière. ***Coffret Jaillance, Vouvray brut, 25 € www.jaillance.com***



Douceurs d'abeilles

Trois miels classiques, acacia, tilleul et châtaignier, pour passer l'hiver en pleine forme. ***Coffret grands crus miels de France, 3 x 40 g, Hédène, 15,90 €.***



Tea time

Un ensemble bien orchestré : thé du Hammam, thé noir Chaï Impérial, sablés Shortbreads chocolat-orange et pâtes de fruits mirabelle. ***Coffret les créations parfumées, Palais des Thés, 39 €.***

Cadeaux gourmands



Saveurs d'enfance

Associés à Noël, les fruits confits sont une vieille tradition française à laquelle font honneur ces clémentines corses. ***Corbeille de Noël, clémentines confites, de Neuville, 44,70 €.***

Chocolats festifs

44 chocolats au lait, noirs et blancs dont les cœurs sont truffés d'ingrédients aussi exquis que la fleur de sel, de noisettes grillées, d'éclats de gaufrettes ou de meringues. ***Champs-Élysées Diamant, Lindt, 13,79 €.***



Haute couture

Ce champagne brut a revêtu son plus beau fourreau en tweed habillé de fils d'or pour figurer sur la table des fêtes. ***Champagne Vranken, cuvée Demoiselle*, collection couture, 35 € chez les cavistes Nicolas.***



Tous droits réservés à l'éditeur

Pays : FR
Périodicité : Hebdomadaire
OJD : 399325

Date : 02 décembre 2019
Page de l'article : p.130-132
Journaliste : Béatrice Majewski et Caroline Dartus

Cadeaux nature



Pile à l'heure

Mésange, chouette, rouge-gorge… à chaque heure pleine, un des douze oiseaux entonne sa mélodie. ***Horloge chant d'oiseaux, Nature & Découvertes, 49,95 €.***



Cuisine rustique

Quand la nature reprend ses droits, on mise sur ce saladier en bois. ***Saladier en bois de Teck, 30 cm, Joey Sayegh, 48,90 €, au BHV Marais.***



Bouteilles à la mer

En acier inox, ces gourdes sont parfaites pour dire adieu aux bouteilles en plastique. ***Gourde, 24 Bottles, 500 ml, 34,90 €. www.bem-store.com***



Bien au chaud

Idéal pour réchauffer les mains agressées par le froid ce chauffe-mains s'emporte partout. ***Chauffe-mains, ours polaire ou rorqual, Nature & Découvertes, 7,95 €.***



Hommes des bois

Un shampooing et une huile, un peigne en bois, de quoi rendre nos hommes à barbe heureux. ***Coffret de Soins pour la Barbe, Bulldog Skincare For Men, 15,90 €.***



Haut les poils

À placer devant un bar ou autour d'une table haute pour donner à votre intérieur des allures montagnardes. ***Tabouret chalet, en bois et polyester, Jardiland, 39,95 €.***

Cadeaux High-tech

Élégante recharge

Une mini-batterie ultra-design pour recharger, avec ou sans fil, votre portable ou votre airpod. ***Chargeur porte-clés, Keywi, 24,99 €, Galeries Lafayette et www.usbepower.com***



Tout pour la musique

Des écouteurs glissés dans le bonnet et des gants dotés d'embouts pour pianoter. ***Bonnet avec écouteurs Bluetooth et gants, Nature & Découvertes, 49,95 €.***

Fiesta nomade

Cette enceinte offre jusqu'à 8 h de musique. D'une portée jusqu'à 10 m, elle se recharge avec un câble USB. ***Mini-enceinte lumineuse BT19, Bigben, 9,90 €.***



Discrètement efficace

Cet objet de localisation se glisse dans le portefeuille et permet de le retrouver grâce à l'application sur votre smartphone. ***Carte connectée Hopla, Wistiki, 39,99 €.***

Se lever du bon pied

Ce réveil permet de commencer la journée en musique et de recharger son téléphone portable pendant la nuit. ***Radio-réveil, Poss, 39,90 €, chez Carrefour***



Tous droits réservés à l'éditeur

Pays : FR
Périodicité : Hebdomadaire
OJD : 811383



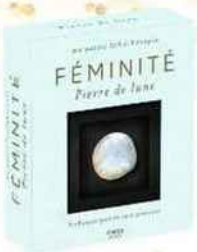


Date : 02 decembre 2019
Page de l'article : p.108-109
Journaliste : Béatrice Majewski et Caroline Dartus

Télé Star & mes fêtes

Féerie

Gourmands, high-tech, girly ou nature, le sapin, capables de répondre à toutes Une sélection garantie à moins de 50 €.



Cailloux vertueux

Tout sur la lithothérapie. Au choix : amour, chance, énergie, féminité, sagesse, sérénité. ***Coffret* Ma petite lithothérapie, *avec une pierre et un livret, First Éditions, 8,95 €.***



Instant bien-être

L'ayurvéda chez soi. ***Coffret de Noël, Senteurs du Kerala, Karawan authentic, 32,50 €, sur www.karawan.fr***

Jolis pendants

Avec des pierres noires serties en plaqué or. ***Boucles d'oreilles, Histoire d'Or, 49 €.***

Chat beauté

Chat zen, paillettes... Cette boule à neige fait la part belle à la girly attitude. ***Boule à neige, Hema, 10 €.***



Cadeaux girly

En bandoulière

Ce sac possède un véritable atout, il s'accorde avec toutes les tenues. ***Sac à rabat en polyester, Morgan, 49 €.***



Madame des neiges

Maquillage en version féminine du fameux bonhomme de neige. ***Coffret Let It Snow, Girl, Too Faced, 45 €, chez Sephora.***

Roulez jeunesse

Base de teint, poudre bronzante, mascara, gel sourcils... Une caravane très «Barbie girl». ***Kit de Produits Iconiques, I Brake For Beauty !, Benefit, 43,50 €, chez Sephora.***





Tous droits réservés à l'éditeur

Pays : FR
Périodicité : Hebdomadaire
OJD : 811383

Date : 02 decembre 2019
Page de l'article : p.108-109
Journaliste : Béatrice Majewski et Caroline Dartus

de cadeaux...

voici une liste de présents à glisser sous les personnalités. Ou toutes les urgences !

Béatrice Majewski et Caroline Dartus

Douceurs d'abeilles

Trois miels classiques, acacia, tilleul et châtaignier, incontournables pour passer l'hiver en pleine forme.
Grands Crus Miels de France, 3 x 40 g, Hédène, 15,90 €.





Belle maturation

Whisky aux arômes de vanille et de miel. Les amateurs vont succomber.
Scotch Whisky Ballantine's 12 ans*, édition limitée, 23 €.

Saveurs d'enfance

Vieille tradition française, les fruits confits sont associés à Noël. En offrir est, paraît-il, gage de succès. Une raison supplémentaire de croquer dans ces clémentines corses .
Corbeille de Noël, clémentines confites, De Neuville, 44,70 €.





Tea time

Thé vert du Hammam et thé noir Chaï Impérial, sablés et pâtes de fruits.
Coffret les Créations Parfumées, Palais des Thés, 39 €.



Chocolats festifs

44 chocolats truffés de fleur de sel, de noisettes grillées, d'éclats de gaufrettes ou de meringues.
Champs-Élysées Diamant, Lindt, 13,79 €.

Recyclage

Vous n'oublierez pas de sitôt ce vouvray brut puisque son coffret en bois se transforme en jardinière.
Coffret Jaillance, Vouvray Brut*, 25 € sur www.jaillance.com



PHOTOS : DR - A. ROCHE

Cadeaux Gourmands

Haute couture

Ce champagne brut a revêtu son plus beau fourreau, en tweed habillé de fils d'or, pour figurer sur la table des fêtes.
Champagne Vranken, cuvée Demoiselle*, collection couture, 35 € chez les cavistes Nicolas.





Papilles en ébullition

Une sélection de chocolats noirs venue d'Équateur, de Madagascar et de Sao Tomé.
Papillotes Grandes Origines, Révillon chocolatier, 375 g, 8,99 €.

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

Tous droits réservés à l'éditeur

B I B A

Pays : FR
Périodicité : Mensuel
OJD : 306170





Date : Decembre 2019 - janvier 2020
Page de l'article : p.172
Journaliste : Muriel Azarian et Litza Georgopoulos

CUISINE QUOI DE NEUF?



Le grand livre des huîtres

Ce bel ouvrage encense l'ostréiculture à la française avec un tour d'horizon de ses producteurs emblématiques. Il décrypte l'art de la dégustation du fameux fruit de mer et dévoile une cinquantaine de recettes de chefs froides et chaudes. « HUÎTRES » D'ANAÏS DELON, ÉDITIONS HACHETTE CUISINE, 39,95 €.



Le bol en céramique de KitchenAid

Compatible avec les robots pâtissiers de 4,3 L et 4,8 L, ce récipient revêt pour Noël un motif doré « pins et baies » très stylé. PLUSIEURS AUTRES CHOIX DE DÉCORATIONS : « MURMURE FLORAL », « CONIFÈRE DORÉ », 99 €, KITCHENAID.FR



Tout new tout bon

Par Muriel Azarian et Litza Georgopoulos

Le Prosecco de Freixenet

Fruitée et élégante, cette cuvée AOC, à la jolie bouteille façonnée comme un diamant, enchante le palais avec ses touches de citrons mûrs, de pomme verte et de pamplemousse. CHEZ FRANPRIX, 12,95 €, FREIXENET.FR



La poutargue de caviar

Cette recette upgradée de la spécialité méditerranéenne troque les œufs de mulets contre ceux d'esturgeons, salés, séchés, puis également enrobés dans une enveloppe de cire d'abeille. Un « Rybaloff » à déguster aussi en fines lamelles ou râpé. 50 € LES 20 GR, PETROSSIAN.FR



Le foie gras millésimé de Lafitte

Après une sélection rigoureuse, ce foie de canard entier des Landes est préparé de manière traditionnelle, juste avec sel, poivre et épices. Son goût se bonifiera avec le temps. Un petit livret joint au coffret explique comment le déguster. LES 180 GR, 32 €, LAFITTE.FR



Le menu à la carte Fauchon chez Air France

Crème d'artichaut et crémeux aux herbes aux inserts de poulet et foie gras, noix de Saint-Jacques poêlées, sauce aux agrumes, accompagnées de boulgour aux épices, éclair au caramel... Le menu imaginé par le chef des cuisines Fauchon, Sébastien Monceaux pour Air France, donne envie de décoller ! Disponible en cabine Premium Economy et Economy sur les vols long-courriers au départ de Paris, à réserver assez tôt sur airfrance.com, 28 € ou 8 500 miles Flying Blue.



Le Truffé de la Marne de Marie-Anne Cantin

Pour laisser s'exprimer tout l'arôme de la truffe dont il est garni, la fromagère a choisi un fromage frais et crémeux à la saveur plus douce que le brie ou le camembert. EN SÉLECTION CHEZ MONOPRIX, 85,90 € LE KG, MONOPRIX.FR

Micro infos

Spécial fêtes. La bûche de foie gras de canard mi-cuit truffé de **Dubernet** aux Galeries Lafayette. Le cœur de filet de saumon fumé au bois de hêtre de **Labeyrie** (labeyrie.com). Le coffret 13 desserts de Provence de **Maison Brémond 1830** (mb-1830.com). La « Boréale Pavlova » de **Supernature** au Printemps (super-nature.fr). La cuvée rosée de **Laurent-Perrier** dans son fourreau zébré chez Nicolas. Le **Pommery** Brut Royal au frais dans son fourreau Cool Coat. Le coffret Émotion **Bellota-Bellota** (bellota-bellota.com). La « bûche glacée bonheur » par **Hélène Darroze** pour Picard (picard.fr).

PHOTOS HACHÉ MENU D'HUÎTRES ET DAURADE, DEMI-GELÉE ACIDULÉE ET ALGUES WAKAME DE MICHEL ROSTANG, EMANUELA CINO, DR

Tous droits réservés à l'éditeur

Cuisine et Vins de France
Hors Série
Pays : FR
Périodicité : Parution Irrégulière





Date : N 01 - 2019
Page de l'article : p.81



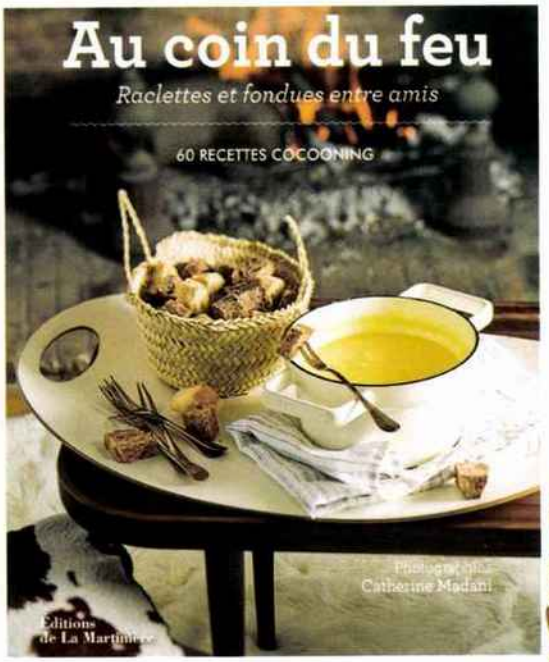
Comme des parfums

Nées de l'imagination de deux jeunes femmes, ces liqueurs à base d'épices et de fruits serties dans des flacons comme des parfums aux étiquettes inspirées des cabinets de curiosité proposent une expérience unique. La meilleure façon de les comprendre est encore de les déguster.
Liqueurs Perfidie, Hystérie, Procrastination, 60 €, H. Theoria, cavistes et épiceries fines.



Zébrée

La cuvée rosée iconique de la célèbre maison de champagne se fait sauvage et se pare de zébrures qui lui donnent un éclat singulier.
Champagne Laurent-Perrier robe zèbre 80 €, chez Nicolas et cavistes.



Cocooning

Le bouquin parfait pour réchauffer les week-ends moroses. Des pages remplies de produits phares comme le fromage, la charcuterie ou encore le pain. Gourmand et réconfortant.
Au coin du feu, Sophie Brissaud, éditions La Martinière, 19,90 €.

Hop dans le bol

Un joli bol bleu nuit qui n'attend que d'être rempli par vos soupes automnales.
Bol en porcelaine, 15,8 cm, 9,95 €, Truffaut.



Douillet



Totalement givré

Retour en enfance avec ces esquimaux délicieusement régressifs. 100 % green, ces glaces naturelles nous font de l'œil.
Le bâtonnet 3,90€, Emkipop, en vente à Paris, Marseille et Aix-en-Provence.

Tous droits réservés à l'éditeur

Pays : FR
Périodicité : Hebdomadaire
OJD : 360025





Date : Du 09 au 15 decembre 2019
Page de l'article : p.62
Journaliste : Olivia Delaunay

C'est Maxi gourmand !

Par Olivia Delaunay



À offrir ou à déguster notre sélection de vins festifs





1. En accompagnement d'un foie gras Muscat de Noël, muscat-de-rivesaltes, *9,95 € (Toupargel).* **2. Sur un dessert aux fruits rouge** Lila Rose, brut rosé, IGP Méditerranée, *9,95 € (en GMS).* **3. Pour du gibier** La Réserve de Jeanne, AOP cabardès, Maison Ventenac, 2017, *7,50 € (sur languedoc-wines.com).* **4. À marier avec de la lotte ou du saumon** Clos de la Chapelle, Domaine Romy, AOP bourgogne, *10 € (sur boutique.terroirs-et-talents.fr).* **5. Avec des fruits de mer** C. Greffe, vouvray brut, « Excellence », *8 € (en GMS).* **6. Avec une viande rouge en sauce** Tendem, IGP Pays-d'Oc, Bruno Andreu, *6 € (sur bruno-andreu.com).* **7. Avec une volaille** Les Fossiles, AOP bourgogne hautes-côtes-de-nuits, *6,99 € (Leader Price).* **8. Avec des amis et de la bonne humeur !** Tirage de Primeur 2019, beaujolais, « tradition », Maison Jean Loron, *7 € (cavistes Nicolas).* **9. Avec un dessert aux agrumes** Irrésistible 2018, AOC côtes-de-provence, Domaine de La Croix, *13,50 € (sur domainedelacroix.com).* **10. Avec un fromage à pâte persillée** Château Bellerive, côteaux-du-layon, 2017, *9,25 € (Reflets de France Carrefour).* **11. En tête-à-tête** Champagne Henriot, brut, « Souverain » (demi-bouteille), *17,15 € (cavistes Nicolas).*

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



Un cadeau d'exception

Choisir une cuvée parmi les 25 proposées, en suivre l'évolution, recevoir un coffret de bienvenue, aller visiter le domaine, y rencontrer le vigneron et, un an plus tard, recevoir 6 bouteilles millésimées personnalisées à votre nom. Un joli concept pour un cadeau haut de gamme qui séduira les amateurs. ***Cuvée Privée, à partir de 150 € (sur cuvee-privee.com).***

Élégant

Ce tire-bouchon électrique, vendu avec un coupe-capsule et avec un scellant sous-vide, n'aura pas à rougir d'être présent sur la table. Il se recharge grâce à son support. ***Tire-bouchon électrique CW050E, 49,50 €, Cuisinart (sur cuisinart.fr).***





C'EST NOUVEAU EN KIOSQUE !
EN VENTE ACTUELLEMENT

Tous droits réservés à l'éditeur





Date : Janvier 2020
Page de l'article : p.102-103
Journaliste : ÉLIZABETH TZIMAKAS

Le panier du mois

Le marché d'Élisabeth



Chaque mois, nous vous faisons découvrir comment bien choisir et cuisiner les produits de saison pour profiter de tous leurs bienfaits.



ÉLISABETH TZIMAKAS avec Marie-Laure André, diététicienne-nutritionniste, auteure de *Mon cahier objectif minceur en 12 semaines automne-hiver*, (éd. Solar).

LA GRENADE

Plus riche en vitamines C et B9 que la plupart des fruits, la grenade est bienvenue en hiver pour booster ses défenses naturelles. Ses composés antioxydants permettent de réduire le risque cardio-vasculaire. Ses grains rouge vif gorgés de jus réveilleront une salade de mâche agrémentée de noix. Choisissez-la bien lourde, avec une peau rouge, lisse et sans brunissures. Conservez-la jusqu'à une semaine à l'air ambiant. *Prix : environ 1,80 € pièce.*



LA SAINT-JACQUES

Peu calorique (85 Kcal/100 g), ce fruit de mer est une source de protéines, de phosphore et d'oméga 3. Préférez les saint-jacques en coquilles pour la fraîcheur. En noix, leur chair doit être nacrée et bien ferme. Conservez-les au frais et consommez-les dans les vingt-quatre heures. À déguster en carpaccio, avec un filet de jus de citron et des dés de mangue. Surgelées, vérifiez qu'elles portent l'inscription *Pecten maximus*, les noix de pétoncle étant aussi dénommées saint-jacques. *Prix : environ 60 € le kg de noix.*

Les astuces

- **Décongelez les noix de saint-jacques dans du lait pour mieux préserver leur chair délicate.**
- **Faites tremper les endives 10 min dans de l'eau froide pour réduire leur amertume.**
- **Séparez les grains de grenade de la membrane dans un bol d'eau pour éviter les éclaboussures de jus.**



L'ENDIVE

Riche en fibres, ce légume-feuille facilite le transit intestinal, et apporte du manganèse et du sélénium qui auraient un effet protecteur vis-à-vis de certains cancers. Choisissez-les bien fermes, jaune pâle sur les pointes. Vertes, elles sont plus amères. Conservez-les jusqu'à une semaine dans le bac à légumes du réfrigérateur. Coupées en deux dans la longueur, braisées dans un peu d'huile d'olive et saupoudrées de sucre de canne en fin de cuisson, elles seront délicieusement fondantes et caramélisées. *Prix : environ 3 € le kg, 6,50 € le kg en bio.*

ÉRIC DURAND - KOVALEVA_KA - CAITO - MARCO MAYER / STOCK.ADOBE.COM / FOTOLIA

LES NOUVEAUTÉS



Vintage. Ce duo de verseuse et porte-filtre en porcelaine émaillée est décliné en quatre coloris pastel.
Pour Over de Melitta, 19,99 € et 16,99 €. www.melitta.fr

Gourmand. Réchauffée en 35 min au four, cette volaille française aux morilles, cuite à basse température, garde tout son moelleux.
Demi-chapon maître Coq, 1,2 kg, 17,50 € en GMS.



Tous droits réservés à l'éditeur

BANC-TEST LES CHAMPAGNES EN DEMI-BOUTEILLE

Coup de cœur

MUMM. BRUT CORDON ROUGE	TAITTINGER. BRUT RÉSERVE	DE SAINT-GALL. BRUT TRADITION PREMIER CRU	DEVAUX. GRANDE RÉSERVE	HENRIOT. BRUT SOUVERAIN
★★★★★	★★★★	★★★★	★★★	★★★
Assemblage de 45 % de pinot noir, 30 % de chardonnay et 25 % de pinot meunier, révélés par l'ajout d'un minimum de 30 % de vins de réserve.	Issu de 35 crus différents, cet assemblage de 40 % de chardonnay, 60 % de pinot noir et pinot meunier, provient de plusieurs vendanges.	Assemblage de 67 % de chardonnay et 33 % de pinot noir, il est composé de Premier et de Grand Cru issus de l'union de 14 coopératives.	Champagne réalisé en majorité à partir de pinot noir cultivé sur la Côte des Bar et élevé en cave trois ans minimum.	Élaboré à partir de 50 % de chardonnay, 45 % de pinot noir et 5 % de pinot meunier, il mêle plus de 25 crus et 30 % de vins de réserve.
20,90 € la demi-bouteille de 37,5 cl.	19 € la demi-bouteille de 37,5 cl.	17,15 € la demi-bouteille de 37,5 cl.	17 € la demi-bouteille de 37,5 cl.	18 € la demi-bouteille de 37,5 cl.
Notre avis Ce vin très équilibré dévoile ses saveurs de fruits, puis de caramel avec une bonne longueur en bouche. Sa personnalité justifie son prix un peu plus élevé. En GMS et chez les cavistes.	**Notre avis** Ses fines bulles développent une mousse légère et persistante. Très agréable. Ses arômes fruités, puis fleuris sont bien marqués. Chez les cavistes.	**Notre avis** Bien équilibré et légèrement fruité. Ses fines bulles sont très agréables. Un champagne au goût léger mais qui manque un peu de caractère. Chez les cavistes.	**Notre avis** De très fines bulles révèlent des notes très fruitées et rafraîchissantes, mais un peu acides. Chez les cavistes.	**Notre avis** À la dégustation, ses notes d'agrumes très présentes peuvent le rendre un peu âcre. Chez Nicolas.

3 ASTUCES ANTIGASPI AUTOUR **DU PAIN**



JÉRÔME ROMMÉ - STOCK.ADOBE.COM / FOTOLIA

Pain perdu

Pour 2 personnes

Dans un bol, battez un œuf avec 10 cl de lait et 25 g de sucre roux. Coupez 2 tranches de pain rassis. Trempez-les dans le mélange et faites-les dorer dans une poêle avec du beurre, 3 min de chaque côté.

Chapelure

Faites sécher au four 15 min à 120 °C du reste de pain sec pour en supprimer l'humidité. Laissez refroidir, puis mixez le pain jusqu'à obtention d'une chapelure. Conservez-la dans un bocal hermétique.

Croûtons

Coupez une tranche de pain sec. Épluchez une gousse d'ail, frottez-la sur le pain. Ajoutez un filet d'huile d'olive, coupez la tranche en dés. Utilisez ces croûtons à l'ail dans une soupe ou pour accompagner une salade parsemée de pignons.

Festif. Sur une table de réveillon, le saumon a réservé le meilleur de son cœur à une fumaison au bois de hêtre. Fin et délicat. Labeyrie, 18,29 € les 300 g en GMS.



Attentionné. Ces cadeaux pour les invités renferment dans ses papillotes des chocolats noirs ou au lait. Révillon, 2,99 € le paquet de 60 g en GMS.



Tous droits réservés à l'éditeur

F. L'ART DE VIVRE SELON LE FIGARO
Pays : FR
Périodicité : Parution Irrégulière





Date : 03 decembre 2019
Page de l'article : p.79
Journaliste : Valérie Faust

fiches

5 CUVÉES NON MILLÉSIMÉES



1 JEEPER
Cuvée Premier Cru
80 % chardonnay, 18 % pinot noir et 2 % meunier s'associent dans cette jolie cuvée ornée d'une belle mousse généreuse et crémeuse. Portée par une effervescence d'une grande finesse, la bouche se révèle ample, distinguée, fraîche et savoureuse.
95 € (champagne-jeeper.com).
Note Figaro : 16/20.

2 BRIMONCOURT
Brut Régence
Un champagne de plaisir et de convivialité dont le nez dégage des arômes de brioche tiède, de fleurs blanches et d'agrumes. Délicieusement abordable, la bouche se livre avec rondeur, souplesse, fraîcheur et suavité. Chouette rapport qualité-prix.
31 € (nicolas.com).
Note Figaro : 15/20.

3 DOMAINE DE MARZILLY – ULLENS Brut
Il résulte de l'assemblage de 56 % meunier, 37 % chardonnay et 7 % pinot noir. Très flatteur, ce champagne séduit par sa rondeur et son équilibre, sa gourmandise et sa maturité, étayé par une finale salivante et harmonieuse.
38 € (au@domainedemarzilly.fr).
Note Figaro : 15,5/20.

4 ALFRED GRATIEN
Brut
Le cordon de mousse qui chapeaute la robe pâle persiste pour notre plus grand bonheur. La bouche élégante s'épanche avec largesse sur des saveurs d'agrumes, citron en tête. Bien que dosé à 9 g/l, le vin reste droit, frais, minéral, crayeux, étayé par une belle acidité finale.
33,45 € (alfredgratien.com).
Note Figaro : 16/20.

5 LALLIER
Sélection Parcellaire Loridon Grand Cru Blanc de Blancs
Loridon est le nom d'une parcelle de 1,60 hectare située sur les hauteurs d'Aÿ, exclusivement plantée en chardonnay. Un Extra Brut dosé à 3 g/l qui laisse la belle maturité du vin flatter le palais avec droiture et minéralité. ***Valérie Faust***
75 € (cavistes).
Note Figaro : 15,5/20.

Tous droits réservés à l'éditeur

F. L'ART DE VIVRE SELON LE FIGARO
Pays : FR
Périodicité : Parution Irrégulière




Date : 03 decembre 2019
Page de l'article : p.81
Journaliste : V.F.

fiches

4 CUVÉES BRUT NATURE ET EXTRA BRUT

1 JOSEPH PERRIER
Esprit de Victoria Extra Brut Blanc de Blancs 2010
Dans son flacon à fond plat victorien réédité, ce vin *(photo)* résultant de l'assemblage de chardonnay Premiers et Grands Crus est incroyablement ensorcelant. Rondeur, dynamisme, sensualité, texture crémeuse et veloutée se fondent dans une harmonie plus que réjouissante.
Prix : 75 € (cavistes).
Note Figaro : 17/20.

2 BESSERAT DE BELLEFON
Extra Brut
Doté d'une belle vivacité en finale complétée par des nuances salines, ce champagne issu de chardonnay et de pinot noir se montre en bouche rond, mature, ample, généreux et opulent.
49 € (cavistes).
Note Figaro : 15,5/20.

3 VRANKEN
Brut Nature
Un vin zéro dosage, sans sucre ajouté au moment du dégorgement, qui dessine sa robe dorée sous un cordon de mousse onctueuse. L'attaque est franche, droite, la bouche d'une grande fraîcheur, pure, nerveuse et d'une vivacité persistante.
29,30 € (nicolas.com).
Note Figaro : 15/20.

4 PIERRE MIGNON
Cuvée Pure Zéro Dosage
Après un repos de cinq ans sur lies, ce Brut Nature manifeste sa minéralité dès qu'on le hume. Elle se prolonge en bouche, droite et, malgré le non-dosage, généreuse, à l'image du style impulsé par Jean-Charles Mignon. Un vin facile d'accès, tendu mais enveloppé d'une rondeur gourmande amenée par le meunier (60 %) marié aux chardonnay (35 %) et pinot noir (10 %).
45 € (cavistes).
Note Figaro : 16/20.



Valérie Faust

5 CHAMPAGNES BIO

1 DRAPPIER
Clarevallis extra brut bio
Il provient de raisins cultivés sur le coteau d'Urville, déjà planté à l'époque cistercienne. Issu de 75% pinot noir, 10% meunier, 10% chardonnay et 5% blanc vrai (pinot blanc), dosé à 4 g/l, il s'émancipe en bouche avec une énergie vibrante, complexe, parfaitement équilibré, savoureux, de belle maturité, tendu et salin.
Prix : 39 € (Tél. : 03 25 27 40 15).
Note Figaro : 16/20.

2 CANARD DUCHENE
P 181 Bio Extra Brut
Sous l'impulsion du chef de caves Laurent Fédou, la maison a entamé dès 2004 plusieurs actions en faveur du développement durable, s'engageant également dans l'agriculture biologique. D'où cette cuvée aérienne, vive, minérale, d'une grande finesse.
Prix : 29,90 € (cavistes).
Note F Magazine : 16/20.

3 LARMANDIER-BERNIER
Vieille Vigne du Levant 2010 bio, Grand Cru, Blanc de Blancs
Premier champagne créé par Pierre Larmandier en 1988, contre l'avis de l'œnologue de la famille lui expliquant que le champagne étant un vin d'assemblage, il ne peut élaborer une cuvée parcellaire! Issu du vignoble certifié bio en 2003, un vin dosé en Extra Brut (2 g/l), aux bulles extra-fines, droit, complexe, intense.
Prix : 73 € (champagne@larmandier.fr).
Note Figaro : 16/20.

4 DE SOUSA
Cuvée des Caudalies 2010 bio Extra Brut
Ce champagne et son millésime soulignent deux décennies de travail en biodynamie et dix ans de certification bio. Un 100% chardonnay né de vignes âgées de 60 ans, vinifié en fûts de chêne, ample, à la fois gourmand, riche, mature et d'une grande finesse.
Prix : 165,95 € (plus-de-bulles.com).
Note Figaro : 16/20.

5 LECLERC BRIANT
Extra Brut bio 2013
Façonné à partir de 40% pinot noir, 40% meunier et 20% chardonnay, dosé à moins de 2 g/l, ce vin bio et vegan très vif, minéral, est mené par une acidité citronnée intense.
Prix : 48 € (cavistes).
Note Figaro : 14/20.

V. F.

Tous droits réservés à l'éditeur

www.terredevins.com
Pays : France
Dynamisme : 4

Visualiser l'article

L'Avent du vin – Jour 10



Comme chaque année, vous pouvez compter sur Terre de vins pour vous dénicher les cadeaux qui feront plaisir à vos proches (ou à vous-même !). Retrouvez dans notre « Avent du vin » de belles bouteilles, bien sûre, mais aussi des accessoires, des livres… et plein de bulles de champagne ! Bonnes fêtes !

Prolonger la vie d'une barrique

Glissez donc à son poignet l'âme des grands crus grâce à l'assemblage d'une barrique et d'un bracelet. Jewoak, c'est plusieurs savoir-faire français réunis autour d'un bijou unique, 100% fait main dans un petit atelier près de Bordeaux. Trois modèles de bracelets, réalisés à partir de barriques de chêne des meilleures forêts françaises, façonnées par des maîtres tonneliers et utilisées par les maîtres de chai de belles propriétés bordelaises. Une démarche créative autant qu'éco-responsable, qui valorise la seconde vie de ces barriques de chêne.
29 €
Jewoak

Un champagne : Drôle de zèbre par Laurent-Perrier

Après les cuvées Maillage et Constellations, le champagne Laurent-Perrier a paré sa cuvée Rosé d'une robe originale façon zèbre qui ne manquera pas de se faire remarquer sur la table de fêtes. La maison a lancé dès 1968 son rosé non millésimé. Il reste une référence tout en finesse et en fraîcheur. A ouvrir à l'apéritif ou sur un dessert aux fruits exotiques et même sur des toasts au foie gras. [Frédérique Hermine]
80 €
Chez Nicolas jusque fin décembre et chez tous les cavistes à partir de janvier 2020

L'Avent du vin – Jour 1

Tous droits réservés à l'éditeur

www.terredevins.com
Pays : France
Dynamisme : 4

Visualiser l'article

L'Avent du vin – Jour 2
L'Avent du vin – Jour 3
L'Avent du vin – Jour 4
L'Avent du vin – Jour 5

Tous droits réservés à l'éditeur



LANCEMENT

Nicolas Réunion : trois vins d'exception pour les fêtes de fin d'année

Les cavistes Nicolas, experts en qualité et conseil, ont sélectionné trois vins qui témoignent de leur excellente connaissance des produits qu'ils proposent. Ils nous expliquent leur choix.



Les magasins Nicolas Réunion présente tout d'abord l'AOC Médoc Château Tour Prignac Grande Réserve 2015 (bouteille de 75 cl). « On aime sa robe d'un rouge profond en dit long sur la qualité de ce cru, produit d'une combinaison des cépages Cabernet Sauvignon et Merlot. Son nez puissant et dense exhale des parfums de fruits noirs, de cerise à l'eau-de-vie et de bois noble. Sa bouche est d'un touché onctueux. Les tanins tissent une trame fine et distinguée et portent avec intensité de superbes nuances de Havane et de chocolat. La finale est remarquablement persistante. On vous conseille de le servir à une température comprise entre 16 et 18 °C, de le boire dès à présent ou de le laisser vieillir en cave 9 à 15 ans, et de le carafer deux heures avant de le savourer. Il s'accorde avec le bœuf, les magrets de canard, les viandes rôties et les Gibiers. »

Deuxième sélection : l'AOP Châteauneuf-du-Pape Blanc Château des Fines Roches 2016 (bouteille de 75 cl). « On aime sa robe jaune pâle aux reflets dorée, l'harmonieux mélange de ses cépages, Grenache blanc, Bourboulenc, Clairette, Roussanne. Son nez développe généreusement des arômes floraux. Ils évoluent ensuite, peu à peu, vers des arômes de fruits, tels que l'abricot, accompagnés d'une touche de miel. Sa bouche est généreuse avec des nuances d'épices qui rehaussent les fruits salés. L'amertume complexe émerge sur la finition. On vous conseille de le servir à une température comprise entre 8 et 10 °C, de le boire dès à présent ou de le laisser vieillir en cave 1 à 8 ans. Il s'accorde avec les poissons grillés, les viandes blanches, les fromages de chèvre frais, les fromages à pâte dure. »

Troisième sélection : l'AOP Sauternes Château Prost 2015. « On aime sa robe or vert brillante, l'assemblage de ses cépages, Sémillon, Sauvignon Blanc et Muscadelle. Son nez de fruits jaunes compotés, de fruits confits, de pruneaux cuits et d'une pointe cacao. Sa bouche possède un bel équilibre, corsé avec une bonne enveloppe, du gras, une bonne fraîcheur et de la tension. On vous conseille de le servir à une température comprise entre 6 et 8 °C, de le boire dès à présent ou de le laisser vieillir en cave 1 à 100 ans. Il s'accorde avec l'apéritif, le foie gras, les poissons en sauces, les desserts fruités. » Un vin disponible en format 75 cl.

Tous droits réservés à l'éditeur

Sublimer son repas de Noël avec un bon vin

QUELLE BOUTEILLE ALLEZ-VOUS DÉBOUCHER POUR ACCOMPAGNER VOTRE DINDE AUX MARRONS ? À L'APPROCHE DES FÊTES, *DRANCY MÉDIA* S'EST PENCHÉ SUR L'ACCORD DES VINS AVEC DES PLATS RÉGULIÈREMENT SERVIS PAR LES FRANÇAIS SUR LEUR TABLE DE NOËL. GRÂCE AUX CONSEILS EXPERTS DE BENOÎT ET JONATHAN, DEUX CAVISTES DRANCÉENS DE L'ENSEIGNE NICOLAS, VOICI UNE SÉLECTION QUI VOUS PERMETTRA DE SUBLIMER VOTRE REPAS, DU VERRE À L'ASSIETTE.



En entrée...

> **Le foie gras :** Pour changer d'un Monbazillac ou d'un Sauternes, pourquoi ne pas déguster votre tranche de foie gras accompagnée d'un verre de Poucherenc du Vic-Bilh, cuvée Saint-Albert ? Ce vin blanc moelleux, vêtu d'une jolie robe dorée, s'accorde parfaitement avec ce mets gourmand. Plus équilibré en sucre que le Sauternes, notre expert le recommande pour son excellent rapport qualité-prix.
Prix : 14,95€

> **Les huîtres :** Elles sont les stars incontournables d'une table de fête ! Pour en apprécier toute la saveur, rien de tel que de les accompagner d'un verre de Chablis, un Chardonnay blanc aux notes très minérales qui se marient à ravir avec les arômes iodés des délicats mollusques.
Notre caviste recommande également un Pouilly-fumé. Avec ses notes de fruits exotiques, ce Sauvignon apportera une touche fruitée à votre entrée.
Prix Chablis : 15,95€
Prix Pouilly-fumé : ≈ 13€

Pour accompagner...

> **La lotte au Safran :** Un plat en sauce délicat et épicé, qui s'accorde à merveille avec un vin de Bourgogne, le Montagny 1er cru. Produit sur la Côte de Beaune, ce vin blanc présente une belle longueur en bouche et une puissance aromatique idéale pour faire ressortir le goût du safran.
Prix : 15,50€

> **La dinde aux marrons :** Pour ce grand classique de la table de Noël, nos cavistes n'ont aucun doute, c'est du côté des crus du Beaujolais qu'il faut se tourner. Et pas vers n'importe lequel, car sublimer une dinde est une tâche qui incombe au "seigneur des Beaujolais" en personne, le Moulin à vent. Ce gamay fort en bouche, à la robe rubis foncée, présente des arômes d'iris, de rose fanée, d'épices et de fruits mûrs. Comme il peut se boire jeune, un 2017 pourra surpasser toutes vos attentes !
Prix : 13€

> **Le gibier (biche ou chevreuil)** : Pour le gibier, il est conseillé de choisir des vins ne présentant pas trop de tannin. Un Bourgogne rouge comme le Savigny-les-Beaune de la cuvée Maison Champy est un bon candidat. Issu d'un cépage 100% Pinot noir, il se boit à température ambiante, avec un peu de maturité. Choisissez donc une bouteille de 2014 ou 2015 pour un accord équilibré avec la viande.
Nos cavistes recommandent également d'accompagner votre gibier d'un Chinon, cuvée du Clos de l'Echo. Sa robe grenat aux reflets noirs offre un nez de fruits noirs confits et de réglisse. Ce Cabernet franc aux tannins mûrs et souples se boit également avec un peu de maturité.
Prix : Savigny-lès-Beaune : 30€
Prix Chinon : 20€

Nicolas
114 avenue Henri Barbusse
Ouvert tous les jours pour les fêtes



BON À SAVOIR

Les fromages se marient très bien avec le vin blanc. Un crottin de chèvre, par exemple, s'accordera à la perfection avec un verre de Sancerre (Sauvignon), tandis que le Roquefort se déguste accompagné d'un... Sauternes ! Une alliance surprenante mais convaincante !
De manière générale, les vins tanniques sont à éviter pour accompagner les fromages. Il faut se tourner de préférence vers des vins de Bourgogne ou de la vallée de la Loire, plutôt que vers le Bordelais (qui sera parfait avec une viande rouge). Et pourquoi ne pas miser sur les associations régionales ? Après tout, un comté ne révèle tous ses secrets qu'agrémenté d'un verre de Savagnin...

ET LA BIÈRE ALORS ?

Cette année, pourquoi ne pas révolutionner votre repas de Noël en le servant accompagné de bière ? Il fut un temps, pas si lointain, où l'on avait le choix entre quelques bières pas vraiment terribles. Mais cette époque est révolue. Désormais, il existerait près de 2000 micro-brasseries artisanales dans l'Hexagone, développant une palette de goût impressionnante. Ainsi, le demi, souvent trop froid, fait des infidélités aux comptoirs et s'invite à table où il vient agrémenter les repas. Amère, douce, fruitée, blanche, ambrée, blonde, brune, légère, indian pale ale..., la variété est si multiple que l'on peut entièrement organiser son dîner autour de la bière. Alors osez l'aventure et innovez !



Tous droits réservés à l'éditeur

ELLE DECORATION
Hors-série
Pays : FR
Périodicité : Parution Irrégulière





Date : Janvier 2020
Page de l'article : p.148

BLOC-NOTES

© Iris Velghe

LAURENT PERRIER

En 1968, la Maison créait Cuvée Rosé et donnait ses lettres de noblesse à un champagne rosé non millésimé, par le choix d'un vin totalement nouveau, le rosé de macération. Aujourd'hui, Laurent-Perrier Cuvée Rosé est la référence des champagnes rosés et se distingue par sa fraîcheur, sa vivacité et son élégance. Pour célébrer les fêtes de fin d'année, Laurent-Perrier propose en série limitée un rituel de service donnant au flacon iconique de la Maison un éclat singulier : une robe or rose aux zébrures entrelacées tels les arômes frais de fruits rouges, où se mêlent framboise, cerise et groseille. Cet écrin haute couture sublimera à chaque occasion le service du vin. Disponible en exclusivité chez Nicolas au prix de 80 € TTC

www.cuveerose.com/fr

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

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

9 bonnes bouteilles de champagne pour les fêtes



A l'approche des fêtes, voici de précieux conseils à garder à l'esprit lorsque vous vous rendrez au supermarché ou chez le caviste.

À quelques jours des fêtes de fin d'année, et de la beuverie associée aux évènements, vous vous apprêtez probablement à faire péter le bouchon de bouteilles de champagne trouvées sur une des étagères du magasin de proximité en bas de chez vous. Un champagne douteux sûrement... Maintenant que vous êtes adulte, il est temps de mûrir sur ce plan-là : la bouteille que vous choisissez doit valoir la peine de porter un toast à la nouvelle année. Pour vous aider à choisir, voici 9 bonnes bouteilles de champagne qui rempliront leur fonction.

Veuve Monsigny
Élu meilleur champagne du monde en 2018 et vendu chez Aldi, ce Veuve Monsigny au prix raisonnable est d'un pétillant savoureux et sophistiqué.
12,50 €



Tous droits réservés à l'éditeur

Veuve Galien Brut
Rond, équilibré et fin, très "agréable à l'heure de l'apéro", il vous permettra surtout de frimer auprès de vos amis en leur apprenant qu'à l'instar de Veuve Clicquot, de nombreux champagnes portent la mention "veuve" devant leurs noms.
22,50 €



E. Nicolas
E. Nicolas pour Etienne Nicolas, le fils du fondateur de Nicolas qui a repris les rennes de la maison en 1898. À la fois riche et rond, il est équilibré et a beaucoup de caractère en bouche. Parfait quand on aime les fines bulles.
17,85 €



Malard Brut Excellence 1er Cru
Familiale et indépendante, la maison de champagne Malard a été fondée en 1996 par un certain Jean-Louis Malard. Inférieur au grand cru (comme en mathématique), ce premier cru est équilibré, corsé et assez marqué.
25,90 €

Tous droits réservés à l'éditeur



Malard Grand Cru Blanc de Noirs
Ce Grand cru à la robe paille clair a beaucoup de profondeur en bouche. Il a été réalisé avec 100% de raisins noirs. À conserver en position verticale.
29 €



Charles Lafitte Brut Tradition
Ce champagne brut est parfait pour terminer le repas – au moment de la bûche ou de la galette, par exemple.
19,50 €

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article



Goutorbe-Bouillot – Clos des Monnaies 2011
Mi-chardonnay, mi- pinot-meunier, ces vignes situées à 8 km d'Épernay donnent un champagne irrésistible, voluptueux, pulpeux, où l'on devine de l'amande, de la figue ou de la pomme cuite. De préférence à table plutôt qu'à l'apéritif !
80 €



Mumm Cordon Rouge
Le classique de la maison Mumm continuera toujours de nous charmer par ses fines bulles, sa fraîcheur et sa richesse aromatique, où s'enlacent caramel, céréales et fruits frais. Preuve que le raffinement peut être accessible.
26 €

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article



Veuve Clicquot Cuvée La Grande Dame 2008
Cet assemblage (92 % pinot noir, 8 % chardonnay) composé en hommage à Madame Clicquot (qui nous a quittés en 1866) est exceptionnel par la beauté de sa structure et sa bouche toute en fruits rouges, mais saura toutefois être bu avant le dessert.
115 €



Tous droits réservés à l'éditeur

L'Ardennais
Pays : France
Périodicité : Quotidien
OJD : 99976
Edition : L'Union Ardennes

Date : 17 decembre 2019

Le zèbre façon Laurent-Perrier

Cuvées Le zèbre façon Laurent-Perrier Chaque année, la marque basée à Tours-sur-Marne habille sa cuvée rosée de façon originale pour les fêtes. Cette année, place au motif zèbre. Créée en 1968, la cuvée rosé avait pour objectif, selon la maison, de «donner ses lettres de noblesse à un champagne rosé non millésimé, par le choix d'un vin totalement nouveau, le rosé de macération». La maison en a aujourd'hui fait une référence. Concernant l'écrin, après «Maillage LP» et «Constellation», la robe «zèbre» rappelle «les arômes très frais de fruits rouges, où se mêlent la framboise, la cerise et la groseille». Une série limitée à 80euros TTC chez Nicolas puis tous les cavistes en France dès 2020. La vigne aux gamins 2007 Issue exclusivement d'une parcelle d'Avize âgée de 60ans, la Vigne aux gamins du champagne Thiénot est un blanc de blancs millésimé qui préserve la typicité du terroir, de l'année et des arômes naturels du chardonnay. Onze ans de caves, pour fondre 4g/l de dosage. Le millésime 2007 fait suite à 2006. Seuls 3613 bouteilles et 800 magnums ont été tirés. Disponible chez les cavistes. 120euros la bouteille, 280euros le magnum.

0qz7iFSu0M4lgAXvBnT_M-yZEBfuJIB6bMfnmTR4four5RjlR9eZYc9Q5t5FGkNP6ZmMz

Tous droits réservés à l'éditeur

l'union

Date : 17 decembre 2019

Périodicité : Quotidien
OJD : 94689
Edition : Chalon

Le zèbre façon Laurent-Perrier

Cuvées Le zèbre façon Laurent-Perrier Chaque année, la marque basée à Tours-sur-Marne habille sa cuvée rosée de façon originale pour les fêtes. Cette année, place au motif zèbre. Créée en 1968, la cuvée rosé avait pour objectif, selon la maison, de «donner ses lettres de noblesse à un champagne rosé non millésimé, par le choix d'un vin totalement nouveau, le rosé de macération». La maison en a aujourd'hui fait une référence. Concernant l'écrin, après «Maillage LP» et «Constellation», la robe «zèbre» rappelle «les arômes très frais de fruits rouges, où se mêlent la framboise, la cerise et la groseille». Une série limitée à 80euros TTC chez Nicolas puis tous les cavistes en France dès 2020. La vigne aux gamins 2007 Issue exclusivement d'une parcelle d'Avize âgée de 60ans, la Vigne aux gamins du champagne Thiénot est un blanc de blancs millésimé qui préserve la typicité du terroir, de l'année et des arômes naturels du chardonnay. Onze ans de caves, pour fondre 4g/l de dosage. Le millésime 2007 fait suite à 2006. Seuls 3613 bouteilles et 800 magnums ont été tirés. Disponible chez les cavistes. 120euros la bouteille, 280euros le magnum.

0otmcz YF_iCZuPlheapQkze5pf_WmkMoFOtgw4Th-O10xFou8p5tDioG0eLHH-gxKMDJk

Tous droits réservés à l'éditeur

ELLE

Pays : FR
Périodicité : Hebdomadaire
OJD : 333141





Date : 20 décembre 2019
Page de l'article : p.170
Journaliste : SANDRINE FURET



DES CADEAUX DE BON GOÛT

POUR DES FÊTES 100 % PLAISIR, VOICI NOS COUPS DE CŒUR GOURMANDS ET PÉTILLANTS.

PAR **SANDRINE FURET**

UN FAITOUT DESIGN

Avec cette cocotte en fonte au revêtement minéral anti-adhérent, à vous les bons petits plats réconfortants. Et une jolie table : couleur du corps, poignées... tout dans la Cookut est personnalisable.

89 € (de 6 à 12 € la poignée, 9,90 € la paire de maniques). Chez tous les revendeurs Cookut ou sur cookut.com

COMME UN BIJOU

Inspiré par le blason de cette maison fondée en 1761, le camée se réinvente ici en bonbon de chocolat au lait et fleur de sel pour le plus grand plaisir des aficionados du praliné.

Coffret d'assortiments À la Mère de Famille, 21,50 € les 150 g. Dans les boutiques À la Mère de Famille et sur lameredefamille.com

30 GRAMMES DE LUXE

Que ce soit du caviar baeri, à la texture souple et aux notes boisées, ou de l'oscietre, franc et iodé, aux saveurs de noisette... les coffrets de cette maison familiale titillent les papilles.

Caviar Astara Dégustation, à partir de 30 € les 30 g (baeri) et 49,50 € les 30 g (oscietre). Restaurant et épicerie Astara, 7, rue des Petits-Champs, Paris-1er.

LE MEILLEUR GÂTEAU DU MONDE

Créé à huit mains par quatre chefs pâtissiers, Yann Couvreur, Arnaud Larher, Gilles Marchal et Eddie Benghanem, L'Ultime est une merveille d'équilibre, de parfums et de textures. Plus qu'un gâteau au chocolat, une expérience gustative !

40 € pour 4 à 6 personnes. lultime.fr (livraison en moins de 2 heures).

UNE CONFITURE IODÉE

L'air du grand large va souffler sur les repas de fêtes avec cette gelée fondante aux échalotes bretonnes et aux algues du Croisic... Parfait pour accompagner un poisson gras ou fumé et, bien sûr, les huîtres.

Écume des mers, 7,90 € le pot de 240 g. lacourdorgeres.com

DES BULLES DE JOIE

C'est LA référence des champagnes rosés. Et la bouteille, avec ses zébrures, est comme un écrin haute couture. Tchin !

Laurent-Perrier, cuvée Rosé, « robe zèbre », 80 €, série limitée. Chez Nicolas (et chez les cavistes partout en France en 2020).

Une robe mêlée d'or et d'argent, de délicats arômes floraux, des notes briochées et vanillées. Comment ne pas succomber... ■

Cuvée Perrier-Jouët Grand Brut, 45 € la bouteille dans son étui. Chez les cavistes.

COULEUR CAFÉ

Amateurs de petit noir, faites un tour à Belleville. Grâce à cette initiation, vous saurez tout sur le café, les pays producteurs, les secrets de la torréfaction, l'art de l'extraction et la dégustation. Bonus, on repart avec un cadeau !

90 € le cours de 2 heures. Le labo du Quartier Général, 14 bis, rue Lally-Tollendal, Paris-19e. cafesbelleville.com

CUISINE GRAND SIÈCLE

Vous avez toujours rêvé de cuisiner comme un(e) chef(fe) ? Offrez-vous une leçon de gastronomie spécial fêtes avec Romain Spire, au château de Sacy, près de Reims. À la fin, on goûte le menu tout en apprenant les subtilités des accords mets/champagnes avec le sommelier.

200 € le cours de 3 heures. chateaudesacy-reims.fr

LAURENT ROUVRAIS ; SÉBASTIEN CAVERNE ; OLIVIER MARTINOT ; PRESSE.

Tous droits réservés à l'éditeur



MENTIONS

Omnicom Public Relations Group

NICOLAS
DEPUIS 1822
Nous prenons soin de vos vins

■ SUD RADIO (29/12/19 à 12:43 | 00:12:18) : « IN VINO » *Alain Marty*
L'émission est en direct du cave Nicolas à Paris.

■ SUD RADIO (01/12/19 à 12:31 | 00:25:09) : « IN VINO » *Alain Marty*
L'émission est diffusée depuis le caviste Nicolas, 31 Place de la Madeleine à Paris.

■ SUD RADIO (08/12/19 à 12:30 | 00:28:19) : « IN VINO » *Alain Marty*
L'émission est en direct du caviste Nicolas, à Paris. Des sujets autour du vin sont notamment abordés.

Association des Sommeliers de Paris

www.sommelier-paris.org
Pays : France
Dynamisme : 0

Visualiser l'article

Nomacorc annonce des bouchons issus de raisins pour 2020

L'entreprise, qui a pris très tôt le chemin des matières premières biosourçées, prévoit le lancement d'un bouchon à base de marc de raisins.

« *Nous prévoyons de lancer un bouchon Nomacorc issu de marc de raisins en 2020* » annonce Olav Aagaard, vice-président du département R & D de Vinventions, à l'ouverture du Sitevi ce 26 novembre. Ce bouchon, qui s'appellera Grappe Line, devrait se laisser découvrir à Bordeaux lors du prochain Vinitech, promet Olav Aagaard.

Empreinte carbone 0

En attendant cet obturateur à la fois biosourcé et inscrit dans une dynamique d'économie circulaire, Nomacorc annonce une nouvelle innovation dans sa gamme Green Line, des bouchons fabriqués à base de canne à sucre. Classic Green et Smart Green sont désormais labellisés carbone 0 par l'entreprise de certification TUV. « *Nos deux bouchons haut de gamme le Reserva et Select Green avaient déjà un bilan carbone neutre. Désormais, c'est l'ensemble de la gamme Green Line qui affiche une empreinte carbone nulle* » se satisfait Caroline Thomas, directrice de la communication de Vinventions. « *Cette certification carbone 0 se fait sans changement de prix* » précise Olav Agaard.

Collecte de bouchons

Plus précisément, les bouchons ont un bilan carbone négatif de 6 gramme/unité. Le bilan carbone réalisé comprend toutes les étapes de la production des matières premières, leur transport, la fabrication des bouchons et leur acheminement. « *Nous tenons compte également de leur fin de vie en calculant les émissions liées à leur incinération* » complète Caroline Thomas. Ces bouchons sont néanmoins recyclables mais le réseau de collecte est encore insuffisant. En France, le caviste Nicolas et certaines associations caritatives telles que France Cancer sont engagées dans cette collecte. « *Mais il faudrait que nous parvenions à impliquer la grande distribution* » explique Caroline Thomas. Avec les bouchons collectés, des bacs à fleurs ont été produits. Mais Nomacorc réfléchit à d'autres applications telles que la fabrication de hottes de vendange ou des seaux à Champagne… et de nouveaux bouchons.

Recyclage des bouchons

La réglementation interdit d'utiliser des plastiques recyclés pour un nouvel usage alimentaire. Mais, Vinventions a réussi à mettre au point un procédé technologique qui permet de détruire totalement les chaînes polymères de plastique pour les polymériser à nouveau et produire de nouveaux bouchons. Ce qui permet de pouvoir utiliser ces plastiques sans tomber sous la restriction de la règlementation. Ces bouchons se dénomment Blue Line de la marque Syntek. *« Aujourd'hui, Syntek commercialise en majorité des bouchons fabriqué à partir d'énergie fossile. Notre ambition est de supprimer cette matière première pour n'avoir plus que des bouchons produits dans le cadre d'une économie circulaire* » précise Caroline Thomas.

Tous droits réservés à l'éditeur

Association des Sommeliers de Paris

www.sommelier-paris.org
Pays : France
Dynamisme : 0

Visualiser l'article

Tous droits réservés à l'éditeur

Pays : FR
Périodicité : Mensuel
OJD : 285818





Date : Janvier 2020
Page de l'article : p.142

adresses CARNET

A à C

Action: www.action.com/fr-fr. **A la Mère de Famille:** www.lameredefamille.com. **Alinea:** www.alinea.com. **AM.PM:** www.ampm.fr. **Anatole:** https://anatole-paris.com. **Armor Lux:** www.armorlux.com/fr. **Aroma Zone:** www.aroma-zone.com. **Asos:** www.asos.fr. **Atoll Palme:** www.atoll-palme.fr. **Au Printemps Paris:** www.printempsfrance.com. **Baya:** www.baya-france.com/fr. **Becquet:** www.becquet.fr. **Besson:** www.besson-chaussures.com. **Best Mountain:** 01 40 26 99 65. **Bimba y Lola:** www.bimbaylola.com. **Boden:** www.boden.fr. **Bodum:** www.bodum.com/fr/fr. **Boîtes à bonheur:** sur www.cultura.com. **Boohoo:** www.boohoo.com. **Borgo Delle Tovaglie:** www.borgodelletovaglie.com. **Brémond 1830:** www.mb-1830.com. **C&A:** www.c-and-a.com. **Cadeau Maestro:** www.cadeau-maestro.com. **Camaïeu:** www.camaieu.fr. **Capuches à Mémé:** www.capuchesameme.com. **Caroline Najman:** www.carolinenajman.com. **Casa:** https://fr.casashops.com. **Charles Jourdan:** www.charles-jourdan.com. **CinqPoints:** www.cinqpoints.com. **Clima:** sur www.fleux.com. **Comptoir de Famille:** www.comptoir-de-famille.com. **Coq en Pâte:** www.coqenpate.com. **Corolle:** www.corolle.com. **Creavea:** www.creavea.com. **Cuisinart:** www.cuisinart.fr. **Cultura:** www.cultura.com. **Cyrillus:** www.cyrillus.fr.

D à L

Dammann Frères: www.dammann.fr/fr. **Deglon:** www.deglon.fr. **Degrenne:** www.degrenne.fr. **De Neuville:** www.chocolat-deneuville.com. **Design House Stockholm:** sur www.madeindesign.com. **Des Petits Hauts:** 01 80 05 15 48. **Durance:** www.durance.fr. **E.Leclerc Maison:** www.e-leclerc.com. **Elixirs & Co:** sur www.lesfleursdebach.com/fr. **Eno Studio:** www.enostudio.fr. **Etam:** www.etam.com. **Fjällräven:** www.fjallraven.fr. **Fleux:** www.fleux.com. **Fragonard:** www.fragonard.com/fr. **GHD:** www.ghdhair.com/fr. **Habitat:** www.habitat.fr. **Heroines:** www.heroines.fr. **Home autour du Monde:** www.bensimon.com. **Ikea:** www.ikea.com/fr/fr. **Jardiland:** www.jardiland.com. **Joby:** www.joby.com/fr-fr. **Jus d'Orange:** www.jusdorange.fr. **Kave Home:** 01 83 75 34 69, www.kavehome.com. **Kiabi:** www.kiabi.com. **Kickers:** www.kickers.com/fr. **Ladurée:** www.laduree.fr. **La Redoute:** www.laredoute.fr. **Le Bourget:** www.lebourget.com/fr. **Le Comptoir de Mathilde:** www.lecomptoirdemathilde.com/fr. **Le Creuset:** www.lecreuset.fr. **Le Manège à Bijoux:** www.lemanegeabijoux.com. **Le Roy René:** www.calisson.com/fr. **Les Georgettes:** www.lesgeorgettes.com. **Les Néréides:** www.lesnereides.com. **Louis Pion:** www.louispion.fr.

M à Z

Made in design: www.madeindesign.com. **Madeleine:** www.madeleine.fr. **Maisons du Monde:** www.maisonsdumonde.com. **Mango:** https://shop.mango.com/fr. **Merci Handy:** www.mercihandy.fr. **Monoprix:** www.monoprix.fr. **Nicolas:** www.nicolas.com/fr. **Nutribullet:** www.nutribullet.fr. **On range tout:** www.onrangetout.com. **Oxybul:** www.oxybul.com. **Papier Tigre:** www.papiertigre.fr. **Paul & Joe:** www.paulandjoe.fr. **Peugeot:** https://fr.peugeot-saveurs.com/fr. **Reiko:** www.reikojeans.com. **Rosefield:** www.rosefieldwatch.com. **Sandro:** fr.sandro-paris.com. **Sephora:** www.sephora.fr. **Silverlit:** www.silverlit.fr. **Skylantern:** www.skylantern.fr. **Sophie M:** www.sophie-m.com. **Søstrene Grene:** www.sostrenegrene.com/fr. **Tea Heritage:** www.teaheritage.fr/shop. **The Body Shop:** www.thebodyshop.com/fr-fr. **The Map:** sur www.thecoolrepublic.com. **Thomas Sabo:** www.tomassabo.com. **Tie Rack:** www.tie-rack.fr/fr. **Toasties:** www.toasties-paris.com. **Triumph:** http://fr.triumph.com. **Un Jour Ailleurs:** www.unjourailleurs.com. **Usbepower:** https://usbepower.com/fr. **Vtech:** www.vtech-jouets.com. **Zara:** www.zara.com. **Zara Home:** www.zarahome.com.

Tous droits réservés à l'éditeur

Cuisine et Vins de France
Hors Série
Pays : FR
Périodicité : Parution Irrégulière





Date : N 01 - 2019
Page de l'article : p.102

ADRESSES

SHOPPING HIVER

Belvas : chocolaterie-belvas.be
Brandt : brandt.fr
De Neuville : deneuville.fr
Edmond de Rothschild Heritage : edmondderothschildheritage.com
KitchenAid : kitchenaid.fr
Lidl : Lidl.fr
Monoprix : Monoprix.fr
Motta : gourmandisemotta.fr
Mumm : mumm.com
Terra madre : jardinsdegaia.com
Terre exotique : terreexotique.fr
Truffaut : truffaut.com

SHOPPING ÉTÉ

Aléna : truffe-alena.com
Amanda de Montal : amandademontal.com, delyss.com et aux Galeries Lafayette.
Caviar de France: caviardefrance.com
Éric Bur : ericbur.fr
Jay & Joy : 5 rue Paul Bert, 75011 Paris et jay-joy.com
Kenwood : kenwoodworld.com
KitchenCraft: Tél : 05 55 33 60 79.
Lagrange : lagrange.fr
Les jardins de Gaïa:.com
Marlette : marlette.fr
Maxwell & Williams : maxwellandwilliams.co.uk. Tél. 05 55 33 60 79
Mon bento : monbento.com
Opinel : opinel.com
Henri Bardouin : pastishenribardouin.com
Tefal : tefal.fr

SHOPPING PRINTEMPS

Brandt : brandt.fr
Dammann Frères : dammann.fr
Exky : veritable-potager.fr
Fils de pomme : fils-de-pomme.com
KitchenCraft: Tél : 05 55 33 60 79.
Mathon : mathon.fr
Nicolas Alziari : alziari.com
Véritable : veritable-potager.fr
Staub : staub-online.com

SHOPPING AUTOMNE

Amanvida : amanvida.eu
BarCraft et KitchenCraft : Tél : 05 55 33 60 79.
Confiture parisienne : confiture-parisienne.com
Emkipop : Marseille, 80 bd Vauban, 75006 Marseille ; 59 rue d'Italie, Aix-en-Provence ; Square Trousseau, 13 rue Antoine Vollon, 75012 Paris.
Katie Alice : katie-alice.co.uk. Tél. 05 55 33 60 79.
KitchenAid : kitchenaid.fr
Miel Martine : mielmartine.fr
Mikasa : Tél : 05 55 33 60 79.
Nicolas : nicolas.com
Pierre Chauvet : pierrechauvet.com
Theoria : htheoria.com
Truffaut : truffaut.fr

Tous droits réservés à l'éditeur

Rvi
Le premier magazine économique professionnel du vin
Pays : FR
Périodicité : Bimestriel





Date : Novembre - decembre 2019
Page de l'article : p.25

Orchidées Maisons de Vin



Lionel Manteau est Directeur commercial depuis 2006, avec un parcours éloquent: Directeur de filiale chez Nicolas puis Directeur commercial au sein du deuxième plus gros groupe de vins de Champagne, Vranken Pommery Monopole… Auparavant, il avait réalisé diverses missions en tant que Chef de vente régional puis directeur de clientèle BtoB pour une autre maison de Champagne, Thienot France. Sous la direction de Bernard Jacob, Directeur Général, Lionel Manteau mettra son expérience au service de la prémiumisation des deux portefeuilles de vins et fines bulles de Loire, axe stratégique du groupe:

- Le portefeuille "Meilleurs Terroirs" regroupant l'ensemble des châteaux et domaines sur les circuits sélectifs (Château de Sancerre, Château la Varière, Domaine de la Perruche, Domaine des Hardières…)
- Le portefeuille "Esprit de Loire" rassemblant les Maisons et Marques de Loire sur les circuits de distribution mainstream (Ackerman, Monmousseau, Donatien Bahuaud, Rémy Pannier, Drouet Frères, Marquis de la Tour, Émilie Laurance).

Expert des différents marchés (CHR, cavistes, 3ème marché, grossistes, grande distribution professionnelle), Lionel Manteau s'appuiera sur les équipes commerciales en place, sous l'impulsion de la nouvelle identité du groupe Orchidées, Maisons de Vin et du récent déploiement de la stratégie de marque (refonte des gammes).

Tous droits réservés à l'éditeur

Rayon Boissons
Le Magazine des Boissons en Grande Distribution
Pays : FR
Périodicité : Mensuel
OJD : 3868




Date : Decembre 2019
Page de l'article : p.16-17
Journaliste : CAMILLE BOURIGAULT

GRAND ANGLE

Au-delà de l'édition automnale, les foires aux vins se jouent aussi à Noël, au printemps et durant l'été. Des rendez-vous devenus majeurs qui permettent de générer de la croissance. À condition de bien ajuster son offre.



Au sortir de l'hiver, dès le 26 mars 2019, Leclerc démarrait sa foire aux vins de printemps dans la région Ouest avec une offre plus estivale composée notamment de blancs et de rosés. En 2020, celle-ci se déroulera du 24 mars au 4 avril.

DE NOUVELLES ATTENTES

TROUVER L'HARMONIE DES QUATRE SAISONS

LES FOIRES AUX VINS DE PRINTEMPS, D'ÉTÉ ET DE NOËL REPRÉSENTENT DE **20 % À 50 %** DU CHIFFRE D'AFFAIRES D'AUTOMNE DES ENSEIGNES.

Certes, la foire aux vins d'automne reste la vedette. Mais au vu de la morosité de l'édition 2019, les distributeurs jouent désormais sur les quatre saisons ! Et pour cause. Là où le rendez-vous d'automne ne génère plus d'additionnel, les opérations de printemps, d'été ou de Noël semblent encore pleines de potentiel et de promesses de croissance. « *Nous avons du chiffre d'affaires à aller chercher, notamment au printemps,* observe Cyril Mondon, responsable du pôle vins de Leclerc. *Pour l'instant, tous nos magasins ne participent pas à cette opération. Il y a de ce fait une belle marge de progression.* »

À CHAQUE OPÉRATION SON IDENTITÉ

Charge donc au groupement d'indépendants de motiver ses troupes afin de combler le retard de Leclerc sur l'événement printanier. D'autant que ces foires aux vins complémentaires semblent s'adapter parfaitement aux nouvelles attentes des consommateurs. Ces derniers sont en effet de moins en moins enclins à stocker du vin chez eux comme le rappelle Jean-François Rovire, chef de groupe vins chez Système U. « *Il y a un changement de mode de consommation,* indique-t-il. *Désormais, les clients achètent des bouteilles tout au long de l'année, il faut donc être présent plus souvent et ajouter des temps forts.* »

Mais comment occuper le terrain de janvier à décembre sans lasser les amateurs de vins ? Tel est le casse-tête des distributeurs qui s'emploient à donner une typicité à chaque opération. Ainsi, en toute logique, les foires aux vins organisées pour les fêtes de fin d'année montent en gamme pour offrir aux consommateurs des produits plus premium avec un nombre de références plus restreint et un positionnement prix bien décalé. « *Pour Noël, nous pouvons par exemple proposer une bouteille de saint-émilion grand cru à 16 €,* illustre Théau Desmedt, responsable des achats liquides de Lidl France. *L'offre est davantage typée vins de fête, avec des produits réservés à la table.* » Et cette année, la période s'avère déterminante pour tenter de compenser les ventes



« NOUS PROPOSONS UNE ÉCRASANTE MAJORITÉ DE VINS NOUVEAUX. L'OBJECTIF EST AINSI QUE CHAQUE FOIRE SOIT BIEN CIBLÉE, AVEC SA PROPRE TYPICITÉ. »
THÉAU DESMEDT, CHEF DE GROUPE LIQUIDES DE LIDL

© Rayon Boissons

Tous droits réservés à l'éditeur

Rayon Boissons
Le Magazine des Boissons en Grande Distribution
Pays : FR
Périodicité : Mensuel
OJD : 3868

Date : Decembre 2019
Page de l'article : p.16-17
Journaliste : CAMILLE BOURIGAULT

MARKET ET SYSTÈME U PLUS CHERS AU PRINTEMPS QU'À L'AUTOMNE

Prix moyen en euros de l'offre 75 cl selon A3 Distrib sur les foires aux vins d'automne 2018 et les foires aux vins de printemps 2019.

	AUTOMNE	PRINTEMPS
Carrefour	14,00	9,30
Market	9,60	10,20
Auchan	11,10	9,60
Système U	9,70	10,20
Leclerc	15,50	6,90
Intermarché	14,70	9,00
Géant Casino	17,20	10,10
Cora	10,70	10,20

> La foire aux vins de printemps affiche un positionnement tarifaire clairement inférieur à celui des foires aux vins d'automne. En effet, la quasi-totalité des enseignes présente une offre à un prix moyen plus accessible à cette période. Une façon de différencier les deux événements et de toucher deux cibles de clientèle distinctes. Seuls Système U et Market, dont l'offre se place sous les 10 euros à l'automne, voient leur proposition monter en gamme pour ces opérations situées autour de Pâques.



Les foires aux rosés se développent rapidement, particulièrement dans les supermarchés à dominante marques propres. Misant sur le fort potentiel de cette opération, Lidl en organisera deux cette année : une première en mai et une seconde en juillet.



« LA FOIRE AUX VINS DE MARS PERMET DE SORTIR DE L'HIVER ET DE MARQUER UN POINT DE DÉPART POUR ATTAQUER LA NOUVELLE SAISONNALITÉ. »
CHRISTOPHER HERMELIN, RESPONSABLE MARKETING ET COMMUNICATION DE NICOLAS.

de champagnes catastrophiques suite à l'entrée en vigueur de la loi Egalim. Ainsi chez Leader Price, Pierre Dumeste, le directeur marketing de l'enseigne, explique qu'il *« mettra en lumière la région champenoise dans son tract de fin d'année. »* Afin de limiter les dégâts au rayon champagnes, il faudra également faire preuve de créativité. *« Les animations sont très contraintes depuis les EGA*, déplore Jean-François Rovire. *Il faut donc essayer des choses, être plus agressifs. »*
Si les ambitions sont les mêmes, l'esprit est toutefois différent pour les opérations de printemps. Outre sa composition plus généreuse en blancs et rosés, l'offre a aussi tendance à verdir. Mais le décalage avec l'automne se fait surtout au niveau du prix. Les temps forts de mars à mai se positionnent à des tarifs bien moins élevés qu'à l'automne et ce dans pratiquement toutes les enseignes *(cf. encadré ci-dessus)*. Le nombre de produits est également rationalisé. *« Tandis que pour notre opération de septembre nous proposons 150 références, à Pâques nous sommes autour de 90 »*, affirme Théau Desmedt. Une vision partagée par l'ensemble des distributeurs puisque le nombre de bouteilles proposées en foires aux vins d'automne 2019 sur tracts était de près de 18 000 toutes enseignes confondues contre seulement 7 000 pour les foires aux vins de printemps la même année, selon A3 Distrib.

CAPITALISER SUR UN AMBASSADEUR TOUT AU LONG DE L'ANNÉE

Au-delà de la sélection, certaines enseignes tentent de trouver un fil rouge sur l'ensemble des opérations. C'est notamment le cas de Leader Price avec son sommelier ambassadeur Fabrice Sommier. *« Nous avons conclu un partenariat à l'année*, témoigne Pierre Dumeste. *Nous appliquons la même démarche pour les foires aux vins de printemps que pour celles d'automne car c'est une stratégie sur laquelle nous souhaitons capitaliser. »*
De quoi donner de l'importance aux autres temps forts. Enfin, l'été et les rosés représentent une nouvelle voie. La quasi-totalité des enseignes propose désormais une foire aux rosés, quand ce n'est pas deux. En effet en 2020, Lidl organisera deux opérations, l'une en mai, l'autre en juillet. *« Il y a vraiment du potentiel sur le rosé, d'autant que les clients ne réalisent pas tous leurs achats en une seule fois*, analyse Théau Desmedt. *Ils l'attendent avec impatience car c'est une offre totalement différente des autres. »* Un assortiment varié et bien ciblé, telle est la clé pour jouer juste les quatre saisons.

CAMILLE BOURIGAULT

© Rayon Boissons et DR

Tous droits réservés à l'éditeur

toutes les nouvelles
Rambolitains

Pays : FR
Périodicité : Hebdomadaire
OJD : 14052





Date : 11 decembre 2019
Page de l'article : p.22

Les gagnants de Gastronomie d'automne

Durant deux semaines, le Sud-Yvelines a vécu au rythme de Gastronomie d'automne. Une année particulièrement réussie où le public a découvert Christophe Robin, le parrain, éleveur de volailles à Sonchamp mais aussi le chocolatier engagé de la Reine Astrid, ou encore le traiteur cru et vegan, Irena Banas.

Toute la richesse culinaire du Sud-Yvelines a été mise en valeur. Et grâce aux restaurants et partenaires, l'Office de tourisme de Rambouillet Territoires a pu offrir de magnifiques lots.

Le tirage au sort a été effectué dans les locaux de notre journal, mercredi.

Les gagnants sont :

-Jennifer Graslard une bouteille de vin de chez Nicolas.

-Martine Bandrat une volaille de la ferme de La Hunière.

-Aurélie Rousseau, une composition de chocolats de la Reine Astrid.

-Cathy Chavanon, un repas chez Clap de faim.

-Sébastien Antigny, un repas au restaurant de l'Artoire.

-Elisabeth Pereira, un repas à Couz'co.

-Carole Bruault, un repas à la Table du prieur.

-Soraya Shafieivaud, un repas au Relays du château.

-Françoise Da silva, un repas à l'ESAT le Chêne.



Le tirage au sort s'est effectué à l'agence de Toutes Les Nouvelles avec Catherine Lasry-Belin, Sandrine Bertoncini et Camille Imbert, ainsi que Philippe Cohen.

Tous droits réservés à l'éditeur

SUD OUEST
www.sudouest.com
Pays : France
Périodicité : Quotidien
OJD : 280453



Date : 13 decembre 2019
Journaliste : Philippe Ménard

Cognac

« On a voulu redevenir de vrais indépendants »

ÉCONOMIE À la tête du cognac Pierre de Segonzac et des boutiques Cognac Only, Pablo Ferrand cultive sa singularité

Philippe Ménard
p.menard@sudouest.fr



Pablo Ferrand : « Ce que j'aime ici, ce sont les gens calmes, qui font de belles choses ». LOÏC DEQUIER/SP

Viticulteur, vendeur direct et commerçant. Pablo Ferrand porte trois casquettes unies par une même passion pour le cognac. Il est né il y a 37 ans à Paris où son père, Christian, était journaliste. Ses cousins ont poussé à la Nérolle, un hameau imprégné par l'eau-de-vie charentaise, à Segonzac. « A 18 ans, ils sont partis. Moi, je venais pour les vacances. La distillation, le tracteur sur lequel on n'avait pas le droit de monter, c'était le Graal. J'avais le rêve caché, non avoué, de vivre ici. »

Il se partage aujourd'hui entre l'exploitation viticole de sept hectares au cœur de la Grande Champagne, les marchés et les magasins « Cognac Only ». « Les boutiques, c'est l'idée de mon père. Il a lancé celle de la Rochelle, en 2006. Voyant que j'aimais le vin, il m'a proposé de prospecter une autre ville. Bordeaux a fait mouche. On a ouvert le 14 juillet 2010, on fêtera bientôt les dix ans. »

Inspiré par Pierre Ferrand

D'octobre à décembre, avant les fêtes, Pablo Ferrand se consacre à l'enseigne girondine. La distillation patientera jusqu'en janvier. « On attend la fermentation malolactique. Cela fait des vins plus doux. » Sur son alambic de 18 hectolitres, Pablo Ferrand reproduit respectueusement, sans recours aux automatismes, les recettes de son grand-père, Pierre Ferrand. « Si j'étais le quart de ce qu'il a été… Il s'est beaucoup battu pour un certain idéal de la viticulture. »

La mine bonhomme de Pierre Ferrand s'affiche sur les étiquettes du cognac maison. Il avait perdu l'usage de son nom comme une marque à la suite d'un litige avec ses anciens associés, une histoire qui a meurtri la famille. « On avait un capital sympathie, une bonne eau-de-vie, ça aurait été dommage de ne pas les exploiter. » Voilà comment est née la marque « Pierre de Segonzac », dans les années 2000.

Après un BTS et une licence dans le commerce des vins, Pablo Ferrand avait fait ses gammes chez le caviste Nicolas. Il a intégré l'exploitation familiale en 2008 et en a pris la gérance en 2011. « Mon grand-père est mort en 2013. On a préféré vendre 23 des 30 hectares de vignes, pour payer les impôts, et garder la propriété. Avec 30 hectares de vignes, tu ne peux pas t'en sortir tout seul. Alors qu'avec 7 hectares, en faisant 25 000 bouteilles par an, on y arrive. »

15 000 flacons par an

Depuis six ans, l'intégralité de la production part en vente directe. « On a voulu redevenir de vrais indépendants. Ce que font Rémy-Martin ou Hennessy, c'est génial mais il y a aussi des artisans de la distillation. Je dois être un des plus petits mais on est présent dans près de 40 pays, Russie, Kazakhstan, Chine, Pérou… On ne fait que 15 % de notre chiffre en France. On vend un peu plus de 15 000 bouteilles par an aujourd'hui. »

Distribuer 550 références dans les boutiques « Cognac Only » est riche en enseignements. « On voit ce qui marche ou pas. Nos clients veulent du classique. Les grandes maisons ont joué le jeu. Elles ont été surprises que ça marche. »

Quatre mois par an, Pablo Ferrand est au contact avec les clients, dans l'enseigne du quartier des Grands Hommes, à Bordeaux. Le reste de l'année, il chérit le calme de la Grande Champagne. Heureux et confiant dans l'avenir. « Les petits vignerons ont le vent en poupe. Quand on fait de l'artisanal, du traditionnel, il y a plein de possibilités. Même si des grands négociants se cassent la figure, moi, je vendrai toujours 15 000 bouteilles par an. Si j'ai une inquiétude, c'est plus par rapport au climat, sur le long terme. »

Tous droits réservés à l'éditeur





Lnc : Casino caresse la bouteille

Spécialiste de la proximité (320 Monoprix, 120 Monop', 900 Franprix, 200 Naturalia…), Casino se fait caviste. Baptisé La Nouvelle Cave, le nouveau concept développé en tandem avec CDiscount s'est installé sur 130 m² de la rue Turbigo, à Paris. Dans un décor moderne, blanc, inox et rose saumon, à l'enseigne Lnc, il propose 550 références, dont 70 bières et 140 spiritueux ; 43 % de l'offre se trouvant sous la barre des 10 €. S'ajoutent deux petits rayons de biscuits apéritif et d'accessoires, plus un distributeur automatique permettant de goûter les vins mis en avant. Si CDiscount compte 7 000 références de vins et écoule 4 millions de bouteilles par an, le groupe stéphanois ne s'était encore jamais frotté à la vente au détail. Le marché est trusté à près de 70 % par Cavavin (147 magasins), Intercaves (82) et surtout Nicolas (500), filiale du puissant groupe Castel, qui contrôle toujours les meilleurs emplacements du pays. Le concept doit être développé seul ou en corner dans les hypermarchés Géant. (Retrouvez les photos du concept dans l'article publié sur lacorrespondancedelenseigne.com).

Tous droits réservés à l'éditeur



ENTREPRISES

20 ans déjà pour Service Intérim

C'est dans le cadre idyllique du Domaine des Palmiers à Saint Paul que Service Intérim, Entreprise de Travail Temporaire d'Insertion du Groupe Intégral, a célébré le 11 octobre dernier ses 20 ans entourée de plus de 400 convives entre ses partenaires, intérimaires et clients.

Tous ont répondu présents pour souffler les 20 bougies de Service Intérim. La soirée était placée sous le signe de la simplicité. Une soirée conviviale animée par un concert d'Arno Bazin avec son Kombi Sound System, la jeune Larissa Apte (intérimaire chez Service Intérim de Saint-Denis). Il y avait aussi du théâtre d'improvisation sur le thème de l'intérim avec la Ligue d'improvisation Réunionnaise et son MC Keng-Sam Chane Chick Té... Le tout accompagné d'un cocktail dînatoire proposé en partenariat avec Les Brasseries de Bourbon et l'enseigne Nicolas du Groupe Castel.



Eric Matz et François Proust, les dirigeants fondateurs du Groupe Intégral





Les dirigeants fondateurs du Groupe Intégral, Éric Matz et François Proust, ont dressé un bilan de l'activité : « Nous avons souhaité réunir toutes les personnes qui ont contribué à l'émergence de Service Intérim jusqu'à sa réussite actuelle afin de les remercier de leur fidélité. Nous avons travaillé avec nos équipes et nos prestataires locaux sur ce projet pendant des mois. Le résultat a été largement à la hauteur de nos attentes. Nous sommes plus que satisfaits. Cela laisse augurer de bonnes perspectives pour les années à venir afin de continuer notre action d'entreprise inclusive sur notre île pour que chacun puisse trouver sa place. »

Le pari est réussi pour les deux entrepreneurs qui entendent également célébrer dans les prochaines années les 20 ans du Groupe Intégral et d'Adéquat Solutions RH, entreprise de travail temporaire du Groupe, ainsi que le premier anniversaire du cabinet de recrutement Perspective RH.

« Notre culture d'entreprise et notre éthique sont guidées par nos valeurs humaines. C'est dans cet esprit que nous accompagnons depuis plus de 20 ans nos clients, nos candidats, nos collaborateurs et nos partenaires » ont déclaré Éric Matz et François Proust. À noter que l'intérimà la Réunion représente 157 680 contrats signés, dont 20,7 % par des femmes, soit 4 236 Équivalents Temps Pleins, et 38 % par des personnes âgées de 20 à 29 ans. (Source : Prism'Emploi, chiffres de l'année 2018, Diecte, données de l'année 2016)

MR

Le groupe Intégral, un spécialiste en ressources humaines

Un groupe spécialisé en solutions et conseils RH.
Trois activités sous trois trois enseignes différentes : Service Intérim, Adéquat Solutions RH, Perspective RH.
Six agences et un cabinet sur l'île de la Réunion.
28 collaborateurs permanents.
Plus de 200 métiers.
22 millions d'euros de chiffre d'affaires sur l'exercice 2018.

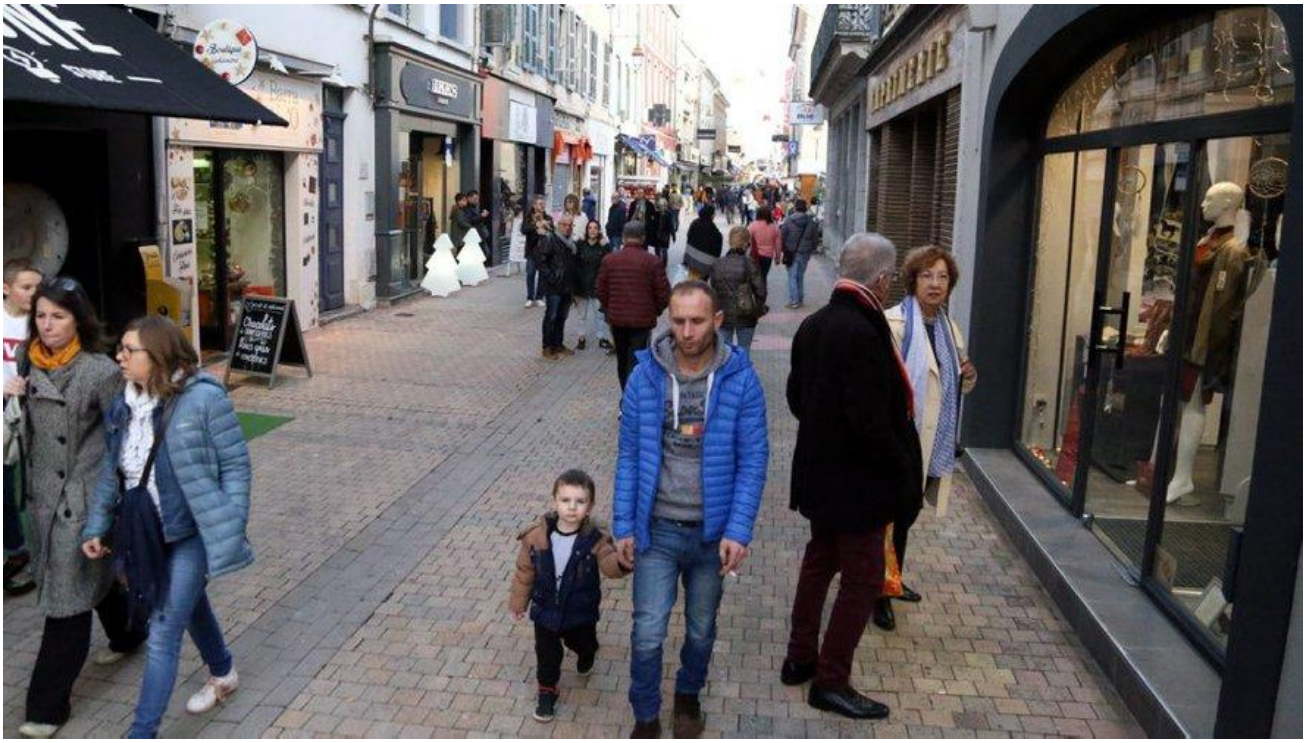
Tous droits réservés à l'éditeur

Date : 16/12/2019
Heure : 05:23:08
Journaliste : Cyrille Marqué

www.nrpyrenees.fr
Pays : France
Dynamisme : 50

Visualiser l'article

Le commerce du centre-ville revit enfin



Il y avait beaucoup de monde dimanche après-midi rue Brauhauban./ Photos Florian Albessard.

Il y avait beaucoup de monde dans les rues du centre-ville samedi et dimanche pour l'avant-dernier week-end d'ouverture des commerces avant les fêtes de Noël. Dimanche, en général, les commerçants avaient le sourire, comme Macha Claverie la reine de la nounourserie rue Brauhauban : «les courses de Noël ont vraiment démarré depuis samedi. L'an dernier, les clients s'étaient manifestés avant ce week-end. Nous sommes déjà dans les achats de dernière minute, avec un panier moyen plus petit que l'an dernier. Chez nous, ils viennent chercher ce qu'ils ne trouvent pas ailleurs». Chez le voisin tout proche le concept store En voiture Simone, qui ressemble à une caverne d'Ali Baba, Céline est également ravie. «Samedi était un jour exceptionnel, ce dimanche est aussi très bon. Ça monte crescendo depuis le début du mois de décembre». Cependant, tous les commerçants ne partagent pas le même enthousiasme, comme Julie de la boutique Zoé rue de Gonnès : «C'est très morose. Nous n'avons pas un chat. Les gens se promènent mais n'achètent pas». Comment expliquer que certains commerçants rencontrent plus de succès que d'autres ? En fait, tout dépend de l'emplacement et de ce que l'on vend. Amandine nouvelle gérante de la cave Nicolas rue Maréchal Foch, est tout sourire : «samedi, c'était la folie et dimanche nous sommes partis aussi pour faire un très bon chiffre d'affaires». Elle regrette néanmoins que la ville de Tarbes n'ait pas fait davantage d'efforts de décoration, notamment sur les candélabres et les palmiers. Chez la boutique de bijoux et d'accessoires de monde Pierre Emoi, rue Brauhauban, Régine n'attend pas forcément une aide providentielle de la mairie et met en avant sa décoration de Noël en vitrine. «Nous n'allons pas nous plaindre. Ces deux derniers week-ends, nous avons très bien travaillé et notre chiffre d'affaires est en progression».

Tous droits réservés à l'éditeur

l'est-éclair
Pays : France
Périodicité : Quotidien
OJD : 22877
Edition : L'Est Eclair

Date : 17 decembre 2019

Les cavistes aubois ont le sens du détail

Noël? C'est un quart du chiffre d'affaires annuel. «30%», renchérit Delphine Guérin, qui gère avec son père, sa mère et son frère les caves du même nom, à Arcis-sur-Aube et aux Écrevolles. «Entre un quart et un tiers», confirme de son côté Brice Fricheteau, qui a repris depuis trois ans l'Aube des vins, à Maizières-la-Grande-Paroisse. Nicolas Demongeot, dont le prénom le prédestinait à gérer la franchise Nicolas de Troyes, indique les mêmes proportions. Au Cellier Saint-Pierre ou aux Crieurs de vin, également à Troyes, Alexandre Krumenacher et Jean-Michel Wilmes évoquent dans les mêmes termes «un moment important».

Moins d'achats et en moindre quantité

Pourtant, depuis plusieurs années, le marché du vin se contracte en France. Selon une analyse du Comité national des interprofessions des vins à appellation d'origine et à indication géographique, «la clientèle des vins effervescents s'érode», avec 814000 foyers ayant acheté un vin effervescent au moins une fois dans l'année en moins. Pour les vins tranquilles, c'est même pire, avec un million de foyers en moins. «Ceux qui achètent le font moins souvent (13,5 fois par an, contre 14,8 en 2011) et en moindre quantité (3,3 cols contre 3,7 en 2011)», continue l'étude publiée en juillet 2019. Même si la plus grande partie de ce marché se joue en grande distribution (lire ci-contre), aucun caviste ne peut se permettre de passer au travers de la période des fêtes. C'est la période des cadeaux, puis celle des accords mets-vins (souvent au dernier moment, quand on connaît le menu du réveillon...). C'est aussi à ce moment-là que les associations, les communes ou les comités d'entreprises commandent leurs colis. Chez Guérin, les derniers sont partis la semaine du 10 décembre. «10% du chiffre, c'est de la météo.» Francis Guérin Chez Guérin, justement, on ne se plaint pas de 2019. Avec un chiffre d'affaires en progression de 4 à 5% du chiffre d'affaires par rapport à 2018, l'année n'a pas été mauvaise. Plusieurs facteurs peuvent l'expliquer, dont la fête de l'agriculture, qui avait lieu à Ormes, cette année. Le père, Francis Guérin, souligne: «10% du chiffre, c'est de la météo.» Cette année, avec l'été chaud et sec, le caviste arcisien a fait «une super saison bière». Le beaujolais nouveau, autre moment fort, celui qui donne le top départ de la fin d'année, s'est bien passé aussi.

Un grand ancien de l'Aube

Guérin, qui réalise sur ses deux caves un chiffre d'affaires d'environ trois millions d'euros par an, est un grand ancien de l'Aube. L'entreprise a été fondée en 1904 par Arthur Guérin, à Mailly-le-Camp. Entre le camp et les multiples bars de la commune, «Arthur travaillait exclusivement pour une clientèle militaire», explique Francis Guérin, son arrière-petit-fils. La cave d'Arcis a été ouverte en 1956, et «l'affaire de Mailly», gérée par la veuve de l'oncle de Francis Guérin, a été intégrée en 1987. Depuis, il y a eu l'ouverture de la cave aux particuliers (dans les années 1990) et la création du magasin des Écrevolles (en 2009). Les «deux ou trois camions» qui partaient tous les jours pour irriguer les campagnes ont disparu, le vin qui entrait dans les «douze trous» (les caisses de livraison) a cédé la place à une gamme élargie.

Une clientèle qui ne stocke plus

Les clients ont évolué, aussi, les habitués qui prenaient dix cartons à la fois ont cédé la place à une clientèle plus jeune, qui ne stocke plus son vin. Le caviste a même créé un site Internet, sur lequel il commercialise des rhums et des whiskies rares. Quant au champagne... Francis Guérin sourit: «On est à 70 kilomètres du vignoble d'un côté, et 70 kilomètres de l'autre...» Pas question d'aller concurrencer la grande distribution: «On travaille sur la qualité des produits, on a 95% de vins de propriétaires récoltants», souligne le caviste. Ces vignerons ne sont pas en grande surface: leur marché, en France, repose sur trois piliers: cavistes, restaurants et vente directe à la cave. Et la vente en ligne? Au Syndicat des cavistes professionnels, on estime qu'il y a «beaucoup d'effets de manche» et beaucoup moins de volumes réels.

Treize cavistes dans l'Aube

La concurrence se ferait donc entre cavistes plus qu'avec la grande distribution. Mais il y a de la place, et les clientèles ne sont pas les mêmes. «1001 bières a dynamisé le marché de la bière spéciale», estime par exemple Francis Guérin. Selon le Syndicat des cavistes professionnels, il y a treize cavistes dans le département, dont huit à Troyes et dans l'agglomération. Les chiffres d'affaires s'échelonnent d'un peu moins de 200000 euros à plus de dix fois plus, en passant par quelques boutiques autour du demi-million d'euros par an (Nicolas ou L'Aube des vins, par exemple), ou un million, pour l'activité cave du Cellier Saint-Pierre. Certains ont une clientèle très spécifique, comme les Crieurs de vin, un des cavistes historiques du mouvement des vins naturels en France. Les vins de Jean-François Ganevat, d'Anselme Selosse ou d'Éric Pfifferling ont leurs inconditionnels et certains clients viennent de loin pour les trouver. Preuve de la spécificité des clientèles: la case occupée par les Crieurs de vin au marché couvert de Troyes, qui n'a pas vraiment la même clientèle que la cave à manger de la place Jean-Jaurès, n'a pas ressenti l'installation d'un autre caviste spécialisé, la boutique Fac&Spera, qui commercialise les vins de Michel Chapoutier.Yann Tourbeytourbe@lest-eclair.fr

0VOFh0D-pZJP9SHS9GBEXDhMPvi0BXPeQL54IpaVIdsWd4WAUg3BKXOM5X3UeOV7FMTFk

Tous droits réservés à l'éditeur

Courrier français Gironde

Pays : FR
Périodicité : Hebdomadaire



Date : 20 decembre 2019
Journaliste : Pierre PECH

Il dévoile des secrets



Mathieu propose aussi des coffrets cadeaux. Ph PP

LE BOUSCAT

Dans sa boutique, L'Échoppe Des Vins, Mathieu Tworkowski-Robin a mis en exergue la citation de Salvador Dali : « *Qui sait déguster ne boit plus jamais de vin mais goûte des secrets.* » Et comme il souhaite servir le mieux possible sa clientèle, il n'hésite pas à dévoiler tous les secrets des vins qu'il a dans ses rayonnages en se fondant sur trois principes : conseil, sourire et accueil. Ces secrets, il les a appris pendant cinq ans à Londres, dans un grand restaurant étoilé, auprès de l'enseigne Nicolas puis, à son retour en France, à Saint-Émilion au Château Rochebelle.

Avenant et éclairé, Mathieu Tworkowski-Robin a pris la suite, comme caviste, de Colette Jousselin. Il insuffle désormais une nouvelle vie à la rue Raymond-Lavigne, cette artère passante du quartier Lafon-Féline, à côté des autres commerces de bouche (poissonnerie et boulangerie), notamment en organisant des dégustations en afterwork. « *Je propose une sélection de vins de toutes les régions de France et de pays étrangers,* confie Mathieu Tworkowski-Robin. *Des vins bio, des champagnes, des crémants, de l'Armagnac, du Cognac, des spiritueux, des bières, des whiskys et des rhums, sans oublier les bag in box. À boire avec* modération ! », ajoute-t-il en souriant.

Pierre PECH

L'Échoppe Des Vins, 141 rue Raymond-Lavigne, Le Bouscat (06.52.72.84.15). Le magasin sert aussi de point relais.

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

Idées cadeaux de Noel 2019



J'ai reçu récemment des cadeaux qui m'ont beaucoup plu et j'avais envie de les partager avec vous…et pourquoi pas vous donner des idées…

Produit pour le vin

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article



Le Coravin

La technologie Coravin permet de déguster un vin sans retirer le bouchon, évitant au vin de s'oxyder dans le temps. C'est un système de vin à la demande qui permet de satisfaire les différentes envies au cours d'une même soirée : un verre de rouge pour les uns, un verre de blanc pour les autres, et un verre de rosé pour ceux qui n'aiment ni l'un ni l'autre – sans se préoccuper de l'oxydation des bouteilles déjà ouvertes.

Les produits Coravin sont en vente dans différentes enseignes en France telles que :
chez Boulanger, aux Galeries Lafayette, au Printemps, chez Darty, à la Grande Epicerie du Bon Marché, chez Culinarion, Francis Batt, Cuisine Plaisir, Du Bruit dans la Cuisine, chez Lavinia, **Nicolas**, à La Bovida, au BHV Marais, chez Cavavin et sur www.coravin.fr

Tous droits réservés à l'éditeur



Üllo Wine

ÜLLO , le purificateur de vin révolutionnaire aussi esthétique qu'innovant.
Le but ? Éliminer les sulfites dans le vin, qui peuvent être responsables de maux de tête, démangeaisons, rougeurs, … – bref, tout ce que l'on déteste ! – grâce à sa technologie Selective Sulfite Capture™. (c'est un filtre qui capture les sulfites de manière sélective)

ÜLLO on l'aime pour deux raisons :

C'est parfait pour les intolérants aux sulfites, mais aussi pour tous les amateurs de vin à la recherche de vin naturels, sans additif.
C'est canon, c'est design et ça s'utilise sur les verres, les carafes, … tout ce que tu as chez toi
Pour le commander c'est ici

Jeu d'apéro

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article



Juduku 2 (la fesse cachée)

Révèle en 8 secondes les pires pensées de ta famille et de tes amis avec ce jeu de société
480 nouvelles cartes encore plus pimentées que dans Juduku Original
Pas besoin d'avoir Juduku original pour jouer à Juduku la fesse cachée
Des cartes gages et des nouveaux modes de jeux
Cartes imprimées en France, sur du papier éco-responsable, un % des bénéfices reversé à des associations caritatives

Renseignement ici

Retrouvez ce jeu ici

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article



Les Gens Qui…

Les Gens Qui c'est le jeu de soirée pour juger tous les gens qui t'énervent au quotidien.

Tu prends des cartes, tu les juges et tes potes doivent deviner ce que tu penses. Après, ça tourne, parce que tout le monde a le droit de se défouler.

L'extension Trash
Main de la version trash du jeu les gens qui pour adulte

Les contributions Ulule nous ont aussi permis de développer la première extension du jeu, pleine de cartes politiquement incorrectes ! Âmes sensibles s'abstenir… Si ça pique, on vous aura prévenus. Mais si vous voulez en savoir plus, c'est par ici

Pour l'acheter c'est ici

Box à offrir

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article



Offrez un coffret Abacchus !

Après la théorie, place à la pratique ! Célèbre pour son application mobile encyclopédique sur le vin, **Abacchus** dévoile un nouveau produit pour les fêtes de fin d'année : un coffret de dégustation à domicile. Déclinés par thématique, les packs **Abacchus** offrent tous les ingrédients d'une soirée dégustation clé en main. Un cadeau de Noël idéal pour découvrir un terroir et partager ses émotions en toute convivialité !

Avec ses coffrets de dégustation DIY, Pascal Pediroda relève un pari ambitieux : démocratiser la dégustation de vin tout en proposant une méthodologie professionnelle. L'objectif ? « Permettre à chacun d'apprendre à connaître le vin chez soi, à tout moment, sans la présence d'un expert et à
un prix accessible », explique le fondateur d' **Abacchus** . Concrètement, l'internaute achète sur le site d' **Abacchus** un coffret de 4 ou 6 bouteilles de vin parmi 17 packs thématiques différents (Tour de France en 4 rouges, Chenin de Loire, Échelle des blancs…). Dans le coffret, l'utilisateur découvre un livret tutoriel qui lui permet d'organiser sa dégustation comme un vrai professionnel. Il se met dans la peau d'un oenologue le temps d'une soirée et transmet les instructions de dégustation, les informations sur la région viticole et les cépages associés, la présentation des producteurs, les accords mets-vins… Le vin se dévoile en toute simplicité au fil d'une expérience conviviale et riche en sensations, en famille ou entre amis.

Toutes les infos ici

La box Oé

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article



Sur le site oé , vous pourrez retrouvez une selection de vins bio livré en 24h !

Mais sinon un box mensuelle : La box de vins bio qui déboîte !
Livraison gratuite en point relais vendredi
29,90 €/mois (19,90 € le premier mois)
Je m'abonne à la box bio ou l'offir à un proche ?

Chaque mois, deux vins et le magazine, sans engagement et résiliable en 1 clic !
Chaque mois dégustez deux vins bio sélectionnés par Oé et voyagez de vignoble en vignoble avec votre magazine.
2 vins bio
Réalisés par leurs vignerons engagés et acteurs de la préservation de notre planète !
1 magazine
Riche de nos dernières actualités, de surprises et d'astuces green
100% bio

Tous droits réservés à l'éditeur

LE FIGARO
Pays : FR
Périodicité : Quotidien
OJD : 305701





Date : Du 21 au 22 decembre 2019
Page de l'article : p.12-13
Journaliste : ALEX CARMIN

VIN

La place de la Madeleine, épicentre bachique à Paris

ADRESSE Avec l'ouverture de sa cave, Fauchon se pose en concurrent sérieux pour les deux autres spécialistes déjà installés, Lavinia et Nicolas.

ALEX CARMIN

Il y a vingt ans, Lavinia ouvrait sa boutique, boulevard de la Madeleine, à Paris, et déstabilisait les cavistes traditionnels. En reprenant les codes du luxe, l'enseigne faisait entrer le vin dans une nouvelle ère et proposait aux clients d'acheter de grandes étiquettes françaises comme des cuvées du Nouveau Monde. De quoi bousculer les habitudes, notamment celles de Nicolas, dont la cave de la place de la Madeleine, ouverte en 1988, prenait un sacré coup de vieux. Aujourd'hui, c'est Fauchon qui relance les enchères.

Le trou d'air du début des années 2000 oublié et dépassé, l'enseigne se positionne désormais sur un marché de « luxe accessible », qui se traduit par la superbe cave qui occupe une grande partie du premier étage de la boutique emblématique de la Madeleine. Dans une ambiance élégante et feutrée, les bouteilles s'alignent sagement et les tarifs surprennent. On pourrait s'attendre à des prix « spécial touristes », mais c'est tout le contraire. Une volonté de Philippe Sauvaget, directeur de la cave, qui s'est associé à Michel Ducros, président du groupe, pour recréer un lieu de vente de vins digne de la marque. « *Lorsque je suis arrivé, il y a un an, nous n'avions que de grandes étiquettes et pas de bouteilles accessibles, pour tous les jours. Je voulais que nous retrouvions notre place de caviste de proximité* », explique Philippe Sauvaget. Grâce à sa longue expérience d'achat et de vente de vins (Les Chais de la Transat, Cave à Vins), il a réussi à recréer une relation de confiance avec de nombreux vignerons, plus ou moins connus.

Si un espace est dédié aux flacons très haut de gamme, le reste de la cave recèle de nombreuses pépites accessibles à partir de 12 euros. « *Je veux qu'une nouvelle clientèle vienne ici acheter une bouteille pour le dîner, et pas seulement pour faire un cadeau* », précise M. Sauvaget. Une ambition affichée qui pourrait déranger les habitudes de ce quartier chic. ■

Fauchon, 30, place de la Madeleine (Paris 8e).

Tous droits réservés à l'éditeur

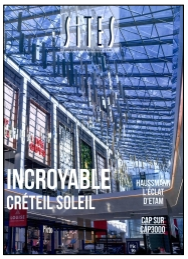
LE FIGARO
Pays : FR
Périodicité : Quotidien
OJD : 305701

Date : Du 21 au 22 decembre 2019
Page de l'article : p.12-13
Journaliste : ALEX CARMIN



La cave Fauchon : une ambiance élégante et feutrée, et de nombreuses pépites accessibles à partir de 12 euros.
FAUCHON

Tous droits réservés à l'éditeur





Date : Decembre 2019 - janvier 2020
Page de l'article : p.38-39
Journaliste : Alain Boutigny



CŒUR GINKO, CŒUR UNIVERSITÉ LE COMMERCE AU NATUREL

LE COMMERCE SE RÉINVENTE, ACCOMPAGNÉ PAR SON IMMOBILIER QUI, AU LIEU DE CONSTRUIRE DES CENTRES COMMERCIAUX, RÉAMÉNAGE DES RUES MARCHANDES DANS DES QUARTIERS TOUT NEUFS POUR FAIRE DES CENTRES COMMERÇANTS. C'EST DANS LES VIEUX POTS…

▲ Le «centre commerçant» comme l'imagine Bouygues Immobilier. Cœur Ginko (Bordeaux), ce sont des commerce, oui ; mais d'abord des logements et donc des habitants à approvisionner, à distraire.

Par Alain Boutigny

On en parle depuis longtemps…, mais les quartiers commerçants finissent par sortir de terre et devenir réalité. Ils sont au centre-ville ce que les centres commerciaux ont pu être à la périphérie : un noyau central permettant d'organiser autour des systèmes de vie associant toutes les commodités : habitations, écoles, équipements publics et transports. C'est le cas de Ginko, au nord de Bordeaux, au bord du Lac. Commencées en… 2010, les constructions du nouveau quartier mettent en œuvre 170 000 m² de logement, 25 000 m² de bureau avec coworking, plus école, maternelle, crèche, médiathèque et gymnase. C'est au centre de cet ensemble que vient se nicher Cœur Ginko, avec ses 28 000 m² de commerce, une résidence de tourisme d'affaires et un rajout de six cents logements supplémentaires qui vont faire passer la population à près de 12 000 personnes. Comme au cœur de toutes les villes du monde, les magasins viennent s'installer en pied d'immeuble. C'est un point essentiel : le shopping à ciel ouvert correspond à la demande actuelle de la population – et donc des commerçants. Mais Bouygues Immobilier, qui réalise ce programme, a voulu aller plus loin. Pour éviter la linéarité qui tue la spontanéité, le promoteur a organisé des vitrines de

Tous droits réservés à l'éditeur







▲ Des terrasses et des boutiques agrémentent le linéaire marchand de Ginko, où la vie des rues est d'abord celle des habitants du quartier.

▲ Le commerce est à la base du concept de Cœur Ginko et ses transparences, comme ses terrasses, aident à rendre l'atmosphère conviviale.

◀ Les rues marchandes s'associent à des places comme on peut le voir en centre-ville. Cœur Ginko, avec ses 10 moyennes surfaces et ses 56 boutiques, peut prétendre être un centre de quartier.

différentes hauteurs, donnant aux perspectives une humanité et une aménité évidente.

Organisé en deux rues menant à la station de tram Berges-du-Lac mettant l'hypercentre de Bordeaux à 12 mn, le centre commerçant n'est ni un retail park, ni un mall et encore moins une high street comme on en voit dans les grandes capitales. Il va abriter une offre centrée sur les besoins du quotidien et la convivialité. Dix grandes surfaces déjà engagées (Cultura sur 6 000 m², Intersport, Intermarché, Basic-Fit…) faisant face à l'entrée de l'Aushopping de Bordeaux-Lac structurent la proposition. Elles sont accompagnées de 56 boutiques sur 9 500 m² pour des métiers de bouche : boulanger, caviste, services (coiffure, optique, centre médical…), équipement de la maison (bazar, cuisine) et de la personne (chaussure et vêtement).

Le dispositif, dessiné par L35 et dont la clientèle se trouve à portée de main, inclut une offre large de restauration représentant 16 % du total. Tout comme l'opération similaire que le même Bouygues Immobilier termine à Nanterre, derrière La Défense, à Paris. Une proportion de restaurants et cafés de 18 % dans ce que l'on appelle le Nœud Papillon mitoyen de l'université et desservi par une gare du Grand Paris. On parle là de 76 000 m² (cinq cents logements, 26 000 m² de bureaux et 15 000 de commerces avec un multiplexe Cgr, Hapik, Basic-Fit). En tout, 37 restaurants et boutiques (CocciMarket, Barber Shop, Optical Center, Indiana Café, Burger King, Del Arte…). Dans les deux cas, la ligne d'arrivée est 2020. ■



→ DITES : «CENTRES COMMERÇANTS»

Nom : Cœur Ginko
Adresse : Bordeaux nord
Ouverture : février, avril, septembre 2020
Directeur : Karl Delabrière
Commerce : 28 000 m² dont 10 moyennes surfaces (Cultura, Intermarché, Basic-Fit, McDo, Intersport…) et 9 920 m² pour 56 boutiques (Nicolas, La Mie Câline, Subway, Café Etienne) et un marché couvert
Logements : 600, une résidence de tourisme d'affaires (autre 170 000 m² d'habitation pour l'ensemble du quartier Ginko, avec crèche, école, maternelle, médiathèque, gymnase)…
Bureaux : 25 000 m²
Architecte : L35
Promoteur, gestionnaire et exploitant : Bouygues Immobilier

Nom : Cœur Université (phase II)
Adresse : Nanterre-Université (Nœud Papillon)
Ouverture : février, avril, septembre 2020
Commerces : 15 000 m², dont un multiplexe de dix salles Cgr, Hapik, Basic-Fit, 13 restaurants (Burger King, Indiana Café, Del Arte, Subway…), 24 magasins (CocciMarket, Optical Center…)
Programme : 76 000 m², dont 500 logements, 26 000 m² de bureaux
Architecte : François Leclercq
Promoteur, gestionnaire et exploitant : Bouygues Immobilier

◀ Cœur Université, à Nanterre, c'est 15 000 m² de commerce, dont un multiplexe, 13 restaurants et 24 magasins… De quoi faire vivre un quartier de 100 000 m² de logements et bureaux.

Tous droits réservés à l'éditeur

Date : 24/12/2019
Heure : 14:06:44
Journaliste : Marion Dos Santos

www.lepopulaire.fr
Pays : France
Dynamisme : 45

Visualiser l'article

Souvenirs de Noël, sens de la cuisine... confidences de chefs limousins : Benjamin Darreau



Benjamin Darreau, sommelier de l'Atelier - Crédits Thibaut Voisin © Populaire du Centre

Dix chefs, sommeliers et pâtissiers ont accepté de se confier sur leurs parcours, leurs visions de la cuisine et leurs souvenirs de Noël. Benjamin Darreau, chef sommelier à l'Atelier de Joël Robuchon, évoque les saveurs des repas de fêtes, ses grands souvenirs de vins et un certain sens de l'ivresse, plus beau. Il sort un ouvrage exceptionnel sur les vins de clos, un beau cadeau de Noël...
Benjamin Darreau est né et a grandi **à Limoges** . Jeune adolescent, il prend le chemin de la vente à Marcel Pagnol. Le vin, il y vient par hasard, ou pas tout à fait : « oui, peut-être que c'est mon père qui m'a orienté vers la vente de vins ». Hasard ou non, la vie de Benjamin Darreau semble n'être qu'une succession de rendez-vous, que le jeune homme n'a pas manqués. Aujourd'hui, **le chef-sommelier de l'Atelier de Joël Robuchon** , à Paris, publie un ouvrage de près de 300 pages sur les vins de clos. Avec nous, il évoque cette ivresse particulière, les vins qui marquent une vie et les saveurs de repas de fêtes.

Benjamin Darreau, quel a été votre parcours ?

Tous droits réservés à l'éditeur

« En 2002 j'ai débuté mon apprentissage chez Nicolas dans le centre de Limoges. Un jour, par hasard, en ouvrant le courrier je tombe sur une plaquette pour une école à Veyres près de Bordeaux… Jean-Marc Doucet mon maître de stage m'avait transmis son amour pour le vin et j'avais envie de poursuivre mon apprentissage dans cette voie. »

Aujourd'hui vous êtes chef sommelier et l'auteur d'un ouvrage magnifique sur les vins de clos et ce n'est pas un hasard...

« J'en suis venu à croire que ces vins avaient une saveur, une ivresse particulière.
Ces vins sont dotés d'une charge émotionnelle et spirituelle décuplée. Parlants, romantiques et sensuels, les vins issus des clos développent une énergie commune. Ils possèdent une forte personnalité, ont un langage bien défini, ils s'humanisent en notre for intérieur. Leur profondeur, leur richesse, leur complexité, ce qu'ils révèlent est incomparable. Ils éveillent la foi et invitent aux croyances, ils se distinguent par leurs effets. L'ivresse qu'ils procurent est plus douce, divine et voyageuse. »

Comment parler du parcours d'un chef sommelier sans parler des vins qui l'ont amené à cela ?

« A la fin de mon stage avec Marc Doucet, pour me remercier, il m'a offert une bouteille de Clos du Mesnil 1990 de la maison Krug. C'est la première fois que je ressentais quelque chose d'immense à la dégustation. Avant j'avais déjà goûté du vin avec mes parents et mes grands-parents, mais là ça n'avait rien à voir. C'est mon premier grand souvenir de vin.

Ensuite, c'est en 2001 alors que je suis à l'école en formation commerce des vins, je goûte L'Enclos du Chateau Latour. Et de nouveau c'est l'étincelle. On se réjouit souvent, mais on s'émerveille moins. La troisième fois où je vais m'émerveiller c'est avec un Clos du Bourg, Vouvray, du domaine Huet. Là je vais me dire : "Waouh! mais qu'est ce qu'il se passe ?" Et je décide d'aller rencontrer Monsieur Huet. C'est là-bas que tout a fait sens, qu'une fois dans le clos j'ai compris qu'il y avait comme une énergie particulière, quelque chose de propre au lieu au-delà du vin. Et puis en 2011, un client que je conseille me propose de goûter avec lui le vin que je lui fais prendre. C'est une bouteille de Clos du Château de Vonnes-Romanée... C'est cette bouteille qui m'a fait dire que les vins en clos étaient particulier. »

Tous droits réservés à l'éditeur



Vignes au sein d'un clos - Crédits Thibaut Voisin

Quel reste votre attachement à Limoges et quels sont vos premiers souvenirs avec le vin ?

« Je reviens souvent à Limoges, un vendredi par mois je fais des dégustations à La Petite Ourse. Ce sont mes cousins qui ont ouvert cet établissement. Et depuis 2016 je suis directeur artistique de l'Atelier, les décorations que je crée sont faites à partir de végétaux ramassés dans nos forêts du Limousin, et certains décors sont même réalisés à partir de porcelaine brisée que je récupère. Pour ce qui est de mes souvenirs avec le vin, je revois les adultes nous autoriser seulement à sentir le vin lors des repas de fêtes, et nous les enfants qui les goutions dès qu'ils avaient le dos tourné ! »

Avez-vous des souvenirs de repas de fête ? Qu'est-ce que cela représente pour vous ?

« C'est d'abord les gens qui nous entourent qui donne du sens à la nourriture et au vin sur la table, c'est le plaisir qu'on s'offre. Pour ce qui est du souvenir, à y réfléchir, j'en ai des frissons, je crois que c'est là qu'est né mon amour pour la restauration : à manger dans l'hôtel des voyageurs à côté de chez mes grands-parents à Coussac-Bonneval. On s'y retrouvait tous, avec mes cousins, le week-end et pour tous les événements.

Tous droits réservés à l'éditeur

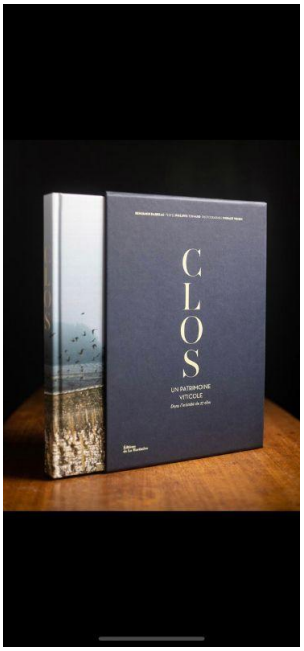
On mangeait des foies gras, des cailles… Je me souviens que l'on craignait le chef et ses arrivées en salle autant qu'on adorait les visites des cuisines. »

Quels vins suggéreriez-vous pour un repas de fêtes, quels sont ceux qui se marient bien avec ce qu'il y a sur la table dans ces moments-là ?

Quand on demande à Benjamin Darreau quels sont les accords mets/vins à ne pas louper ou si l'on peut faire tout un dîner au champagne, la réponse déconcerte par sa simplicité et la poésie qu'elle implique.

« Je m'éloigne de plus en plus des accords mets/vins que je trouve obsolètes, moi ce que je veux offrir c'est de faire revivre des souvenirs, je suis plus dans l'idée de créer un sentiment, une sensation, une émotion. C'est un vrai travail de psychologue de proposer un vin, de cerner la personne en face de soi, de deviner ce qui lui ferait plaisir. Moi ce que je veux c'est créer un moment, où tout se marie. Je me demande quel genre de repas est-ce, qui sont les personnes autour de la table, quels sont leurs rapports, que veulent-elles faire de ce moment... Tout cela rentre en ligne de compte pour choisir le bon vin. C'est ce que je disais avec les vins de clos, ils ont une ivresse particulière, tous les alcools ont leur particularité qui vont accompagner tel ou tel moment. »

Car oui, tout n'est qu'une question de plaisir et de ce qui est partagé, de ce qui se crée dans l'instant qui se joue autour des verres. Et ce qu'il y a de bien avec le vin c'est qu'il y en a pour tous les goûts, et toutes les bourses.



Livre de Benjamin Darreau sur les vins de clos - Crédits Thibaut Voisin

Tous droits réservés à l'éditeur

Date : 26/12/2019
Heure : 11:18:15
Journaliste : Laurent Gerra

www.rtl.fr
Pays : France
Dynamisme : 67

Visualiser l'article

La chronique de Laurent Gerra du jeudi 26 décembre 2019

Ce jeudi, Laurent Gerra a imité Alain Juppé, Jean-Pierre Raffarin, Jeanne Calment et Valéry Giscard d'Estaing.

Audio: https://www.rtl.fr/actu/debats-societe/video-la-chronique-de-laurent-gerra-du-jeudi-26-decembre-2019-7799780633
De grands vins de Bordeaux ont été rachetés par un groupe chinois. Ces nouveaux acquéreurs ont changé les noms des grands crus, ainsi le château Larteau est devenu le château Lapin Impérial et le château Senilhac a été transformé en château Antilope Tibétaine.

"Qu'est-ce que c'est que ce bordel ? À peine j'ai tourné le dos, qu'un Chinois vient draguer ma meuf et lui donne des petits noms ridicules !", réagit **Alain Juppé** , imité par Laurent Gerra. "Le lapin impérial et l'antilope tibétaine, franchement ! C'est quoi la prochaine étape ? On n'ira plus acheter son vin chez Nicolas mais chez le Dalaï Lama ?", s'exclame-t-il.

Un scientifique français a attesté de l'âge réel de **Jeanne Calment** à sa mort, à savoir 121 ans. Des chercheurs russes avaient préalablement mis en doute le record de celle qui fut la doyenne de l'humanité. Une suspicion qui énerve **Valéry Giscard d'Estaing,** l'ancien président a en effet bien connu **Jeanne Calment.** Il nous propose d'ailleurs de nous faire écouter les maquettes des duos qu'il a enregistré avec elle à l'époque, des reprises de chansons françaises dans des versions ... Spéciales.

Tous droits réservés à l'éditeur

Date : 30/12/2019
Heure : 14:05:41
Journaliste : Camille Zakar

www.larep.fr
Pays : France
Dynamisme : 52

Visualiser l'article

Noël à peine passé, les métiers de bouche se préparent au rush du Nouvel An à Orléans

Visuel indisponible

Commerces de bouche halles châtelet marché quai de Loire © Camille Zakar

Les produits des halles Châtelet et du marché du Quai du Roi se sont retrouvés sur les tables de Noël des Loirétains. Ce week-end, c'était calme.. avant la cohue du Nouvel An !
Les commerçants sont presque unanimes : **les affaires ont été bonnes aux halles Châtelet comme au marché du Quai du Roi.** Pour Cyril Pavie, poissonnier ambulant au Quai du Roi, il n'y a pas photo :



"Nous avons eu énormément de commandes grâce à une hausse de la clientèle. Parmi nos grosses ventes, un client nous a commandé quatre bourriches de 250 huîtres et 12 homards, à 2.7 kilos la pièce."

Cyril Pavie (Gérant du P'tit Moussaillon au marché du Quai du Roi à Orléans)

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

Toujours sur les quais, Arnaud Allard, spécialiste de la volaille, explique ce succès : " **Cette année, le jour de Noël est bien tombé** car il y a eu le week-end et un marché exceptionnel mardi 24 décembre pour que les Orléanais puissent faire leurs courses".



"Nos ventes dépendent de nos cueillettes. Cette année, les pieds-de-mouton et les chanterelles grises ont bien marché. Les champignons sauvages sont très prisés, plus que les champignons de Paris... Cela dépend des années."

Jean-Claude Vérité (vendeur de champignons au marché du Quai du Roi à Orléans)

Du côté des halles Châtelets, on se prépare au nouvel an

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article



Tandis que le réveillon de Noël se célèbre en famille et s'anticipe plusieurs semaines à l'avance, **pour la soirée du 31, c'est entre amis et parfois à la dernière minute :**

"La plupart des gens ne savent pas encore où ils vont célébrer le réveillon du 31. Pour Noël, nous avons des commandes dès la fin du mois de novembre. Alors que pour le nouvel an, ça se décante deux jours avant."

Sylvie Roy (Poissonnerie Royale aux Halles Châtelet)

Ce week-end, c'était donc le calme avant la tempête : " **On sait que ça va être la folie, mais on ne sait pas à quel degré !"** , s'amuse Arnaud Nenning, caviste chez Nicolas. Parfois au grand dam de certains. "Pour les rôtis et les chapons, c'est de l'instant T. C'est désert et puis d'un coup, tout le monde se précipite pour être servi", se désole Stéphane Houry à l'épicerie fine basque. **Du côté du traiteur Carré, on est prudent sur le bilan** : "Notre concurrent Olivier Bourreau a fermé récemment. Nous sommes le dernier traiteur des halles dont c'est difficile de tirer un bilan sur notre chiffre d'affaires".

Tous droits réservés à l'éditeur

Radio

■ RTL (26/12/19 à 08:49 | 00:01:38) : « RTL MATIN » *Yves Calvi*
Des vins de Bordeaux rachetés par un groupe chinois ont changé de nom. Les vins Nicolas sont évoqués dans ce contexte.

Radio

■ SUD RADIO (21/12/19 à 12:47 | 00:12:40) : « IN VINO » *Alain Marty*
Laurent Barreda, président de GICB, est invité dans l'émission pour parler du vin. L'émission est en direct chez le caviste Nicolas.

Radio

■ SUD RADIO (22/12/19 à 12:30 | 00:27:19) : « IN VINO » *Alain Marty*
L'émission est délocalisée chez le caviste Nicolas à Paris.

■ SUD RADIO (07/12/19 à 12:30 | 00:28:23) : « IN VINO » *Alain Marty*
L'émission est diffusée depuis le caviste Nicolas.

Radio

■ SUD RADIO (14/12/19 à 12:30 | 00:28:15) : « IN VINO » *Alain Marty*
L'émission est délocalisée chez le caviste Nicolas, à Paris.

Radio

■ SUD RADIO (15/12/19 à 12:30 | 00:27:48) : « IN VINO » *Alain Marty*
L'émission est délocalisée chez les cavistes Nicolas.

Radio

■ SUD RADIO (28/12/19 à 12:41 | 00:05:23) : « IN VINO » *Alain Marty*
Gilles de la Bassetière, président du Champagne de Venoge est invité de l'émission. Itw de celui-ci. Il distribue aussi ses produits chez les Cavistes et chez Nicolas.