NICOLAS

DEPUIS 1822

Nous prenons soin de vos vins

REVUE DE PRESSE 2021



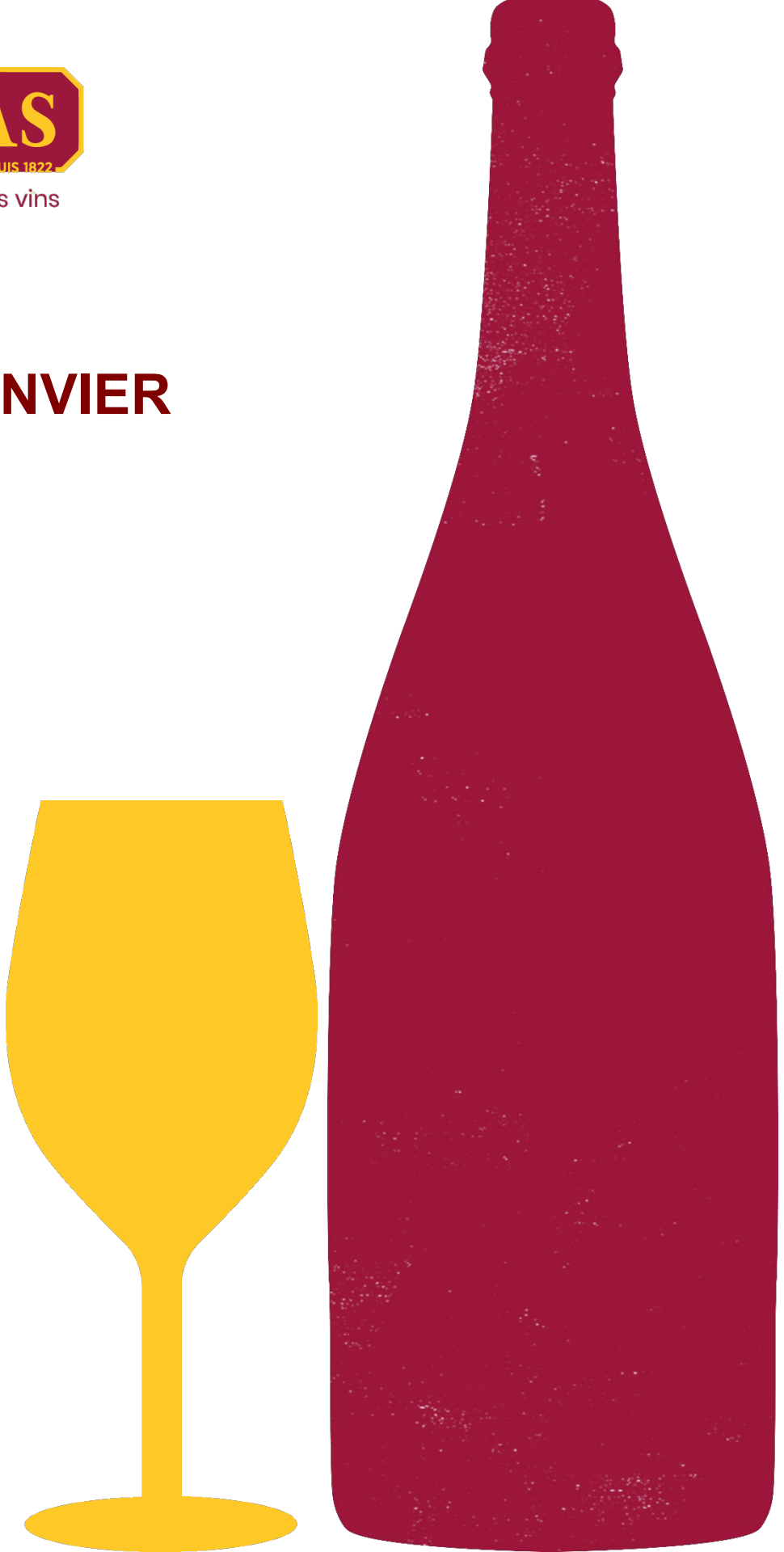
Omnicom
Public
Relations
Group

NICOLAS

DEPUIS 1822

Nous prenons soin de vos vins

JANVIER



Omnicom Public Relations Group



PRODUITS

Omnicom
Public
Relations
Group

NICOLAS
DEPUIS 1822
Nous prenons soin de vos vins





La Cave *Spiritueux divins*

WOODFORD RESERVE CHOCOLATE MALTED RYE

Chaque année le maître distillateur Chris Morris propose une nouvelle série limitée expérimentale très attendue dans la gamme Master's Collection. L'édition 2020 de ce bourbon whiskey, fait la part belle aux céréales maltées, notamment le seigle. Les 15% de seigle malté ont été fortement toastés ce qui permet de révéler des notes profondes de chocolat noir. 99€.

BENRIACH THE SMOKY TEN

Associant du malt tourbé et non tourbé, The Smoky Ten est issu d'une maturation en fûts de Bourbon, de chêne neuf et de rhum de la Jamaïque. 35,60€ en GMS.

BENRIACH THE TWELVE

Elevé en fûts de Xérès, de Bourbon et de Porto, ce fascinant Single Malt non tourbé est fidèle à la douceur typique du Speyside. 37€ chez les cavistes.

BENRIACH THE SMOKY TWELVE

Un riche caractère fumé et possède son propre profil aromatique, grâce à un assemblage atypique et rare de trois types de fûts : Bourbon, Xérès et Marsala. 59,90€ chez les cavistes.

GLENDRONACH CASK STRENGTH BATCH 8

Produit d'après des méthodes traditionnelles, développe un profil riche et corsé, avec toute la profondeur de sa longue maturation dans des fûts de Pedro Ximénez et d'Oloroso. 89€ chez les cavistes.

GLENGLASSAUGH OCTAVES PEATED BATCH 2

Dévoile rapidement l'influence du bois des fûts de Bourbon, de Porto et de Xérès, ayant servi à la construction de l'octave et laisse percevoir une note légèrement saline apportée par le vieillissement en bord de mer. 77€ chez les cavistes.

BALLANTINE'S 7 ANS BOURBON FINISH

Leader sur le marché des whiskies écossais, Ballantine's crée l'ultime assemblage avec Ballantine's 7 ans, assemblage unique de whiskies écossais vieillis pendant 7 ans, soigneusement sélectionnés, puis affinés en fûts de bourbon. Il allie la douceur du miel et les notes de pomme rouge d'un scotch whisky, avec un finish ajoutant des notes subtiles de caramel et de vanille typiques des bourbons américains. La forme carrée des bouteilles Ballantine's, vit le jour pendant la Prohibition afin que les vendeurs américains puissent cacher une bouteille ou deux dans leurs porte-documents en cas d'intervention de la police. La forme disruptive de la bouteille iconique est toujours utilisée aujourd'hui, bien qu'il ne soit plus nécessaire de la cacher dans une mallette. 19,80€ (70cl).

SINGLE FARM ORIGIN - SHEESTOWN EDITION 1.2

Une gamme d'éditions limitées de whiskies naturels à la provenance ultra pointue qui révèlent le terroir irlandais ferme par ferme. Sheestown 1.2 ouvre les portes du luxuriant jardin irlandais situé au centre du pays dans le Comté de Kilkenny, sur un terroir accidenté d'origine majoritairement calcaire bien drainé et de basse altitude. Distillé en 2016, embouteillé à 50%, sans colorants ni filtration à froid, ce Single Malt 100% irlandais développe un caractère doux et crémeux centré sur les notes maltées et fruitées. 79,90€.

THE NIKKA TAILORED BLENDED WHISKY JAPONAIS

Blend haut de gamme de Nikka, digne ambassadeur du savoir-faire, de la culture ainsi que de l'expertise de la vénérable maison japonaise. Un whisky composé principalement d'orge maltée des deux distilleries de Nikka, Yoichi et Miyagikyo, ainsi que de whisky de grain issu des alambics Coffey. Le résultat est un parfait symbole d'équilibre, de rondeur et de douceur. 43% vol. alc.- 109€ chez les meilleurs cavistes, dans les boutiques de La Maison du Whisky ainsi que sur whisky.fr.

NIKKA TAKETSURU PURE MALT

Pure Malt Whisky – 43% vol. alc. nommé ainsi en l'honneur du fondateur de la maison Nikka, Masataka Taketsuru. Reconnu comme le père fondateur du whisky japonais, Taketsuru est le premier Japonais à s'être rendu en Écosse pour y découvrir la fabrication du whisky, et à avoir rapporté ce savoir-faire au Japon. Issu de l'assemblage de fûts provenant des deux distilleries de Nikka, ce whisky offre un magnifique équilibre oscillant entre une grande douceur et une profonde complexité. 59€ chez les meilleurs cavistes et dans les boutiques de La Maison du Whisky ainsi que sur whisky.fr.

GLENFIDDICH COFFRET PROJECT XX

Le premier Single Malt imaginé par 20 des plus grands experts mondiaux du whisky. Couleur or profond. Nez fruité avec des soupçons de fleurs de pommier, de fruits d'été et de poire mûre. Un bel équilibre entre les notes boisées du chêne, la vanille riche et crémeuse, le sucre d'orge et une pointe subtile de réglisse et d'épices. En bouche, raffiné et équilibré, avec la richesse de la vanille boisée. Profond et moelleux, la douceur initiale est complétée par une note singulière d'amande grillée, de cannelle et un soupçon de tanin frais. Longue finale avec des notes boisées, douces et élégantes. 59€ dans le réseau caviste.

COFFRET HAMPDEN

Pure Single Jamaican Rum Hampden Estate 8 ans 46 % en coffret pour découvrir la versatilité de ce rhum jamaïcain à déguster sous toutes les formes. Vieilli pendant 8 ans en Jamaïque, équivalant à 25 ans de maturation sous un climat européen plus tempéré, pour un rhum élevée au rang de grand cru. Complexe, sec et intense, ses légères touches d'épices et son goût très délicatement fumé amènent au palais des notes de gingembre, de vanille, de cerise noire séchée, de praline et de résine, ainsi que de beaux amers rappelant le chocolat noir et le café. Sur whisky.fr et dans la boutique La Maison du Whisky (6 carrefour de l'Odéon 75006 Paris). Coffret composé d'une bouteille Hampden Estate 8 ans et deux verres, 69,50 €.

PORT CHARLOTTE OLC:01 2010

La Maison Bruichladdich développe un partenariat avec Fernando de Castilla, une bodega située à Xérès en Espagne pratiquant le système de réserve perpétuelle pour la maturation du sherry. Il est donc rare de pouvoir s'en procurer. Ce single malt vieilli en fût de sherry est un liquide précieux, distillé à partir d'une orge écossaise récoltée en 2009. D'abord vieilli en fût de bourbon, de syrah et de vin doux naturel, ce spiritueux élégant et fumé a été remis en fût de sherry Oloroso en 2018. Un single malt sec et tourbé, aux notes de café, de citron vert et de figue. Les arômes fumés de la tourbe laissent peu à peu place au chocolat et à la vanille.

AR LENOBLE

Anne et Antoine Malassagne présentent la troisième édition des cuvées « mag », les « mag 16 » dont les assemblages, issus de la récolte 2016, intègrent des vins de réserve vieillis en magnum sous liège. Si le magnum est le contenant idéal pour conserver la fraicheur des vins, le phénomène d'autolyse ajoute un développement aromatique unique. Les vins sont plus précis, plus frais, avec une texture plus onctueuse et un toucher de bouche délicat. Ainsi Intense « Mag 16 » : 20% Chardonnay de Chouilly Grand Cru 35 % Pinot Noir de Bisseuil Premier Cru 45% Pinot Meunier de Damery - Vallée de la Marne. Vin de base : récolte 2016, vins de Réserve : 40 %. Accords mets / vin : assiette de charcuterie, pâté en croute au poulet et estragon, poulet grillé, comté 12 mois, crottin de chèvre chaud. 30,50€.

CHAMPAGNE HENRIOT – CUVÉE HEMERA 2005S

100% Grands Crus (50% chardonnay, 50% pinot noir), vieillissement minimum de 12 ans sur lies. La robe est jaune soutenu avec des reflets dorés. L'effervescence est régulière et forme un joli cordon de fines bulles. Nez, frais, minéral, dominé par la gourmandise fruitée du chardonnay, abricot, agrumes cuits, pâte de fruits. Au palais, le pinot noir prend le relais avec une belle structure veloutée, une puissance maîtrisée et délicate. Le fruit s'exprime de manière délicate autour des agrumes frais légèrement confits. Un vin d'exception avec un potentiel de vieillissement unique. A déguster sans attendre à l'apéritif ou pour célébrer un grand évènement ou à conserver 5 ou 10 années à l'ombre d'une cave pour la laisser s'épanouir encore dans le temps. Champagne Henriot - 81, rue Coquebert - 51100 Reims - Tél. : 03 26 89 53 00

Tous droits réservés à l'éditeur

Vins divins



EDOUARD BRUN RÉSERVE PREMIER CRU BRUT

75% pinots noir et 25% de chardonnays, son nez est fin, frais et éclatant avec un bouquet complexe d'arômes de fruits blancs (pêches, poires) rehaussés par une subtile note de minéralité. En bouche, une belle vinosité. La matière fruitée livre une bouche savoureuse et charnue dont le registre minéral se confirme. La longue finale offre des arômes persistants de pommes, de mûres et de biscuit. Son effervescence est très délicate. A l'apéritif mais encore avec des viandes blanches, des poissons et crustacés. 28€ chez les meilleurs cavistes.

CHAMPAGNE J. DE TELMONT GRAND ROSÉ BRUT

85% Chardonnay 15% Pinot Noir Meunier (vin rouge), robe couleur pétale de rose aux reflets saumonés, bulles fines et persistantes. Le premier nez révèle des notes d'agrumes (pamplemousse, citron). Lors de l'agitation, des notes de fruits rouges se dégagent : fraise, framboise et surtout cerise. En bouche, une belle impression de croquer dans la cerise griotte. L'attaque est belle. Cette cuvée accompagnera à merveille un plateau de sushis, un tartare de saumon, une viande rosée et des desserts fruités.



CASTELNAU 2003

70% de pinot noir, 30% de chardonnay : une cuvée à l'équilibre de notes grillées, légèrement torréfiées qui s'ouvre sur un univers fruité avec des saveurs de citron, d'agrumes pour se conclure sur de délicates saveurs de mirabelles. Une cuvée qui se mariera avec un foie gras juste poêlé ou un filet mignon de veau aux morilles. 52,50€ chez les cavistes et sur boutique.champagne-castelnau.fr

CASTELNAU 2006

50% chardonnay, 30% pinot noir, 20% meunier, Cuvée cristalline aux saveurs plurielles. Le chardonnay crée une parfaite plénitude avec l'univers enveloppant du pinot noir. Son univers est le grillé et le toasté nuancé par des notes mentholées et une pointe d'agrume. Une cuvée pour des accords subtils avec des poissons comme l'omble-chevalier ou la lotte, ou gourmands avec des œufs cocotes à la truffe blanche. 46,50€ chez les cavistes et sur boutique. champagne-castelnau.fr



MAISON BEAUMONT DES CRAYÈRES

Deux nouvelles cuvées pour la maison de Champagne : Le Grand Chardonnay, Blanc de Blancs, 100% Chardonnay non-millésimée en dosage Brut et Le Grand Meunier, une cuvée Blanc de Noirs, 100% Meunier non-millésimée en dosage Extra-Brut. Grand Chardonnay 30,50 € / Grand Meunier : 30,00€ https://www.champagne-beaumont.com/

CHAMPAGNE EPC

Fidèle à sa démarche de traçabilité, la marque a fait son assemblage sur un seul terroir et une seule année. Ce nouveau Rosé Premier Cru de Champagne compte seulement 3g/ litre de sucre, ce qui en fait un Champagne 3 fois moins sucré que la moyenne. Proposé en édition limitée, il se déguste avec une infinité de mets, de la côtelette d'agneau jusqu'au soufflé aux fruits rouges ! La marque travaille en collaboration avec des vignerons sélectionnés, ce qui permet de mieux les rémunérer et valoriser leur savoir-faire. 38€ sur www.champagne-epc.com



CHAMPAGNE AURORE CASANOVA - CUVÉE AURORE (BRUT)

La fraîcheur d'une effervescence subtile et charmeuse, l'élégance d'un fruité séduisant. Ce champagne aux vertus apéritives accompagnera parfaitement des petits fours ainsi qu'un bon rôti ou un saumon fumé à l'aneth. 30€.

CHAMPAGNE CAILLEZ-LEMAIRE - CUVÉE JADIS MILLÉSIME 2009

Élaboré avec les méthodes anciennes : première fermentation sous-bois et deuxième fermentation sous liège. Ces procédés apportent finesse et complexité au champagne. Accompagnera parfaitement des mets de Fêtes tels que le foie gras, le chapon ou encore une belle pièce de boeuf. 36€.



CHAMPAGNE CH.MARIN ET FILS - LA NATURELLE (BRUT NATURE)

Naturelle par son dosage, elle ne bénéficie d'aucun sucre ajouté. Naturelle par nos méthodes de travail, elle est créée dans le respect de notre environnement. Accompagnera à merveille un plateau de fruits de mer ou des poissons nobles comme la lotte. 22€.



CHAMPAGNE FLUTEAU - PRESTIGE (MILLÉSIME 2011)

Vin d'une belle minéralité, à la bouche généreuse et franche avec des arômes de pêche de vigne, qui se mêlent avec pomme compotée et des agrumes en sirop. La cuvée révèlera son ampleur aux côtés d'un chèvre cendré. 20,20€.

CHAMPAGNE LECLERC BRIANT BIO - PREMIER CRU EXTRA BRUT

Premier Cru Extra Brut 70% Pinot Noir, 15% Pinot Meunier, 15% Chardonnay provenant de 3 villages classés 1er Cru ou Grand Cru. La robe jaune pâle aux reflets argentés est animée de fines bulles. Nez complexe aux notes pâtissières et iodées puis plus fruitées, comme la reine-claude, la pomme chaude, la grenade et le pomélo. La bouche présente un beau contraste entre la matière fruitée pulpeuse et l'acidité citronnée. La cuvée est équilibrée entre ampleur et salinité, sa finale est fondante et savoureuse. Accord : Sashimi de thon teriyaki, gambas sautées aux graines de fenouil. 49€ chez les cavistes.



CHAMPAGNE GERIN : BRUT BLANC DE BLANCS

100% Chardonnay, bulles ciselées, d'une extrême finesse. Le nez est complexe avec des notes d'agrumes et de fleurs. La bouche est franche, minérale avec un bel équilibre et une grande vivacité. Dès l'apéritif, il accompagnera à merveille un tartare de dorade, des Saint-Jacques poêlées, une belle pintade et certains fromages. 29€ chez les meilleurs cavistes et www.champagne-gerin.com.



CHAMPAGNE GONET : BRUT RÉSERVE

Champagne aussi subtil que raffiné, nez frais entre notes briochées et présence calcaire du terroir. La finale est sur la craie, les agrumes avec une belle longueur. Dès l'apéritif en l'associant à des Noix de Saint Jacques sur lit d'agrumes, un risotto à la truffe blanche ou une belle volaille. 28€ chez les meilleurs cavistes.



CHAMPAGNE MANDOIS : BRUT ZÉRO

40% Chardonnay, 30% Pinot Noir et 30% Pinot Meunier, ce champagne dévoile au nez des notes iodées, fumées et légèrement animales. Parfait dès l'apéritif, il accompagnera parfaitement un plateau de fruits de mer, un tartare de dorade, une assiette d'oursins ou un poisson grillé. 33,50€ chez les meilleurs cavistes ou départ caveau.

CHAMPAGNE PANNIER : BRUT SÉLECTION

Chardonnay, pinot noir et meunier concourent à l'équilibre de cette séduisante cuvée. Robe d'or jaune, nez mûr et franc de fruits jaunes et blancs, aux notes gourmandes de brioche et de miel d'acacia. D'une grande maturité, on y trouve des saveurs d'abricot et de pêche de vigne. La finale longue ponctue avec fraîcheur ce bel ensemble. Champagne de tous les instants, il excelle à l'apéritif sur des amuse-bouche, feuilletés, canapés et tout au long d'un repas cocktail. 29,25€ chez les meilleurs cavistes et www.boutique.champagnepannier.com



DE CHANCENY IMPÉTUS 2012

Crémant de Loire à majorité de chardonnay et de chenin blanc. Vinification réalisée selon la méthode traditionnelle dévoilant une bulle fine et persistante. Le nez s'ouvre sur des notes de citron confit, de pêche jaune et de menthe, subtilement relevé par des nuances de pain grillé et de moka. La bouche volumineuse et finement crémeuse, s'achève sur des notes de fruits secs. 12,70€ chez les cavistes.

DE CHANCENY BRUT NATURE

Crémant de Loire 80% chardonnay dont la richesse naturelle des raisins permet l'élaboration de cette cuvée sans ajout de dosage. Vinifié selon la méthode traditionnelle. Nez complexe et élégant aux notes toastées et torréfiées à des notes de pêche jaune mûre et d'ananas. Avec une effervescence délicate et persistante, la bouche présente une belle richesse et une grande sensation d'équilibre. Les arômes de fruits secs et de fleurs blanches concluent la dégustation, pour une finale rafraîchissante. 12€ chez les cavistes.

CRÉMANT BIO FULL 2018 – BORDEAUX VINEAM

Provient d'un terroir de vallons et de terres argileuses, au cœur de l'Entre Deux Mers au Château de Grand Ferrand. Le Sémillon (60%) et la Muscadelle (40%) y ont été récoltés manuellement avant de connaitre une vinification traditionnelle. À la dégustation, la finesse de la bulle attire le regard puis ce sont les notes d'agrumes et de fleurs blanches qui envahissent le palais. Accord : Plateau d'huîtres d'Arcachon ou gravelax de saumon. 16€ chez les cavistes.

Tous droits réservés à l'éditeur

La Cave *Vins divins*



MAISON ALBERT BICHOT CRÉMANT PURE

Crémant de Bourgogne Blanc de Blancs. L'élevage de la cuvée est principalement effectué sous-bois, processus d'exception pour les grands effervescents. Les bulles sont très fines et régulières. Des notes délicates de fleurs blanches et une agréable minéralité composent le nez de cette cuvée. En bouche, vivacité et fraîcheur rythment la dégustation. Accord : Apéritif de fête, plateau de fruits de mer ou sabayon de fruits rouges. 23€ chez les cavistes.

LA MÉTAIRIE D'ALON : DOMAINE PÉPITE DE LIMOUX

70% de Pinot Noir et 30% de Chardonnay pour cet effervescent issu de micro-parcelles d'altitude en Haute Vallée de l'Aude. Fines bulles résultat d'une double fermentation avec élevage de 24 mois sur lattes. La robe révèle des reflets jaune-vert, le nez évoque des notes de pâtisserie, de fraise et une subtile touche de menthe. La bulle, fine et légère, se révèle aussi aérienne que soyeuse. Accord : Bouchées au crevettes, Buche exotique. 19,95€, cavistes et sur www.lesvinsdecaroles.com



CRÉMANT EXTRA-BRUT BESTHEIM

Il se distingue par la pureté de ses arômes soutenus par un dosage précis délicat. Issu des meilleures parcelles de Pinot Blanc et Auxerrois, cet Extra Brut est uniquement composé de cœur de cuvée afin de ressentir la finesse et générosité de nos terroirs argilo- calcaires. 9€.

CRÉMANT GRAND PRESTIGE 2014

Il se distingue par la finesse de ses bulles qui laisse place à des arômes élégants en douceur telle la lune sortant d'une éclipse. Issu des meilleures parcelles de Pinot Blanc sur le plateau calcaire du Strangenberg, ce vin est uniquement composé de cœur de cuvée afin de ressentir la finesse et précision du calcaire.



BOUVET LADUBAY : SAPHIR 2018

Saumur AOC Blanc Brut, robe or pâle légèrement ambrée, bulles fines. Nez riche mêlant fruits blancs, pêche, acacia, miel frais, noisette et une touche de jasmin. La bouche est harmonieuse, fraîche, persistante, soulignée de myriades de bulles. De l'apéritif à la fin du repas, la cuvée Saphir saura faire briller les repas de fête sous toutes leurs facettes, des huitres aux mets de poissons en passant par les gambas grillées, les volailles et autres viandes blanches. 10,05€ chez les meilleurs cavistes et Nicolas.



BOUVET LADUBAY : TRÉSOR 2016

Issu d'un assemblage subtil de chenin et de chardonnay, robe jaune étincelante, nez raffiné de fruits frais, vanille et fleurs blanches, souligné d'une jolie pointe minérale évoquant la craie. En bouche : un délicat panier de fruits jaunes, dominé par des arômes de poires williams, une pointe de nectarine et d'intenses notes pâtissières et briochées. En apéritif, autour de toasts de saumon ou de caviar, il accompagnera à merveille un carpaccio de thon frais, une tourte aux fruits de mer ou un homard grillé. 14,20€ chez les meilleurs cavistes et Nicolas.



CRÉMANT D'ALSACE CATTIN FRÈRES – BRUT ROSÉ

100% Pinot Noir, ce Crémant d'Alsace a une belle robe rose brillante. Le nez est fruité (framboises écrasées) et fleuri (lilas). A la dégustation, les bulles sont fines et agréables, le vin est frais et gourmand.7,75€.

CRÉMANT DE BORDEAUX – LES GRANDS CHAIS DE FRANCE CALVET – BLANC BRUT

100% Merlot Noir, ce vin se pare d'une robe jaune pâle aux reflets verts. Le nez est élégant et fin aux arômes de citron jaune et de brioche. La bouche est suave, équilibrée et longue en finale. Il saura exprimer pleinement ses saveurs à l'apéritif ou au dessert. A consommer dès maintenant ou dans les cinq prochaines années. 10€.



CRÉMANT DE DIE - CAVE RASPAIL JEAN CLAUDE ET FILS BLANC BRUT

80% Clairette Blanche, 15% Aligoté et 5% Muscat à petits grains, robe d'une belle couleur or pâle, brillante, les bulles sont fines. Au nez, des notes d'agrumes et de fleurs d'acacia. Au palais, la cuvée est gourmande, fruité et vive, avec des arômes de fleurs blanches et de fruits à chairs blanches. Pour l'apéritifs, avec des poissons et coquillages. 9,10€.

CRÉMANT DE LIMOUX - ROBERT DE FOURN - PERLE DE ROSÉ ROSÉ BRUT

60% de Chardonnay, 25% de Chenin et 15% de Pinot noir : allie la finesse du chardonnay et la vinosité du pinot noir aux autres cépages de l'Appellation. Ce Crémant rosé est idéal à l'apéritif, en entrée avec des fruits de mer, mais aussi au dessert. 11€.





CRÉMANT DE LOIRE – LACHETEAU - BLANC BRUT

80% de Chenin, 10% de Chardonnay et 10% de Pinot noir. La robe est d'un joli jaune orné de reflets or. Au nez, des notes de fleurs blanches. Un vin qui allie générosité et fraîcheur en bouche. A l'excellent rapport qualité/prix de 5€.

CRÉMANT DU JURA - CAVEAU DES BYARDS - CRÉMANT DU JURA BLANC BRUT

100% Chardonnay' effervescence est subtile, les bulles sont fines et délicates. Le nez est flatteur avec des arômes floraux. Harmonieux en bouche, avec des nuances fruitées, mêlant des notes beurrées, citronnées et de noisettes. Servir très frais en apéritif ou au dessert. 8.80€

DOMAINE DE FONTENILLE

Sous une belle robe dorée, la cuvée les Impatients Blanc issue du terroir du Luberon s'ouvre à de nombreux accords. Accompagne à merveille un repas festif, du foie gras à la bûche aux saveurs acidulées en passant par des plats plus gourmands. Bulle fine et douce aux arômes de pêche et d'agrumes, caractéristiques du cépage dominant, le Rolle. Ce pétillant blanc offre aussi une note finale fraiche et longue, juste équilibre entre fruit, minéralité et vivacité. Route de Roquefraîche, 84360 Lauris et www.domainedefontenille.com

GRIGNAN-LES-ADHÉMAR – DOMAINE BONETTO FABROL – HÉRITAGE

100% Syrah, Sélection Parcellaire. Situé au cœur de la Vallée du Rhône, le vignoble est situé au sud de Montélimar, en Drôme Provençale. Situé sur les contreforts du village haut perché de La Garde Adhémar. Un excellent vin de garde.12,50 €

CÔTE DE NUITS-VILLAGES – DOMAINE DU CLOS DES POULETTES – EN VIERVILLE 2018

100% Pinot noir, belle robe grenat profonde et brillante. Beau vin solaire juteux et croquant qui accompagnera parfaitement un feuilleté au fromage, une viande blanche ou rouge. Un grand bourgogne à prix doux pour accompagner remarquablement entrées ou plats principaux. 17€.

FITOU – CHÂTEAU DES ERLES – 2017

50% Syrah, 25% Grenache noir, 25% Carignan, robe dense noire, nez très intense de fruits noirs et d'épices douces. La bouche est suave, riche, et la finale est relevée. Accord : Côtes de Bœuf aux herbes de Provence, Rôti de porc en croûte, plats un peu épicés et fromages. 24€.

VILLA BAULIEU BLANC - CÔTEAUX D'AIX EN PROVENCE

60 % rolle, 40 % sauvignon, le nez présente avec beaucoup d'élégance et de complexité, des notes de zeste de citron, de citronnelle et de glycine. Ces notes évoluent rapidement sur une pointe de fenouil et quelques notes salines. La bouche très droite est dynamique, aérienne et toujours sur une bonne minéralité avec une trame phénolique se terminant par des amers nobles. 26€.

VILLA BAULIEU ROUGE - CÔTEAUX D'AIX EN PROVENCE

50 % Syrah, 30 % Cabernet Sauvignon, 25 ans, 20 % Grenache Noir, 25 ans : nez puissant sur des notes de framboises et de cassis et quelques notes sauvages. La bouche, d'une belle longueur, exprime des notes discrètes de cacao sur une trame tannique serrée, fine et un grain tanique salin. 26€.

M 3.0 MAISON ANTECH BLANQUETTE DE LIMOUX MÉTHODE TRADITIONNELLE

100% Mauzac, une méthode traditionnelle sans aucun sucre ajouté aux 3 stades d'élaboration (vinification, tirage, dosage). Expression sublimée du Mauzac, sans artifice, droit, frais et aérien entre agrumes et pommes fraîches. 18€.

SAUTERNES 2014 MAISON CHAMVERMEIL

Une belle robe brillante aux reflets dorés. Un nez frais aux notes d'agrumes subtilement miellées. La bouche est riche et plaisante, accompagnée d'une belle fraîcheur. Un ensemble puissant et soyeux, pour un grand vin de Bordeaux parfaitement harmonieux qui pourra rester encore de belles années en cave. Et pour les moins patients, il donnera parfaitement le change à un foie gras de canard, un belle tranche de Roquefort ou une niniche bordelaise au chocolat noir intense. 13€ la bouteille, livraison incluse surwww.chamvermeil.com

Tous droits réservés à l'éditeur

Vins divins

CHÂTEAU BONNANGE : CHÂTEAU BONNANGE 2018

90% merlot et 10% cabernet sauvignon, robe rubis soutenue, nez très marqué par les fruits noirs (cassis et mûres) sur des notes de torréfaction. Compagnon idéal d'une terrine de lapin, d'une belle côte de bœuf, d'un canard aux airelles, d'un foie gras, d'un rôti de bœuf et sur des fromages. 17 € chez les meilleurs cavistes.

CHÂTEAU DES JACQUES : CLOS DE LOYSE 2018

Un Beaujolais blanc très fruité, vif, sec, délicat qui se révèle d'une belle gourmandise à la dégustation. Si ce vin s'apprécie dans sa jeunesse, il peut se conserver 3 à 5 ans. Très agréable à l'apéritif, il sera le compagnon idéal des terrines, des poissons de rivière, d'une viande blanche sans oublier les fromages de chèvre. 11,50 € chez les meilleurs cavistes.

CHÂTEAU SAINT MAUR CRU CLASSE : M BLANC 2019

Sous une robe or très pâle aux reflets brillants, un nez expressif et aromatique avec des notes d'agrumes et de fruits exotiques présageant fraicheur et gourmandise. Une bouche avec une attaque franche et rafraichissante développant des arômes d'agrumes. Un vin désaltérant et plaisir. Le parfait compagnon des apéritifs et soirée tapas. 14€ chez les meilleurs cavistes.

DOMAINE LES SOUTERRAINS : TOURAINE SAUVIGNON 2019

100% Sauvignon offrant une palette aromatique de pêche de vigne, d'agrumes avec quelques notes citronnées. La bouche est très gourmande avec une finale ample. A l'apéritif ou pour accompagner des fruits de mer, un poisson grillé, des sushis, un carpaccio de Saint-Jacques sur lit d'agrumes, des viandes blanches et bien sûr des fromages de chèvre. 19 € chez les meilleurs cavistes.

DOMAINE DE LA NAVICELLE : ZÉPHIR BLANC 2016

Cette cuvée est issue des plus belles parcelles de Rolle du Domaine qui sont vinifiées en fûts. Elle offre un nez des fruits confits se mêlant à la vanille. Ce vin riche et élégant vous séduira par son équilibre parfait. A marier sur des poissons en sauce, des viandes blanches, des fromages de caractère et une cuisine sucré-salée. 26.50€ chez les meilleurs cavistes.

DOMAINE DE LA SUFFRENE : SOMNIUM 2019

Cuvée insolite livrée dans un flacon œuvre d'art constituée de Mourvèdre (90 %) et de Carignan (10 %). Un nez profond et frais avec des notes d'épices et de fruits rouges. En bouche, c'est une belle harmonie entre fraicheur et gourmandise. A déguster dès l'apéritif autour d'une assiette de jambon Ibérique, une côte de bœuf grillée, un foie gras poêlé et des fromages. 22€ chez les meilleurs cavistes.

DOMAINE MICHEL MAGNIEN : BOURGOGNE PINOT NOIR 2017

Pureté aromatique du nez exhalant une belle expression du cépage-roi de la Bourgogne, sur des notes de petits fruits rouges et noirs, sous-bois et violette. En bouche, un joli fruit aux tanins élégants. La finale mentholée souligne cette vivacité et laisse un silage de pureté en bouche. Avec une viande délicate, telle que le veau ou l'agneau, sans oublier un canard aux airelles. Chez les cavistes au prix de 20€.

GRAND TINEL & SAINT PAUL : GRAND TINEL CÔTES DE RHÔNE BLANC 2017

34% grenache blanc, 33% clairette et 33% roussanne, ce joli blanc séduit par sa finesse. Au nez, des notes de fleurs blanches et arômes citronnés, avant de laisser la place à une bouche emplie de fraîcheur. Parfait dès l'apéritif, accompagnera également un carpaccio de maigre ou une viande blanche. Côté desserts, il se mariera à une pavlova au citron. 10,50€ chez les meilleurs cavistes.

GRAND TINEL & SAINT PAUL : SAINT PAUL VACQUEYRAS 2017

80% grenache noir et 20% mourvèdre, ce rouge du Rhône s'illustre par son équilibre parfait. Au nez, les arômes fruités des notes de pruneau, fruits noirs et mirabelle sont bien présents. En bouche, l'on est séduit d'emblée par son côté charnu et croquant. Délicieux sur une pièce de viande rouge, un tatami de thon rouge, un dessert à base de fruits rouges. 14€ chez les meilleurs cavistes.

JOSEPH MELLOT : MENETOU SALON CLOS DU PRESSOIR 2018

100% Pinot noir, robe rouge rubis foncé, il dévoile au nez, des notes de petits fruits rouges, griottes et myrtilles. En bouche, on assistera à une explosion de fraicheur et de fruits. Accompagnera des plats aux saveurs affirmées comme un chili con carne ou une côte de bœuf. 13€ chez les meilleurs cavistes.

JOSEPH MELLOT : POUILLY FUMÉ DOMAINE DES MARINIERS 2018

Sauvignon Blanc fin, élégant et gourmand. Son nez intense révèle des touches zestées d'agrumes et de fruits de la passion. Sa bouche est fraîche évoluant sur un beau volume où les arômes tropicaux se révèlent au palais et en finale. Parfait avec un plateau de fruit de mer, un poisson grillé, une déclinaison de Chavignol AOP. 18€ chez les meilleurs cavistes.

VIGNOBLES MARIE-LAURE LURTON : CHÂTEAU LA TOUR DE BESSAN 2017

Précis : 57% Merlot et 43% Cabernet Sauvignon. Au nez, des notes de petits fruits rouges et noirs avec des touches florales de violette. En bouche, c'est un bel équilibre entre force et finesse. Avec une entrecôte grillée, un magret de canard aux cèpes ou bien encore un fromage de Hollande. 26 € chez les meilleurs cavistes.

CHABLIS BIO 2018 MAISON SIMONNET-FEBVRE

La première gamme de Chablis Bio de la maison. Présente une complexité et une belle expression. Le nez offre de belles notes fruitées et minérales. En bouche l'attaque est franche avec une belle longueur et une finale saline. Accords mets et vins : poisson en sauce, escargots ou asperges. 17,05€.

HABLIS PREMIER CRU « MONTMAINS » 2018 MAISON SIMONNET FEBVRE

Provenant d'un terroir situé sur la rive gauche du Serein, il incarne l'archétype de la minéralité des vins de Chablis. Une puissance et une complexité aromatique remarquable. Au nez : des notes fruitées, minérales et crayeuses. La bouche se caractérise par une belle tension et une longueur exceptionnelle. Accords : viande blanche ou poisson en sauce. 26,45€.

LA CHAPELLE DE ROMANIN ROUGE - CHÂTEAU ROMANIN - 2018

Issue des jeunes vignes du domaine, la cuvée se montre gourmande, tout en arôme de garrigues grâce aux Alpilles qui l'entourent et la nourrissent. Le nez est explosif sur les fruits rouges et noirs. En bouche : attaque fruitée, ample et longue. Accords mets et vins : paleron de bœuf Black Angus poêlé, jus au thym et risotto crémeux au parmesan ou poulet aux morilles, étuves de légumes verts, mousseline de brocolis ou gâteau au chocolat. 18,50€.

HERMITAGE « NOBLES RIVES » BLANC - CAVE DE TAIN – 2017

Sur la colline de l'Hermitage, la Marsanne, cépage blanc rhodanien donne naissance à des vins singuliers. La robe est jaune pâle aux légers reflets verts. Le nez dévoile des arômes d'acacia, de tilleul et de zestes de citron. En bouche, le vin possède une attaque fraîche et saline aux notes de pamplemousse et de citron. L'élevage sous-bois apporte des notes de vanilles et de noisettes grillées. Accords : foie gras, volaille aux truffes, homard ou poissons en sauce relevée. 41€.

HERMITAGE « NOBLES RIVES » ROUGE – CAVE DE TAIN – 2015

Syrah issue de la colline de l'Hermitage, robe pourpre, très profonde et dense. Au nez, le vin se révèle fin et puissant sur les fruits noirs avec des notes empyreumatiques et épicées. En bouche, volume et puissance avec des tanins veloutés et une belle sucrosité. Le bois est fondu et se mêle aux arômes mûrs et aux épices, tout en gardant une belle fraîcheur. Accords : gibier en sauce, viandes rouges goûteuses marinées ou en daube. 50€.

CUVÉE LA CHAPELLE DE SAINTE ROSELINE ROUGE – CHÂTEAU SAINTE ROSELINE – 2015

Robe noire et nez intense où se mêlent fruits rouges, violette et réglisse. La vivacité et sa finesse de la Cuvée permettent une longue garde. Ce grand vin rouge de Provence, racé et élégant, rivalise avec les plus grandes appellations françaises. Accord : suprêmes de perdreau, viandes rouges en sauce, moelleux au chocolat, plateau de fromages affinés. 42€.

Tous droits réservés à l'éditeur

La Cave *Vins divins*

CHÂTEAU MARGÜI – BASTIDE DE MARGÜI, 1784 – COTEAUX VAROIS EN PROVENCE BLANC – 2019



Robe cristalline à reflet vert pâle et dorée. Le premier nez dévoile un boisé délicat, des arômes d'amandes fraichement grillées, de torréfaction de café et de meringue vanillée. À l'ouverture, les notes fruits blancs mûrs se mêlent à la subtilité des fleurs blanches. Bouche fraîche, tendue et construite. Ce vin blanc offre longueur et persistance aromatique au palais. Accords : figues Bourjasottes de Solliès-Pont, escalope de foie gras poêlée, filet de Sole grillée au salsa d'amende, Poire Martin-Sec des Hautes-Alpes pochée au vin, glace vanille et son croquant aux amandes. 36,50€.

CHÂTEAU MARGÜI – BASTIDE DE MARGÜI, 1784 – COTEAUX VAROIS EN PROVENCE ROUGE – 2017



Robe sombre, dense aux nuances pourpres. Au nez, fruits noirs compotés et enrobés d'épices douces sont prédominants. À la dégustation, ce vin puissant s'ouvre sur des arômes de fruits noirs : mûre sauvage et cassis. Les tannins sont élégamment fondus et enveloppés dans des notes d'oranges confites, de clou de girofle et de cacao. Accords : brouillade de truffes fraîches noires « Tuber Melanosporum », lièvre à la royale, entremets au chocolat noir Grand Cru et gruë de cacao. 40,50€.

EDMOND DE ROTHSCHILD HERITAGE - SÉLECTION PARCELLAIRE CHÂTEAU DES LAURETS – PUISSEGUIN SAINT-EMILION 2015



Cuvée monocépage issue des meilleures parcelles de Merlot du Château des Laurets Baron Edmond de Rothschild. Porte la marque des grands Saint-Emilion à dominante Merlot. La robe offre une couleur profonde intense, violine. Les arômes au nez exhalent des notes de mûres, de noyaux de cerises et de vanille. En bouche, une grande complexité aromatique. Des fruits noirs comme la mûre, la cerise. Cette sélection parcellaire est une alliance subtile d'élégance et de caractère. Accords : viandes rouges maturées, grosses langoustines de casier croustillantes, mousseline de panais truffée et jus de veau. 43,20€.

EDMOND DE ROTHSCHILD HERITAGE - FLECHAS DE LOS ANDES GRAN CORTE - VISTA FLORES 2014



Vin élaboré en Argentine au sein de la Bodega Flechas de Los Andes née de l'association entre le Baron Benjamin de Rothschild et Laurent Dassault dans leur quête d'un grand terroir au pied des Andes. Le Gran Corte 2014 séduit d'emblée par un nez expressif dominé par des arômes fruités de violette et de prune. En bouche, la Syrah apporte des arômes minéraux et épicés. Associé à l'intensité du Malbec et aux arômes de rose subtils du Cabernet Franc, le vin possède des tannins doux pour un résultat joliment complexe et élégant. Accord : viandes grillées, plateaux de fromage, desserts au chocolat ou aux fruits rouges. 33,80€.

CHÂTEAU DE CÔME 2017



Seul domaine bio de l'appellation Saint-Estèphe dévoile un parfait équilibre entre le Cabernet Sauvignon et le Merlot. Robe d'un beau rouge riche et soutenue, nez délicat, marqué par une belle intensité de fruits rouges, cerises, mûres. En bouche, les notes de fruits rouges sont harmonieuses et rondes. Les tanins sont fins et croquants. La finale est longue, fruitée à la saveur très raffinée et élégante. 24€ au Domaine et chez les cavistes.

MARQUIS DE SAINT-ESTÈPHE 2018



Située sur la presqu'île du Médoc, l'AOC Saint-Estèphe est la plus septentrionale de toutes les appellations communales et bénéficie d'un micro climat et d'un terroir exceptionnel. Cette cuvée dévoile une robe d'un rouge profond. Le nez présente d'agréables notes de fruits noires et d'épices. La bouche fruitée se termine sur des tanins délicatement fondus.11,50€ en GMS.

PRODUCTA VIGNOBLES GRAIN DE LUNE 2019



Un Bordeaux Blanc et moderne mettant à l'honneur un cépage confidentiel de Bordeaux : le sauvignon gris. Ses baies de petite taille, grises ou roses, donnent ainsi une teinte singulière au vin. Cette cuvée raffinée dévoile une robe jaune pâle. Frais et aromatique, le vin présente des notes d'agrumes et de genêt. La bouche est élégante, à la finale musquée. 5€ en GMS.

CAVE DE LUGNY – ZÉRO 2019



Avec ce Bourgogne rouge sans sulfite, Romain Thevenard souhaite révéler le « vrai goût du Pinot Noir ». Sous une robe brillante rouge cerise aux reflets violets, des arômes de fraises des bois, cerises noires soutenues par des notes d'épices douces et de poivre laissent place à une bouche ronde et souple aux saveurs de fruits noirs, avec une finale fraîche et dentelée. 12,20€ chez les cavistes et www.cave-lugny.com

CAVE DE LUGNY – CUVÉE 823 2018



Mâcon-Lugny de garde, issu des parcelles précoces du plateau emblématique des Charmes. Robe brillante d'un bel or jaune aux reflets or blanc. Cette cuvée dévoile des notes intenses et muscatées sur des arômes de fleurs avec des notes miellées, grillées. La bouche fraîche et souple, exprime des notes de fruits exotiques et de fruits jaunes à la finale finement boisée. 11,20 € chez les cavistes et www.cave-lugny.com

SAINCHARGNY – EMÉRITE 2016



Issu de vignes de 30 à 35 ans, le Crément de Bourgogne Emérite a fait le choix de l'assemblage des meilleurs jus, avec une dominante de Chardonnay, couplé au Pinot Noir. Belle robe brillante et dorée, une complexité aromatique qui se révèle au fil de la dégustation. Nez aux notes de fruits et fleurs blanches, arômes gourmands de pain grillé et de noisettes. La bouche est puissante et ample, et la bulle fine et délicate. La finale longue et ravira les amateurs de grands vins de Bourgogne. 12,20 € cavistes & sur www.sainchargny.com

FAMILLE BOURGEOIS – LES RUCHONS 2016



Située au nord-est de l'AOC Sancerre, Les Ruchons est une toute petite parcelle de silex. Le vin présente une robe jaune paille, un nez aux arômes d'agrumes, d'orange bien mûre et aux notes minérales. En bouche, l'attaque est fraîche suivie d'une agréable souplesse. La finale longue et franche, est parsemée de notes légères de caramel et de « pierre à fusil », typiques des sols silex très pierreux. 46€ au Domaine et chez les caviste.

DOMAINE LAPORTE - LE ROCHOY 2019



Pure expression du Sauvignon blanc sur un terroir de silex, voici une cuvée cristalline, caractérisée par sa robe or pâle aux reflets argentés. Le nez exprime de belles fleurs blanches et des fruits à chair jaune bien mûrs avec une pointe d'angélique (petit fruit confit). La bouche révèle une délicate fraîcheur minérale et une sensation d'équilibre. 18€ chez les cavistes et au Domaine.

CLOS HENRI VINEYARD (NOUVELLE ZÉLANDE) - BEL ECHO, SAUVIGNON BLANC 2018



Un sauvignon blanc certifié en culture biologique et travaillé en biodynamie qui exprime tout le charme et la pureté de la région de Marlborough. Ce blanc du bout du monde dévoile un nez minéral et intensément fruité évoquant la pêche blanche, la mandarine et la fleur d'oranger. Sa bouche généreuse et riche se termine sur une fraîcheur délicatement florale et citronnée.13,20 € chez les cavistes et au domaine. Prévoir billet d'avion.

Tous droits réservés à l'éditeur

Vins divins



CLOS HENRI VINEYARD - BEL ECHO, PINOT NOIR 2017

Un Pinot Noir de Nouvelle Zélande certifié bio et issu d'une viticulture biodynamique pratiquée par une famille française. Le vin révèle un nez aux arômes de framboises, mûres et cerises, qui s'achève sur une légère touche d'épices douces. La bouche est généreuse et dense, soutenue par des arômes délicats de fruits rouges et noirs. 15,40 € chez les cavistes.

CHÂTEAU DU BELLAY 2016

Cuvée 100% cabernet franc dont les raisins sont issus des plus belles vignes du domaine situé en AOP Saumur-Champigny. Encadrées par des murs de tuffeau, elles sont protégées du vent d'Est. Une robe rouge sombre. Le nez est complexe, mêlant des arômes de fruits noirs, de truffe, de noisette et de moka. La bouche est ample, charnue et structurée par des tanins soyeux. 14,60€ chez les cavistes.

LA DILECTA 2017

Sauvignon de Touraine à la robe dorée est annonciatrice des richesses révélées par le nez, qui mêle épices, agrumes confits, fruits exotiques (ananas, mangue), ainsi que de délicates notes de pain grillé et une subtile minéralité. La bouche est charnue et chaleureuse, reflétant un parfait équilibre entre douceur et fraîcheur. Chez les cavistes.

CHÂTEAU DES ANNEREAUX – BIO - APPELLATION LALANDE-DE-POMEROL

89% Merlot, 11% Cabernet Sauvignon, un vin équilibré entre un nez complexe légèrement épicé, un fruit croquant et un toucher de bouche velouté. La promesse d'une vin prêt à boire sur la jeunesse et doté d'un beau potentiel de garde au rapport qualité-prix imbattable pour un vin de Bordeaux sur une appellation qui partage les mêmes terroirs que la l'appellation voisine Pomerol. 18,50€ sur Grappes. com et cavistes.

DOPFF & IRION - ALSACE GRAND CRU SCHŒNENBOURG RIESLING 2019

Perle du Château de Riquewihr, pour ce Grand Cru, seuls les plus beaux raisins de Riesling sont vinifiés. Le nez est composé de fruits jaunes et blancs, de fines épices et notes d'encens. En bouche, la palette aromatique est harmonieuse et ample. On retrouve des notes vives et épicées qui persistent jusqu'en fin de bouche. Accord : Chapon en sauce, crème brulée au foie gras, fondue de Mont d'Or. 18€, cavistes et www.dopff-irion.com

ALSACE GRAND CRU STEINERT RIESLING 2017

Riesling issu du vignoble Steinert, le plus abrupte de la commune. Un autre Grand Cru plébiscité depuis près de 1000 ans. Robe pâle et limpide, nez très expressif d'un bel équilibre entre des notes d'agrumes et de subtiles notes minérales. En bouche l'attaque est riche et dominée par des arômes de fruits jaunes. La finale est fraîche et harmonieuse. Accord : Chapon rôti, volaille cuisinée à la crème. 14,50€ à la cave, sur www.pfaffenheim.com et en réseau CHR.

ABBOTTS & DELAUNAY - CUMULO NIMBUS 2017, AOC MINERVOIS

Assemblage Syrah-Grenache, reflet du terroir languedocien. Dégustation : notes de fruits noirs et rouges (cerise noire, cassis, groseille, framboise), accompagnées de touches poivrées et de réglisse. Les tanins sont élégants, la finale et fraîche et soyeuse. Accord : Canard rôti au miel ou bûche chocolatée. 24€ cavistes et www.lesvinsdecaroles.com

LES JAMELLES SÉLECTION PARCELLAIRE MOURVÈDRE 2017

Ce Mourvèdre provient de vignes quarantenaires plantées à l'est du Minervois. C'est un vin souple qui révèle des notes de fruits noirs, des arômes de pin et d'épices telles que le poivre et le girofle. Rondeur et souplesse qualifient cette cuvée parcellaire idéale pour les fêtes de fin d'année. Accord : Canette rôtie aux girolles, ravioles aux truffes. 19.95€ chez les cavistes et https://boutique.les-jamelles.com

CHÂTEAU MALHERBE POINTE DU DIABLE ROUGE 2015, CÔTES-DE-PROVENCE

Ancienne ferme du fort de Brégançon, ce Château provençal niché entre colline et bord de mer propose un vin rare à l'image de ce terroir exceptionnel. La robe est rubis, le nez est complexe, composé d'épices, de petits fruits rouges mûrs et de garrigue. En bouche, myrtille et cassis mais aussi pain d'épice et anis étoilé rythment la dégustation. Accord : suprême de chapon aux morilles, canette rôtie aux cèpes et girolles. 24€.

CHEZ LOUISAT, AOC MADIRAN

Cépages : Tannat, Cabernet Sauvignon, vin sans sulfites ajoutés, le cépage Tannat possède la fraîcheur et la richesse suffisantes pour s'exprimer sans nécessiter le moindre ajout. Un bel équilibre sur un profil gruité, rond et gourmand, s'accordera parfaitement avec des viandes grillées et des volailles rôties. Sera également le compagnon idéal d'un plateau de fromages. 7€ - Grande distribution.

CHÂTEAU DE SABAZAN 2016, AOC SAINT MONT

Cépages Tannat, Pinenc, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon. Ce 2016 se caractérise par une robe à reflets légèrement violacés et un nez ouvert d'épices orientales et de pain grillé. La bouche, ronde, charnue et déjà épanouie, signe le caractère solaire du millésime avec la gourmandise subtile des Tannat des sables fauves. Avec des copeaux fins de jambon de pays, une belle pièce de boeuf, un gigot d'agneau et des fromages affinés. 19€ chez les cavistes.

SAINT ALBERT, AOC PACHERENC DU VIC-BILH

Cépages : Petit Manseng, Gros Manseng, Petit Courbu, robe dorée, nez riche et complexe sur les notes d'agrumes confits, d'épices douces et de coing. La bouche, à la fois suave et riche, signe les plus beaux vins de Pacherenc. Avec des foies gras régionaux, des fromages à pâtes persillées et autour de desserts peu sucrés. 19€ - Cavistes.

CÔTE ABEILLES – AOC MADIRAN

Cépages : Tannat, Cabernet Sauvignon, robe rouge grenat, intense et profonde, nez est complexe avec des notes de fruits noirs. En bouche, l'attaque est franche sur la fraîcheur, avec une belle tension, longue finale persistante. Avec un gigot d'agneau de sept heures, une épaule d'agneau rôtie à la fleur de thym ou encore des plats typiquement gersois comme un magret de canard juteux avec une sauce aux mûres sauvages. Vin de garde par excellence, néanmoins très flatteur sur la jeunesse. 25€ en GMS.

CHÂTEAU DE CROUSEILLES – AOC MADIRAN

Cépages : Tannat et Cabernet Sauvignon, robe rouge pourpre et brillante, nez aux notes fruitées de cassis, de mûres et de notes épicées, réglissées et vanillées. Bouche puissante et équilibrée, révèle des tannins souples et agréables qui accompagnent une finale longue et intense. Avec une souris d'agneau et des fromages de brebis. Un accord harmonieux peut également se trouver enfin de repas autour d'un dessert chocolaté. 15€ en GMS.

CÔTES DU RHÔNE ROUGE SYMPHONIE 2019

Syrah 60% Grenache 40%, robe rubis. Nez fin, fruité fraise-cerise, épices douces muscade. Bouche ample et fraîche jusque dans la jolie longueur, tanins présents mais fondus. Avec : Poivrons marinés, terrine de campagne, grillades, moussaka, rôti de porc aux pruneaux, brie, tarte au chocolat. 14,00€.

Tous droits réservés à l'éditeur

La Cave

DIAPASON 2018 VIN DE SEYSSUEL

100% Viognier, élevé en futs de 3 et 4 ans d'âge. Avec : homard, huitres, pâtes aux palourdes, gratin de fruits de mer, poulet au citron et gingembre. 28€.



NOUVEL ELAN 2019 BIO AOC FITOU

Carignan 40 %, Grenache noir 50 %, Syrah 10 % : robe rubis à nuance pourpre. Nez frais et intense, fraise des bois-groseille-agrumes, épices douces réglisse zan et vanille, herbes de garrigue. Bouche croquante, fruitée, épicée, joliment structurée acidité-tanins-matière jusque dans la longue persistance, minérale en finale. Avec : moelleux au chocolat à la framboise. 12€ vente directe, caviste. Les Vignerons de Cascastel – Languedoc 11360 Cascastel – Tél : 04 68 45 91 74



MORGON LES GRANITES ROSES 2019

100% Gamay, robe rubis profond. Nez floral rose, fruité petits fruits rouges et noirs cassis, groseilles, épicé poivre noir-cigare. Bouche ample, ronde, fraîche et longue. Avec un fondant caramel-chocolat. 9€, vente directe Domaine Franck Chavy - Beaujolais 69430 Régnié-Durette 200 route de Lachat – Tél : 06 07 16 18 85



FIGUIÈRE PREMIÈRE ROUGE, 2018 – CÔTES DE PROVENCE

Cépages : Mourvèdre, Syrah, robe rubis profond. Nez complexe, fruité mûre, réglisse-épices provençales, fèves de cacao. Bouche ample et soyeuse, équilibrée avec des tanins fins et présents, élégante. Avec une tarte au chocolat amer, mousse aux fruits rouges. 19,60€ vente directe et cavistes. Figuière – Provence Certification biologique depuis 1979. B.P. 47 - 83250 La Londe Les Maures Tél : 04 94 00 44 70



RIVESALTES AMBRÉ DU MAS CRISTINE – AOP RIVESALTES AMBRÉ

Cépages : Grenache Gris, Grenache Blanc, Macabeu, Muscat, robe couleur bronze caramel et brillante. Nez fin et intense, fruité poire confite et raisin de Corinthe, noix, amande. Bouche fraîche, bel équilibre sucre-alcool, fruitée jusque dans la longueur. Avec un dessert au chocolat, fruits secs, glace. 18€ vente directe, cavistes. Coume del Mas – Banyuls - 3 rue Alphonse Daudet – 66650 Banyuls sur Mer – Tél : 04 68 88 37 03



CHÂTEAU DE SANCERRE : TERRE DE CHAILLOUX 2016

Pinot noir 100 %, robe grenat, brillante. Nez intense de fruits noirs (mûres, myrtilles), cerise à l'eau de vie et kirsch. Bouche franche et ronde, élégante, épices douces réglisse et poivre noir, un boisé toasté jusque dans la longue persistance. Avec un dessert au chocolat. 22,90€, vente directe. Orchidées, Maisons de Vin - Val de Loire 19 rue Léopold Palustre – CS 84002 - Saint Hilaire/Saint Florent - 49400 Saumur – Tél : 02 41 53 03 10



CHÂTEAU LA VARIÈRE BONNEZEAUX LES ROCHES 2017 – BLANC LIQUOREUX

Chenin Blanc 100 %, robe or, brillante. Nez complexe, de fruits compotés ou confits (poire, abricot), notes de miel et menthe fraîche. Bouche généreuse, harmonieuse et longue. Avec une tarte caramélisée. 27,90€ en vente directe, CHR.



MONTGREFFIER 2015 - COTEAUX DU VENDÔMOIS BLANC MOELLEUX

Chenin 100 %, robe jaune or. Nez floral, fruits exotiques (ananas), poivre blanc, vanille, minéral. Bouche fraîche, gourmande, fruitée poire, longue sur le citron. Avec une tarte aux abricots, douceur chocolatée. 9,50€ vente directe, cavistes. - Les Vignerons du Vendômois 60 avenue du Petit Thouars - 41100 Villiers sur Loir - Tél : 02 54 72 90 69



PURE 2018

Chardonnay 100 %, robe dorée. Nez fruits blancs poire puis pêche, note amande et noisette. Bouche fruitée, souple et fraîche, équilibrée jusque dans la longue persistance. Avec des fruits frais, une tarte sablée. 11,50€ vente directe, cavistes. Jean Perrier & Fils 180 rue de la Jacquère - 73800 Les Marches – Tél : 04 79 28 11 45



CUVÉE X

100% Gamay, un vin effervescent unique et léger en alcool. La plus anticonformiste des marques de vin révèle une nouvelle fois son audace par cette cuvée généreuse et sensuelle. Sa couleur rose pâle signe son élégance, que viennent soutenir de fines bulles. Ses arômes de fruits mûrs et de fleurs de Printemps, mêlés à de subtiles notes de miel et d'agrumes, apportent la touche finale à cette cuvée inédite. 9,90€ sur www.french-beaches.fr



LIAISONS DANGEREUSES

100% Malbec, un vin léger et fruité est d'une grande fraicheur. Ses tanins voluptueux soutiennent des arômes de fruits rouges mûrs, ensoleillés. Le vin se révèle ainsi harmonieusement dans l'équilibre de sa richesse aromatique, son soyeux et sa texture tonique. Créé en partenariat avec Fabien Jouves, « la génération en Or de Cahors ». Ayant repris le domaine familial de 20 hectares en 2006, ce formidable vigneron est installé sur les plus hauts coteaux de Cahors. 19,90€ sur www.french-beaches.fr



LOCUS MUSCADET

Convergence est un Muscadet de Sèvre et Maine dont les arômes s'expriment sur des notes d'agrumes. Il apporte finesse et tension avec une pointe de salinité. L'élevage sur lies apporte en finale une rondeur persistante. Avec des poissons fins (bar, sole), et fruits de mer tels que des coquilles Saint-Jacques et des huitres. 9,50€ en e-boutique et chez les cavistes.



DOMAINE DES GRANDES ESPÉRANCES - GÉNIE ORANGE VIN DE FRANCE

Attention, vin bio et orange. 100% Chenin mis à macérer plusieurs semaines dans des petits fûts. Fermenté, le vin est élevé en barrique plusieurs mois avant d'être mis en bouteille. Cette cuvée libre et originale déploie en bouche des arômes d'écorces d'oranges amères soutenus par une finale légèrement tanique qui accompagnera un Comté de 24 mois ou une bûche chocolat orange. 15,50€ au domaine, en e-boutique et cavistes.

Tous droits réservés à l'éditeur

SAVEURS THERMOMIX
Pays : FR
Périodicité : Bimestriel



Date : Janvier - fevrier 2021
Page de l'article : p.102-103
Journaliste : Florence Hernandez.

Les Corbières
Renouveau en Pays cathare

Après quarante ans d'efforts, les vins du Languedoc sont aujourd'hui mondialement reconnus pour leur qualité. De plus en plus écoresponsable, la plus grande des appellations d'Occitanie est truffée de pépites ! Texte **Florence Hernandez.**

Autour du château médiéval du village de Durban-Corbières, entre Carcassone et Narbonne, dans l'Aude, les parcelles de vigne se mêlent à la garrigue.

Au cœur du département de l'Aude, entre les Pyrénées, la Méditerranée et les contreforts de la montagne Noire, les Corbières forment la plus grande des appellations d'origine contrôlées (AOC) du Languedoc. Citadelles cathares, abbayes cisterciennes, chapelles romanes et bastides ponctuent ce massif sauvage de moyenne altitude composé de garrigue et de vignes. Sous le climat méditerranéen, la tramontane et le cers soufflent deux cents jours par an, ce qui contribue de façon naturelle à faire sécher les raisins lors des pluies saisonnières.

Promue AOC en 1985, l'appellation Corbières s'étend sur 87 communes et rassemble 1 210 producteurs et 23 caves coopératives, pour une production annuelle de 53 millions de bouteilles. En matière d'environnement, le vignoble totalise désormais 1 200 hectares cultivés en agriculture biologique, soit 12 % de sa surface en production, ce qui la place au premier rang des vignobles bio de France en volume.

Profils multiples

Ici, le calcaire alterne avec le schiste, la roche volcanique avec le sable, les grès rouges avec l'argile : pour rendre compte des disparités du vignoble des Corbières, un découpage en onze terroirs a été réalisé. Si le plus célèbre est Boutenac, il faut mentionner les terroirs de Sigean, Durban, Quéribus, Termenes, Saint-Victor, Fonfroide, Lagrasse, Servies, la montagne d'Alaric et Lézignan. Cette mosaïque donne naissance à des vins aux personnalités aussi affirmées que multiples, reflets de la diversité des terroirs, allant des puissants nectars, chaleureux et tanniques côté Méditerranée, à des tannins élégants avec une légère vivacité en zone d'altitude. Fortement concentrés, épicés et fruités, les rouges doivent leur caractère bien trempé

Tous droits réservés à l'éditeur



BOUTENAC, L'AOC PREMIUM

Bénis par deux des plus belles abbayes méridionales, Fonfroide et Lagrasse, 50 vignerons exploitent, autour du massif du Pinada, les meilleurs terroirs des Corbières. Il leur aura fallu plus de dix ans pour obtenir en 2005 la valorisation de leur production en AOC Corbières-Boutenac. Bouteilles de garde qu'il est bon de carafer, les vins, exclusivement rouges, du cru Boutenac sont appréciés pour leur concentration, leur rondeur et leur velouté.

à une multitude de cépages. En plus du trio grenache-syrah-mourvèdre, classique dans le Sud, les variétés lledoner pelut, cinsault, piquepoul noir et terret noir peuvent entrer dans l'assemblage, mais surtout le carignan qui compte pour 30 % minimum par cuvée et apporte la charpente et la puissance tannique. Face à cet océan de rouges (85 % de la production), les rosés représentent 12 % et les blancs 3 %. Ces derniers, élaborés à l'aide de grenache blanc, maccabeu, bourboulenc (appelé ici malvoisie), marsanne, roussanne et vermentino (ou rolle) expriment, sur une belle fraîcheur, des arômes d'agrumes et de fleurs blanches.

La sélection de la rédaction



GÉNÉREUX
Issu de trois terroirs différents, cet assemblage de syrah et de grenache à la robe noire exhale un nez de violette mêlée à des épices fines, type poivre blanc. La bouche riche, ample, renferme beaucoup de matière et des tanins souples.
Corbières rouge, Abbotts & Delaunay, À Tire d'Aile 2017, 12 €, chez les cavistes.

AUTHENTIQUE
Cette cuvée issue de vignes âgées de 40 et 100 ans s'exprime sur un nez de cassis et de cacao. La bouche ample, marquée par les fruits des bois et la réglisse, réserve une finale soyeuse. Un vin profond aux tannins fins.
Corbières rouge, Château Ollieux Romanis, Cuvée Prestige 2018, 16 € au domaine.



INTENSE
Sur 68 hectares, ce domaine escarpé appartenant à la maison Paul Mas vinifie des vins remarquables, comme le prouve cette cuvée souple et gourmande aux notes de cerise et d'épices douces.
Corbières-Boutenac, Y du Château Jérémie 2017, 17,90 € au domaine.

GOURMAND
Amie de table de la charcuterie, cette cuvée sans sulfites ajoutés se caractérise par un nez frais sur des arômes de petits fruits rouges et une bouche puissante. Un vin sincère, à partager entre amis.
Corbières rouge, Cascatel, Timon Lepidus 2019, 6 € au domaine.



ÉQUILIBRÉ
Du ballon ovale au ballon de rouge, l'ex-rugbyman Gérard Bertrand a érigé un empire viticole en Occitanie. Un nez de fruits noirs et de café, que l'on retrouve en finale mais plus torréfié, des tannins mûrs et soyeux, un vin qui marque tous les essais !
Corbières-Boutenac, Domaine de Villemajou 2017, 12,50 € chez Nicolas.

TYPIQUE
Idéal sur une viande rouge, ce vin aux notes balsamiques sur fond de cerise se montre ample, sauvage et puissant en bouche, mais toujours avec élégance. Un vin fidèle à son terroir et à son appellation !
Corbières rouge, Château Le Bouïs, Cuvée R 2014, 11,90 € au domaine.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération. Les prix sont donnés à titre indicatif.

Tous droits réservés à l'éditeur

Maxi

Pays : FR
Périodicité : Hebdomadaire
OJD : 360025





Date : Du 25 au 31 janvier 2021
Page de l'article : p.49

PETIT SHOPPING **DES CIMES**



Grande planche de service en bois
• 39 €, Artesa (05 55 33 60 79).



Miel de Montagne bio
• 12,99 € (500 g), NaturéO.



Mon Kit raclette
• 9,90 € (760 g), Entremont.



Chignin Bergeron Les Damoiselles 2019 blanc, AOP Vin de Savoie
• 16,50 €, Nicolas.

Tous droits réservés à l'éditeur



MENTIONS

Omnicom
Public
Relations
Group

NICOLAS
DEPUIS 1822
Nous prenons soin de vos vins

LA VOIX DU NORD

Date : 03/01/2021
Heure : 13:35:19
Journaliste : Frédérick Lecluyse

www.lavoixdunord.fr
Pays : France
Dynamisme : 189

Visualiser l'article

À Lille, les commerçants des halles de Wazemmes ont tiré les marrons du feu

En ce premier dimanche de l'année post lendemain de fêtes, les commerçants du marché couvert ont le sourire. Si le bilan économique des deux réveillons est jugé très satisfaisant, c'est également toute cette année marquée par le coronavirus qui s'avère finalement positif. Explications.

Visuel indisponible

Jamais le Fruitier de Wazemmes, Kevin Klein, n'a autant vendu de truffes noires qu'en ces drôles de fêtes de fin d'année. PHOTO FLORENT MOREAU LA VOIX DU NORD - VDNPQR

La formule est connue : le malheur des uns fait le bonheur des autres. L'aphorisme convient parfaitement aux représentants des métiers de bouche des halles de Wazemmes. La grande majorité est, en effet, unanime pour reconnaître que la fermeture des restaurants lors des deux épisodes du confinement et des périodes de couvre-feu a profité cette année à leur activité. Figure connue du marché couvert, le Fruitier de Wazemmes, Kevin Klein, est le premier à avouer qu'il ne peut pas se plaindre. « *Les fêtes de fin d'année ont été vraiment excellentes, mon chiffre d'affaires a fait un bond d'environ trente pour cent ; mais c'est à l'image de toute cette année. Comme les restaurants ont souvent, hélas pour les collègues, été fermés, nous en avons profité.* »

« Cette année, j'ai dépassé les dix kilos de truffes noires du Périgord... »

Si la plupart des commerçants en conviennent, ils notent aussi que les habitudes de consommation ont changé. « *Beaucoup de clients ont compensé en investissant dans la bonne bouffe* », sourit Brigitte, patronne de la Tapasta, spécialisée en fromages, charcuteries et produits italiens. « *Ils n'ont jamais autant consommé d'aliments à base de truffes que cette année.* » Kevin Klein confirme. « *D'habitude, pendant les fêtes, je fais entre six et sept kilos de truffes noires du Périgord, cette année, j'ai dépassé les dix kilos.* » (1). Au Coq Hardi, le spécialiste de la volaille, Rémi Fourchon affine l'analyse. « *Les gens ont clairement privilégié la qualité en optant pour des repas de choix. Du coup, on peut dire qu'on a bien travaillé.* »

« Les gens se sont lâchés ! »

À la Finarde, l'affineur réputé du marché, Christian et Maxime sont sur la même longueur d'onde. « *On a vraiment le sentiment que beaucoup de gens en ont eu un peu marre des grandes surfaces et ont choisi de faire leurs achats autrement en investissant dans nos produits* , appuie le premier. « *Et puis, contrairement à d'habitude, j'ai vu beaucoup plus de jeunes.* » Maxime complète le débat. « *Beaucoup disaient heureusement qu'il nous reste le fromage. C'est un plaisir de la vie.* » Au stand de la Bière des Halles, Hugues est bien de cet avis. « *Avec la fermeture des bars, les gens sont venus nombreux. D'ailleurs, on a fait un meilleur chiffre en novembre qu'en décembre, qui reste néanmoins un très bon mois pour les cadeaux.* » Sur le trottoir d'en

Tous droits réservés à l'éditeur

face, Rodrigue, patron de chez Nicolas, estime aussi que les fêtes 2020 sont un bon cru. « *Ça ne nous a pas permis de rattraper notre obligation de fermeture du premier confinement, mais on peut dire que les gens se sont lâchés en cette fin d'année.* »

1. Le prix au kilo était cette saison à 1200 €.

Tous droits réservés à l'éditeur

Cuisine et Vins de France

Pays : FR
Périodicité : Bimestriel
OJD : 119895





Date : Janvier - fevrier 2021
Page de l'article : p.44-49
Journaliste : Tina Meyer

DANS LES VIGNES

Beaujolais

10 crus, qui l'eût cru ?

SUR LES 12 APPELLATIONS DE L'AIRE GÉOGRAPHIQUE, 10 SONT DES CRUS ! POURTANT, LE GRAND PUBLIC NE LES CONNAÎT PAS TOUS. HORS BEAUJOLAIS GÉNÉRIQUE ET VILLAGES, CE VIGNOBLE COMPTE DIX CRUS FANTASTIQUES, TAILLÉS POUR LA GARDE. DIX CRUS 100 % ROUGE, TOUS DIFFÉRENTS… ET POURTANT TOUS NÉS À PARTIR D'UN SEUL ET MÊME CÉPAGE : LE GAMAY. PRÊTS POUR UNE VIRÉE D'EXCEPTION ? Par Tina Meyer



Tous droits réservés à l'éditeur

Cuisine et Vins de France

Pays : FR
Périodicité : Bimestriel
OJD : 119895

Date : Janvier - fevrier 2021
Page de l'article : p.44-49
Journaliste : Tina Meyer

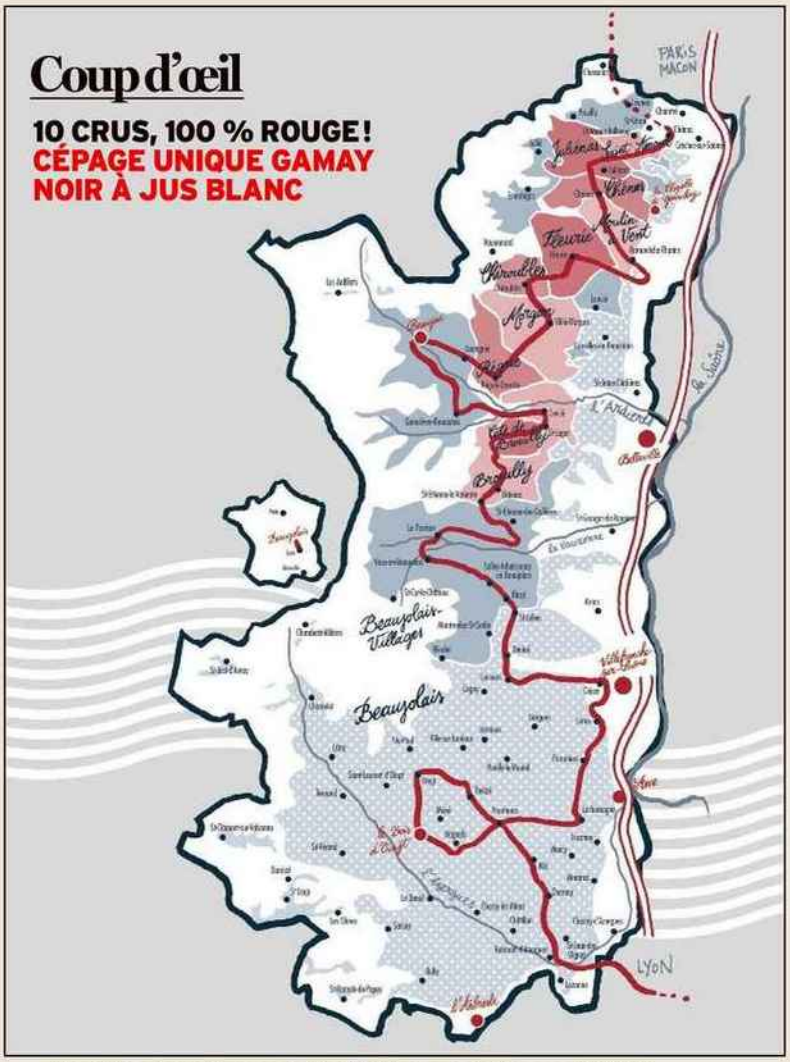
Il ne faut « gamay » dire gamay parodiant le célèbre adage. En matière de beaujolais, vous pensiez avoir tout bu ? C'est que vous ne connaissez pas encore les crus. Vous avez déjà débouché un brouilly ou un morgon. Mais avez-vous déjà goûté un chénas ? Un régnié, un chiroubles ? À cheval sur les départements de Saône-et-Loire et du Rhône, le Beaujolais s'étale sur 14 200 ha et douze appellations. Parmi elles, dix sont des crus. Ils représentent 820 ha, soit environ 40 % du vignoble. Ce qui surprend, c'est l'extrême variété de profils, pour des vins pourtant tous rouges et nés d'un même cépage unique. Exclu de Bourgogne par Philippe II (qui le surnommait le « très déloyau plant »), le gamay N dit « gamay noir à jus blanc » (par opposition aux gamays teinturiers) se plaît dans les sables granitiques du Beaujolais. Issu d'un croisement avec le pinot noir, très malléable, ce gamay a plus d'un tour dans son sac et offre au-delà des vins de fruit et plaisir, des vins de garde (morgon ou moulin-à-vent tiennent facilement dix ans). Conséquence ? Comme le souligne Dominique Piron, vigneron émérite et président de l'Interprofession des vins du Beaujolais : « à un moment où la consommation de vins rouges perd du terrain, les vins du Beaujolais, eux, continuent de séduire » : + 6 % de ventes en 2019 !

Trois grands types de vinification

Outre la qualité des climats, le type de vinification adoptée par le vigneron joue beaucoup dans cette phénoménale pluralité de goûts. On entend souvent dire qu'il y a trois grands types de vinification en Beaujolais : des vins de macération carbonique, très fruités et aromatiques, gouleyants, légers, avec peu ou pas de tanins. Des vins issus de la méthode traditionnelle (macération semi-carbonique) : fruités mais structurés, demandant un peu de temps pour s'apprécier. Ou des vins conçus à la bourguignonne : soyeux, peu rustiques (vendange 100 % égrappée), faciles à boire tout de suite… Même s'il peut leur manquer cette élégance et complexité des vins de vendange entière. Dans les faits, c'est plus compliqué ! Il arrive que le vigneron opte pour une vinification intermédiaire – huit jours en macération carbonique, puis le reste en semi-carbo, ou bien décide d'égrapper partiellement sa vendange, à 40, 50 ou 60 %. Ce qu'il faut retenir ? Dans cette diversité de goûts, vous trouverez forcément chaussure à votre (verre à) pied !

Coup d'œil

10 CRUS, 100 % ROUGE !
CÉPAGE UNIQUE GAMAY NOIR À JUS BLANC



Nombre de volumes de bouteilles produites en 2019*

Morgon
AOP-AOC née en 1936
1 100 ha ; 7,3 millions de bouteilles. Charnus, denses, puissants.

Moulin-à-Vent
AOP-AOC née en 1936
630 ha, 3 millions de bouteilles. Élégants, complexes, puissants.

Fleurie
AOP-AOC née en 1936
790 ha ; 4,5 millions de bouteilles. Lumineux, fruités, fins.

Brouilly
AOC-AOP née en 1938
1 245 ha ; 7,3 millions de bouteilles. Fruités, ronds, souples.

Côte-de-brouilly
AOP-AOC née en 1938
310 ha ; 2 millions de bouteilles. Expressifs, délicats fougueux

Saint Amour
AOC-AOC 1946
325 ha ; 2,1 millions de bouteilles. Fruités, tendres, harmonieux.

Régnié
AOP-AOC née en 1988
350 ha ; 2 millions de bouteilles. Frais, éclatants, structurés.

Chiroubles
AOP-AOC née en 1936
280 ha ; 1,7 million de bouteilles.Frais, gourmands, expressifs.

Chénas
AOP-AOC née en 1936
225 ha ; 1 million de bouteilles. Généreux, charpentés, soyeux.

Juliénas
AOP-AOC née en 1938
565 ha ; 3,4 millions de bouteilles. Expressifs, frais, charnus.

* in *Le Beaujolais, expressions d'un vignoble*, éd. Inter Beaujolais.

Tous droits réservés à l'éditeur

Cuisine et Vins de France
Pays : FR
Périodicité : Bimestriel
OJD : 119895

Date : Janvier - fevrier 2021
Page de l'article : p.44-49
Journaliste : Tina Meyer

NOTRE SÉLECTION

RÉGNIÉ
Domaine Les Capréoles, Diaclase 2018, 15,50€*
Cédric Lecareux assemble dans cette cuvée bio ses plus vieilles vignes. Une vendange égrappée à 80 % et un élevage en fûts remarquable laissent éclater un fruit extra. Nez fleuri de sous-bois et tabac blond, bouche pleine, mûre, portée par une belle fraîcheur. C'est long, très fin, avec de jolis tanins tissés serrés. Surtout, au-delà de la technique, de l'âme ! À boire maintenant ou attendre une dizaine d'années.

RÉGNIÉ
Domaine Antoine Sunier, Montmerond 2018 16€*
Suivant les traces du frangin (Julien, autre vigneron émérite du beaujolais), Antoine s'est lancé en 2014 avec 4,5 ha. Les vieilles vignes bio de cette sélection parcellaire puisent quasi-direct dans le granit-mère. Une cuvée d'une buvabilité extrême, vinifiée le plus naturellement possible (zéro intrants), en macération carbonique. La bouche ? Charnue : une jolie cerise à peine kirschée, tendant vers la prune. Tanins ronds. À boire sur le fruit maintenant, mais tient la garde !

SAINT-AMOUR
Domaine de La Pirolette, La Poulette 2017, 20€*
Des trois saint-amour de Grégory Barbet, régulièrement primés, ce parcellaire élevé seize mois en œuf béton a notre préférence. Un jus noir, profond, dont le nez fou, enivrant (sous-bois, violette), nous plonge dans le *Lilac Wine* de Nina Simone. En bouche, cerise et myrtille, énergie, longueur. Légère amertume en finale avec des tanins qui demandent à se fondre encore un peu : un vrai vin de repas, à attendre.

CHÉNAS
Domaine Thillardon, Vibrations 2018, 19€*
Le pape du chénas, Paul-Henri Thillardon, a très tôt misé sur cette micro-appellation au nord du vignoble, où il vinifie depuis ses 22 ans. En famille avec

DOMAINE PAUL JANIN & FILS

Éric Janin

Quand on a goûté un Moulin de Janin, difficile de boire autre chose ! Le discret et ô combien talentueux Éric a repris en 1983 les très vieilles vignes bichonnées par ses aïeux depuis les années 1930. Un peu plus de 8 ha de moulin-à-vent, répartis en pas moins de 32 parcelles, autour du village de Romanèche-Thorins. Paul Janin & Fils, ou plutôt faudrait-il dire Éric Janin & Fille : Paul a pris sa retraite en 2008, et Perrine, cinquième génération, est revenue au bercail, diplôme d'œnologie en poche. Vinifications à la bourguignonne, en cuve béton de 70 hl, élevages parcellaires, en cuves itou… Des jus au plus près du fruit et terroir. À ne pas rater ? Vignes du Tremblay 2018 (16 €, prix public sortie de cave) : robe pourpre soutenue, nez intense, en bouche une perfection d'une puissance phénoménale. C'est gras, le vin pleure dans le verre, avec une amertume très bien gérée, élégante, contribuant à l'équilibre. Saprolite 2018 (19 €) présente un nez plus graphite, plus poivré. C'est plus puissant encore, minéral, extrêmement long. Un vin de garde, d'ampleur, de compétition !





DOMAINE ANITA

Anita Kuhnel

Cette sportive de haut niveau a troqué le vélo pour la vigne. Après quinze ans sur l'exploitation familiale, Anita divorce et se lance en solo en 2015. « L'occasion de faire enfin les vins que j'aimais – du parcellaire. Je veux que chaque cuvée reflète l'identité de chaque terroir. » En plus des beaujolais et beaujolais-villages, la championne vinifie quatre crus sur 16,5 ha : en moulin-à-vent, mais aussi en morgon, chénas, et fleurie. Des gamays sur sols granitiques, bourrés d'énergie, pédalant droit ! « Tout en cuve, pas de bois, pour faire ressortir la typicité. » À glouglouter d'urgence ? Son fleurie Les Moriers 2019 (15 €, prix public sortie de cave), plein de sève, au fruité réjouissant. Son chénas premium 2019 Les Brureaux (15 €), au nez de grenade, trame fine, épicée. Et puis son maillot jaune, Reine de nuit 2018 (15 €) : un moulin-à-vent récolté dans la fraîcheur de la nuit, pour préserver le fruité des arômes. Groseille, framboise, rose… C'est mûr, onctueux, équilibré : un nectar !

Tous droits réservés à l'éditeur

Cuisine et Vins de France

Pays : FR
Périodicité : Bimestriel
OJD : 119895

Date : Janvier - fevrier 2021
Page de l'article : p.44-49
Journaliste : Tina Meyer

DOMAINE DESCOMBES

Georges et Kevin Descombes



Si père et fils vinifient séparément à Villié Morgon, tous deux interviennent le moins possible en cave. Georges a repris le domaine familial en 1993, une quinzaine d'hectares. Membre de la bande à Lapierre (Foillard, Thévenet, Chanudet…), le daron a été embouteilleur dans une vie antérieure. « J'ai beaucoup goûté les vins des autres ». Sous ses dehors d'ours, Le Noun (son surnom) est un fin palais. Grosse claque sur son régnié Vieilles vignes 2018 (17,50 € à la cave). Pureté, fraîcheur et franchise désarmantes. Un vin au fruit intense, plein, et pour autant précis et d'une grande classe, avec ses tanins si souples. Le chiroubles 2018 (17,50 €), au nez profond, un peu café, offre une puissance phénoménale, et une sacrée matière – à attendre. Élevé à bonne école, Kevin alias Kéké a repris une partie des vignes du père, et fondé en 2013 le domaine K. Descombes. Sur ses 6 ha, un seul cru : le morgon, dont il fait deux cuvées. Une générique (mélange de jeunes et vieilles vignes), et une de vieilles vignes (de plus de 80 ans). À l'instar de ce Vieilles vignes 2017 (17 € au caveau) bien mûr, tout en fruits rouges, mais charnu, structuré, avec des notes d'épices.

DOMAINE CHAMONARD

Jean-Claude et Jeanne Chanudet

Avec sa femme Geneviève et sa fille Jeanne, il tient les rênes du Domaine Chamonard, au lieu-dit Corcelette. 7,5 ha de vignes, d'une moyenne de 70 ans. Jean-Claude Chanudet alias Le Chat fait partie de cette poignée d'irréductibles, fils spirituels de Jules Chauvet, pape des vins naturels. Lesquels punko-vignerons ont prouvé qu'on pouvait faire des vins extraordinaires en étant le moins interventionniste possible et qui se gardent facilement dix-douze ans. Magiques, les morgons ont tendance à pinoter en vieillissant, témoin ce Clos de Lys 2009 (24 € à la cave) à la robe d'une incroyable fraîcheur, fleurant la rose, goûtant la cerise… Des vins de fruits, à l'image du succulent Fleurie 2018 (16 €), des vins d'arômes et non d'alcool, qui disent plaisir mais aussi élégance et précision. Associé à Marie Lapierre (la femme du regretté Marcel), il vinifie aussi pour le Château Cambon (la cuvée du Chat). Sa fille, la talentueuse Jeanne, vétérinaire à la ville est œnologue au chai. Goûtez sa cuvée Droit de véto 2018 (16,50 € sortie de cave) : une pépite de fleurie, solaire, puissant, à boire maintenant… Ou garder dix ans.



ses frères Charles et Jean-Baptiste, sa sœur Aude, il gère aujourd'hui 12 ha en bio. Cette cuvée réunit ses plus vieilles vignes. Au nez, des arômes de framboise, de prunes mûres… En bouche, un bonbon velouté, gourmand, à la finale longue et sapide, franc comme l'or. Sous le côté friand, ça tapisse ! Apogée dans quatre ans. Servi frais à 14 °C, c'est un vrai vin de soif. À 16 °C, il prend sa place à table (idéal viandes rouges).

CHIROUBLES

Domaine de la Grosse Pierre, Claudius 2018, 14,50 €*

Pauline Passot a repris en 2018 les 9 ha du domaine familial, sur les pentes granitiques de chiroubles. Cette cuvée réunit les plus vieilles vignes, plantées dans les années 1930 par son aïeul Claudius. Fermentation naturelle en levures indigènes, vinification semi-carbonique sans soufre ajouté, 11 mois en cuve béton… Un vin juteux, croquant, rond, avec une bonne petite longueur. À boire dans les deux ans. Bonus avec la vieille bâtisse surplombant les vignes, maison d'hôtes indépendante, avec piscine…

CHIROUBLES

Domaine Daniel Bouland, Chatenay 2019, 10 €*

Coup de de foudre, pour ce domaine certifié bio depuis 2012. Des vins incroyables, à tarif bas ! Mystérieux et trop rare Daniel Bouland. On pourrait vous vanter son morgon Corcelette 2019 (11 €*) ou son côte-de-brouilly Mélanie 2019 (10 €*), tous ressortis en dégustation. Mais notre plus grande claque fut ce chiroubles. Un jus noir sur la fraîcheur, au fruité préservé par un élevage uniquement en cuve inox. En bouche, de la chair, un équilibre magique entre puissance et finesse… Et cette longueur, du jamais bu sur l'appellation ! Vendanges entières, très peu de soufre ajouté, non filtré.

JULIÉNAS

Domaine Bel Avenir, Les Capitans 2018, 12 €*

L'exploitation familiale s'étend sur 18 ha, avec un pied dans

* Prix public sortie de cave.

Tous droits réservés à l'éditeur

Cuisine et Vins de France
Pays : FR
Périodicité : Bimestriel
OJD : 119895

Date : Janvier - fevrier 2021
Page de l'article : p.44-49
Journaliste : Tina Meyer

presque chaque cru. Prix sages, à l'instar de ce solide juliénas, charnu, complet, idéal avec un coq au vin. À boire maintenant sur le fruit (poivré-épicé) ou attendre cinq à huit ans. Au chai, la discrète Laura Dardanelli, 29 ans, signe depuis peu deux cuvées. Des vins de facture assez classique, déjà plaisants dans leur jeunesse : saint-amour 2018 (12 €*) et moulin-à-vent 2018 (12,50 €*).

MORGON

Domaine Lapierre, Camille 2019, 25,50 €*

Mythique domaine ! Un des fleurons du morgon. 18 ha de vieilles vignes en bio depuis 1981. Disciple de Jules Chauvet, Marcel Lapierre, décédé en 2010, fut le pionnier d'une génération de vignerons dits « naturels ». Sa femme Marie et ses enfants ont repris le flambeau. Camille, la fille signe là une délicieuse cuvée ! Un parcellaire sur la face granit de la Côte du Py, puisant droit dans la roche mère. Tout en finesse et fruit rouge frais, aux antipodes des arômes confiturés, ce vin augure déjà une grande buvabilité et un équilibre remarquable. En bouche, du croquant, c'est long, complet... Devrait très bien vieillir, facilement dix ans. Si bu jeune, carafer quelques heures avant.

FLEURIE

Domaine des Marrans, Les Marrans 2018, 13,50 €*

Dans la famille Mélinand, je voudrais Jean-Jacques, le père et Mathieu le fils - compagnon de Pauline, du Domaine de la Grosse Pierre ! La spécialité de ce domaine de 20 ha, répartis en six appellations ? Les fleuries. Celui-ci cache son jeu : nez peu expressif, le traître avance masqué. Mais en bouchen d'une fraîcheur, d'une gourmandise, d'un équilibre ! C'est ample, plein, juteux, les tanins sont ronds... À carafer si dégusté maintenant, sinon à attendre 3-4 ans. Bien aussi, le Fleurie 2018 du lieu-dit « Champagne » (16,50 €*) au nez poivré et tanins fins, plus « cuit » en bouche. Bon à savoir : chambres d'hôtes à partir de 65 €/nuit...

DOMAINE CHARDIGNY

Jean-Baptiste, Pierre-Maxime et Victor-Emmanuel Chardigny

Ce trio de frangins a récupéré 20 ha de vignes familiales, dont 6 ha sur l'appellation. Le reste passe en saint-véran, chardonnay-bourgogne, beaujolais-villages. Diplômé d'œnologie à Dijon, Victor-Emmanuel a rejoint Pierre-Maxime, sorti de l'ESC Chambéry. Jean-Baptiste, le cadet, ex-responsable d'exploitation du Domaine Leflaive (désormais aussi implanté dans le Mâconnais) bichonne les vignes. Premier millésime en saint-amour en 2016. Le domaine vient tout juste d'être certifié bio (2020). « On intervient très peu, à la vigne comme au chai », explique Pierre-Maxime. Natures leurs vins ? « Vivants, mais pas déviants ! » Le père a travaillé trente-sept ans à la Sobemab, spécialisée dans la mise en bouteille : ça vous forge un palais. Très digestes mais tout sauf barrés, leurs deux saint-amour incarnent le renouveau de l'appellation. Clos du chapitre 2018 (15 €) est un vin velours élégantissime, tout en pulpe et gourmandise. Plus puissant, plus dense, À la Folie 2018 (14 €) est élevé douze mois en fûts, demi-muids et cuves inox. Une quille bluffante par la finesse et le soyeux de ses tanins, à haut potentiel de garde.



DOMAINE CHIGNARD

Cédric Chignard

« Faire le vin au feeling compte davantage pour nous que le protocole », explique Cédric. Quatrième génération, cet excellent vinificateur a rejoint son père Michel en 1998, avant de prendre les rênes du domaine en 2006. 10 ha dont 8 ha en fleurie, 1 ha en juliénas et 80 ares en beaujolais-villages. De ses vieilles vignes âgées en moyenne de 60 ans, cet intuitif tire la quintessence : vinifiés de façon traditionnelle, en grappes entières et levures indigènes, les jus sont travaillés tout en subtilité (macérations de huit jours et très peu de remontages). Les cuvées de fleurie proviennent d'un vignoble d'un seul tenant situé au lieu-dit Les Moriers, qui jouxte moulin-à-vent. Ici, les vignes s'enracinent en profondeur et se reconnaissent à leur grain de tanin fin, granitique, salin. Extase sur Le Cochonnier 2015 (23 €), élevé en cuve, « première fois que l'on a isolé une parcelle centenaire ». Fraîcheur, longueur, tanins très fins : d'une délicatesse extrême ! Idem pour Les Moriers 2016 (15 €) entre fruits et fleurs, presque mentholé, superbe ! Ne faites pas l'impasse sur le juliénas. Si d'habitude le cru donne des vins de facture plutôt virile, le sous-sol volcanique du lieu-dit Beauvernay exprime une finesse, tension, minéralité rares dans la cuvée Beauvernay 2015 (14,50 €).



Tous droits réservés à l'éditeur

Cuisine et Vins de France
Pays : FR
Périodicité : Bimestriel
OJD : 119895

Date : Janvier - fevrier 2021
Page de l'article : p.44-49
Journaliste : Tina Meyer



La Maison Jean Loron fait vibrer les crus

Dans le Beaujolais, la Maison Jean Loron est un nom qui revient souvent, en raison de son activité importante de négoce. Mais la famille s'est aussi constituée un patrimoine de vignes en pleine propriété, qu'elle bichonne avec une extrême attention. À cheval entre le Mâconnais et le Beaujolais, la Maison Jean Loron est l'un des plus anciens (1711) et plus grands propriétaires viticoles du sud de la Bourgogne (135 ha !) Une maison visionnaire, qui crée dès les années 1900 un partenariat avec le caviste Nicolas à Paris, puis en 1945 se rapproche de la Maison Louis Jadot, à Beaune. Ses héritiers ont surtout su se constituer au fil du temps une remarquable collection de domaines en beaujolais, regroupant sept crus. Saint-amour, régnié, morgon, moulin-à-vent, brouilly, fleurie, juliénas… En dégustation, les vins de caractère et de belle structure ressortent souvent. Nos préférés ? Ce morgon Le Clos, vinifié derrière le Château de Bellevue. Le 2013 (20 €), élevé pour l'essentiel en fûts pendant plus d'un an, est une profonde cerise griotte aux notes kirschées. Le juliénas du mythique Domaine de la Vieille Église 2018 (11 €), racé, tendu, celui-là même que les journalistes du *Canard Enchaîné* buvaient ! Coup de cœur toutes catégories ? Le gourmand Saint-Amour 2018 du Domaine de l'Etournet (12 €), d'une extrême buvabilité et souplesse. En 2016, Xavier Barbet, huitième génération de Loron, a transmis le flambeau à Philippe Bardet. Nouveau directeur, nouveau tournant : la Maison vieille de trois siècles regarde désormais vers l'avenir. Ouverte en janvier 2020, la toute nouvelle boutique située dans le hameau « Pontanevaux » à La Chapelle-de-Guinchay propose régulièrement diverses expériences autour du vin en groupes. Et surtout les vieux millésimes des fameuses Réserves Caveaux (une bouteille par personne). Dans le lot, vous trouverez forcément celui de votre naissance !

À visiter

Le château de Bellevue, somptueuse bâtisse du XIXe siècle surplombant le village de Villié-Morgon possède une vue imprenable sur le Beaujolais. La princesse Lieven, née Chateaubriand, y rapporta de ses voyages aux quatre coins du monde les essences rares du parc de 3 ha. Le solaire maître de chai Tristan Larsen, arrivé en 2017, vous expliquera les mystères du vin et vous accueillera dans ses chambres d'hôtes.

PLUSIEURS DOMAINES, UN MÊME STYLE

La patte Loron ? L'opposé des jus fluets. Des vins charnus, solides, taillés pour la garde. « Le gamay a autant de capacité à se conserver qu'un pinot ou un cabernet », rappelle Rémi Vincent, œnologue et responsable du vignoble, cueilli entre deux vendanges. « Chez nous, la vinification est aussi importante que l'élevage des vins ». Cette dernière étape peut durer plusieurs années afin de développer pleinement l'expression aromatique des vins.

BROUILLY
Domaine Olivier Pézenneau, Combiaty 2017, 10 €*
Ses parents, vignerons dans le Beaujolais, vendaient leur raisin à la coopérative. Lui a franchi le pas, développant 7,5 ha en crus : brouilly et côte-de-brouilly, morgon, « et un peu de moulin-à-vent que je viens de reprendre, ce sera pour l'année prochaine ». Notes fumées au nez, en bouche un goût de mûre prononcé. C'est gourmand, friand, long, avec un grain fin, serré (typique de ce terroir superbe de Combiaty). Le sympathique Olivier travaille tout en parcellaire, avec des cuves à « chapeau grillé », qui maintiennent les raisins dans le jus et favorisent une extraction en douceur. Beaucoup de volume, très structuré.

BROUILLY
Domaine Laurent Martray, Corentin 2017, 18 € *
Son père était régisseur au château de la Chaize, l'un des plus importants domaines du Beaujolais. En 1987, Laurent y a repris un métayage. Jusqu'en 2017, les raisins de sa cuvée Corentin provenaient de là. Un brouilly racé de vieilles vignes, concentré, intense. Un jus assez plein, porté par une belle acidité, très complet, vrai vin de repas, à attendre. À partir du millésime 2018, changement de vignes : les raisins proviennent du climat Les Balloquets, sur la commune d'Odenas.

CÔTE-DE-BROUILLY
Domaine Dupré Goujon, La Démarrante 2019, 13,50 €*
Guillaume Goujon s'est associé à Sébastien Dupré (formé au Domaine de Montcalmès, Terrasses du Larzac) pour reprendre les vignes de l'oncle de ce dernier. Virage à 360° : conversion au bio, rendements limités, sélections parcellaires à la cave, macérations longues… Cette Démarrante (veilles vignes sur granit) démarre plutôt très très bien ! Robe rubis très claire. En bouche ? Un délice fruité, cerisé, gouleyant, à jolie persistance aromatique. Superbe vin de casse-croûte qui appelle la terrine, mais demande à être assagi (3 ans minimum).

* Prix public sortie de cave.

Tous droits réservés à l'éditeur

FEMME ACTUELLE JEUX
Pays : FR
Périodicité : Mensuel
OJD : 116878





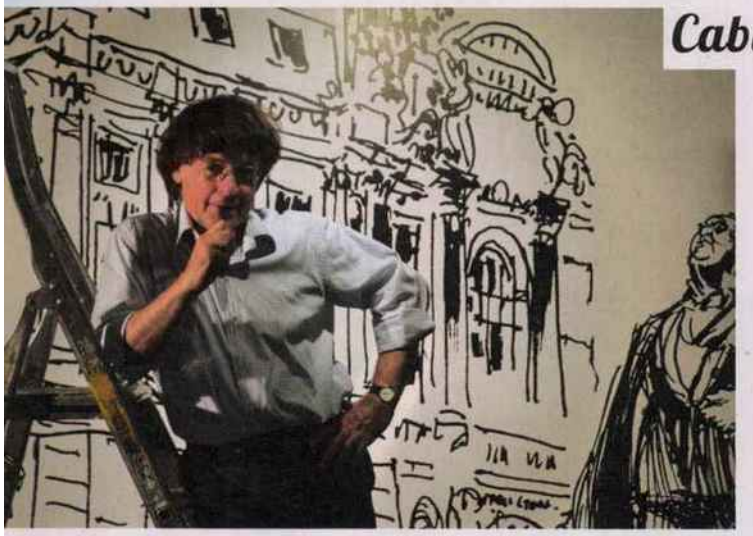
Date : Fevrier 2021
Page de l'article : p.98
Journaliste : Olivier Calon

petit mémo

ARTS

Avec nos trois infos pour être à la page…

Dessinateurs au trait féroce



Cabu joyeusement cruel

CE QUI FRAPPAIT CHEZ LUI, c'était son allure juvénile. Son éternelle frange, ses lunettes rondes, son sourire malicieux… Les années semblaient n'avoir pas de prise sur ce dessinateur qui, pendant près de soixante ans, a posé sur notre époque un regard à la fois tendre et féroce. Juste, sans doute… De son vrai nom Jean Cabut, ce caricaturiste joyeux est né en 1938 à Châlons-en-Champagne. Adolescent facétieux, un temps tenté par le théâtre, il dessine partout et tout le temps. Ses croquis exposés chez un coiffeur de Châlons attirent l'attention ; le quotidien *L'Union de Reims* lui commande des illustrations. Il a 17 ans. Puis, sans attendre de passer son bac, il part pour Paris. Là, il collabore à *Pilote, Hara-Kiri, Charlie Hebdo, Le Canard enchaîné* et, à la télévision, à *Récré A2* avec Dorothée, ou *Droit de réponse.* Ses milliers de caricatures ont fait rire et grincer des dents. La mort l'a fauché six jours avant son 77e anniversaire, dans les locaux de *Charlie Hebdo.*

Wolinski tendrement impertinent

LA VIE N'AVAIT PAS TOUJOURS SOURI à Georges Wolinski, dont le père est mort assassiné en 1936 lorsqu'il n'avait que 2 ans et dont la première femme s'est tuée en voiture trente ans plus tard. Pourtant, il a fait de l'humour le fil conducteur de son existence. Peut-être pour l'adoucir un peu. En 1958, il publie ses premiers dessins dans *Rustica.* Mais, peu de temps après, c'est dans l'équipe d'*Hara-Kiri* qu'il va s'épanouir et trouver son style, fait d'un humour tendre et corrosif, surtout autour de ses thèmes de prédilection : la politique et les femmes. Il collaborait au *Journal du Dimanche,* avait travaillé pour *L'Humanité, Le Nouvel Observateur* et *Paris Match* et publié plus de… 70 albums. A 80 ans, il était le doyen de la bande de *Charlie Hebdo.* Il a été abattu là-bas, avec ses amis, le 7 janvier 2015.

THINKSTOCK/GETTY IMAGES-JOEL SAGET/AFP

POUR ALLER PLUS LOIN…

Le catalogue de l'expo qui vient de s'achever à la Mairie de Paris, première rétrospective consacrée à Cabu depuis sa disparition, permet de voir ou revoir 350 dessins cultes. On retrouve ses thèmes d'inspiration et ses personnages fétiches, comme le Grand Duduche, Catherine… L'éditeur Michel Lafon publie également *Le Rire de K-bu,* compilation des croquis de ses débuts.

Le Rire de Cabu, éd. Michel Lafon, 20 €.



Reiser grinçant et cru

ISSU D'UNE FAMILLE MODESTE, Jean-Marc Reiser est né en 1941 en Meurthe-et-Moselle. Il arrête ses études à 16 ans, travaille comme apprenti, puis chez le caviste Nicolas. Il entame sa carrière de dessinateur en 1958, dans des revues confidentielles avant de participer à la création d'*Hara-Kiri,* puis de travailler pour *Pilote* et *Charlie Hebdo.* Dès les années 1970, il se passionne pour l'écologie, notamment dans *La Gueule ouverte,* une publication pionnière dans ce domaine. Ses héros, comme Gros Dégueulasse ou Jeanine, sont des personnages de la vie ordinaire à travers lesquels il dénonce ses contemporains dans des dessins grinçants au langage très cru, à ne pas mettre entre toutes les mains… Emporté à 42 ans seulement par un cancer des os, Reiser laisse pourtant une œuvre considérable : plus de 30 albums !

Olivier Calon

Tous droits réservés à l'éditeur

Le Parisien

Date : 11/01/2021
Heure : 14:13:01
Journaliste : Olivier Bureau

www.leparisien.fr
Pays : France
Dynamisme : 131

Visualiser l'article

De Colombes à Gennevilliers, les rois du demi ne font pas les choses à moitié

La brasserie Petite Couronne quitte le centre de Colombes pour des locaux quatre fois plus grands au port de Gennevilliers. Où la PME ambitionne de quintupler sa production.



Colombes (Hauts-de-Seine), le 6 janvier 2021. La brasserie Petite Couronne, ici avec son cofondateur Benjamin Gauffre (au centre), va déménager à Gennevilliers. LP/Olivier Bureau

Crise sanitaire , débâcle économique? Pas pour eux. L'année 2020 n'aura pas été synonyme de mise en bière pour Petite Couronne, la principale brasserie des Hauts-de-Seine. Au contraire : l'entreprise s'apprête à s'agrandir, en quittant le centre-ville de Colombes pour une parcelle du port de Gennevilliers. Et la PME fondée en 2017 prévoit de quintupler sa production.

Jeudi dernier, Benjamin Gauffre, cofondateur de la société, a récupéré les clés du nouveau site de 400 mètres carrés, non loin de la direction du port de Gennevilliers. Plus de quatre fois plus grand que les locaux actuels de Petite Couronne. Il faut dire que la production est passée de 400 hectolitres la première année à un millier d'hectolitres l'an passé. Pour un chiffre d'affaires 2020 de quelque 300 000 euros, en hausse de 40 %.

« Sans la fermeture des restaurants , on aurait fait + 100 % », sourit Benjamin Gauffre. Car si les bières de Petite Couronne peuvent, en temps normal, se déguster dans des établissements réputés tels que ceux de Jean-François Piège, l'Escargot 1903 de Yannick Tranchant à Puteaux ou chez Pierre Lambert à Courbevoie,

Tous droits réservés à l'éditeur

l'essentiel de la production est écoulé en magasins. Notamment chez tous les cavistes Nicolas de la région, dans une quarantaine de Leclerc et d'autres grandes surfaces ainsi que chez des cavistes indépendants.

«Etre partenaire des Jeux olympiques serait un tremplin formidable»
« On fabrique aussi des bières de commandes, comme des sous-traitants avec par exemple la Bière du Mont Valérien ou la Bière des Boulangers », poursuit Benjamin Gauffre, qui ambitionne désormais une production annuelle de 5000 hectolitres d'ici à 2024.

Une date qui ne doit rien au hasard : c'est l'année des Jeux olympiques à Paris. « Etre partenaire des Jeux serait un tremplin formidable, rêve Benjamin Gauffre. Il y aura des appels d'offres et là, on aura besoin du soutien des collectivités, les villes, le département pour avoir une chance face aux géants de la brasserie… »

En attendant, l'entreprise des Hauts-de-Seine a pu compter sur le soutien du public. Pour financer son déménagement au port de Gennevilliers, la société a donc lancé une opération de financement participatif. Ce lundi, elle avait réussi à collecter les 100 000 euros qu'elle visait pour payer des travaux et le remplacement de l'équipement, avec par exemple des cuves de brassage de 25 hectolitres au lieu de 10 hectolitres.

Une entreprise qui recrute
Pour son développement, Petite Couronne ne va pas avoir besoin que de matériel. « Nous allons aussi recruter, indique Benjamin Gauffre. Nous avons besoin d'un commercial, d'un administratif et d'un brasseur. Notre objectif de 5000 hectolitres est réaliste mais dépendra aussi de la qualité du recrutement. »

Petite Couronne devrait intégrer son nouvel écrin d'ici avril. D'ici là, le site de Colombes tourne à plein pour compenser le temps de l'installation. Actuellement, ce sont donc 6000 bouteilles qui sortent des cuves colombiennes dont une « stout » très foncée qui allume le regard de Jules, l'un des brasseurs. « Un délice », prédit-il.

C'est là l'une des dernières pages de la belle histoire de Petite Couronne, celle d'une reconversion réussie. Car avant de se lancer dans la bière, Benjamin Gauffre a passé dix ans dans une boîte de conseil de La Défense, comme « manager de business unit » dans l'ingénierie informatique. Passionné par l'artisanat et le monde de la table, il a troqué la « tech » pour le malt et le houblon. « Je n'avais pas les moyens d'acheter un château et un vignoble. Le meilleur moyen d'allier mes deux passions était la brasserie. J'ai donc suivi une formation pour apprendre à faire de la bière », rappelle-t-il.

«Je voulais rester dans les Hauts-de-Seine»
Les bières artisanales portées par une envie de « vrai » coulent à flots depuis déjà quelques années . Gallia à Pantin (93), Bapbap à Paris ou Deck & Donohue à Montreuil (93) puis Bonneuil-sur-Marne (94) se sont déjà fait un nom. Dans les Hauts-de-Seine, une place reste à prendre. Benjamin a grandi à Montrouge et Vanves, vit dans le département, joue au rugby à Suresnes, supporte le Racing 92… « Les Hauts-de-Seine c'est chez moi, résume-t-il. Je voulais rester dans le département. »

Produire c'est bien, encore faut-il trouver un nom, une identité qui percute. Les années à La Défense seront utiles pour se faire mousser : Petite Couronne est née. « Ce nom marque notre ancrage local mais est suffisamment ouvert », ajoute le jeune brasseur, qui s'est lancé à l'époque avec son frère mais est aujourd'hui seul aux commandes.

Dès le départ, Petite Couronne revendique sa particularité : les circuits courts. Les malts viennent de Nogent-sur-Seine (Aube), le houblon des Yvelines et l'eau de l'usine du Mont-Valérien ! En janvier 2018,

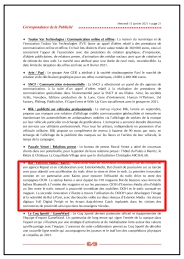
Tous droits réservés à l'éditeur

les premières bouteilles d'une bière sur lie non pasteurisée affichent les couleurs : une blonde soutenue pour la Grande Arche, une blonde plus légère avec la Origins et une ambrée nommée Vienna. Depuis, Petite Couronne s'est déclinée en blanche, en IPA, en pale-ale et désormais en imperial stout, une brune voluptueuse.

Tous droits réservés à l'éditeur

La Correspondance de la Publicité
Pays : FR
Périodicité : Quotidien





Date : 13 janvier 2021
Page de l'article : p.21

♦ **But / Exterion Media / Kairos** : Après avoir testé en 2020 deux innovations, sur les conseils de son agence Repeat et en collaboration avec ExterionMedia, But choisit de poursuivre sur sa lancée avec pour objectif une accélération du trafic drive to store et drive to web. La première innovation consiste en un partenariat avec Kairos pour mesurer l'efficacité du trafic drive to store des campagnes OOH. La startup Kairos a ainsi équipé les 310 magasins But de beacons sous forme de balises Bluetooth à l'entrée des magasins et sur les panneaux OOH d'Exterion Media afin d'établir un lien entre le trafic mesuré à proximité immédiate des mobiliers OOH et le trafic constaté en magasin. La seconde innovation s'illustre à travers l'utilisation du DOOH pour développer l'image et la notoriété de But à Paris, avec des boucles vidéo sur deux réseaux d'Exterion Media : les écrans digitaux Full Digital Periph et les écrans data-drivent Catch implantés dans les vitrines des commerces de proximité ainsi que dans les enseignes Nicolas.

Tous droits réservés à l'éditeur

philosophie MAGAZINE
Pays : FR
Périodicité : Mensuel
OJD : 47227





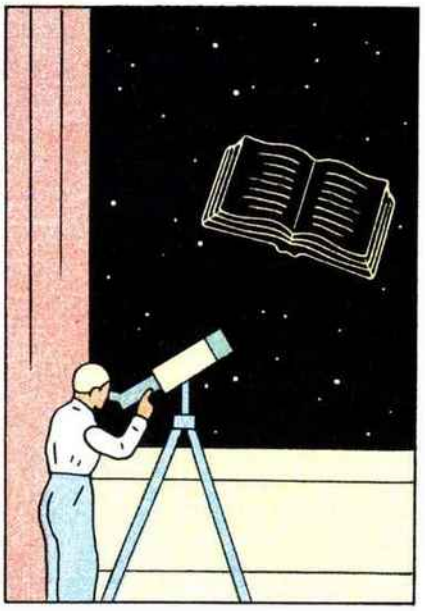
Date : Fevrier 2021
Page de l'article : p.94
Journaliste : François Morel



Chronique
de *François Morel* *

CONSEIL N° 5

Lisons tout ce qui nous tombe sous la main



Quand les librairies sont fermées, c'est ennuyeux, bien sûr. Notamment pour les lecteurs. Qu'à cela ne tienne. Les livres ne sont pas les seuls objets de lecture. Afin que le lecteur ne soit pas abandonné comme un chien par un maître indélicat pendant les vacances, certains commerces autorisés font tout leur possible. Par exemple, Nicolas, le caviste, est ouvert. On peut lui demander son catalogue. Nicolas, bon prince, le délivre gratuitement. Alors, on tourne les pages et, déjà, on savoure...

« Prieuré de Saint-Jean-de-Bébian 2012...
Sarget de Gruaud Larose 2016...
Godeaux-Domaine Seguin-Manuel 2014...
Hermitage Grand Classic 2016...
La Chapelle Léognan 2015...
Domaine de la Perrière 2017... »

Il faut lire le catalogue de Nicolas comme une anthologie poétique. Il faut lire le catalogue de Nicolas jusqu'à plus soif. Il puise son inspiration dans la terre, le terroir. Il évoque les paysages de pierres et de soleil, de vallons et de plateaux, de plaines et de collines. Il parle du temps qui passe et du poids des années. À la rusticité du domaine, il mêle la spiritualité de la chapelle et du prieuré. Parfois, il n'hésite pas à tordre le langage, à fracturer la langue quand il évoque le *« Grand Classic »*. Oui, les poèmes de Nicolas parlent au cœur de l'homme qui a soif.

Le buraliste en son bureau de tabac propose lui aussi de la lecture. Une poésie sans doute plus urbaine, plus métaphysique, qui, dans une scansion tragique, assène des mots comme autant d'uppercuts.

« Fumer tue !
Fumer provoque le cancer.
Fumer provoque la cécité.
Fumer provoque des crises cardiaques.
Fumer provoque des maladies vasculaires périphériques.
Fumer tue !
Fumer tue ! »

Cependant, cavistes et buralistes ne vous donnent pas entièrement satisfaction. Vous soutenez que, grâce aux livres, vous réussissez à vous évader, à voyager tout en restant confinés.

Plaintifs que vous êtes, vous vous lamentez ! Vous vous complaisez dans la pleurnicherie ! Alors que le paradis, si proche, si accueillant, vous tend les bras ! Les magasins de bricolage ne sont jamais fermés. Ils vous feront perdre le goût de votre libraire et de votre librairie. Dans son catalogue Maison, Leroy-Merlin nous parle de la déco Ikigai, cette méthode venue du Japon, propice à la paix de l'esprit et au ressourcement, qui invite chacun à trouver sa *« mission de vie »*. Franchement, vous en connaissez tant que ça des auteurs, des écrivains, des philosophes disponibles en librairies qui, aujourd'hui, proposent des *« missions de vie »* ? ●

* Comédien et chanteur / Il tient une chronique le vendredi à 8h55 dans le 7-9 sur France Inter / Il vient de faire paraître le *Dictionnaire amoureux de l'inutile*, avec son fils Valentin (Plon) et *Au comptoir des philosophes* (avec Victorine de Oliveira, Philosophie magazine Éditeur).

© Serge Picard pour PM ; illustration : Alain Pilon Costume 3 Pièces pour PM.

Tous droits réservés à l'éditeur

Rue89 Strasbourg

Date : 13/01/2021
Heure : 06:04:06

www.rue89strasbourg.com
Pays : France
Dynamisme : 1

Visualiser l'article

Les commerçants à la recherche des bons horaires face au couvre-feu avancé

Le couvre-feu à 18h entraîne la fermeture anticipée de tous les commerces, y compris pour de la vente à emporter. Face à cette contrainte supplémentaire, les commerçants modifient leurs horaires en se demandant si les habitudes des clients vont changer. Ils se donnent souvent une semaine pour s'ajuster.

Sur le parvis de l'Ares à l'Esplanade, « La ruche qui dit oui » remballe les tables pliantes. Il est 17h45, il reste trois personnes et quelques cabas de produits locaux, non récupérés. Couvre-feu oblige, le retrait de commandes habituellement entre 18h et 19h30 a été avancé, de 16h45 à 17h45. « C'est une tendance nationale des ruches », explique François Schreiber, le responsable de ce point de vente. Il appelle au téléphone les « abeilles », autrement dit les clients, pour savoir si elles arrivent ou s'il faut trouver une autre solution. Quelques retardataires viennent un peu après 18h. Pour d'autres, la commande sera laissée sur place pour qu'ils viennent plus tard, parfois même ils seront livrés par François Schreiber lui-même, sur le chemin avant de rentrer chez lui à Plobsheim.

15 à 20% de clients en moins

Cette première vente avancée a déjà de forts impacts : 15 à 20% de clients en moins. « Quelques abeilles ont annulé » suite à l'annonce du gouvernement. François Schreiber craint « un report vers les grandes surfaces le samedi ». « Le co-butinage entre voisins est possible sur la page de la ruche, mais l'habitude a encore du mal à prendre », remarque-t-il . Alors que le centre socio-culturel de l'Ares ferme ses portes, il avance une autre explication :

« Le fait qu'on soit à côté d'un lieu culturel à l'arrêt nous impacte par ricochet, car il y a moins de passage, notamment de parents. Alors que le confinement était une explosion, on est sur une érosion. »

Tous droits réservés à l'éditeur



Les dernières commandes à récupérer hors délai après la ruche qui dit oui. (photo JFG / Rue89 Strasbourg)

L'avancée du couvre-feu est une nouvelle difficulté pour les commerçants strasbourgeois. « La situation sous couvre-feu est plus compliquée par rapport aux précédents confinements, puisque le retrait de commandes était possible à toute heure », témoigne Geoffroy Lebold, gérant du Tigre. Dans cette grande brasserie, « le click & collect représentait la moitié des commandes, notamment des gens du quartier ». Il fait face à des situations complexes :

« Il est compliqué d'expliquer à des clients qu'on n'a pas le droit de les servir. Ça peut très bien être un policier en civil. Il y a toute une clientèle d'affaires, dans notre cas celle de l'hôtel Ibis, qui ne veut pas commander sur les plateformes et qui a des difficultés pour dîner ».

Le gérant assure aussi les livraisons

Résultat, il lui arrive de « traverser la rue » et de livrer lui-même les occupants de l'Ibis. Mais Geoffroy Lebold estime avoir au moins un atout : « Avec les groller, on a un produit qui nous différencie : de la bière pression en qualité artisanale à emporter ».

Tous droits réservés à l'éditeur

Pour la première semaine, les horaires sont « avancées de 17h à 22h contre 18h30-22h30 jusque-là ». Le prix de la livraison est plus élevé (9,50€ contre 7,90€ pour une tarte flambée traditionnelle), pour encourager le retrait sur place car « les plateformes prennent 30% ».



Le Tigre arrivera-t-il à vendre des tartes flambées dès 17h ? (photo JFG / Rue89 Strasbourg)

Cet horaire de couvre-feu différencié dans 25 départements ne déclenche pas de mesure de soutien supplémentaire de l'État. L'adaptation des horaires est pour le moment la réponse la plus souvent expérimentée

Lisa Meyer, patronne d'un salon de coiffure homonyme situé Grand'Rue, a déjà fait des concessions : elle accepte désormais des rendez-vous les lundis, d'ordinaire jours de relâche. « Et si des clients me demandent de venir à 7h30, j'ouvrirai. On va bientôt avoir des horaires de boulangers ! », s'exclame-t-elle, en souriant.

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article



Dans son salon de coiffure, Lisa Meyer accepte des rendez-vous le lundi et peut-être le matin (photo TS / Rue89 Strasbourg / cc)

À l'épicerie de spécialités savoyardes Chez Lulu à Neudorf, la fin de journée représente un moment important « où l'on vient pour un petit bout de fromage », selon Florence Walsch la gérante. Le téléphone sonne pour une commande « Vous savez qu'on ferme à 17h45 désormais ? ». C'est bon la cliente viendra à 17h35. « S'il y a du monde à la porte, je les servirai », poursuit celle qui compte sur une clientèle de quartier « qui n'habite pas loin ».

Tous droits réservés à l'éditeur



C’est la première fois depuis le début de l’épidémie qu’une mesure gouvernementale impacte l’épicerie Chez Lulu. (photo JFG / Rue89 Strasbourg)

Seule adaptation, une ouverture « en continu » le vendredi. « On risque de perdre un peu, mais il y aura toujours une demande pour bien manger. C’est la première fois que j’ai une fermeture imposée, je ne me plains pas par rapport à d’autres professions ».

Tous droits réservés à l'éditeur



« Je ne sais pas combien de fois j'ai changé mes horaires » dit Florence Walsch derrière son comptoir. (photo JFG / Rue89 Strasbourg) Ouvrir le dimanche ?
Thierry Duparquet, gérant de la cave Nicolas au 105 Grand'rue risque lui de faire face à la même difficulté :

« Les clients venaient souvent après le boulot, donc être fermé entre 18h et 19h30, c'est quand même tout ça de perdu. »

Alors, pour compenser autant que possible le manque à gagner, il a également décidé d'adapter ses horaires :

« En temps normal, je suis fermé entre 12h30 et 15h. Là, je vais ouvrir les lundis après-midi, et de 9h30 à 18h non-stop du mardi au samedi. »

Ouvrir les dimanches ? Pour l'instant, il n'y pense pas. Les Alsaciens sont trop attachés au repos dominical pour que cela vaille la peine de lever le rideau, estime-t-il. « Cela reste à étudier, si le couvre-feu à 18h est parti pour durer, j'y réfléchirai. »

Tous droits réservés à l'éditeur



La possibilité d'ouvrir le dimanche fait débat. (photo TS / Rue89 Strasbourg / cc)

L'ouverture dominicale ne serait pas non plus la panacée, estime Gwen Bauer, à la tête de la boutique Lathéral, magasin de thés et de chocolat dans la Petite-France, et par ailleurs président de l'association de commerçants Les Vitrines de Strasbourg :

« Il faut payer double les salariés, accorder des récupérations. Pas sûr que la rentabilité soit au rendez-vous. »

Il précise qu'à titre personnel, il n'est pas contre mais attend de voir comment se sera déroulée cette première semaine. « Au niveau de l'association, nous sommes en train d'étudier la question avant de prendre une position officielle sur le sujet », confie-t-il.

La question ne se pose pas pour Guillaume Reeb, gérant de la boutique Rec House, magasin de figurines manga situé au 81 Grand'rue. « En janvier-février, Covid ou pas Covid, c'est calme le soir de toute façon ! », indique-t-il. Son magasin sera désormais fermé à 17h30. Le mois de décembre 2020 aura été, pour lui, le plus mauvais depuis l'ouverture de son magasin, il y a onze ans : presque moitié moins de chiffre d'affaires qu'une fin d'année normale.

Tous droits réservés à l'éditeur

Idem pour Lisa Meyer dans son salon de coiffure :

« On fait un métier où il faut avoir la pêche, avoir le sourire, pour proposer un service de qualité. Alors on a besoin d'avoir du temps pour se reposer, surtout qu'on fait aussi beaucoup de travail invisible comme l'administratif. »

À Strasbourg, c'est la préfecture du Bas-Rhin qui autorise ou non les ouvertures dominicales. Dans les autres communes, les maires sont compétents. Dans le Haut-Rhin, le préfet a annoncé qu'il ne s'opposerait pas aux ouvertures décidées par des municipalités lors du couvre-feu. Mais lors du premier dimanche d'ouvertures autorisées à Colmar le 10 janvier, peu de commerçants ont ouvert leur enseigne .



Les mois de janvier et février ne sont pas cruciaux chez les vendeurs de jouets. (photo TS / Rue89 Strasbourg / cc) Moins de temps pour conseiller et accueillir les clients

Ouvert en continu, la librairie La tâche noire a décidé de décaler ses horaires. « On ouvre dès 8h30 contre 10h en temps normal », avance Éric Schultz, le gérant. Le dernier jour avant le deuxième confinement, il avait ouvert de 6h à 21h. « Il y avait eu pas mal de monde entre 7h et 9h30, plutôt pour du retrait de commande », se rappelle-t-il. Il vise « le créneau entre la dépose d'enfants et le boulot ». Pour le premier jour, il n'a eu

Tous droits réservés à l'éditeur

qu'un seul client en début de matinée, mais plus de monde à la pause déjeuner. Convaincu qu'il faut « un travail sur les horaires » dans la société, l'ancien adjoint au maire rappelle qu'il lui faut du temps pour ses clients : « L'essentiel de mon métier, c'est du conseil ».

Des solutions et des idées pour s'adapter

Comme beaucoup de commerçants, il attend la première semaine pour décider d'une ouverture les lundis et ne tient pas « à travailler 7 jours sur 7 » avec les dimanches. Le rideau se ferme à 17h30, « pour ne pas inciter à être dans l'illégalité ». Quant aux livraisons, redevenues marginales depuis la réouverture, il les effectue « à vélo à Strasbourg lorsqu'elles sont à proximité du centre, en voiture au-delà ». Et à défaut par voie postale, en prenant le coût d'envoi à sa charge. Il réfléchit à relancer les « plateaux polars », un livre et un repas avec le restaurant Il Girasole :

« Il a fallu quelques jours pour que le bouche à oreille fonctionne, mais cela avait bien marché à la fin de la semaine ».



À La tache noire, Éric Schultz essayer les ouvertures en matinée. (photo JFG / Rue89 Strasbourg)

Tous droits réservés à l'éditeur

Selon Jean-Luc Hoffmann, président de la Chambre des Métiers et d'Artisanat d'Alsace, la principale adaptation des commerces porte sur des ouvertures lors de la pause méridienne. « Mais il faut quelques semaines pour que la clientèle s'habitue à de nouveaux horaires », prévient-il. Il imagine que les métiers les plus touchés seront les artisans culinaires, les coiffeurs et les artisans du bâtiment « qui font beaucoup de devis en fin de journée ».

Au premier jour de la semaine de couvre-feu avancé, il a néanmoins un combat plus urgent à mener, celui des salons de thés. « Ils sont considérés comme des pâtisseries et donc n'ont droit à aucune aide, alors que leur salle doit rester fermée, ce qui fait parfois perdre 70 à 80% du chiffre d'affaires. » La perte « d'une heure de chiffre d'affaire qui n'est pas la moindre » pourrait leur être fatale « parce qu'ils ne sont pas dans la bonne catégorie ». Sous le Covid, les difficultés ne sont jamais uniformes.

Tous droits réservés à l'éditeur

Le Télégramme
BREST
Pays : FR
Périodicité : Quotidien
OJD : 203298



Date : 16 janvier 2021



Tub, restos, commerces… Ce que le couvre-feu va changer

Tous droits réservés à l'éditeur

Le Télégramme
BREST
Pays : FR
Périodicité : Quotidien
OJD : 203298

Ce samedi soir, Saint-Brieuc, comme toute la France, sera placée sous couvre-feu dès 18 h. Concrètement, qu'est-ce que ça va changer pour les Briochins ?

La rédaction de Saint-Brieuc

Du côté des commerces on s'adapte comme on peut

Obligés de baisser le rideau à 18 h, les commerces briochins vont tenter de s'adapter à ce nouveau couvre-feu avancé. « Jeudi, j'ai réalisé un quart de mon chiffre d'affaires de la journée entre 18 h et 19 h. Ce n'est pas négligeable », explique Catherine Pédrono, gérante de La Fine Praline. La commerçante pense à tester l'ouverture le midi sur certains jours et une possibilité d'ouvrir également sur rendez-vous. À la cave Nicolas, Florent Rousseau perd, lui, une heure trente de travail. « Je suis le dernier de la rue à fermer, à 19 h 30. Pour compenser, soit je vais rester ouvert le midi, soit je vais faire plus de livraisons à domicile ». D'autres comme Véronique Bernier, gérante de Week-End by Joëlle, ne peuvent jouer sur les horaires. « Nous sommes déjà ouverts en continu », dit-elle. « J'espère que les gens viendront plus le midi, car, après leur travail, leur priorité sera sûrement l'alimentaire ».

Chez les restos, horaires décalés pour les repas à emporter

Conséquence évidente : les horaires pour venir retirer les repas à emporter le soir vont être avancés. Avec quel impact ? « On est dans l'adaptation permanente, mais les gens s'adaptent aussi et jusque-là, ils ont joué le jeu », lance Gwenaël Lavigne, d'Ô Saveurs. Jean-Jacques Monfort, patron de Brut, est moins confiant : « On va sûrement perdre un bon 50 % de nos clients. Chez nous, la majorité des gens passent vers 18 h 30... » Benjamin Agu, du Manoir Les Quatre Saisons, craint de perdre « les gens qui sortent du boulot » et espère des reports sur d'autres jours. Certains considèrent l'option de la livraison à domicile, disent vouloir toujours s'adapter, ce que le chef de Brut juge indispensable : « Il faut montrer aux clients qu'on ne les oublie pas ».

À partir de lundi 18 plus de Noctub

Principale conséquence de l'instauration du couvre-feu à 18 h, le

Tous droits réservés à l'éditeur

Le Télégramme
BREST
Pays : FR
Périodicité : Quotidien
OJD : 203298

service Noctub des Tub est suspendu. « Les bus qui sont au départ du centre-ville à partir de 20 h 30 et qui fonctionnaient jusqu'à 22 h 30 sont supprimés », explique Yves Le Chanu directeur général de Baie d'Armor Transports. Cela concerne les lignes N1, N2 et N3. « Lors du premier couvre-feu, nous avions déjà supprimé les bus qui circulaient entre 23 h et 0 h 30 le vendredi et le samedi ».

En revanche, « pour les gens qui sont en difficulté et dont le déplacement est impératif, il est possible de contacter le service Allotub au 02 96 01 08 08. On s'adaptera en fonction du besoin ». Enfin, Rou'libre, le service de location de vélos de l'agglo, fermera ses portes à 18 h au lieu de 18 h 30.

Dentistes et médecins dans l'attente

Le couvre-feu dès 18 h aura-t-il un impact sur les cabinets dentaires et l'agenda des médecins de ville ? Ce vendredi, à Saint-Brieuc, les professionnels de santé semblaient plutôt dans l'incertitude. Le conseil de l'Ordre des médecins reconnaissait avoir été beaucoup sollicité sur le sujet... sans pouvoir y répondre : « On attend des consignes ».

Au cabinet dentaire de la rue Saint-Guillaume, Pierre-François Jus et Bertrand Kohler, dentistes, sont aussi dans l'attente. Leur cabinet est ouvert jusqu'à 18 h 30. Première option : « une attestation pour tous les patients après 18 h ». Ou bien une annulation de tous les rendez-vous qui dépassent. « C'est ennuyeux de déplacer des soins. D'abord parce qu'on n'est pas loin du désert médical dans les Côtes-d'Armor. On a donc des dates retenues longtemps à l'avance. C'est très compliqué de tout modifier, d'autant plus qu'ici, on fait aussi de la chirurgie ».

Tous droits réservés à l'éditeur

Pays : FR
Périodicité : Quotidien
OJD : 50074



Date : 16 janvier 2021
Journaliste : MARIE-CHRISTINE URSET

À Honfleur, on s'organise...

Hier matin à Honfleur, le couvre-feu à 18 h était au menu des conversations des commerçants de la rue de la République. Tous tentent de trouver la meilleure organisation.

« *On est en train de voir comment nous pouvons faire.* » À l'entrée de sa poissonnerie, Ève Drieu s'entretient avec une des vendeuses. « *On va essayer de rester ouvert le midi.* » Le commerce qui ferme normalement à 19 h va également proposer plus de livraisons. Une organisation que la dizaine de commerces de ce quartier d'Honfleur a mise en place depuis le premier confinement. « *Le primeur rassemble tous les colis et livre. Même la mairie avait mis des employés à disposition* », ajoute la commerçante.

« *Cela nous a permis de toucher une nouvelle clientèle moins mobile et de rassurer les personnes âgées qui ne veulent pas trop sortir* », ajoute un peu plus loin David Sinef, employé de l'épicerie bio. Là aussi, le rythme de la journée continue va s'imposer : « *On va tourner de 8 h 30 à 17 h 30* », dit-il pour tenter de compenser les ventes qui ne se feront pas après. « *Ici, entre 18 h et 19 h 30, il y a beaucoup de monde. Alors on s'attend à un coup de feu entre 16 h 30 et 17 h 30.* » À deux pas du vieux bassin, près d'une école, le quartier a une clientèle de centre-ville et de bureaux. Dès la sortie des classes jusqu'à 19 h, la rue grouille de clients. Alors tous espèrent ne pas trop perdre avec ces nouvelles restrictions. Chez Nicolas, le caviste est serein et fait confiance à sa clientèle. « *Les gens s'adaptent,* constate Cédric Couraye, *et nous aussi. Normalement je ferme le midi, là je vais rester ouvert.* »

Boucher, charcutier, traiteur, Alain Demême a déjà perdu « *20 % de chiffre sur la partie traiteur vu qu'il n'y a plus de réception.* » Mais il reste optimiste. « *On a une clientèle très locale. On va s'adapter, ouvrir le midi...* »

Un peu plus loin, le fleuriste envisage de recourir au chômage partiel. « *On est cinq en boutique, je pense qu'on va tourner,* explique Éric Bosquet. *On est obligé, les gens sortent moins, on vend moins de fleurs et là on va encore en vendre un peu moins...* »

Plus fataliste, le patron du bar-tabac Le Fontenoy s'interroge : « *Si je n'avais pas le tabac, je crois que j'aurais fermé deux ans...* »



Ève Drieu (en veste bleue) garde le moral. (Photo M.-C. Urset/PN)

MARIE-CHRISTINE URSET
mc.urset@presse-normande.com

Tous droits réservés à l'éditeur

www.memento.fr
Pays : France
Dynamisme : 3

Visualiser l'article

Une nouvelle cave et une bière de plus pour Covino



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

La société COVINO, filiale du Groupe Castel, la commercialisera dès janvier 2021 à travers ses 3 réseaux de distribution : la grande distribution, le CHR (cafés-hôtels-restaurants) ainsi que les caves Nicolas. La BUD a été récemment lancée sur le marché français par ABINBEV, premier brasseur mondial. Cette bière blonde aux arômes de miel très subtils et sa touche d'agrumes vient apporter de la nouveauté dans le rayon des bières blondes premium...

Article avec accès abonnés : https://www.memento.fr/article_26-01-2021-une-nouvelle-cave-et-une-biere-de-plus-pour-covino

Tous droits réservés à l'éditeur

Le Monde.fr

Date : 29/01/2021
Heure : 15:20:44
Journaliste : Michel Guerrin/ Stéphane Davet/Rémi Barroux/Laure Gasparotto/Ophélie Neiman

www.lemonde.fr
Pays : France
Dynamisme : 88

Visualiser l'article

Sélection vins : les coups de cœur de 36 cavistes

Sélection Pour rendre hommage à ce métier, essentiel, de passionnés, nous avons demandé à trente-six responsables de magasin, à travers toute la France, de sélectionner chacun une bouteille qui reflète particulièrement l'esprit de leur cave.

Les cavistes étaient dans le brouillard, en mars 2020, lors du premier confinement. Ont-ils le droit de rester ouverts ? Sont-ils un commerce de première nécessité ? Certains ont hésité jusqu'à ce que le gouvernement, très vite, réponde oui. Depuis dix mois, leur rideau est levé. Et ils résistent bien, parfois très bien.

Démodé dans les années 1990, le métier connaît un renouveau et un rajeunissement, que la crise sanitaire révèle. Un peu comme le libraire, le caviste participe à la vie collective d'un quartier (il lui ressemble), notamment au centre des villes. Il conseille le client, corrige avec diplomatie les perles du genre *« j'aimerais un chablis rouge »,* le fait sortir des sentiers battus. Il est un passionné mais ne fait pas fortune – c'est souvent un métier de reconversion. Des enseignes disparaissent chaque année, remplacées par de nouvelles. Toujours est-il que les 5 800 cavistes répertoriés font de la France le réseau le plus riche au monde.

Messager des vignerons
La boutique est chic ou rustique, bien rangée ou encombrée de caisses, éclectique ou spécialisée (terroirs, vins étrangers, champagnes, spiritueux, bières, etc.), fait le grand écart entre prix doux et vertigineux. Des indépendants cohabitent avec des chaînes de magasins, comme Nicolas, poids lourd efficace et bien connu, qui propose un volumineux catalogue de bouteilles dans lequel chaque boutique pioche. Paris a vu naître deux autres chaînes, Le Repaire de Bacchus, très pointu et novateur, et les caves Nysa, à l'esprit branché, qui livrent en une heure via Deliveroo ou Uber Eats.

Le caviste, comme tout commerçant, n'est pas parfait. Le conseil est parfois aussi pauvre que le sourire. Le métier porte néanmoins un paradoxe fascinant : il pèse peu dans le marché du vin – 10 % des ventes – mais dessine les tendances. Il est le messager entre vignerons et consommateurs. Il écoute les attentes, les relaie, déniche une star du futur, défend des bouteilles qu'on ne trouve pas ailleurs.

Nous avons demandé à trente-six cavistes, exerçant un peu partout en France, de recommander chacun une bouteille coup de cœur qui reflète l'esprit de leur boutique. Ils privilégient des étiquettes méconnues, souvent bio ou nature. Rien de surprenant. Ils montrent le chemin, parmi d'autres, de ce qu'on boira demain.

Auvergne-Rhône-Alpes

Marie et Julien Chabozy, La Cave des toqués, 6, rue du Commandant-Goetschy, Néris-les-Bains (Allier). Tél. : 04-70-29-92-63.
Domaine Saladin, côtes-du-rhône villages, « Fan dé Lune », 2017, rouge
« A la cave, comme dans notre restaurant, on conseille ce vin sanguin, idéal sur une côte de bœuf, un pigeon, une ventrèche de thon snackée… Les frangines Elisabeth et Marie-Laurence Saladin font un travail remarquable. Mourvèdre, grenache, syrah et dix-huit mois de foudre patinent ce “Fan dé Lune” charnu, élégant, épicé. » **21 €**

Cyril et Laëtitia Coniglio, Rhône Magnum, 15, chemin du Bertrand, Pont-de-l'Isère (Drôme). Rhone-magnum.fr
Maison Carrel, vin-de-france, « Vignes perdues - Sous la montagne », 2017, blanc

Tous droits réservés à l'éditeur

« Jeff Carrel a fait renaître des parcelles du piémont pyrénéen, dont les vignes risquaient d'être perdues. Nous aimons ce blanc à la robe paille, au nez méditerranéen. Arômes de fruits du verger, de pain toasté, de pluie tombée sur des cailloux chauds… Sa bouche saline et suave met en appétit. Pour un apéro avec anchois de Collioure et porc noir de Bigorre, avant une bourride de poisson. » **13,90 €**

Eric Esnault, Le Vin des Alpes, 8, rue de Strasbourg, Grenoble (Isère). Levindesalpes.fr
Domaine Jérémy Bricka, IGP isère, « Double Zéro », 2019, rouge
« Les quelques ares de ce cépage alpin nommé douce noire ont produit une barrique d'un vin à la robe burlat foncé et au nez engageant, une touche giboyeuse accompagnant une dominante fruitée (cerise compotée et pomme d'amour). En bouche, j'adore le jus soyeux, souple, avec une sensation de volume qui porte un fruit vivant. » **30 €**

Jean-Jacques Maleysson, Le Verre Galant, 6, rue François-Gillet, Saint-Etienne. Tél. : 04-77-37-81-79.
Domaine Côme Isambert, vin-de-france, « Le Père Lican », 2018, rouge
« J'aime ce vin très terroir, issu du cépage grolleau, fait à Saumur. Avec son gros jus terrible de cassis, de cerise, de griottes, il a beaucoup de finesse et de puissance. C'est un vin naturel sans sulfites et sans filtration, tout sur le fruit. Je l'ai bu dernièrement avec une pintade au chou, je me suis régalé ! » **18 €**

Georges Dos Santos, Antic Wine , 18, rue du Bœuf, 69005 Lyon- Tél. : 04-78-37-08-96.
Château de Rossan, Saint-Véran, « Le Clos de Rossan », 2015 blanc
« En 2015 et 2016, nous avons fait un partenariat avec ce domaine, certifié bio. Il est propriétaire de ce Clos qui est un monopole, planté en chardonnay sur le terroir spectaculaire de la Roche de Solutré. Nous n'avons produit que des magnums qu'on atend cinq avant de les commercialiser. On obtient alors des vins riches, denses, avec des connotations légèrement exotiques (ananas, mangue), mais avec une très belle acidité, compte tenu de la minéralité du terroir. Il est en tirage limité uniquement chez Antic Wine ». **50€ le magnum**

Bourgogne-Franche-Comté

Vincent Clément, Athenaeum, 5, rue de l'Hôtel-Dieu, Beaune (Côtes-d'Or). Athenaeum.com
Domaine Maxime Cottenceau, givry, « Champ Pourot », 2018, blanc
« J'ai découvert ce vin à l'aveugle et l'ai aimé immédiatement. C'est le premier millésime d'un vigneron prometteur de la Côte chalonnaise qui a repris les vignes familiales. Ce vin traduit tout ce que j'aime dans les blancs de Bourgogne : la tension, la salinité et l'appétence. » **23 €**

Régis Bourgine, Les Caves de la halle, 6, rue de la Halle, Avallon (Yonne). Cavesdelahalle.com
Domaine Madelin-Petit, bourgogne-côtes-d'auxerre, 2018, rouge
« Cette bouteille représente la philosophie de ma cave : une appellation peu connue, une vigneronne discrète, dont l'engagement bio est sincère et ancien. Dany Petit concocte ce vin riche et profond, avec des notes de burlat mûre, de poivre, et une bouche d'une volupté rare après une heure de carafe. » **14 €**

Bretagne

Olivier Cochard, Histoires de vins , 47, rue Vasselot, Rennes. Tél. : 02-99-79-18-19.
Domaine des Buis, entraygues-et-le-fel, « Marin d'eau douce », 2019, rouge
« Je n'aime pas les vins qui explosent en bouche et je ne me lasse pas de l'élégance de ce “Marin d'eau douce”. Il est fruité, épicé, végétal, minéral, juste ce qu'il faut. Comme Nicolas Carmarans, chez qui elle a travaillé, Pauline Broqua fait partie de cette étonnante nouvelle génération de vignerons aveyronnais. Elle réalise des vins très harmonieux, peu alcoolisés. » **15 €**

Tous droits réservés à l'éditeur

Centre-Val de Loire

Olivier Dubois, La Vinothèque , 16, rue Jules-Michelet, Tours. Vinotheque-tours.fr
Domaine Guiberteau, saumur, « Les Arboises », 2014, rouge
« J'aime recommander des vins à point. Et celui-ci, qui en plus est bio, l'est tout à fait. C'est un cabernet franc de ma région qui a plein de fruit et de gourmandise dans sa jeunesse. En vieillissant, il gagne en finesse et en élégance et je le trouve encore plus dingue. » **39,90 €**

Corse

Nicolas Stromboni, Le Chemin des vignobles, 16, avenue du Docteur-Noël-Franchini, Ajaccio. Lechemindesvignobles. corsica
Clos Venturi, vin-de-corse, « Singulier », 2019, blanc
« La Corse est avant tout une terre de grands blancs. Cette cuvée, réalisée uniquement pour ma cave, est issue d'un assemblage majoritaire de vermentinu, complété par de rares cépages endémiques. Elle peut convenir à tout amateur de vin, pure sans être austère, gourmande sans être lourde. Idéale pour des sushis, par exemple. » **33,60 €**

Grand-Est

Pierre-Yves Cainjo, Le 520, 1, avenue Paul-Chandon, Epernay (Marne). Le520.fr

Champagne Moussé Fils, « Les Vignes de mon village »
« Ce champagne fait partie pour moi des plus beaux ambassadeurs des pinots meuniers “modernes”, pleins de fraîcheur, de charme et de distinction. La cuvée est vinifiée en cuves Inox pour préserver la pureté du vin, avec des notes de fruits frais, puis vieillie en cave avec un bouchon liège pour davantage de profondeur et de complexité. Un excellent moyen de se faire plaisir à prix sage. » **39 €**

François Adam, La Vigne d'Adam , 50, rue du Général-de-Gaulle, Plappeville (Moselle). Lavignedadam.com
Domaine Maujard-Weinsberg, moselle, « Pappoli Villa », 2019, rouge
« Le pinot noir est pour moi un cépage “doudou” en ces temps difficiles. Et celui-ci, récolté dans mon village mosellan de Plappeville, est bio et vinifié tout en élégance, comme en Bourgogne. François Maujard est le futur de notre appellation. » **16,50 €**

Anne Lienhart, Pépites de vin , 8, rue Raymond-Poincaré, Bischwiller (Bas-Rhin). Pepitesdevin.fr
Domaine des Terres d'Armelle, IGP coteaux-de-béziers, « Amazone », 2020, blanc
« Dans ma cave, je mets en avant des vigneronnes. Comme Armelle Taffoiry, qui, sur son domaine en bio créé à Maraussan (Hérault), privilégie des cépages locaux. Ce 100 % grenache blanc est élevé cinq mois sur lies fines, lui apportant du gras et de la complexité. Il révèle des arômes de poire, de fruits à chair blanche. Je suggère un accord avec un risotto aux saint-jacques et aux truffes. » **11,90 €**

Hauts-de-France

Aurélien Chutaux, Les Vins d'Aurélien, 5, rue Jean-sans-Peur, Lille. Lesvinsdaurelien.fr
Château de Béru, chablis, « Orangerie », 2018, blanc

Tous droits réservés à l'éditeur

« En biodynamie, ce vin est pour moi d'une franchise et d'une pureté éblouissantes. Comme son nom l'indique, il affiche d'étranges saveurs d'orange sanguine avec des nuances élégantes d'amers. Soit un grand vin de fromages de chèvre, par exemple. Même si c'est jeune, son côté fringant me plaît. » **38 €**

Ile-de-France

Elodie Cadiou, Et si Bacchus était une femme, 119, rue Monge, Paris (5 e). **Etsibacchusetaitunefemme.com**
Domaine de Mingraut, IGP aude-hauterive, « DM », 2016, rouge
« Cette cuvée, vinifiée avec amour et passion par Véronique Robin, 100 % syrah, est comme je les aime : ample, onctueuse, pleine en bouche et suave. Elle sent la garrigue et l'eucalyptus. En bouche s'affirme la quetsche mûre mais sauvage, un beau jus de cerise noire. Ce vin a de la puissance et une finale fraîche. Je ne m'en lasse pas. » **19,50 €**

Hugues Forget, Cave de la Grande Epicerie, 38, rue de Sèvres, Paris (7 e). Lagrandeepicerie.com
Le Rocher des violettes, « Touche Mitaine », 2018, blanc
« Je retiens ce vin délicat produit par Xavier et Clémence Weisskopf. Il a de la densité, de jolies notes de fleurs blanches et de citron. Il convient autant aux fruits de mer, huîtres, poêlées de saint-jacques, qu'à une raclette pour compenser le gras du fromage. C'est un vin de plaisir, parfait aussi pour un apéritif un peu canaille. » **18,20 €**

Alessandra Pierini, Cave de l'épicerie RAP, 61, rue du Faubourg-Montmartre, Paris (9 e). Rapparis.fr
Santa Colomba, veneto, « Principiante », 2017, blanc
« Comme la plupart des vignerons italiens que nous défendons, ceux du domaine Santa Colomba privilégient des cépages autochtones, comme le garganega, cultivé en bio, près du village de Lonigo, en Vénétie. Parmi leurs trois cuvées de blanc, essayez ce *frizzante* à la mousse légère. En Vénétie, on boira volontiers ce vin aux arômes de pamplemousse et de genêt avec une petite friture ou des *cicchetti* , les tapas locales. » **14 €**

Théo Pourriat, Septime la cave, 3, rue Basfroi, Paris (11 e). Septime-lacave.fr
Margot Rousseau Petit et Natalia Santo, vin-de-france, « Majarico », 2019, rouge
« Margot et Natalia se sont installées en 2017 à Champ-sur-Layon, en Maine-et-Loire. Elles mettent leur passion au service de 2,5 hectares de vignes. Les jus ne trichent pas, à l'image de cette cuvée “Majarico”, 100 % gamay. Le vin est délicat et énergique. C'est à la fois salin et pulpeux, avec des arômes d'épices douces jamais envahissantes. » **14 €**

Edouard Sindler, Les Caves Saint-Vincent, 26, rue des Belles-Feuilles, Paris (16 e). Caves-st-vincent.fr
Domaine Hauvette, baux-de-provence, « Cornaline », 2014, rouge
« Je trouve les vins de Dominique Hauvette, près de Saint-Rémy-de-Provence, à son image : affirmés et sensibles. Elle a commencé avec 2 hectares et en cultive 17 aujourd'hui. J'aime cette cuvée en biodynamie, composée de grenache, syrah et cabernet sauvignon, son côté puissant, racé et très équilibré. Avec ses arômes de fruits noirs, truffe et garrigue, elle peut se déguster sur des viandes rouges grillées. » **39,50 €**

Hélène Breton, De Verre en Vers, 11, rue Ramey, Paris (18 e). Deverreenvers.com
Domaine Viret, vin-de-france, « Renaissance », 2015, rouge
« Je trouve ce vin diaboliquement bon, avec un équilibre puissance/élégance sans pareil. Des fruits noirs bien mûrs, des notes de garrigue, d'olive noire, le tout accompagné d'épices douces et de tanins soyeux. Philippe Viret, adepte de la cosmoculture dans la Drôme, prend en compte les différents aspects agrobiologiques et

Tous droits réservés à l'éditeur

environnementaux tout en mettant en avant les cépages rois de sa région (grenache, syrah, mourvèdre et carignan). » **17 €**

Philippe Cuq, Le Lieu du vin, 3, avenue Gambetta, Paris (20 e). Lelieuduvin.over-blog.com
Ian Lu et Wim Wagemans, vin-de-france, « Nuclear Strike », 2019, rouge
« J'aime ces deux vignerons (l'un métis asiatique, l'autre flamand avec de l'humour !), qui partagent un chai à Mons, dans le Languedoc. Leur petite série de magnums en commun est une bombe fruitée et soyeuse, très digeste, la fusion nucléaire entre grenache et carignan vinifiés différemment, assemblage des millésimes 2000 et 2019. A quatre convives, le magnum ne dure pas plus de trente minutes. » **30 € le magnum**

Matthieu Potin, La Vignery, 1, allée de Pomone, Saint-Germain-en-Laye (Yvelines). Lavignery.fr
Domaine de l'Arjolle, IGP côtes-de-thongue, « Paradoxe », 2018, rouge
« Je conseille ce vin généreux et plein de fraîcheur, avec ses notes de cassis frais et panier de fruits rouges. L'équilibre de ce vin du Sud, proche de Montpellier et des Cévennes, est superbe, il joue d'un assemblage “paradoxal” de merlot, syrah, grenache et cabernet sauvignon. Idéal à consommer tout de suite après carafage ou peut attendre de sept à dix ans. » **18,50 €**

Christophe Macra, Apogé, 21, esplanade du Général-de-Gaulle, Paris-la Défense (Hauts-de-Seine). A poge.fr
Champagne Mouzon Leroux & Fils, « L'Ascendant »
« Je défends ce domaine depuis longtemps, bien avant qu'il ne soit connu. La cuvée “L'Ascendant” est une solera de 2010 à 2014 du désormais classique “L'Atavique”. On y trouve un surcroît de complexité et de rondeur, un superbe équilibre. » **48 €**

Aude Legrand, Boutique Yves Legrand, 113 *bis* , avenue de Verdun, Issy-les-Moulineaux (Hauts-de-Seine). Chemindesvignes.fr
Mas Mudigliza, côtes-du-roussillon, « Carminé », 2017, rouge
« Je suis ce domaine depuis dix ans et son évolution m'enchante. Les vignes poussent dans la vallée de l'Agly, là où il fait beau et où il y a beaucoup de vent. Cette cuvée à dominante de grenache gagne au fil des ans en style et en élégance, jusqu'à atteindre un côté racé. » **16,50 €**

Grégory Micheletti, La CaVe, 45, rue de Paris, Montreuil (Seine-Saint-Denis). Lacaveestrestaurant.com
Château de Vaux, moselle, « Les Hautes-Bassières », 2018, rouge
« J'invite à découvrir ce domaine confidentiel, créé en 1999 près de Metz, que Norbert et Marie-Geneviève Molozay conduisent en biodynamie. Dans sa robe rubis clair, cette cuvée, composée à 100 % de pinot noir, propose, au nez, des notes de griotte et cerise typiques du cépage. Rouge d'une grande finesse, les tanins sont soyeux, avec une finale aromatique toute en légèreté. » **18,40 €**

Normandie

Jean-Charles Halley, Les Mets Chai, 26, rue des Jacobins, Caen. Facebook.com/lmc.caen
Domaine des Frères, vin-de-france, « Le Pérou », 2020, rouge
« C'est la toute première cuvée des frères Henri et Valentin Bruneau, qui viennent de s'installer à Chinon, après un passage chez Yvon Métras et Patrick Corbineau. Un pur cabernet franc très bon, très rond, très fruit, qui allie le côté terroir de Chinon avec un côté joyeux qui rappelle le Beaujolais. C'est un vrai jus de plaisir comme j'aime, qui ne demande qu'à être bu. Et puis, j'aime mettre en avant des jeunes qui démarrent, avant qu'ils ne deviennent connus. » **13,50 €**

Tous droits réservés à l'éditeur

Emmanuel Ménard et Vincent André, Terroir dit vin, 12, rue du 9 e arrondissement de Paris, Falaise (Calvados). Terroirditvin.fr
Clos de la Petite Gallée, coteaux-du-lyonnais, « Les Moraines », 2019, blanc
« Notre cave met en avant des artisans vignerons sincères, comme Patrice Thollet, à Millery (Rhône). Sa cuvée montre, au nez, une grande élégance et une belle complexité sur des arômes floraux, de fruits blancs et quelques notes grillées. En bouche, la rondeur et la gourmandise s'affirment, avec des fruits bien mûrs et une touche subtilement boisée pour évoluer sur une jolie tension grandissante. » **15 €**

Nouvelle-Aquitaine

Françoise Chapero, La Cave, 83 *bis* , boulevard André-Sautel, La Rochelle. Lacave-larochelle.fr
Domaine Hubert Lamy, saint-aubin, « La Princée », 2012, blanc
« Je trouve que certaines appellations bourguignonnes comme ce saint-aubin font des vins aussi grands que leurs voisins prestigieux. L'avantage est que le prix est plus accessible. Ce vin est pur, tendu, avec des notes minérales incroyables, presque iodées. » **37 €**

James Summers, Bordeaux Magnum , 3, rue Gobineau, Bordeaux. Bordeaux-magnum. business.site
Domaine Mathieu Cosme, vouvray, « Le Facteur su'l'vélo », 2019, blanc
« Lors d'un salon à Bordeaux, j'ai découvert ce vigneron et j'ai eu un coup de cœur pour ce vin. Il est plébiscité par mes clients depuis que je l'ai référencé il y a une dizaine de mois. Grâce à une belle matière et des notes tendues de fruits jaunes, comme la poire, ce vin certifié bio, consensuel, s'allie avec des fromages, de la viande blanche ou du poisson. » **13,90 €**

Thomas Buisson, Cave du Palais, 7, place de la Libération, Pau. Cavedupalais.com
Fedellos do Couto, ribeira-sacra, « Lomba dos Ares », 2016, rouge
« J'ai un gros coup de cœur pour ce domaine de Galice, en Espagne, conduit par trois vignerons sur des terrasses pentues, travaillées à la main. Cette cuvée est issue d'une parcelle où poussent de vieilles vignes de plusieurs cépages, dont le mencía. Elle a des notes d'épices et de fumée mais un toucher de bouche délicat qui s'apparente au vin du Jura rouge, loin des clichés du vin espagnol. » **23,20 €**

Christian Bedat, Le Cellier des docks, 5 *bis* , rue Luis-Mariano, Biarritz (Pyrénées-Atlantiques). Cellierdesdocks.com
Domaine Bordatto, irouléguy, « Lurumea », 2010, rouge
« Sans hésiter, je choisis cette cuvée qui signifie “le petit de la terre” en basque. Je privilégie toujours le circuit court et travaille souvent localement. Cet irouléguy est issu de tannat, cépage du Sud-Ouest, de vieilles vignes bien enracinées. Ce vin a beaucoup de caractère, de la franchise et de la puissance. Il va bien avec de beaux plats d'hiver. » **17 €**

Occitanie

Tiphaine Thibert, Soif de vie, 6, rue Hippolyte-Faure, Narbonne (Aude) ; tiphaine-thibert.fr
Domaine des Amiel, vin-de-france, « Sous le manteau orange », 2019, blanc
« Cette cuvée atypique, en biodynamie, est travaillée à la manière de nos ancêtres du Caucase par Aymeric et Jordan Amiel. Avec plusieurs semaines de macération, ce blanc (grenache et vermentino) est vinifié comme un rouge, et ses pigments jaune orangé vont ressortir grâce au contact prolongé avec la peau. J'aime sa tonicité, son équilibre, ses tanins légers, l'aromatique allant du zeste d'orange aux épices douces, au thé noir avec des pointes de noix. » **17 €**

Tous droits réservés à l'éditeur

François-Xavier Trauque, L'Envie du Sud, 14, place des Carmes, Toulouse. Enviedusud.com
Domaine Danjou-Banessy, IGP côtes-catalanes, « Les Myrs », 2018, rouge
« A Espira-de-l'Agly, sur le versant catalan des Corbières, Benoît et Sébastien Danjou créent une nouvelle page du vin régional. Je trouve ce vin d'une délicatesse rare, avec une couleur très claire, une pointe bourguignonne au nez, des notes de grenade, de fleurs qui donnent une émotion rare. On se régale tout de suite de ce vin complexe, mais on peut lui donner quelques années de garde. » **38,50 €**

Mathieu Boudet, Trinque Fougasse O'Sud, 148, rue de la Galata, Montpellier. Trinquefougasse.com
Domaine du Pas de l'Escalette, IGP hérault, « Mas Rousseau », 2017, blanc
« J'aime beaucoup ce couple de vignerons qui travaille en biodynamie sur les terrasses du Larzac. La philosophie de Julien et Delphine Zernott est semblable à la nôtre – respect, partage, humanité… Cette cuvée, fruit d'une minuscule parcelle replantée en carignan blanc, a de la tension, elle est un peu saline. » **30,10 €**

Fanny Pasquiet, Vincœur catalan, 2 609, avenue de Prades, Perpignan. Vincœurcatalan.com
Le Clos des fées, IGP côtes-catalanes, « Aimer, rêver, prier, se taire… », 2018, rouge
« Dans notre cave, on ne propose que des vins du Roussillon et ce pinot noir d'Hervé Bizeul nous permet d'avoir le velouté des vins d'ici tout en ayant la légèreté d'un vin de Bourgogne. L'exercice d'équilibre est extraordinaire. » **30 €**

Provence-Alpes-Côte d'Azur

Julian Sart, La Part des anges, 17, rue Gubernatis, Nice. Lapartdesanges-nice.com
Domaine Gramenon, côtes-du-rhône, « La Sagesse », 2019, rouge
« Le domaine Gramenon, en biodynamie depuis vingt ans, représente ce que l'on défend dans notre cave : un vin naturel, digeste, rigoureux et sans défaut. Cette cuvée issue essentiellement de vieilles vignes de grenache est généreuse et fraîche. Elle dévoile des fruits noirs confiturés en attaque et se termine sur une note d'épices douces et de poivre. » **25 €**

Laurent Bonfiglio, Plus belle la vigne, 36, cours Julien, Marseille (6 e). Plusbellelavigne.com
Domaine Jacques et Christophe Lindenlaub, alsace, sylvaner, « Matin fou », 2019, blanc
« Je vendais beaucoup de vins du Jura, mais les prix ont fortement augmenté. Du coup, je travaille les vins d'Alsace. Celui-ci me plaît parce qu'il est à la fois droit et funky. Nature, un peu trouble, très sec et franc, il a des saveurs d'agrumes. » **14 €**

Tous droits réservés à l'éditeur





Commerces | Sans attendre les soldes

19/20 | Côte d'Azur



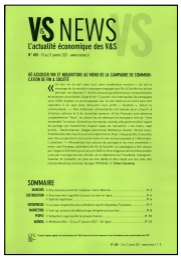
MAGASINS

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 15 au 21 janvier 2021
Page de l'article : p.5
Journaliste : H.B.

Le réseau Nicolas accélère dans la bière

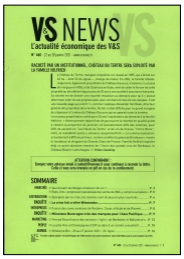
FRANCE

Après une première ouverture l'an dernier à Saint-Cloud (92), puis une deuxième dans le quartier de Saint-Michel, à Paris (75005), une troisième cave à bières à l'enseigne Craft Beers & Cie, le nouveau concept de boutiques développée par le réseau Nicolas, devrait prochainement ouvrir dans la région lilloise. Initialement prévue pour le début de cette année, son inauguration a finalement été reportée à fin février-début mars, crise sanitaire oblige. Une 4e ouverture devrait rapidement suivre à Clermont-Ferrand (63). Actuellement à l'étude, des synergies entre les deux enseignes pourraient se traduire par l'implantation de corners au nom de Craft Beers & Cie dans les magasins Nicolas. ■ *H.B.*

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 janvier 2021
Page de l'article : p.6
Journaliste : Hakim Bendaoud

Nicolas s'installe en Roumanie

ROUMANIE

Déjà présent dans plusieurs pays d'Europe (Suisse, Angleterre, Belgique...), ainsi qu'au Maroc ou encore à Taïwan, le réseau Nicolas poursuit son développement à l'étranger avec l'ouverture d'une nouvelle franchise, il y a moins de deux semaines, à Bucarest, en Roumanie. Sa dernière incursion à l'international remonte à 2020, avec une ouverture dans la station balnéaire de Marbella, en Espagne. « *Globalement, dans tous ces pays, l'offre est identique (80 à 85%) à celle que nous proposons en France* », précise Christopher Hermelin, responsable marketing et communication de l'enseigne. Celle-ci s'appuie notamment sur l'activité négoce du groupe Castel, sa maison mère, pour assurer la logistique et les approvisionnements de ces nouveaux points de vente. ■ ***Hakim Bendaoud***

Tous droits réservés à l'éditeur



CORPORATE

Omnicom
Public
Relations
Group

NICOLAS
DEPUIS 1822
Nous prenons soin de vos vins

Le Parisien

Pays : FR
Périodicité : Quotidien
OJD : 274892



Date : 09 janvier 2021
Journaliste : O.P.

Ces commerces qui ne connaissent pas la crise

Malgré la pandémie, certains secteurs d'activité, notamment les commerces de proximité, ont réussi à garder un chiffre d'affaires stable, voire en hausse, par rapport à 2019.



Chez un caviste, hier, à Paris XIe

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

LP/JEAN-BAPTISTE QUENTIN

Tous droits réservés à l'éditeur

Le Parisien
Pays : FR
Périodicité : Quotidien
OJD : 274892

Date : 09 janvier 2021
Journaliste : O.P.

Le caviste Nicolas a rajeuni sa clientèle

Son chiffre d'affaires a augmenté de 20 % l'an passé.

ILS ONT BEAU avoir été fermés quinze jours durant lors du premier confinement pour cause de protocole sanitaire renforcé, les 500 magasins Nicolas ont le vent en poupe. C'est peu dire, même : si l'entreprise ne communique pas sur ses résultats, « notre chiffre d'affaires a progressé de 20 % en 2020 », précise Christopher Hermelin, le directeur marketing du caviste. L'activité des magasins a bondi, tandis que le chiffre d'affaires de la boutique en ligne, lui, doublait. Il faut dire que, en cette année de confinements à répétition, le vin, plus que jamais, a été à l'honneur.

Le moment convivial de l'apéro est quasiment devenu sacro-saint. « Et de plus en plus de Français s'accordent un verre le soir, même en semaine. Ils consomment avec modération mais sont dans une démarche épicurienne », souligne Christopher Hermelin, qui pointe par ailleurs des changements dans la fréquentation des boutiques : « Nous avons vu arriver de nouveaux clients qui, en plus de consommer, souhaitent réinstaurer un lien social, une relation de proximité », décrypte-t-il. Dans cet esprit, dès avril, le caviste a proposé un service de vente à distance par téléphone (généralisé en mai), qui vient compléter le site Internet : les clients peuvent avoir un conseiller au bout du fil, discuter, échanger, avant de passer commande par e-mail grâce à un lien éphémère.

> **De plus en plus de Français s'accordent un verre le soir, même en semaine. Avec modération mais dans une démarche épicurienne.**
> CHRISTOPHER HERMELIN, DIRECTEUR MARKETING DE NICOLAS

Un mode de vente Covid-compatible

Autre évolution notable : alors qu'auparavant la clientèle de Nicolas vieillissait année après année, en 2020, la moyenne d'âge des clients ayant une carte de fidélité a baissé de 2 ans ! « En clair, cela signifie que nous avons vu arriver des clients qui avaient 10 ans de moins, dont un grand nombre de trentenaires ! » se réjouit Christopher Hermelin. Autant de jeunes aujourd'hui convaincus qu'ils trouveront dans les caves Nicolas une offre large et, surtout, à peine plus chère, voire équivalente, que dans les grandes surfaces – la loi Egalim de 2019 qui s'est traduite par un relèvement des prix dans la grande distribution a joué un rôle.

Enfin, pour le directeur marketing de Nicolas, le service, respectueux des exigences sanitaires, a sûrement représenté un plus tout au long de l'année : « Dans nos caves, le client ne manipule pas les bouteilles, il se fait servir et ne touche que la bouteille choisie. Quand on sait que le virus se transmet beaucoup par les mains, cela a un côté rassurant. » **O.P.**

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

Tous droits réservés à l'éditeur

Le Parisien

Pays : FR
Périodicité : Quotidien
OJD : 274892

Date : 09 janvier 2021
Journaliste : O.P.



L.P./JEAN-BAPTISTE QUENTIN

Une offre large, le conseil personnalisé et des prix abordables sont des ingrédients du succès du caviste Nicolas dans les centres-villes.

Tous droits réservés à l'éditeur

Le Parisien

Date : 09/01/2021
Heure : 07:33:57
Journaliste : Odile Plichon

www.leparisien.fr
Pays : France
Dynamisme : 115

Visualiser l'article

Ces commerces qui ne connaissent pas la crise : Nicolas a rajeuni sa clientèle

Le caviste Nicolas, qui a mis en place de nouveaux services comme le conseil par téléphone pour les achats en ligne, a su attirer une nouvelle clientèle, plus jeune. En 2020, le chiffre d'affaires a bondi de 20 %.



Le caviste Nicolas a vu son chiffre d'affaires bondir de 20 % en 2020. LP/Jean-Baptiste Quentin

Ils ont beau avoir été fermés 15 jours durant lors du premier confinement pour cause de protocole sanitaire renforcé, les 500 magasins Nicolas ont le vent en poupe. C'est peu dire, même : si l'entreprise ne communique pas sur ses résultats, « notre chiffre d'affaires a progressé de 20 % en 2020 », précise Christopher Hermelin, le directeur marketing du caviste. L'activité des magasins a bondi, tandis que le chiffre d'affaires de la boutique en ligne, lui, doublait carrément. Il faut dire qu'en cette année de confinements à répétition, le vin, plus que jamais, a été à l'honneur.

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

Le moment convivial de l'apéro est quasiment devenu sacro-saint. « Et de plus en plus de Français s'accordent un verre le soir, même en semaine. Ils consomment avec modération mais sont dans une démarche épicurienne, souligne Christopher Hermelin, qui pointe par ailleurs des changements dans la fréquentation des boutiques. Nous avons vu arriver de nouveaux clients qui, en plus de consommer, souhaitent réinstaurer un lien social, une relation de proximité », décrypte-t-il. Dans cet esprit, dès avril, le caviste a proposé un service de vente à distance par téléphone (généralisé en mai), qui vient compléter le site Internet : les clients peuvent avoir un conseiller au bout du fil, discuter, échanger, avant de passer commande par mail grâce à un lien éphémère.

Une offre à peine plus chère que dans les supermarchés

Autre évolution notable : alors qu'auparavant, la clientèle de Nicolas vieillissait année après année, en 2020, la moyenne d'âge des clients ayant une carte de fidélité a baissé de deux ans! « En clair, cela signifie que nous avons vu arriver des clients qui avaient dix ans de moins, dont un grand nombre de trentenaires! », se réjouit Christopher Hermelin. Autant de jeunes aujourd'hui convaincus qu'ils trouveront dans les caves Nicolas non seulement une offre large, mais également à peine plus chère, voire équivalente, que dans les grandes surfaces — la loi Egalim de 2019 qui s'est traduite par un relèvement des prix dans la grande distribution a joué un rôle.

Enfin, pour le directeur marketing de Nicolas, le service, respectueux des exigences sanitaires, a sûrement représenté un plus tout au long de l'année : « Dans nos caves, le client ne manipule pas les bouteilles, il se fait servir et ne touche que la bouteille choisie. Quand on sait que le virus se transmet beaucoup par les mains, cela a un côté rassurant ».

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

Tous droits réservés à l'éditeur

Le Parisien

Pays : FR
Périodicité : Quotidien
OJD : 274892





Date : 16 janvier 2021
Journaliste : SYLVIE DE MACEDO ET ODILE PLICHON

ÉCONOMIE

Dans les rayons, on s'est fait plaisir !

Confinés, privés de voyages, nous avons profité de ce contexte particulier pour mettre dans notre panier des produits de meilleure qualité en 2020, comme les chiffres en attestent.

PAR SYLVIE DE MACEDO ET ODILE PLICHON

« DES PÂTES, oui, mais des pâtes à la truffe. » Elle aime la vie et est gourmande, Flore. Alors, quand elle a vu que le couvre-feu allait durer, avec son lot d'ennui et de repli sur soi, cette Parisienne qui vend des objets de décoration s'est rendue au très chic Bon Marché et a jeté son dévolu sur une bouteille d'huile d'olive à la truffe. « C'est cher, oui, mais bien moins qu'un restaurant, et cela va agrémenter nombre de repas avec mon fils », se réjouit d'avance cette jolie quadra.

Géographiquement confinés, corsetés dans leurs désirs, beaucoup de Français ont réagi comme Flore en mettant dans leurs paniers des produits de meilleure qualité. Et ce, dès le premier confinement. « Le fait qu'ils n'aient pas pu dépenser leur argent en vacances ou en week-ends a joué un rôle, car ils ont pu épargner », décrypte Emily Mayer, spécialiste des produits de grande consommation à l'institut IRI qui vient de dresser le bilan en chiffres de l'année écoulée.

Cette tendance s'est ensuite installée, de mai à septembre, puis lors du deuxième confinement : la valeur des produits achetés dans les grandes surfaces a progressé en 2020. Et ce phénomène ne touche pas que les fameuses « CSP + ». « Cette valorisation des achats ne se produit pas forcément plus dans les départements où le pouvoir d'achat est le plus élevé », confirme Emily Mayer. Explication de cet apparent paradoxe : les familles aisées ont bien réalisé des achats plus qualitatifs, mais hors des grandes surfaces, en se tournant davantage vers les bouchers, poissonniers et autres commerces de bouche. Joël Mauvigney, le président de la Confédération nationale des charcutiers-traiteurs, confirme : « 30 % des clients qui nous ont redécouverts pendant le premier confinement sont devenus des clients réguliers depuis. » « Les jeunes de 20 à 30 ans, qui reviennent chez nous, préfèrent désormais acheter une bonne bouteille à 10 € que deux bouteilles à 5 € », abonde Christopher Hermelin, le responsable marketing du caviste Nicolas.

Bio et local

Et pour les produits de grande consommation, d'où vient cette plus grande valorisation des articles achetés ? Arrivée de nouvelles bières « premium » sans alcool, kit balai avec lingettes intégrées ... La première explication tient à toutes ces innovations techniques. « Elles sont en moyenne vendues 27 % plus cher », explique Emily Mayer. Deuxième facteur : les consommateurs sont désormais prêts à consommer responsable, bio, ou local. Ces engagements citoyens se traduisent, sur l'étiquette, en euros sonnants et trébuchants. En 2020, les soins du visage ont baissé de 3,1 %, les soins du visage bio, eux, ont bondi de 22,5 % ! Troisième raison, enfin : « Pour se faire plaisir, les consommateurs ont réinvesti les produits du quotidien », pointe Emily Mayer.

Une tendance d'autant plus marquée que les Français ont passé bien plus de temps chez eux, notamment dans leur cuisine. Si le vinaigre a progressé de 12,6 %, les vinaigres fins, eux, se sont envolés de 18,1 %. Une évolution similaire est à noter entre les classiques poivres moulus (+ 7,6 %) et les poivres en grains (+ 13,9 %) ou entre les farines traditionnelles (+ 36 %) et les farines à pain (+ 47,6 %). Vérifiée tout au long de l'année, cette tendance à mettre dans son panier des produits plus haut de gamme a terminé l'année en fanfare : après avoir retardé leurs achats de Noël et Nouvel An, les Français ont massivement craqué pour le foie gras, les saumons. Et, bien sûr, le champagne. L.

Tous droits réservés à l'éditeur

Le Parisien
Pays : FR
Périodicité : Quotidien
OJD : 274892

Date : 16 janvier 2021
Journaliste : SYLVIE DE MACEDO ET ODILE PLICHON



SOURCE : IRI POUR LES ÉVOLUTIONS DE VENTES EN VALEUR, TOTAL GRANDES SURFACES ALIMENTAIRES DU 30/12/2019 AU 27/12/2020 PAR RAPPORT À L'ANNÉE PRÉCÉDENTE. LP/INFOGRAPHIE - T.H.



LP/DELPHINE GOLDSZTEIN

Si la consommation de produits d'hygiène a explosé, situation sanitaire oblige, les Français se sont également mis au « fait maison ».

Tous droits réservés à l'éditeur

Le Monde
Supplément
Pays : FR
Périodicité : Parution Irrgulire





Date : 23 janvier 2021
Page de l'article : p.10-11
Journaliste : REMI BARROUX

Etre un militant du vin

Avec 5 800 magasins, l'Hexagone possède un réseau sans égal. Si ce commerce de proximité résiste bien à la crise, il faut, pour tenir, être passionné et proposer au client une offre à la fois riche et de caractère

C'est en reconnaissant les arômes mentholés d'une tequila que Matthieu Potin, directeur du magasin La Vignery, à Saint-Germain-en-Laye (Yvelines), a remporté le titre de « meilleur caviste de France » 2020. A 33 ans, ce Normand a donc triomphé des nombreuses épreuves d'un concours piloté par le Syndicat des cavistes professionnels (SCP). Les années précédentes, les premières places étaient raflées par des indépendants. Que le gérant d'une cave appartenant à une chaîne l'emporte est une première. Il existe une vingtaine de boutiques La Vignery en France, enseigne lancée, en 2005, par Romain Mulliez, petit-neveu de Gérard Mulliez, milliardaire et fondateur du groupe Auchan. Son triomphe est total, puisque le « caviste d'argent », Julien Lepage, 31 ans, est un salarié de Matthieu Potin… *« Ils ont démontré leur compétence, un savoir-être aussi. Ils n'ont pas à rougir par rapport aux indépendants »*, affirme Nathalie Viet, déléguée générale du SCP.

Le métier de caviste, porté par une nouvelle génération, est une passion française, non sans lien, bien sûr, avec le prestige du vignoble sur le territoire national. On recense 5 800 magasins. Aucun autre pays au monde n'affiche un meilleur réseau. Ce poids est tout de même à relativiser : sur dix bouteilles de vin achetées, huit le sont en supermarché, une dans un restaurant et une chez un caviste. Et puis le vin ne représente que la moitié du chiffre d'affaires des cavistes – le reste est porté par les ventes d'alcools, de bières aussi, parfois de produits alimentaires.

Cette passion néanmoins remonte à loin. A 1822, exactement, quand Etienne Nicolas, à l'origine de l'enseigne bien connue, ouvre sa première boutique à Paris. La clientèle est alors plutôt haut de gamme, désireuse d'acheter vins et champagnes. *« Etienne a développé la mise en bouteille de jus qui arrivaient en vrac et, surtout, la livraison à domicile »*, raconte Christopher Hermelin, directeur communication et marketing de Nicolas. Cette entreprise familiale est rachetée dans les années 1970 par Rémy Martin, puis, finalement, par Castel, groupe industriel français présent dans le secteur des boissons. Aujourd'hui, le réseau Nicolas compte cinq cents boutiques en France et une cinquantaine à l'étranger. Soit 10 % du nombre total de cavistes de l'Hexagone. *« Le nom le plus connu des consommateurs »*, résume Mme Viet.

Contact humain

La moitié des cavistes sont implantés dans les centres-villes, ce qui témoigne du dynamisme de ces commerces de proximité dans tout le pays. C'est d'ailleurs ce qui les sauve en ces temps de crise sanitaire et économique. Beaucoup ont même réalisé une année 2020 satisfaisante, voire bonne. Même s'ils ont dû abandonner en grande partie leurs cours d'œnologie ou la petite restauration. La proximité, le contact humain qui fait défaut en période de confinement, le conseil, l'envie de bio, tout cela contribue depuis des mois au succès du caviste. *« Les gens se sentent plus protégés chez nous que dans les grandes surfaces »*, ajoute le directeur marketing de Nicolas, qui rappelle aussi que la fermeture des bars et des restaurants a joué en faveur des magasins.

En revanche, selon Nathalie Viet, certains cavistes resteront sur le carreau : *« En particulier les "tertiaires" qui travaillent dans des quartiers de bureaux, désertés par les salariés, pour la plupart en télétravail. Ou ceux qui comptent beaucoup de restaurants dans leur clientèle. »* Nicolas constate aussi l'explosion de la vente sur Internet – multipliée par deux en volume et en chiffre d'affaires, mais qui partait de bas – ainsi qu'une hausse du nombre de cartes de fidélité. La clientèle s'est rajeunie aussi, et elle est plus féminine.

Reste qu'il faut avoir la passion chevillée au corps, le désir de partager, de bâtir des relations privilégiées avec les vignerons, bref, d'être un militant du vin, pour faire ce métier. On ne fait pas fortune en tenant une cave. Nathalie Viet constate d'ailleurs une tendance nette : nombre de cavistes sont des reconvertis. *« Le profil est celui de personnes qui ne pensent qu'à ça, veulent passer du statut*

Tous droits réservés à l'éditeur

Le Monde
Supplément
Pays : FR
Périodicité : Parution Irrgulire

Date : 23 janvier 2021
Page de l'article : p.10-11
Journaliste : REMI BARROUX

de consommateur à celui de pédagogue.»

Dans le magasin qu'ils ont créé il y a dix ans à Falaise (Calvados), petite ville de 8 200 habitants, Emmanuel Ménard et Vincent André illustrent cette dynamique. Le premier, originaire de la vallée de la Loire, côté jasnières (vin de la Sarthe), a quitté le secteur de la microélectronique quand son associé a, lui, travaillé pour l'information médicale d'un gros laboratoire. *«On trouvait de tout dans les caves que l'on fréquentait comme clients, du bon et du moins bon. On a voulu proposer de la qualité, et aussi démystifier le vin, plutôt acheté par des hommes un peu âgés»*, explique Emmanuel Ménard, qui propose de 70 % à 80 % de bouteilles de vin bio et en biodynamie.

Sans se couper des «classiques», prisés de leur clientèle, les cavistes indépendants privilégient les bouteilles de petits vignerons, s'aventurent hors des catalogues des chaînes Nicolas, Le Repaire de Bacchus, La Vignery, Nysa... Certains se spécialisent même dans une région, un pays, voire un alcool. *«Un caviste indépendant a une démarche particulière, il choisit ses vins pour être en capacité de raconter une histoire»*, confirme Edouard Sindler, des Caves Saint-Vincent, dans le 16e arrondissement de Paris.

Les cavistes indépendants privilégient les bouteilles de petits vignerons, s'aventurent hors des catalogues des chaînes

«Dédramatiser le prix»

Même les boutiques franchisées cherchent la singularité. Leurs gérants peuvent adopter une touche locale, faire des choix forts de bouteilles en piochant dans leur catalogue. *«Nicolas pouvait être vu comme le "supermarché" du vin, mais cela change. On est dorénavant perçu comme caviste sélectionneur, là où l'indépendant sera un caviste dénicheur»*, analyse M. Hermelin.

Reste à convaincre le client. A le fidéliser. Pas simple. Selon une étude Ipsos de 2018 pour le compte du SCP, si un tiers des sondés poussent la porte d'un caviste, moins de 10 % le font *«fréquemment»* (trois fois par mois). Et si 80 % trouvent le caviste *«compétent»* et 69 % *«sympathique»*, une majorité d'entre eux craignent de *«dépenser plus que prévu»* dans une cave. Autrement dit, une cave est perçue, à tort ou à raison, comme chère. Cette question fait écho au bilan 2019 de FranceAgriMer : plus de deux tiers des bouteilles sont achetées en France à moins de 3 euros. Au caviste de montrer son talent pour, avec le sourire, *«dédramatiser le prix ou proposer des bouteilles accessibles»*, dit le syndicat. Tout un métier. ■

RÉMI BARROUX

Tous droits réservés à l'éditeur

Le Monde
Supplément
Pays : FR
Périodicité : Parution Irrgulire





Date : 23 janvier 2021
Page de l'article : p.22-23
Journaliste : MICHEL GUERRIN ET OPHÉLIE NEIMAN

Caviste, un métier essentiel

Les cavistes étaient dans le brouillard, en mars 2020, lors du premier confinement. Ont-ils le droit de rester ouverts ? Sont-ils un commerce de première nécessité ? Certains ont hésité jusqu'à ce que le gouvernement, très vite, réponde oui. Depuis dix mois, leur rideau est levé. Et ils résistent bien, parfois très bien.

Démodé dans les années 1990, le métier connaît un renouveau et un rajeunissement, que la crise sanitaire révèle. Un peu comme le libraire, le caviste participe à la vie collective d'un quartier (il lui ressemble), notamment au centre des villes. Il conseille le client, corrige avec diplomatie les perles du genre *« j'aimerais un chablis rouge »*, le fait sortir des sentiers battus. Il est un passionné mais ne fait pas fortune – c'est souvent un métier de reconversion.

Des enseignes disparaissent chaque année, remplacées par de nouvelles. Toujours est-il que les 5 800 cavistes répertoriés font de la France le réseau le plus riche au monde.

Messager des vignerons

La boutique est chic ou rustique, bien rangée ou encombrée de caisses, éclectique ou spécialisée (terroirs, vins étrangers, champagnes, spiritueux, bières, etc.), fait le grand écart entre prix doux et vertigineux. Des indépendants cohabitent avec des chaînes de magasins, comme Nicolas, poids lourd efficace et bien connu, qui propose un volumineux catalogue de bouteilles dans lequel chaque boutique pioche. Paris a vu naître deux autres chaînes, Le Repaire de Bacchus, très pointu et novateur, et les caves Nysa, à l'esprit branché, qui livrent en une heure via Deliveroo ou Uber Eats.

Le caviste, comme tout commerçant, n'est pas parfait. Le conseil est parfois aussi pauvre que le sourire. Le métier porte néanmoins un paradoxe fascinant : il pèse peu dans le marché du vin – 10 % des ventes – mais dessine les tendances. Il est le messager entre les vignerons et les consommateurs. Il écoute les attentes, les relaie, déniche une star du futur, défend des bouteilles qu'on ne trouve pas ailleurs.

Dans ce numéro qui leur rend hommage, trente-six cavistes, exerçant un peu partout en France, recommandent une bouteille coup de cœur qui reflète l'esprit de leur boutique. Ils privilégient des étiquettes méconnues, souvent bio ou nature. Rien de surprenant. Ils montrent le chemin, parmi d'autres, de ce qu'on boira demain. ■

MICHEL GUERRIN ET OPHÉLIE NEIMAN

Tous droits réservés à l'éditeur

Le Monde
Supplément
Pays : FR
Périodicité : Parution Irrgulire

Date : 23 janvier 2021
Page de l'article : p.22-23
Journaliste : MICHEL GUERRIN ET OPHÉLIE NEIMAN



ILLUSTRATIONS : ANNE-GAËLLE AMIOT

Tous droits réservés à l'éditeur

www.ouest-france.fr
Pays : France
Dynamisme : 913

Visualiser l'article

A Saint-Nazaire, « Les gens ont besoin de leur petit verre »

Les contraintes sanitaires semblent avoir bousculé la consommation de vin. Michel Alonso, qui tient la cave Nicolas a pu l'observer.

L'année 2020 est une année sans équivalent pour Michel Alonso qui tient la cave Nicolas rue Jean-Jaurès. « Depuis le Covid, on sent que les gens ont besoin de leur petit verre, observe le patron. Avant, on buvait le week-end. Mais maintenant c'est aussi un peu en semaine. Ça se retrouve dans les ventes. » Des clients lui confient qu'ils s'organisent pour prendre l'apéro chez eux, de temps en temps, à la limite des contraintes du couvre-feu ou du confinement. « C'est peut-être dans noter culture française ? »

L'impact n'est pas neutre sur la santé économique de la boutique. « J'ai dû augmenter mes commandes pour répondre à la demande, ajoute Michel Alonso. On est sur un chiffre d'affaires de +12 % en 2020 et même de +30 % uniquement en décembre. J'ai pourtant eu 15 jours de fermeture en mars et j'ai fait une semaine de travaux. »

Une clientèle nouvelle apparaît aussi dans la boutique. « Je vois arriver gens plus jeunes qui se fournissaient dans les grandes surfaces. Ils découvrent que, juste à côté de chez eux, il y a un caviste avec des produits de qualité qui ne sont pas toujours plus chers. » Les cartes de fidélité du magasin sont en hausse, avec notamment ces clients de moins de 50 ans.

Visuel indisponible
Michel Alonso, vétéran des cavistes de Saint-Nazaire, tient la boutique Nicolas (rue Jean-Jaurès).

Ouest-France

0w9yI3N9SlP1FnT71qt-XOj9_LPsd7wDSYbc8psSytlStY2EnJjKJRvZBz4xa6T0STy49a38Qs4cwW-IxY5osv2RdwzMiYIyJP3-UPNaaBucNDdi

Tous droits réservés à l'éditeur

Le Monde.fr

Date : 27/01/2021
Heure : 16:05:03
Journaliste : Rémi Barroux

www.lemonde.fr
Pays : France
Dynamisme : 89

Visualiser l'article

Caviste, une passion française

Avec 5 800 magasins, l'Hexagone possède un réseau sans égal. Si ce commerce de proximité résiste bien à la crise actuelle, il faut, pour tenir, être un militant du vin et proposer au client une offre à la fois riche et de caractère.



Enseigne d'un caviste dans le 6e arrondissement à Paris. Xavier Richer / Photononstop

C'est en reconnaissant les arômes mentholés d'une tequila que Matthieu Potin, directeur du magasin La Vignery, à Saint-Germain-en-Laye (Yvelines), a remporté le titre de « Meilleur caviste de France » 2020. A 33 ans, ce Normand a donc triomphé des nombreuses épreuves d'un concours piloté par le Syndicat des cavistes professionnels (SCP). Les années passées, les premières places étaient raflées par des indépendants.

Que le gérant d'une cave appartenant à une chaîne l'emporte est une première, en l'occurrence. Il existe une vingtaine de boutiques La Vignery en France, enseigne lancée en 2005 par Romain Mulliez, petit-neveu de Gérard Mulliez, milliardaire et fondateur du groupe Auchan. Son triomphe est total puisque le « caviste d'argent », Julien Lepage, 31 ans, est un salarié de Matthieu Potin… *« Ils ont démontré leur compétence,*

Tous droits réservés à l'éditeur

un savoir-être aussi. Ils n'ont pas à rougir par rapport aux indépendants » , affirme Nathalie Viet, déléguée générale du SCP.

Une bouteille sur dix achetée chez le caviste

Le métier de caviste, porté par une nouvelle génération, est une passion française, non sans lien bien sûr avec le prestige du vignoble sur le territoire national. On recense 5 800 magasins. Aucun autre pays au monde n'affiche un meilleur réseau. Ce poids est tout de même à relativiser : sur dix bouteilles de vins achetées, huit le sont en supermarché, une dans un restaurant et une chez un caviste. Et puis le vin ne représente que la moitié du chiffre d'affaires des cavistes – le reste est porté par les ventes d'alcools, de bières aussi, parfois de produits alimentaires.

Cette passion néanmoins remonte à loin. A 1822, exactement, quand Etienne Nicolas, à l'origine de l'enseigne bien connue, ouvre sa première boutique à Paris. La clientèle est alors plutôt haut de gamme, désireuse d'acheter vins et champagnes. *« Etienne a développé la mise en bouteille de jus qui arrivaient en vrac et, surtout, la livraison à domicile »* , raconte Christopher Hermelin, directeur communication et marketing de Nicolas.

Cette entreprise familiale est rachetée dans les années 1970 par Rémy Martin puis, finalement, par Castel, groupe industriel français présent dans le secteur des boissons. Aujourd'hui, le réseau Nicolas compte 500 boutiques en France et une cinquantaine à l'étranger. Soit 10 % du nombre total de cavistes de l'Hexagone. *« Le nom le plus connu des consommateurs »* , résume Nathalie Viet.

Proximité et conseil

La moitié des cavistes sont implantés dans les centres-villes, ce qui témoigne du dynamisme de ces commerces de proximité dans tout le pays. C'est d'ailleurs ce qui les sauve en ces temps de crise sanitaire et économique. Beaucoup ont même réalisé une année 2020 satisfaisante, voire bonne. Même s'ils ont dû abandonner en grande partie leurs cours d'œnologie ou la petite restauration.

La proximité, le contact humain qui fait défaut en période de confinement, le conseil, l'envie de bio, tout cela contribue depuis des mois au succès du caviste. *« Les gens se sentent plus protégés chez nous que dans les grandes surfaces »* , ajoute le directeur marketing de Nicolas, qui rappelle aussi que la fermeture des bars et des restaurants a joué en faveur des magasins. En revanche, précise Nathalie Viet, certains cavistes resteront sur le carreau. *« En particulier les " tertiaires" qui travaillent dans des quartiers de bureaux, désertés par les salariés, pour la plupart en télétravail. Ou ceux qui comptent beaucoup de restaurants dans leur clientèle »* , explique-t-elle.

Nicolas constate également l'explosion de la vente sur Internet – multipliée par deux en volume et en chiffre d'affaires, mais qui partait de bas – ainsi qu'une hausse du nombre de cartes de fidélité. La clientèle s'est rajeunie aussi et elle est plus féminine.

Des reconvertis

Reste qu'il faut avoir la passion chevillée au corps, le désir de partager, de bâtir des relations privilégiées avec les vignerons, bref d'être un militant du vin, pour faire ce métier. On ne fait pas fortune en tenant une cave. Nathalie Viet constate d'ailleurs une tendance nette : nombre de cavistes sont des reconvertis. *« Le profil est celui de personnes qui ne pensent qu'à ça, veulent passer du statut de consommateur à celui de pédagogue. »*

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

Dans le magasin qu'ils ont créé il y a dix ans à Falaise (Calvados), petite ville de 8 200 habitants, Emmanuel Ménard et Vincent André illustrent cette dynamique. Le premier, originaire de la vallée de la Loire, côté jasnières (vin de la Sarthe), a quitté le secteur de la microélectronique quand son associé a, lui, travaillé pour l'information médicale d'un gros laboratoire. *« On trouvait de tout dans les caves que l'on fréquentait comme clients, du bon et du moins bon. On a voulu proposer de la qualité, et aussi démystifier le vin, plutôt acheté par des hommes un peu âgés »* , explique Emmanuel Ménard, qui propose de 70 % à 80 % de bouteilles bio et biodynamie.

Sans se couper des « classiques », prisés de leur clientèle, les cavistes indépendants privilégient les bouteilles de petits vignerons, s'aventurent hors des catalogues des chaînes Nicolas, Le Repaire de Bacchus, La Vignery, Nysa… Certains se spécialisent même dans une région, un pays, voire un alcool. *« Un caviste indépendant a une démarche particulière, il choisit ses vins pour être en capacité de raconter une histoire »* , confirme Edouard Sindler, des Caves Saint-Vincent, dans le 16 e arrondissement de Paris.

Perçus comme chers

Même les boutiques franchisées cherchent la singularité. Leurs gérants peuvent adopter une touche locale, faire des choix forts de bouteilles en piochant dans leur catalogue. *« Nicolas pouvait être vu comme le “ supermarché ” du vin mais cela change. On est dorénavant perçu comme caviste sélectionneur, là où l'indépendant sera un caviste dénicheur »* , analyse Christopher Hermelin.

Reste à convaincre le client. A le fidéliser. Pas simple. Selon une étude Ipsos de 2018 pour le compte du SCP, si un tiers des personnes interrogées poussent la porte d'un caviste, moins de 10 % le font *« fréquemment »* (trois fois par mois). Et si 80 % trouvent le caviste *« compétent »* et 69 % *« sympathique »* , la majorité craint de *« dépenser plus que prévu »* dans une cave.

Autrement dit, une cave est perçue, à tort ou à raison, comme chère. Cette question fait écho au bilan 2019 de FranceAgriMer : plus de deux tiers des bouteilles sont achetées en France à moins de 3 euros. Aux cavistes alors de montrer leur talent pour, avec le sourire, *« dédramatiser le prix ou proposer des bouteilles accessibles »* , dit leur syndicat. Tout un métier.

Tous droits réservés à l'éditeur

NICOLAS

DEPUIS 1822

Nous prenons soin de vos vins

FEVRIER



Omnicom
Public
Relations
Group



PRODUITS

Omnicom
Public
Relations
Group

NICOLAS
DEPUIS 1822
Nous prenons soin de vos vins

M LE MAGAZINE DU MONDE
Pays : FR
Périodicité : Hebdomadaire
OJD : 265208





Date : 06 fevrier 2021
Page de l'article : p.2
Journaliste : Laure GASPAROTTO

À LA CAVE

Paire de GINS.

L'un est japonais, l'autre est français. Mais, à eux deux, ces gins forment une paire bien assortie. Ils dévoilent chacun à leur façon l'esprit d'un lieu chargé de saveurs particulières. Le premier, Roku Gin, résulte de la distillation d'une infusion d'un spiritueux avec plusieurs ingrédients récoltés selon les principes « shun », c'est-à-dire après leur période de maturation naturelle. Il s'agit entre autres du roku, une sorte d'agrume, de feuilles et de bourgeons de sakura, du thé sencha et gyokuro et de poivre sansho. Ce bouquet offre des notes printanières, fraîches, nettes et raffinées. Quant à Melifera, le premier gin français à être labellisé en culture biologique, il lui fait écho dans cette recherche de finesse. Il reflète l'esprit de l'île d'Oléron, où la fleur d'immortelle est reine. Associée à d'autres plantes comme des baies de genièvre ou d'angélique, elle décline des saveurs précises, complexes et franches. Deux bases qui peuvent être testées en dry ou en base de cocktails chic. Ⓜ Laure GASPAROTTO

ROKU GIN, 33 €. NICOLAS.COM – MELIFERA GIN, 45 €. MELIFERA-SHOP.FR

Tous droits réservés à l'éditeur

L'ECO AUSTRAL
Pays : FR
Périodicité : Mensuel



Date : Janvier 2021
Page de l'article : p.61
Journaliste : Thierry Kasprowicz

Les bulles de la nouvelle année des Caves NICOLAS !

En ce début d'année, c'est l'occasion des vœux, de la galette des rois...Rien de tel que des bulles pour démarrer ce nouveau cycle avec ses amis, sa famille. Petit florilège de l'effervescente sélection de champagnes des Caves NICOLAS...

Par Thierry Kasprowicz

Champagne Collet Brut Esprit Couture 121 euros (75 cl)

Les champagnes Collet sont les bulles partenaires de Miss France et de Miss Réunion. La maison champenoise est également engagée dans la gastronomie par des partenariats avec des chefs de renom en organisant différents concours et remises de prix. Cette maison, située à Aÿ en Champagne, y élabore des champagnes depuis 1921. Esprit Couture est la cuvée cousue main de la Maison Collet : un assemblage de six grands crus et premiers crus avec un vieillissement de 7 ans minimum. Ce champagne de gastronomie est élaboré à partir de 50 % de pinot noir, 40 % de chardonnay et 10 % de pinot meunier, tous issus de terroirs sélectionnés.



Esprit Couture s'exprime sur la finesse tant par ses bulles que par sa complexité en bouche. Des notes légèrement toastées, pâtissières au nez, se conjuguent avec le côté crayeux de la Champagne. En bouche, c'est élégant, complexe, fin, doté d'une belle fraîcheur, sur des notes minérales, grillées avec des touches de réglisse. Assurément un champagne de gastronomie qui se plaira bien avec une volaille crémée aux pleurotes de la Chaloupe Saint-Leu.

Champagne Pommery Brut Royal 39,50 euros (75 cl)

Ce Brut Royal est le porte-étendard du style de la Maison Pommery : « Vivacité, fraîcheur, finesse ». Un champagne brut sans année, accessible en termes de dégustation, qui est composé à parts égales des trois cépages de Champagne : pinot noir, chardonnay et pinot meunier. C'est une sélection de pas moins de quarante terroirs différents qui le compose. Des bulles dynamiques à l'œil, une couleur jaune clair avec des reflets verts, avec un nez frais, toasté, citronné. La bouche est sur le même registre, avec un côté rond, pain grillé, vanillé, agrumes et fraîcheur. Ce Brut Royal est un élégant champagne d'apéritif, qui s'appréciera avec plaisir sur des bouchées marines et iodées.





Champagne Demoiselle Brut Rosé 41 euros (75 cl)

Ce champagne Brut Rosé appartient à la gamme Demoiselle du Groupe Vranken Pommery qui a toujours voulu rendre accessible le champagne au plus grand nombre. Ce Brut Rosé est élaboré à majorité de chardonnay dans lequel est ajouté du pinot noir de Bouzy. Le vieillissement en cave est de trois ans minimum. Ce brut rosé à la couleur saumonée est un champagne très plaisant, avec ses notes de fruits rouges acidulés, fraise, framboise, et ce côté gourmand. En bouche, la vinosité est palpable au palais avec ses notes de baies de sous-bois, de la fraîcheur. Un carpaccio de thon rouge relevé aux baies roses sera un bon allié à table, ou tout simplement une tartelette aux fraises pays ou des entremets aux letchis...

Champagne Pommery Brut Cuvée Louise 2004 179 euros (75 cl)



Cette cuvée Louise a été créée en hommage à Louise Pommery qui reprit, en 1858, suite au décès de son mari, la destinée de la société Pommery et Greno. Louise Pommery créa le premier champagne brut en 1874, auparavant les champagnes étaient très sucrés. La Cuvée Louise est le fleuron de la Maison Pommery. Chez Pommery, on aime beaucoup l'art en général, et cette cuvée de prestige millésimée en est aussi l'illustration. Elle est élaborée par le chef de cave Thierry Gasco. Trois célèbres grands crus la composent : Aÿ, Avize et Cramant pour une composition à base de 60 % de chardonnay et 40 % de pinot noir. Une jolie couleur dorée anime ce grand vin de champagne avec des bulles infinitésimales. Au nez, on perçoit une gourmandise contenue, avec des notes pralinées, de fruits blancs frais, comme la mirabelle et des notes florales comme l'aubépine. En bouche, c'est tout aussi complexe, avec une belle droiture, une pureté, sur ces arômes crayeux toastés, noisette, et une finale marquante. Ce champagne exceptionnel millésimé appelle des mets tout aussi exceptionnels ; il se mariera avec délice sur des mets à base de truffe noire du Périgord, des vieux parmesans et comtés...

Tous droits réservés à l'éditeur



ALCOOL

LA CÉLÈBRE BIÈRE AMÉRICAINE BUD DÉSORMAIS À LA RÉUNION

Bière américaine la plus vendue dans le monde, La BUD est désormais disponible à La Réunion pour le plus grand bonheur des amateurs de blonde.

Commercialisée par la société COVINO, filiale du Groupe Castel, la célèbre bière blonde américaine BUD, lancée sur le marché français par ABINBEV, premier brasseur mondial, a déjà connu un franc succès avec près de 75 millions de bouteilles vendues dès la première année de lancement, en 2019. Cette bière blonde, caractérisée par des arômes de miel très subtils relevés par une note d'agrumes, est à retrouver en grande surface, dans les cafés-hôtels-restaurants, ainsi que dans les caves Nicolas. Son arrivée apporte de la nouveauté dans le rayon des bières blondes premium (lager). Avec le lancement de la BUD, qui vient s'ajouter à celui de la bière aromatisée CUBANISTO en septembre 2020, la société COVINO poursuit le développement de son portefeuille bières grâce à son partenariat avec le groupe ABINBEV.



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

Tous droits réservés à l'éditeur

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





Date : Fevrier - mars 2021
Page de l'article : p.97

BOISSONS

Spécialité bordelaise

Des saveurs d'orange confite dans le miel et de résine de pin pour cette boisson à base de vin blanc et d'infusion de fruits. À déguster sur des glaçons et avec une rondelle d'orange. Un apéritif frais et parfumé à redécouvrir sans plus attendre.

Lillet blanc, édition limitée Laure de Sagazan, 17,95 € les 75 cl, *cavistes Nicolas.*



Apéritif de nos grands-mères

Créé il y a 130 ans, cet apéro emblématique se reconnaît par son goût unique dû à l'amertume très caractéristique de la gentiane et au bouquet aromatique resté secret. Il se déguste tel quel avec des glaçons ou en cocktail, le Suze tonic, devenu très tendance.

Suze, entre 7 et 10 € la bouteille d'1 litre, *dans les grandes surfaces.*

Un petit goût de rétro !

Les boissons vintages reviennent sur le devant de la scène et jouent les stars de l'apéro ! En voici une sélection.

Provençal

On aime ce vin blanc de pêche traditionnel de la Provence. Réalisé à base de fruits de la Vallée de la Durance, de feuilles de pêcher et de vin blanc du Luberon, il dégage des saveurs fruitées, douces et subtiles vraiment délicieuses. À servir bien frais.

Rinquinquin à la pêche, Distilleries et Domaines de Provence, 16 € les 75 cl, *chez les cavistes et sur le site de la marque.*

Fruitée

Élaborée à partir de guignes (cerises), cette liqueur est unique et fait une boisson légèrement sirupeuse au goût de cerise confite. Une jolie surprise entre fruité et douceur. S'apprécie particulièrement frappée ou en remplacement de la crème de cassis dans un Kir revisité.

Guignolet d'Anjou, Combier, 12,90 € les 70 cl, *dans les grandes surfaces.*

Pastis sans alcool

Une boisson pour tous les âges ! Les adultes se désaltéreront avec ce sirop d'anis au goût particulièrement rafraîchissant et les plus jeunes auront l'impression de boire un pastis, comme les grands !

Sirop d'anis, Védrenne, 2,85 € les 70 cl, *dans les grandes surfaces.*

Artisanale

Avec le bouchon si caractéristique de sa bouteille en verre, on se remémore tous nos souvenirs d'enfance ! Une limonade comme on les aime, pas trop sucrée, légèrement citronnée et d'une grande fraîcheur. Vraiment délicieuse.

Limonade artisanale citron, La Sélection des Comptoirs, 2,65 € la bouteille d'1 l, *sur le site Les Comptoirs de la Bio.*

Par Sylvaine Scelles

ADRESSES EN FIN DE NUMÉRO

Tous droits réservés à l'éditeur

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





Date : Fevrier - mars 2021
Page de l'article : p.84-85
Journaliste : Marie Crézard

EN CAVE

À l'heure du dessert

Parce que douceurs et vins peuvent faire de superbes accords, nous vous proposons une sélection de bouteilles pour sublimer les gâteaux du dimanche.

Dessert et vin, voilà un sujet délicat qui a ses détracteurs et ses défenseurs ! Car il faut bien reconnaître que le sucre et les protéines des œufs ne font pas bon ménage avec les vins. Néanmoins, il existe beaucoup de possibilités d'accords. D'abord, les vins légèrement sucrés (à bulles ou pas) et les liquoreux se marient avec les génoises, les brioches ou les beignets, mais aussi avec les fruits blancs. Les vins rouges, notamment quand ils sont épicés (poivre, réglisse, cardamome…) et qu'on y retrouve des saveurs chocolatées, réservent de bonnes surprises. Si ce ne sont pas des vins de dessert à proprement parler, ils ont l'avantage de pouvoir être servis avec une viande, de s'accorder ensuite aux fromages à pâte pressée pour être terminés avec un fondant au chocolat ou une tarte aux framboises. On réservera les rosés aux desserts fruités et frais. La question est davantage de savoir si vous avez encore envie de vin pour terminer le repas ou si vous préférez privilégier une relative légèreté.

1 Original

Une "bomba" piémontaise qui explose sur le palais et qui ne titre que 5,5°. Au vin élaboré à partir de muscat, un peu de pulpe de mangue brésilienne a été ajoutée avant la mise en bouteille. Le résultat est très aromatique (fleurs blanches et fruits exotiques), tendre et fruité. À découvrir avec un gâteau de semoule à l'ananas ou une omelette norvégienne.

Tropical Mango Moscato, Bosio Vini, 8,50 €, *sur le site Gusto d'Italia.*

2 Généreuse

Une cuvée au grand cœur puisqu'une partie de ses bénéfices est collectée pour l'Association Col'Oc Autisme. Généreuse, elle l'est aussi par ses arômes de fruits rouges et noirs compotés, d'épices et de chocolat. Elle accompagnera également les viandes rouges ou un fondant au chocolat.

Vin de France, Love Always Win, Domaine de la Dourbie, 17 €, *sur leur site.*

3 Doré

Le second vin de ce grand cru bordelais est une pure gourmandise à laquelle le temps a ajouté une belle patine. Avec ses saveurs de frangipane, d'abricot cuit, de fruits secs grillés et sa note saline en finale, il est superbe. À déguster avec un gâteau basque ou un pithiviers.

Barsac 2010, Cyprès de Climens, 16 € les 37,5 cl, *sur le site Château Climens.*

4 Suave

Un panier de petits fruits rouges et de pamplemousse qui laisse sur le palais une sensation acidulée. À boire sur un fraisier ou avec des crêpes à la confiture de fraises.

Cuvée Déshaltère, IGP Collines Rhodaniennes 2019, rosé de syrah moelleux, Cave de Tain, 5,85 €, *chez les cavistes.*



Tous droits réservés à l'éditeur

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

Date : Fevrier - mars 2021
Page de l'article : p.84-85
Journaliste : Marie Crézard



5 Corsé

On connaît davantage le muscat de Rivesaltes que sa version rouge. C'est un vin à découvrir, rappelant, par exemple, les maury ou certains portos. Dans cette cuvée aux tanins fondus, les saveurs de cerise noire, de cacao et de réglisse appellent les desserts chocolatés, les poires pochées au vin ou le clafoutis aux cerises.

Rivesaltes Grenat AOP, Château Lauriga, 12 €, *chez les cavistes.*

6 Tendre

Un exercice réussi de cuvée destinée à séduire tous les palais. Muscat, chardonnay surmûri et viognier lui confèrent de la suavité et des arômes de fleurs, de miel et de fruits exotiques. Un jardin en plein été ! On l'appréciera avec une tarte aux poires ou un quatre-quarts aux fruits.

IGP Pays d'Oc 2019, Enigma, Domaines Paul Mas, 10 €, *chez les cavistes Nicolas.*

7 Gourmand

Un pur cabernet franc, donc un festival d'arômes de fruits rouges. Le tout se déroule gentiment sur la langue, avec rondeur et suavité. Tous les desserts à fruits rouges lui conviendront (miroir cassis, pavlova aux fruits rouges), mais aussi les sorbets.

Cabernet d'Anjou AOP 2019, Drouet Frères, 5,50 €, *dans les grandes et moyennes surfaces.*



8 Séducteur

Beaucoup de charme pour ce brut qui libère des notes intenses de pamplemousse, de groseille et de zeste de citron. La finale laisse un agréable goût de framboise et d'épices en bouche. Il sera aussi à l'aise avec un riz au lait qu'avec un crumble à l'ananas.

Crémant de Loire AOP, X Noir, Ackerman, 6,50 €, *dans les grandes et moyennes surfaces.*

9 Appétissant

Les raisins récoltés en surmaturité en octobre livrent aujourd'hui une cuvée au goût d'agrumes confits et de fruits secs. Cette cuvée sait manier douceur et vivacité dans un ensemble bien équilibré. Un accompagnement de choix pour des cannelés ou un cake aux fruits confits.

Pacherenc-du-vic-bihl AOP 2019, Nuances d'Or, Plaimont Producteurs, 9,50 €, *dans les grandes et moyennes surfaces.*

10 Fruité

De jolies bulles fines et fraîches et des saveurs intenses de framboise, de cerise et d'agrumes pour ce crémant soyeux et léger en bouche. Il y dévoile de la finesse et de l'équilibre. Un vin parfait avec une tarte ou des macarons au citron ou à la framboise.

Crémant d'Alsace 2016, Le Millésimé rosé, Wolfberger, 9,50 €, *dans les grandes surfaces.*

Par Marie Grézard

Tous droits réservés à l'éditeur



▲ **Plateau en tôle**

lithographiée pour l'apéritif Rossi, illustré de la Lune d'après Jean Drot. Publicité Vox, Paris. Diam. 34,8 cm. Vendu à Nantes par Kaczorowski.
350 €



▲ **Affiche**

originale encadrée, imprimée par Idéaux, à Nancy. Vers 1930. Dim. 127 x 90 cm.
500 € environ



▲ **Pendule**

en plastique offerte aux cafetiers par la bière Jupiler. Fabrication Publibloss.
20 € environ



Cendrier ▶

en céramique, pour le cognac Courvoisier, représentant le bicorne de Napoléon. Fabrication Prosperam. L. 12 cm.
30 à 40 €



▲ **Plaque émaillée**

pour la marque de malt Kneipp, signée "Beuville" en bas à droite. Email Ed. Jean. Dim. 80 x 50 cm. Vendue en ligne par Duché-Couëtoux du Tertre-Morel.
400 €



Plaque émaillée ▶

en forme de capsule pour Pepsi-Cola. Très bel état. Dim. 44,8 x 47,8 cm.
400 à 500 €



▲ **Affiche**

éditée par Max Sidaine, à Bordeaux. Début du 20e siècle. Dim. 60 x 90 cm. Mouillures en marge.
250 €



◀ **Statuette**

en terre de pipe pour les Vins Nicolas figurant Nectar, le petit buveur emblématique de la marque. H. 25 cm. Vendue en ligne par la Galerie de Chartres.
900 €

L'ŒIL DE L'EXPERT

Avant d'acheter...

Il faut lire ! Beaucoup d'ouvrages thématiques sont accessibles dans les médiathèques. Il faut aussi parcourir, quand cela est possible, les expositions lors de ventes aux enchères. Il s'agit enfin d'être vigilant sur les copies, nombreuses depuis quelques années, comme les plâtres publicitaires et les plaques qui pullulent sur les sites Internet.
Il faut se méfier des objets rares existant en multiples exemplaires !

Frédéric Ferrer

Tous droits réservés à l'éditeur



MENTIONS

Omnicom
Public
Relations
Group

NICOLAS
DEPUIS 1822
Nous prenons soin de vos vins

LE PROGRÈS
Pays : FR
Périodicité : Quotidien
OJD : 5052



Date : 03 fevrier 2021
Journaliste : Virginie Veiss

Qui reste ouvert, qui ferme ?

Economie. Le Premier ministre a annoncé, vendredi 29 janvier, la fermeture des centres commerciaux de 20 000 m² et plus. Seules les enseignes alimentaires et pharmacies ont le droit de rester ouvertes dans les centres fermés. Tour d'horizon au Havre et dans l'agglomération.

Les couloirs du centre commercial Coty étaient vides mardi après-midi. Monoprix, Biocoop, Paul, Coffea, Nicolas et la pharmacie, sont les seules enseignes à rester ouvertes. Une soixantaine de commerces ont donc baissé le rideau. « On se croirait en plein confinement comme l'année dernière en mars », constatait Floriane qui sortait de la pharmacie. L'annonce de Jean Castex a été brutale pour certains commerçants vendredi 29 janvier. « Toute la profession a été surprise par la rapidité d'application », relève Benoit Héron, directeur du centre commercial Coty. Décrétée vendredi soir par le gouvernement, la fermeture a été effective dès le samedi soir. « Mais pas le choix, nous avons respecté et appliqué la règle », explique Benoit Héron. Et ce dès samedi 18 h. L'après-midi, le centre Coty a fait le plein. « Beaucoup de clients ont anticipé la fermeture des magasins et ont voulu profiter des derniers jours de soldes », souligne le directeur du centre Coty également à la tête du centre commercial Océane à Gonfreville-l'Orcher.

Là-bas, seules la pharmacie et parapharmacie et la boulangerie Paul sont restées ouvertes. Une quarantaine de magasins ont donc fermé leurs portes.

Au centre commercial Grand Cap au Mont-Gaillard, les mêmes mesures ont été appliquées : les magasins alimentaires et la pharmacie maintiennent leur ouverture.

Aux Docks Vauban, les trois restaurants Del Arte, Old Wide West et Miyaki peuvent continuer les livraisons, tout comme le caviste. Le centre commercial est complètement fermé aux clients. « Nous attendons avec impatience que tout ça soit derrière nous », constate la directrice Clémence Grégoire.

Une annonce qui passe mal

« Nous essayons d'être proches des commerçants, mais certains ressentent un réel sentiment d'injustice », plaide Michaël Gnabro, directeur du centre commercial La Lézarde, à Montivilliers. A l'intérieur, Auchan, la pharmacie, la boulangerie et Jeff de Bruges sont restés ouverts. Dans la galerie marchande, ce sont soixante-dix magasins qui ont fermé pour une durée encore indéterminée.

A l'extérieur, Maisons du monde, Cultura ou encore le salon de coiffure Jean-Louis David peuvent accueillir des clients. Sur la zone d'activités, où tous les commerces sont à l'extérieur, tout est ouvert.

Pour le moment, les directeurs et directrice des centres commerciaux qui ont appliqué le décret du gouvernement n'ont aucune date de réouverture.

Virginie Veiss

v.veiss@paris-normandie

Les couloirs du centre commercial Coty étaient vides ce mardi après-midi. Monoprix, Biocoop, Paul, Coffea, Nicolas et la pharmacie, sont les seules enseignes à rester ouvertes. Une soixantaine de commerces ont donc baissé le rideau. « On se croirait en plein confinement comme l'année dernière en mars », constatait Floriane qui sortait de la pharmacie. L'annonce de Jean Castex a été brutale pour certains commerçants vendredi 29 janvier. « Toute la profession a été surprise par la rapidité d'application », relève Benoit Héron, directeur du centre commercial Coty. Décrétée vendredi soir par le gouvernement, la fermeture a été effective dès le samedi soir. « Mais pas le choix, nous avons respecté et appliqué la règle », explique Benoit Héron. Et ce dès samedi 18 h. L'après-midi, le centre Coty a fait le plein. « Beaucoup de clients ont anticipé la fermeture des magasins et ont voulu profiter des derniers jours de soldes », souligne le directeur du centre Coty également à la tête du centre commercial Océane à Gonfreville-l'Orcher.

Là-bas, seules la pharmacie et parapharmacie et la boulangerie Paul sont restées ouvertes. Une quarantaine de magasins ont donc fermé leurs portes.

Au centre commercial Grand Cap au Mont-Gaillard, les mêmes mesures ont été appliquées : les magasins alimentaires et la pharmacie maintiennent leur ouverture.

Aux Docks Vauban, les trois restaurants Del Arte, Old Wide West et Miyaki peuvent continuer les livraisons, tout comme le caviste. Le centre commercial est complètement fermé aux clients. « Nous attendons avec impatience que tout ça soit derrière nous », constate la directrice Clémence Grégoire.

Une annonce qui passe mal

« Nous essayons d'être proches des commerçants, mais certains ressentent un réel sentiment d'injustice », plaide Michaël Gnabro, directeur du centre commercial La Lézarde, à Montivilliers. A l'intérieur, Auchan, la pharmacie, la boulangerie et Jeff de Bruges sont restés ouverts. Dans la galerie marchande, ce sont soixante-dix magasins qui ont fermé pour une durée encore indéterminée.

A l'extérieur, Maisons du monde, Cultura ou encore le salon de coiffure Jean-Louis David peuvent accueillir des clients. Sur la zone d'activités, où tous les commerces sont à l'extérieur, tout est ouvert.

Pour le moment, les directeurs et directrice des centres commerciaux qui ont appliqué le décret du gouvernement n'ont aucune date de réouverture.

Virginie Veiss

v.veiss@paris-normandie

Un décret paru samedi 30 janvier

Dans la nuit de samedi 30 janvier le décret d'application de la fermeture des centres commerciaux de 20 000 m² et plus, est paru.

Il est indiqué que : « Les centres commerciaux ou les magasins de vente dont la surface est égale ou supérieure à 20 000 m² devront rester fermés même aux retraits de commande ». Et ce jusqu'à nouvel ordre.

Pour les magasins de plus de 400 m², la jauge passe à 10 m² par personne.

0Kz4SAgTVlyVAze_xJfJPYqSFv7WoAebgn8WOooyRhIeI_QZ8-ix54oaW5Sz_U0GIciNNOobVAYFJoF_fMKtYcAYE0vC336pq-csWeh9G-gMWVI

Tous droits réservés à l'éditeur

Date : 03/02/2021
Heure : 05:18:17

lemediacom.com
Pays : France
Dynamisme : 12

Visualiser l'article

TalentView inaugure l'année 2021 avec l'acquisition de trois nouveaux clients

TalentView, l'entreprise nordiste expert en recrutement 2.0, accompagne, depuis janvier, trois nouveaux clients pour les aider à digitaliser leur stratégie de recrutement grâce à un outil 100% digital et personnalisé. Tout d'abord, c'est le géant du textile La Redoute qui rejoint la startup pour digitaliser ses processus de recrutement. C'est ensuite le spécialiste des vins et spiritueux, Nicolas, qui va utiliser TalentView pour le recrutement de ses stagiaires, dont les besoins RH vont être accompagnés via cette solution digitale et 100% personnalisée. Enfin, Auxi'life, expert du service à la personne, va être accompagné dans la recherche de nouveaux collaborateurs.

Tous droits réservés à l'éditeur





EN BREF...

TalentView inaugure l'année 2021 avec l'acquisition de trois nouveaux clients

TalentView, l'entreprise nordiste expert en recrutement 2.0, accompagne, depuis janvier, trois nouveaux clients pour les aider à digitaliser leur stratégie de recrutement grâce à un outil 100% digital et personnalisé. Tout d'abord, c'est le géant du textile La Redoute qui rejoint la startup pour digitaliser ses processus de recrutement. C'est ensuite le spécialiste des vins et spiritueux, Nicolas, qui va utiliser TalentView pour le recrutement de ses stagiaires, dont les besoins RH vont être accompagnés via cette solution digitale et 100% personnalisée. Enfin, Auxi'life, expert du service à la personne, va être accompagné dans la recherche de nouveaux collaborateurs.

Tous droits réservés à l'éditeur

BUSINESS INSIDER FRANCE

Date : 03/02/2021
Heure : 10:41:38
Journaliste : Claire Sicard

www.businessinsider.fr
Pays : France
Dynamisme : 9

Visualiser l'article

Prisunic, Mammouth, Shopi... Ces 7 enseignes de supermarchés aujourd'hui disparues ont marqué leur époque



Les hypermarchés Mammouth font partie des enseignes de la grande distribution qui ont aujourd'hui disparu en France. © Getty Images/Alain BUU

Les supermarchés Leclerc, les hypermarchés Carrefour et les magasins Intermarché : selon le baromètre de Dunnhumby, ces trois enseignes seraient les préférées des Français pour faire leurs courses en 2020. L'attachement à une enseigne semble un critère de choix déterminant pour attirer les clients dans un point de vente ou sur son site internet. Parfois aussi, on n'a plus le choix : certaines enseignes de supermarchés disparaissent au fil des années et changent de propriétaire, et donc de nom.

En fonction de votre âge, peut-être avez-vous déjà fait vos courses chez Prisunic ou Mammouth, ou entendu parler de ces enseignes désormais tombées dans l'oubli. Mais pourquoi finissent-elles par disparaître ? "Deux causes sont possibles, soit le rachat par un autre groupe, soit la mauvaise gestion", explique à Business

Tous droits réservés à l'éditeur

Insider France Olivier Dauvers, spécialiste du secteur depuis plus de 30 ans. Les cas de mauvaise gestion sont légion : par exemple Codec, Montlaur, Euromarché ou encore l'enseigne Rallye, sauvée in extremis par le groupe Casino alors qu'elle était au bord de la faillite.

À lire aussi — Leclerc, Decathlon, Lidl, Netflix... Les marques qui ont fait le plus de bruit en 2020

Quant aux rachats, "c'est en général le groupe prédateur qui remporte la mise", détaille le spécialiste. C'est-à-dire que celui qui rachète étant en meilleure forme économique et plus puissant, sa proie est en général diluée et perd son nom au profit du nouveau propriétaire. Au risque de perdre également les clients fidèles à une marque et à un nom ? La réponse est beaucoup moins évidente qu'on ne pourrait le croire et les risques finalement minimes. "L'enseigne remplacée étant moins bonne, il n'y a que du mieux en cas de rachat pour les clients, même fidèles", assure Olivier Dauvers. "Mais des années plus tard, certains clients continuent toujours d'appeler les enseignes par leurs anciens noms", précise-t-il, amusé.

Business Insider France a sélectionné **une liste non exhaustive de 7 enseignes de la grande distribution aujourd'hui disparues en France,** mais qui ont marqué leur époque :

Tous droits réservés à l'éditeur

BUSINESS INSIDER FRANCE

www.businessinsider.fr
Pays : France
Dynamisme : 9

Date : 03/02/2021
Heure : 10:41:38
Journaliste : Claire Sicard

Visualiser l'article

Prisunic, le "beau au prix du laid"



Caissière et clients dans un supermarché Prisunic en septembre 1974 à Paris. Getty Images/Gilbert UZAN

Appelée familièrement "Prisu", l'enseigne a été le symbole de la société de consommation qui s'est développée en France pendant la période des Trente Glorieuses. La marque Prisunic a été lancée en décembre 1931 par les magasins du Printemps, afin de concurrencer la chaîne Uniprix lancée en 1928 par les Nouvelles Galeries, son concurrent direct. Les magasins Prisunic, situés dans les centres-ville, proposaient une sorte de grand bazar pour la maison avec des produits courants non alimentaires, mais aussi quelques articles frais et de l'épicerie, le tout à "prix bon marché".

Dans les années 50, le slogan de l'enseigne devient "Le beau au prix du laid !", finissant d'asseoir un peu plus la popularité de Prisunic en France. Les ouvertures se multiplient et, en 1970, l'enseigne compte plus de 350 magasins dans l'Hexagone, dont les deux tiers en franchises via des "affiliés". Une première tentative de fusion avec Monoprix est envisagée dès 1977 mais abandonnée par les propriétaires, le groupe Printemps. Les difficultés s'amoncellent : vingt ans plus tard, Prisunic ne compte plus que 132 magasins. Avec l'appui du groupe Casino, l'enseigne est alors rachetée par Monoprix en octobre 1997. Les points de vente, largement

Tous droits réservés à l'éditeur

déficitaires, sont soit démantelés, soit intégrés sous l'enseigne Monoprix. La dissolution totale de Prisunic est actée en 2002. Le dernier magasin, à Noisy-le-Sec, en banlieue parisienne, ferme ses portes en 2003.

Continent, le géant de l'hypermarché français



L'hypermarché Continent de Francheville, dans le Rhône (69). Photo non datée. Getty Images/Michel TRONCY

L'enseigne Continent a été créée par le groupe Promodès, ancien poids lourd de la distribution en France qui possédait aussi les marques Shopi, 8 à Huit, Dia et Champion. Le premier magasin a ouvert ses portes en 1972 à Ormesson-sur-Marne (Val de Marne). Les points de vente Continent étaient des hypermarchés offrant des quantités astronomiques de produits à prix bas, alimentaires ou non. Dans les années 90, l'enseigne comptait 87 magasins dans l'Hexagone et près de 250 dans le monde entier : Portugal, Italie, Grèce, Taïwan, etc.

En 1999, le groupe Promodès fusionne avec Carrefour. Les hypermarchés Continent français basculent alors tous peu à peu sous la marque Carrefour, le dernier changeant de nom en août 2000. La marque Continent existe néanmoins encore au Portugal sous le nom de "Continente".

Tous droits réservés à l'éditeur

Shopi, les maxi supérettes de proximité



Devanture d'un magasin Shopi en 2002 à Paris. Lamolie Arnaud/ABACA

Shopi est une enseigne créée en 1973, là encore par le groupe Promodès. Les magasins Shopi étaient alors considérés comme des commerces de proximité, le plus souvent situés dans le centre des villes. Le slogan de l'époque ? "Y'a pas plus près, y'a pas plus frais". Les points de vente de l'enseigne étaient néanmoins généralement de taille supérieure à une petite supérette de produits de dépannage, ce qui permettait d'offrir aux clients une offre plus large et presque autant de produits que dans un supermarché.

En 1999, le groupe Promodès fusionne avec le distributeur Carrefour : les 400 magasins de l'enseigne changent donc de mains. Il faudra attendre dix ans, en 2009, pour que Carrefour annonce officiellement la bascule progressive des points de vente Shopi sous enseigne Carrefour City ou Carrefour Contact. Le dernier magasin Shopi fermera ses portes en 2017 à Ablis (Yvelines).

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

Félix Potin, l'ancêtre des supermarchés d'aujourd'hui



Devanture d'un magasin Félix Potin à Paris en 1995. Getty Images/pitchal frederic

"Félix Potin, on y revient !". S'il y a bien une enseigne qui a marqué l'histoire de la grande distribution française, c'est celle-ci. Créée sous le Second Empire, au XIXe siècle, son propriétaire éponyme, Félix Potin, est l'inventeur de l'épicerie moderne : prix fixes, promotions, livraison à domicile, etc. Le fondateur décède en 1871, mais ses héritiers reprennent les rênes. Après la Première Guerre mondiale, les épiceries Félix Potin se développent en province et en 1923, l'enseigne compte 70 magasins. À cette période et jusqu'en 1945, des luttes de pouvoir et l'affaiblissement des héritiers diluent progressivement l'emprise de la famille Potin sur l'entreprise. En 1958, il ne reste qu'une quarantaine de magasins en France.

André Mentzelopoulos acquiert alors la marque Félix Potin et la relance. En 1980, la marque Félix Potin compte plus de 1 300 magasins en France, de toute taille, mais la concurrence des supermarchés et autres hypermarchés en libre-service est rude, et le distributeur devient déficitaire en 1984. Après être passée entre plusieurs mains, l'enseigne est rachetée en septembre 1988 par le groupe Promodès qui ne s'intéresse qu'aux 150 supermarchés Félix Potin, les 800 autres petites boutiques étant revendues au groupe Castel, propriétaire du caviste Nicolas.

Tous droits réservés à l'éditeur

Dans les années 90, les frères Sayer tente une ultime relance de l'enseigne, mais les prix trop hauts freinent les ventes en magasin, Félix Potin perd alors ses derniers clients. Le groupe, qui compte alors près de 400 magasins et plus de 1 000 salariés, est liquidé en décembre 1995. Promodès reprendra une centaine de points de vente, Franprix trois supermarchés. Pourtant, la marque Félix Potin existe toujours aujourd'hui : elle est utilisée par une entreprise située dans le Sud de la France qui distribue des produits alimentaires pour la restauration collective, commerciale et les artisans boulangers.

Mammouth, les hypermarchés qui écrasent les prix



Une cliente devant un hypermarché Mammouth en février 1992. Getty Images/Alain BUU

"Mammouth écrase les prix", promettait le slogan de l'enseigne, illustré par un logo représentant l'énorme animal préhistorique. Difficile de faire plus clair à l'époque ! Le premier hypermarché Mammouth a ouvert ses portes en 1968 à Montceau-les-Mines (Saône-et-Loire). Contrairement à d'autres distributeurs, l'enseigne n'est pas "intégrée" : elle appartient à la fois à un groupe de distribution, Docks de France, et à une centrale d'achat, Paridoc : sept distributeurs utilisent alors la marque Mammouth.

Tous droits réservés à l'éditeur

En 1993, l'enseigne compte 89 hypermarchés en France. D'une surface moyenne de 5 000 m², soit deux fois moins que Carrefour par exemple, ses points de vente proposent des prix bas et un choix plus réduit que ses concurrents. En 1996, le distributeur Auchan rachète le groupe Docks de France, devenu entre-temps actionnaire majoritaire de Mammouth, malgré la bonne santé de l'enseigne. Le nouveau propriétaire remplacera petit à petit les magasins rachetés par des Auchan et le dernier Mammouth fermera ses portes en octobre 2009 dans l'Oise.

ED, le premier hard-discounter de France



Belpress/ANDBZ/ABACA

Le premier magasin ED a ouvert ses portes en France en 1978 à Vincennes (Val de Marne), sous le signe du discount et des prix bas. Dans des magasins de taille moyenne, ED propose un assortiment de produits restreints mais pas chers, le plus souvent présentées encore dans des cartons ou sur des palettes. Les supermarchés hard discount sont nés en France. En 1981, le groupe Carrefour rachète des parts de l'enseigne ED avant de l'acquérir totalement en 1984. Avec une centaine de magasins en France en 1987, ED prospère. C'était sans compter l'arrivée dans l'Hexagone en 1988 des concurrents venus d'Allemagne avec Lidl et Leader Price.

Tous droits réservés à l'éditeur

À partir de 1996, le groupe Carrefour décide de faire passer ses magasins ED du "hard discount" au "soft discount" : davantage de produits sont proposés à la vente, notamment issus de grandes marques, plus de fruits et légumes sont mis en vente et une rénovation des points de vente est mise en place. ED se repositionne donc sur les supermarchés discount de proximité, souhaitant se développer en centre-ville. En 2002, l'enseigne compte 458 magasins en France, dont 113 à Paris et en banlieue parisienne et 345 dans les plus grandes villes de province. Mais dès le printemps 2009, le propriétaire Carrefour décide de faire basculer certains magasins ED sous l'enseigne Dia. Les chose s'accélèrent et, fin 2010, 300 points de vente ont déjà changé de nom. Le dernier magasin ED sera remplacé par un Dia en 2012, entraînement la disparition de l'enseigne.

Euromarché, l'un des pionniers des hypermarchés



Octobre 1977, la chaîne de magasins Euromarché lance les "produits Orange", des articles à petits prix pour aider le consommateur. Getty Images/Laurent MAOUS

"Une nouvelle race de magasins". C'est par ce slogan que se définit l'enseigne Euromarché lors de sa création en 1968. Ces hypermarchés proposaient de très nombreux produits au sein de leurs immenses allées. Le groupe Euromarché s'est alors diversifié : au début des années 90, l'enseigne comptait 77 hypermarchés,

Tous droits réservés à l'éditeur

47 magasins de bricolage Bricorama et 57 cafétérias Eris. En proie à de grosses difficultés financières, l'entreprise est rachetée par son grand rival de l'époque, Carrefour.

Dans les mois qui suivent le rachat, les magasins Euromarché sont peu à peu remplacés par l'enseigne Carrefour, notamment pour les points de vente les plus grands et les plus performants. Les magasins de plus petite taille sont alors revendus à Mammouth, Rallye, Cora ou encore Leclerc. Le dernier magasin Euromarché en France métropolitaine disparaît en 1994. Un seul hypermarché subsiste aujourd'hui sous l'enseigne, au Robert en Martinique.

Tous droits réservés à l'éditeur

www.paris-normandie.fr
Pays : France
Dynamisme : 63

Visualiser l'article

Covid-19. Centres commerciaux au Havre et son agglo : qui reste ouvert et qui ferme ?

Économie. Le Premier ministre a annoncé, vendredi 29 janvier, la fermeture des centres commerciaux de 20 000 m² et plus. Seules les enseignes alimentaires et pharmacies ont le droit de rester ouvertes dans les centres fermés. Tour d'horizon au Havre et dans l'agglomération.

Les couloirs du centre commercial Coty étaient vides ce mardi après-midi. Monoprix, Biocoop, Paul, Coffea, Nicolas et la pharmacie, sont les seules enseignes à rester ouvertes. Une soixantaine de commerces ont donc baissé le rideau. « On se croirait en plein confinement comme l'année dernière en mars » , constatait Floriane qui sortait de la pharmacie. L'annonce de Jean Castex a été brutale pour certains commerçants vendredi 29 janvier. « Toute la profession a été surprise par la rapidité d'application » , relève Benoit Héron, directeur du centre commercial Coty. Décrétée vendredi soir par le gouvernement, la fermeture a été effective dès le samedi soir. « Mais pas le choix, nous avons respecté et appliqué la règle » , explique Benoit Héron. Et ce dès samedi 18 h. L'après-midi, le centre Coty a fait le plein. « Beaucoup de clients ont anticipé la fermeture des magasins et ont voulu profiter des derniers jours de soldes » , souligne le directeur du centre Coty également à la tête du centre commercial Océane à Gonfreville-l'Orcher.

Là-bas, seules la pharmacie et parapharmacie et la boulangerie Paul sont restées ouvertes. Une quarantaine de magasins ont donc fermé leurs portes.

Au centre commercial Grand Cap au Mont-Gaillard, les mêmes mesures ont été appliquées : les magasins alimentaires et la pharmacie maintiennent leur ouverture.

Aux Docks Vauban, les trois restaurants Del Arte, Old Wide West et Miyaki peuvent continuer les livraisons, tout comme le caviste. Le centre commercial est complètement fermé aux clients. « Nous attendons avec impatience que tout ça soit derrière nous » , constate la directrice Clémence Grégoire.

Une annonce qui passe mal

« Nous essayons d'être proches des commerçants, mais certains ressentent un réel sentiment d'injustice » , plaide Michaël Gnabro, directeur du centre commercial La Lézarde, à Montivilliers. À l'intérieur, Auchan, la pharmacie, la boulangerie et Jeff de Bruges sont restés ouverts. Dans la galerie marchande, ce sont soixante-dix magasins qui ont fermé pour une durée encore indéterminée.

À l'extérieur, Maisons du monde, Cultura ou encore le salon de coiffure Jean-Louis David peuvent accueillir des clients. Sur la zone d'activités, où tous les commerces sont à l'extérieur, tout est ouvert.

Pour le moment, les directeurs et directrice des centres commerciaux qui ont appliqué le décret du gouvernement n'ont aucune date de réouverture.

Un décret paru samedi 30 janvier

Dans la nuit de samedi 30 janvier le décret d'application de la fermeture des centres commerciaux de 20 000 m² et plus, est paru.

0WykdZ4mFTlv3U_n1PbrICs_YQWpv0yQtrz04SR6OBz4nOfQ-CVDYy4Lv_qlHyfYQohleAEeQpUFbhQs_UEJBOgNDAw

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

Il est indiqué que : « Les centres commerciaux ou les magasins de vente dont la surface est égale ou supérieure à 20 000 m² devront rester fermés même aux retraits de commande » . Et ce jusqu'à nouvel ordre.

Pour les magasins de plus de 400 m², la jauge passe à 10 m² par personne.

Pour les enseignes qui n'appartiennent pas à un centre commercial fermé ou qui sont plus petits que 20 000 m² pourront continuer de rester ouverts de 6 h à 18 h, en respectant une nouvelle jauge.

Retrouvez notre carte interactive sur les lieux qui ferment, en Normandie :

Virginie Veiss



Quelques commerces sont encore ouverts au centre Coty. Parmi eux, la pharmacie. (Photo V. Veiss/PN)

i

0WykdZ4mFTlv3U_n1PbrICs_YQWpv0yQtrz04SR6OBz4nOfQ-CVDYy4Lv_qlHyfYQohleAEeQpUFbhQs_UEJBOgNDAw

Tous droits réservés à l'éditeur



Où trouver Cannes Soleil* ?

Plus de cent points de dépôt répartis dans tous les quartiers vous permettent de vous procurer Cannes Soleil sans difficulté

Cave Nicolas	21 rue d'Antibes
Le Nôtre	63 rue d'Antibes
La FNAC	83 rue d'Antibes
Pharmacie de la Californie	137 rue d'Antibes
Léonidas	16 rue Buttura
Hôtel Club Maintenon	14 rue Edith Clavel
Boulangerie Belliard	1 rue Chabaud
Hôtel 3.14	5 rue François Einesy
Frank Provost	14 rue Pasteur
Galerie Lafayette	6 rue Maréchal Foch
Monoprix	9 rue Maréchal Foch
Pharmacie Cannes Gambetta	1 place Gambetta
La Vinothèque	14 rue Marceau
Les Jardins d'Arcadie Cercle Villa Vera	1 av. de Saissy
La Hutte	27 rue Hoche
Jeff de Bruges	21/23 rue des Serbes
Fitlane Cannes Centre	1 rue Jean Jaurès
Lys Immobilier	7 rue Jean Jaurès
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
Cave Nicolas	40 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 bd du Midi
Florella Résidences	17, square Mérimée
Pharmacie de l'Hôtel de ville	1 rue Félix Faure
Pharmacie Centrale	21 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 av. Saint-Jean
Hôtel Ibis centre	3 rue Mozart
Gusti Italiani	3 bd Carnot
Pharmacie du Palais	26 bd Carnot
Villa Carnot Hôtel	33 bd Carnot
Bien à la maison	44 bd Carnot
Tabac, FDJ Tabacaro	47 bd Carnot
Boulangerie au gourmet cannois	56 bd Carnot
Pharmacie Moderne	81 bd Carnot
Tabac Cool	111 bd Carnot
Retravailler Provence	91 bd Carnot, Le Mallory
Fashion beauty lounge by Gisele	4 rue Léopold Bucquet
Hôtel Cannes Riviera	16 bd Alsace
Pharmacie Bouc Cayol	12 bd Montfleury
Institut de beauté Guinot	24 bd Montfleury
Boulangerie La couronne de blé	12 place Commandant Maria
API Provence	32 rue Marcelin Berthelot
Pharmacie Faubert-Gal	40 rue Mimont
Station Total	26 bd République
Pharmacie du Palm Beach	2 place de l'Étang
Boulangerie L'essentiel	32 av. Maréchal Juin
Le jockey club	69 av. Maréchal Juin
Macylien Immo	75-77 av. Maréchal Juin
Pharmacie de Lérins	23 av. de Lérins
Petit Casino	32 av. de Lérins
La Presse qu'île	13 rue Claude Pons
Centre de plongée Easy Dive	2 rue Esprit Violet
Bijou Plage	bd de la Croisette
Cabinet Lépine & Fils Immobilier	81 bd de la Croisette
Kiosque Bôno (n°2)	Moure Rouge
Pharmacie Continentale	19 av. de Grasse
Boulangerie Le Moulin de la Chaumière	132 av. de Grasse
Pharmacie du Parc Ranguin	Cœur de Ranguin
La Vinothèque	6 av. Michel Jourdan
Acacia Fleurs	92 av. Michel Jourdan
Pharmacie des Mimosas	106 av. Michel Jourdan
Pharmacie Fourtier	121 av. Michel Jourdan
Tabac Presse Loto Les Caravelles	121 av. Michel Jourdan
Boulangerie la Canneboise	175 av. Michel Jourdan
Pharmacie Even	11 av. des Buissons Ardents
Pharmacie de La Bocca	41 av. Françis Tonner
Cave Nicolas	69 av. Francis Tonner
Intermarché	130 av. Francis Tonner
Boulangerie Délices des Pains	131 av. Francis Tonner
Cannes Beauty Fit	10 av. de Vallauris
Pharmacie du Prado	73 bd République
Pâtisserie Pissot	75 bd République
Pharmacie du Progrès	167 bd République
La Vie claire	15 bd du Général Vautrin
Boucherie du Parc	48 bd Alexandre III
Jean-Marie Glacier	4 avenue du Roi Albert 1er
Vival Supérette Géant	140 av. de Grasse
Mimi Fleurs	138 av. de Grasse
Boucherie La belle aurore	211 avenue de Grasse
Vaillant immobilier	305 avenue de Grasse
Chez J & R	6 rue de Lille
Pharmacie du Riou	15 bd du Riou
Leclerc Cœur de Ranguin	1 bd Victor Hugo
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

Bien vivre ➤ *Les producteurs locaux défendent une alimentation saine*



Le Marché Paysan Socali : l'adresse pour ceux qui recherchent des produits de qualité

Tous ceux qui recherchent des produits locaux de qualité connaissent la Socali qui est une adresse unique dans la région. L'enseigne a été créée en 1905 par le syndicat agricole de la presqu'île de Guérande qui avait pour objectif de maintenir une agriculture pérenne sur notre territoire en distribuant les produits locaux des agriculteurs et des éleveurs, dans un circuit court. Au fil du temps, la Socali s'est diversifiée en s'ouvrant à des produits de toute la France, et pas seulement, qui ont la particularité d'être vraiment exceptionnels. L'âme de la Socali, c'est un mélange entre des produits locaux que l'on trouve directement chez les fermiers, mais aussi des produits très qualitatifs distribués dans des lieux haut de gamme, comme La Grande Épicerie de Paris, et enfin des produits très spécifiques, qui peuvent venir parfois du bout du monde, mais que l'on ne trouve nulle part ailleurs. Ce marché de proximité défend une alimentation saine, mais aussi une approche éthique en rétribuant équitablement tous les producteurs. Le fait de travailler en direct permet au distributeur de proposer des prix qui sont généralement ceux du marché.

Un commerce équitable avec de bons produits

Fabien Floquet, responsable de la cave et de l'épicerie, explique sa démarche : « *De nouveaux producteurs viennent régulièrement nous proposer leurs produits. Nous nous assurons que ces producteurs et leurs familles sont les premiers consommateurs de leurs propres produits, gage de qualité et de sécurité. Chaque produit est rigoureusement sélectionné, différent ou complémentaire des productions de nos partenaires historiques, petits-enfants des fondateurs du syndicat agricole pour certains d'entre eux ! Sans évidemment rentrer dans les secrets de fabrication, nous voulons savoir quels sont les fournisseurs et les types de produits utilisés. Nous voulons assurer à nos clients que le produit est bon, pas simplement bon à manger, mais aussi bien fabriqué, et qu'enfin la relation humaine est aussi équilibrée*

Tous droits réservés à l'éditeur

avec les salariés ou les fournisseurs. » Fabien Floquet ajoute qu'il a fallu des années de connaissance du terrain pour référencer les produits: *« Le sourcing, c'est toute la richesse de mon métier. Je voyage beaucoup pour aller voir ce qui se fait et je peux trouver de l'inspiration un peu partout. Par exemple, nous proposons les fameux gâteaux allemands, les Stollen, que j'ai découverts sur le marché de Noël de Trèves en Allemagne. Nous sommes les seuls distributeurs de cette marque, d'ailleurs. Ils ont été très surpris lorsque je les ai contactés et ils m'ont demandé comment je les avais trouvés...* » Le mur des épices est aussi unique dans la région avec, par exemple, plus d'une centaine de poivres différents.

400 références de vins

Fabien est caviste de profession et il a notamment travaillé pour l'enseigne Nicolas. Il nous fait découvrir la cave exceptionnelle de la Socali : *« La cave s'est évidemment construite autour des vins de Loire, mais pas seulement, puisque nous avons toujours voulu l'étoffer. Aujourd'hui, le concept est assez complet, avec 400 références de vins, dont une soixantaine de vins étrangers, un espace avec des spiritueux (160 références), mais aussi une cave à bières avec 250 références ».* Là encore, on retrouve l'esprit Socali avec des produits locaux, nationaux et internationaux: *« Chaque fois, nous sommes dans l'idée de proposer un produit artisanal bien fait. Dans un circuit traditionnel, on retrouve toutes les références classiques, alors qu'à la Socali on trouve des choses qui sortent réellement de l'ordinaire. Je passe ma vie à dénicher tout ce qui sort de l'ordinaire, des vins qui ne sont pas faciles à commercialiser, comme un vin d'Uruguay, mais j'ai aussi eu un coup de cœur pour le Tokaji, un vin blanc de Hongrie qui est parfait avec des fruits de mer ou un plateau de fromages. C'est une vraie pépite...* » La cave Socali nous fait traverser la planète avec notamment des vins chiliens, italiens, canadiens ou néo-zélandais.

Des bières surprenantes qui vous feront voyager

L'autre surprise, c'est le rayon dédié aux bières : *«Nous avons un choix de 250 références avec des brasseries québécoises, anglaises, écossaises ou parisiennes qui viennent étoffer l'offre de brasseries locales... Je fais aussi venir des bières du Japon, d'Autriche ou des États-Unis. Par exemple, je travaille avec une brasserie historique de San Francisco qui a eu l'idée de monter les bacs à bières sur le toit de la brasserie le soir pour rafraîchir la bière, avec un phénomène qui n'existe que dans la baie de San Francisco, le Morning Fog, et l'on se retrouve avec un échange iodé entre la bière et ce fameux brouillard...* » Un autre espace est consacré aux alcools forts, comme des rhums et des whiskies, mais aussi des petites surprises : *«Nous avons le Ming River, qui est l'alcool chinois le plus consommé au monde et, par ailleurs, la vodka officielle distribuée au Kremlin, « Legend of Kremlin ». Également, une Aquavitae écossaise, un alcool blanc que l'on retrouve habituellement dans les pays du nord, ainsi que des whiskys italiens ou des vermouths qui sont un peu oubliés...* » Enfin, une nouveauté, avec des sakés puisque la cave Socali lance une gamme de sakés, sélectionnés avec une sommelière japonaise, Mikyung Thual, qui est en France depuis cinq ans et qui collabore avec la Socali : *«Je me suis appuyé sur elle pour créer une gamme de 6 ou 8 sakés. C'est un embryon de ce que nous allons faire dans les années à venir et nous organisons même des master class pour les professionnels de la région ».* La Socali, avec son Marché Paysan, est un lieu unique dans l'ouest de la France et c'est une adresse qui enchantera ceux qui recherchent des produits sains et de qualité.

Socali, Marché Paysan, route du Point du Jour à Saint-Nazaire (L'Immaculée)
Tél : 02 40 22 46 36.

Tous droits réservés à l'éditeur





Tous droits réservés à l'éditeur

Miss Konfidentielle

Date : 13/02/2021
Heure : 01:46:36
Journaliste : Valérie Desforges

misskonfidentielle.com
Pays : France
Dynamisme : 0

Visualiser l'article

Interview de Jean-Luc Monteil, Vice-Président du Medef national



Miss Konfidentielle met en lumière Jean-Luc Monteil, une personnalité rencontrée au siège du Medef. C'est en toute décontraction que nous avons échangé sur sa personnalité, son parcours qui ne manque pas de rebondissements, ses actualités tant professionnelles que personnelles. Sans oublier ses points de vue de vice-président du Medef national qui ne manqueront pas de vous intéresser.

Bonjour Jean-Luc,

La question peut sembler indiscrète. Pour autant, elle n'est pas anodine. Qui se cache réellement derrière l'homme institutionnel ?

(Rire). J'ai grandi dans une famille avec un papa et une maman très occupés.
Ils étaient tous deux commerçants, et il est certain que la valeur travail a toujours eu du sens à leurs yeux.

Avec ma soeur, nous avons profité de notre liberté et il est vrai que je brillais rarement avec de bonnes notes à l'école ! Je préférais jouer au foot et au rugby… ce qui m'a valu de redoubler la classe de 6 ème et au moment où je pouvais redoubler ma 5 ème , mes parents m'ont dit « Mon garçon, nous allons changer les choses » et ils ont décidé de m'envoyer en pension à La Motte-du-Caire. Là j'ai rapidement appris que dans la vie il est important de savoir s'imposer pour se faire respecter car les élèves étaient autant, voire plus indisciplinés que moi. Dans l'écosystème de la pension, il n'y avait pas de demi-mesure, ce qui n'était évidemment pas toujours simple. Heureusement pour moi, la pension était mixte et au grand air (sourire). Ce fut mon premier apprentissage marquant.

Le collège se terminait en fin de 3 ème . De là je suis parti pour décrocher un CAP BEP de restauration-hôtellerie à GAP qui s'est bien passé tant avec mes collègues qu'avec les professionnels. J'ai appris à être

Tous droits réservés à l'éditeur

libre économiquement en gagnant de l'argent dans les brasseries à Manosque très jeune. A cette époque, j'ai rencontré un professeur d'œnologie qui m'a encouragé dans cette voie car selon lui j'étais doué.

A suivi le Bac Technique Hôtelier à Thonon-les-Bains en Haute-Savoie, période pendant laquelle j'ai découvert une certaine facilité à entreprendre, à gérer tous les extras pour l'école Hôtelière. Je me souviens avoir beaucoup travaillé, notamment en apprenant le monde du vin avec des spécialistes… et bien vécu aussi.

J'ai passé le concours de sommelier de France (Savoie, Haute Savoie, Isère, Canton de Genève) à deux reprises et suis arrivé en finale les deux fois. La première fois en tant qu'élève. La 2nde fois lors de mon premier job chez Carrefour.

Instructif ! Merci pour votre franchise bien agréable relative à votre jeunesse.
Nous poursuivons avec votre carrière professionnelle…

Comment cela s'est-il passé chez Carrefour ?

J'avais été chassé en tant qu'acheteur de vin spiritueux à l'âge de 18 ans. Cadre, je travaillais de 5h du matin à 22h pendant 2 ans. C'était passionnant. J'ai vécu à 100 à l'heure puis j'ai démissionné car l'approche du groupe ne me convenait plus.

Puis vous êtes devenu formateur de cavistes chez Nicolas.

Absolument. Une période de travail et aussi de soirées quotidiennes parisiennes au point que l'armée a été salvatrice ! Avec un général que j'ai beaucoup apprécié. Il fallait que je me calme.
Le groupe Nicolas m'avait pressenti pour ouvrir leur réseau de magasins au Royaume-Uni pendant que je faisais l'armée mais la vie en a été autrement puisque ma maman m'a demandé d'aider l'entreprise familiale en difficulté. J'ai accepté de la rejoindre ainsi que mon papa dans le sud de la France à Manosque. J'ai naturellement respecté le contrat et lorsque l'entreprise est devenue saine et rentable je l'ai vendu.

Vous n'auriez pas aimé racheter l'entreprise familiale ?

Pas du tout !
Par contre, j'ai tiré quelques enseignements de cette période et en particulier que certains partenaires de l'entreprise étaient peu à l'écoute, manquaient de professionnalisme et d'offres de services. C'est ainsi que j'ai rejoint le ***groupe Gan*** (départements 04 et 05) sur les sujets de financement et d'assurances. Je me trouvais bien payé pour ce que je faisais mais pensais que mon métier était censé être celui de servir les intérêts de mes clients. C'est de là que j'ai créé un cabinet en vue d'accompagner les clients sur des thématiques précises.

S'agit-il de la création de la Compagnie Financière Colbert ?

Tout à fait. La Compagnie Financière Colbert est née à Manosque et s'est développée à Digne-les-Bains et Sisteron. J'ai commencé seul. En 2021 la Compagnie compte 16 salariés avec le même métier et la même philosophie.
Au début de cette activité je me suis rendu compte que l'environnement était très changeant donc je suis allé préparer un MBA en gestion de patrimoine à KEDGE Business School que j'ai obtenu en deux ans. Puis j'ai fait un DESS à l'université d'Aix de finance et économie. Quelques années plus tard, je me suis rendu à la

Tous droits réservés à l'éditeur

Mecque… L'Université Clermont Auvergne (UCA) afin de suivre la formation de DES gestion du patrimoine. Ces diplômes ont été très importants pour accompagner efficacement mes clients.

Puis vous avez créé et développé la société Ed'En Industries ?

Nous avions développé un ***brevet européen*** destiné au VTT, « le bike up ».
Cette expérience m'a permis de visiter les massifs français, italiens, suisses… Au bout de quelques années de voyages très agréables, on s'est rendu compte que la société n'était pas assez rentable alors nous avons arrêté cette aventure entrepreneuriale.

J'ai alors décidé de me concentrer sur le développement de la compagnie financière Colbert en lançant le courtage en crédit ce qui a permis le ***lancement de la franchise monmeilleurbanquier.com*** , entreprise qui accompagnent les particuliers dans la recherche de financement.
En 2021 nous sommes dans le top 10 des franchises au niveau national avec plus de 40 franchisés en France.

Trois années plus tard, ***j'ai lancé l'entreprise Terres et Constructions*** qui vise à construire des maisons individuelles notamment en Outre-mer.

J'ai également repris des entreprises en difficulté dont un hôtel aux portes d'ITER ; j'ai accompagné des jeunes journalistes aussi pour qu'ils acquièrent les bons réflexes par la reprise de deux titres de la presse écrite…

Et puis… le grand wouahh qui va changer votre vie

C'est exactement cela. Alors que je visitais une ferme avec mon épouse dans la région viticole de Haute-Provence, j'ai fait un grand Waouh !! Cette ferme est devenue le Domaine des Bergeries de Haute Provence qui produit des AOP et IGP d'huile d'olive BIO et de vins Bio également que vous avez récemment mis en lumière sur Miss Konfidentielle et je vous en remercie.

J'ai beaucoup parlé du monde de l'entreprise depuis le début de notre échange.
Je suis tout autant attaché à la nature que je trouve belle ! A mon sens, il faut en prendre soin, préserver les écosystèmes, développer le bio, être collectivement plus responsables… Il est important d'être ancré dans les réalités du quotidien et la terre est une réalité.

C'est ainsi que je préfère travailler avec des gens qui ont un bon esprit que des gens qui n'ont que des résultats.

En local, j'ai été président de la jeune chambre économique, élu à la CCI 04, Président fondateur d'un club de créateurs d'entreprises, Président du patronat pour les Alpes-de-Haute-Provence, Président d'un service de santé au travail, Président du Medef Provence-Alpes-Côte d'Azur…

Parlez-nous de vos missions au sein du Medef

Je me suis de plus en plus investi au sein du Medef et à ce titre j'ai siégé aux côtés de ***Pierre Gattaz*** à Paris. Lorsque ***Geoffroy Roux de Bézieux*** a été élu, il m'a demandé de le rejoindre afin de m'occuper des adhérents en National.

En janvier 2020, je suis nommé vice-président Medef national en charge des adhérents et codirige le comité Outre-mer, métropole, régions….

Tous droits réservés à l'éditeur

Concrètement, je dirige les plénières, j'anime le réseau et l'assemblée mensuelle du Medef, je siège au comité exécutif…

N'est-ce pas trop de missions à gérer ?

Tout est lié vous savez, j'ai un rôle de coordinateur et c'est très bien.

Le moteur de tout cela c'est « Faire et Transmettre ».
Ce qui me plaît, c'est construire en équipe, entreprendre.
Entreprendre est un espace d'expression sans équivalent pour moi et il est vrai que cela me passionne autant quand cela se passe bien… que moins bien. L'adaptation est essentielle.

Pour les lecteurs qui connaissent peu le Medef, quelles sont les informations à retenir ?

Au Medef même des personnes comme moi qui n'ont pas fait que de grandes écoles ou dirigent de grands groupes ont la possibilité de grandir au sein de l'association.
80 % de nos adhérents sont des entrepreneurs qui ont moins de 20 salariés et si nous avons autant de petites structures c'est qu'elles obtiennent les services qu'elles attendent.
Le Medef national compte 200 salariés.
On traite de tous les sujets tels que l'environnement, l'Europe, le sport… à la demande des adhérents.
En parlant de sport, Geoffroy Roux de Bézieux comme Patrick Martin Pdt Délégué, ont joué au rugby aussi et nous savons très bien qu'il faut des gros devant et des plus légers derrière. Nous donc besoin de tous !

Avez-vous déjà organisé des tournois de rugby au sein du Medef ?

Pas encore ! C'est une bonne idée lorsque la Covid-19 sera passée … (sourire).

Le Medef est un interlocuteur régulier du gouvernement…

Absolument. Et nous avons souvent le choix entre deux alternatives de communication : la boxe ou le judo. La boxe qui consiste à « cogner », « crier fort ». Le judo qui demande d'utiliser l'énergie de l'autre », il s'agit d'un sport de contact. Au Medef, nous pratiquons plutôt le judo car plus utile pour nos adhérents.

Je pense que nous sommes des gaulois réfractaires et lorsqu'il faut faire, on s'aperçoit qu'il y a peu de gens qui ont la capacité et le courage de faire. Je ne suis ni de droite ni de gauche, simplement respectueux à l'égard des personnes qui cherchent à solutionner des problèmes et permettre à notre pays de garder des entrepreneurs motivés et innovants.

Au Medef on préfère avancer, échanger avec les membres du gouvernement en B2B plutôt que de s'affronter au regard de tous. Ce n'est bon pour personne, on peut avoir des convictions et les faire progresser !
Je pense que le gouvernement actuel ne peut être tenu responsable de tous nos maux, même ceux qui ont été initiés par les gouvernements précédents.
Sur le plan sanitaire, on s'en remet aux scientifiques. Sur le plan économique, on parle beaucoup des aides faites aux entreprises. Elles répondent à la détresse de certains et c'est aussi une aubaine pour d'autres. Ces aides ne couvrent pas tous les besoins et on constate partout en France des entreprises qui s'étiolent. Or un tissu économique qui s'affaiblit, c'est un pays qui s'affaiblit.

Tous droits réservés à l'éditeur

Je pense que nous nous dirigeons vers un pays très endetté, des acteurs économiques disparus, un marché de l'Europe en difficulté… comme après une guerre. Il nous faudra remonter les manches afin que la France soit belle non pas pour son passé mais aussi pour son avenir !

Qu'entendez-vous par l'expression « Il nous faut remonter les manches » ?

Être un pays juste qui a la capacité d'aider ceux qui sont vraiment en difficulté.
Parfois certaines personnes profitent du système et ce tant chez les patrons que chez les salariés.
Je pense que notre proche actualité imposera un moment de vérité.
Pour cela nous devons, en tant que citoyens, nous prendre davantage par la main.
Savoir donner avant de recevoir tout comme en agriculture… On récolte après avoir semé et pris soin de la terre. Il est temps de revenir aux adages paysans, sinon cela sera le chaos.

Les conséquences de la crise nous ramènerons peut-être davantage au sens des choses.
Autrement dit, si j'ai des droits ouverts c'est que j'ai travaillé pour obtenir ces droits. Beaucoup ont perdu cette notion. Je pense que nous pourrons nous en sortir que si nous jouons plus collectif.

Cette crise sanitaire va générer la disparition de pans économiques et il est certain que nous ne ferons pas marche arrière. Ce sera alors au monde politique et économique de s'adapter.
Tous les métiers qui s'éloigneront de la réactivité seront condamnés et ce sera l'émergence de nouveaux métiers, de nouvelles entreprises.
Ce cycle est naturel sauf que désormais il s'accélère et on voit bien que le citoyen vit une rupture.
Nous sommes rentrés dans un monde différent. On veut du prix, une meilleure relation à l'environnement… tout autant de sujets qui ne sont plus souhaités mais exigés le plus souvent.
Les entreprises de demain seront celles qui auront compris ces changements.

J'ai vu la grande distribution provoquer la désertification des centres-villes. Aujourd'hui la grande distribution boxe avec Amazon, Cdiscount…

Pourquoi êtes-vous si peu visible dans les médias ?

Je préfère la lumière qui éclaire à celle qui brille, tout simplement.

Mon job c'est gérer et animer l'interne, participer à certaines négociations nationales, accompagner les entreprises dans leur transformation.

Nous allons bientôt nous quitter… Comment occupez-vous vos moments de tranquillité ?

J'adore bouquiner le week-end au Domaine des Bergeries lorsque je ne taille pas une haie un jour de pleine lune (rire) ! Les amateurs de jardinage me comprendront.

J'ai la chance d'avoir une famille formidable autour de mes filles et mon exceptionnelle épouse avec qui je partage ma vie et que je remercie ici pour me donner la possibilité d'entreprendre.

Je pense que chacun de nous a des capacités à développer. Tout comme les leaders politiques. On attend qu'ils donnent le meilleur d'eux-mêmes au Pays comme le font les entraîneurs sportifs pour leur équipe. Espérons que la crise que nous traversons soit un révélateur pour nous tous.

Tous droits réservés à l'éditeur

Date : 15/02/2021
Heure : 12:43:42

www.sudouest.fr
Pays : France
Dynamisme : 326

Visualiser l'article

Le "Petit Nicolas" de Sempé : une aventure débutée dans "Sud Ouest Dimanche"

BORDEAUX - Le dimanche 28 février 2021 s'achèvera l'exposition en ligne "Revivez Sempé en liberté" qui s'est tenue au Musée Mer Marine. 61 ans

auparavant, le 29 mars 1959, les lecteurs de "Sud Ouest Dimanche" découvraient les histoires de "Nicolas", un petit garçon créé par le dessinateur bordelais et le scénariste René Goscinny.

"Sempé en liberté", l'exposition rétrospective de l'œuvre de Jean-Jacques Sempé, du 29 mai au 6 octobre 2919, au musée Mer Marine à Bordeaux qui a permis de découvrir quelques inédits du dessinateur bordelais qui a commencé sa carrière au journal "Sud Ouest", a fait l'objet d'une exposition en ligne, visible jusqu'au 28 février 2021.

"Sud Ouest Dimanche" a donné sa chance à bon nombre de jeunes talents et a toujours fait la part belle aux dessins humoristiques. Yvan Le Louarn, alias Chaval , a participé au lancement de "Sud Ouest Dimanche" en 1949 et a ouvert la voie à d'autres dessinateurs du cru devenus célèbres, comme Jean-Jacques Sempé ou Michel Iturria , qui ont fait leurs premières armes dans notre publication.

Le Bordelais Jean-Jacques Sempé

Né à Bordeaux en 1932, Jean-Jacques Sempé a usé ses fonds de culottes sur les bancs de l'école David-Johnston, qui a largement inspiré le décor des aventures du "Petit Nicolas"

C'est l'une des rares évocations de son passé bordelais. Il a quitté sa ville natale à 19 ans, en 1951, pour s'engager dans l'armée, et pour ne quasiment jamais y revenir. Il s'est fait adopter par Paris.Cette même année, ses premiers dessins sont publiés dans nos colonnes. Dans les années 1950, Jean-Jacques Sempé rencontre un autre débutant, un certain… René Goscinny . Une rencontre qu'il décrit fin 2002 à un journaliste de "Sud Ouest" : "À la fin des années 1950, je travaillais avec une agence à laquelle collaborait également René Goscinny."

Le feuilleton hebdomadaire du "Petit Nicolas"

"Un jour, un hebdomadaire belge a besoin d'un dessin en couleurs d'un garnement. Je file chez moi, je fouille dans mes dessins, je trouve l'esquisse d'un galopin. Reste à lui trouver un nom. En route vers mon rendez-vous, je vois une affiche des vins Nicolas, qui est également le prénom de mon fils.

Voilà pour le baptême. René Goscinny cherchait à placer des scénarios. Je lui montre mon Nicolas, lui raconte l'école telle que je m'en souviens, les colonies de vacances, la vie d'un jeune couple avec un enfant. Goscinny écrivait mes historiettes. Dans le même temps, Henri Amouroux, qui s'occupait alors de “Sud Ouest Dimanche”, où j'arrivais à placer quelques dessins, nous demande quelque chose. On lui propose notre histoire. Le Petit Nicolas de Sempé et Goscinny était né. »

La toute première planche, « Les Aventures du Petit Nicolas », paraît le 16 septembre 1956 dans "Sud Ouest Dimanche", dans une page intitulée "Le Dimanche de nos enfants". Elle accompagne un concours de dessins supervisé par "Oncle Bob" et réservé aux jeunes lecteurs, dont le slogan était : "Nous voulons que tu participes désormais à la vie de ton journal. Aussi, nous te proposons ceci : tu vas dessiner pour “Sud Ouest Dimanche”."

0Kzf_hQTH52jTjO073tOIgXPYzXemUq9m_tOfFBVnbtnq0DRo6niz2u7YEIdI_zbMv1vPpQxYw1wE-80sBzAa7wOTk1

Tous droits réservés à l'éditeur

Le dessin n'est pas tout à fait celui que l'on connaîtra un peu plus tard. Il faudra attendre le 29 mars 1959 pour retrouver le vrai feuilleton hebdomadaire "Nicolas", qui animera les pages du journal jusqu'à la rentrée 1964.

Depuis, le jeune Bordelais aux traits mal assurés a fait beaucoup de chemin. Il a travaillé pour "Paris Match", illustré 106 couvertures de la célèbre revue américaine "The New Yorker ", publié des dizaines d'albums et la cultissime série de livres illustrés "Le Petit Nicolas".

Un film, une appli numérique et une expo pour ses 60 ans

Le crayon de Sempé a donné vie à d'autres personnages, tout aussi attachants que Nicolas. Monsieur Lambert, un homme timide et modeste, apparu dans un album en 1965, Marcellin Caillou, créé en 1969, un autre petit garçon, grand timide lui aussi, qui rougit pour un rien, ou encore Raoul Taburin, un réparateur de vélos dans un village qui n'a jamais réussi à tenir sur une selle... Une adaptation au cinéma de ce personnage poétique, héros du livre éponyme de Sempé, paru en 1995 chez Gallimard est sortie le 17 avril 2019. Réalisée par Pierre Godeau, il est incarné par le comédien belge Benoît Poolvoorde.

Plus que jamais dans l'air du temps, le personnage de Sempé se met aussi au numérique, avec un cahier de dessin animé Le Petit Nicolas , une application qui transforme un coloriage en dessin animé (Blink Book de Claire Faÿ, Editions animées). Enfin, une exposition lui est consacrée ce week-end à Paris, les 30 et 31 mars, à la Fondation Louis-Vuitton.

EN LIBRAIRIE

"Le Petit Nicolas, la bande dessinée originale", Sempé et Goscinny, Folio Junior, 96 p. , 6,90 euros. "Le Petit Nicolas fait la fête !" , de Goscinny ete Sempé, Imav Editions, 104 p. 19,90 euros. Le livre de l'exposition rétrospective en vente à la librairie du Musée Mer Marine à Bordeaux : « Sempé, itinéraire d'un dessinateur d'humour » . Textes de Marc Lecarpentier, Editions Martine Gossieaux



Un extrait de la page de "Sud Ouest Dimanche" du 29 mars 1959. © Crédit photo : Archives Sud Ouest

0Kzf_hQTH52jTjO073tOIgXPYzXemUq9m_tOfFBVnbtnq0DRo6niz2u7YEIdI_zbMv1vPpQxYw1wE-80sBzAa7wOTk1

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article



Jean-Jacques Sempé avec ses parents dans une classe de l'école David Johnston, en 1985.

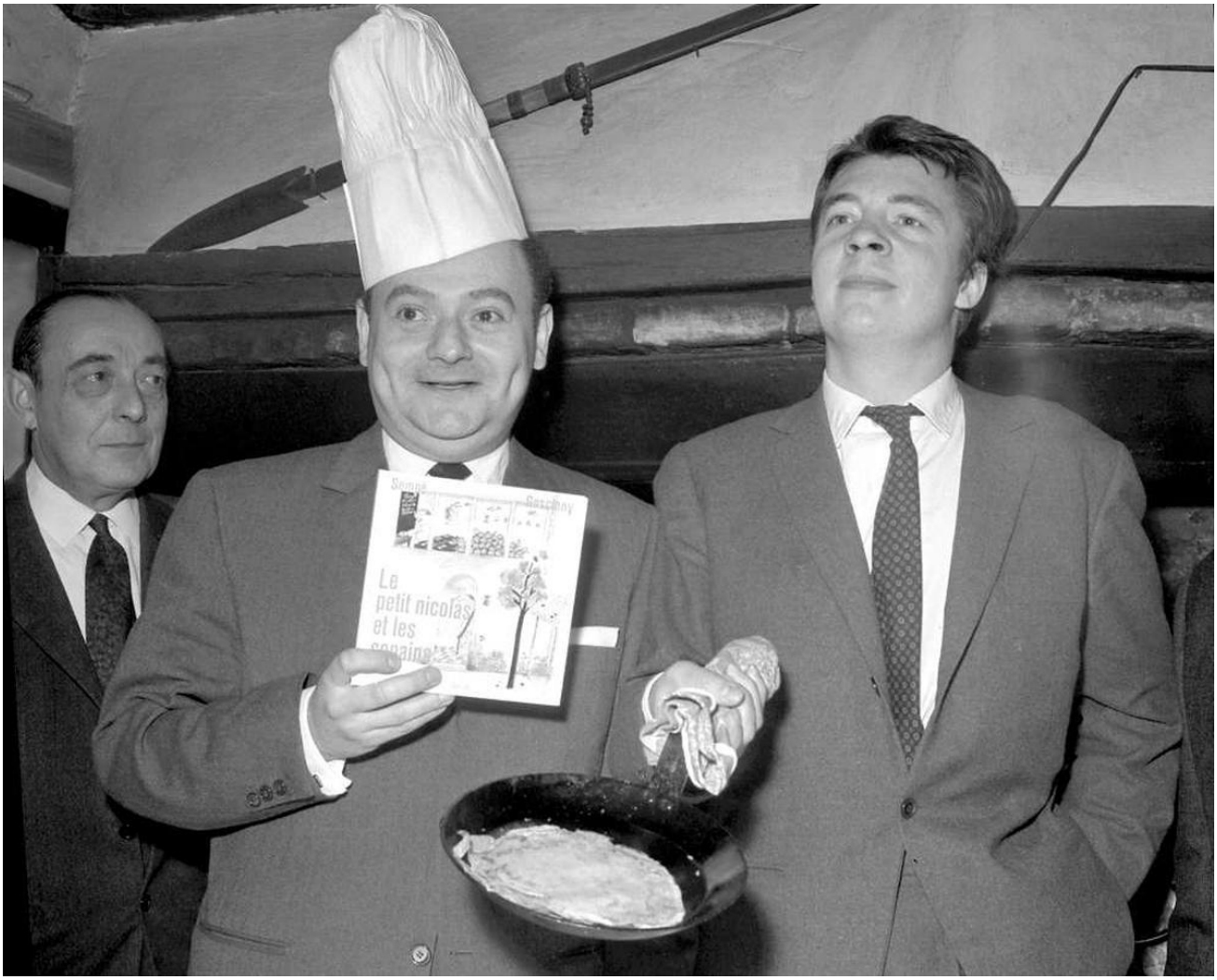


Crédit photo : Jean-François Grousset

0Kzf_hQTH52jTjO073tOIgXPYzXemUq9m_tOfFBVnbtnq0DRo6niz2u7YEIdI_zbMv1vPpQxYw1wE-80sBzAa7wOTk1

Tous droits réservés à l'éditeur

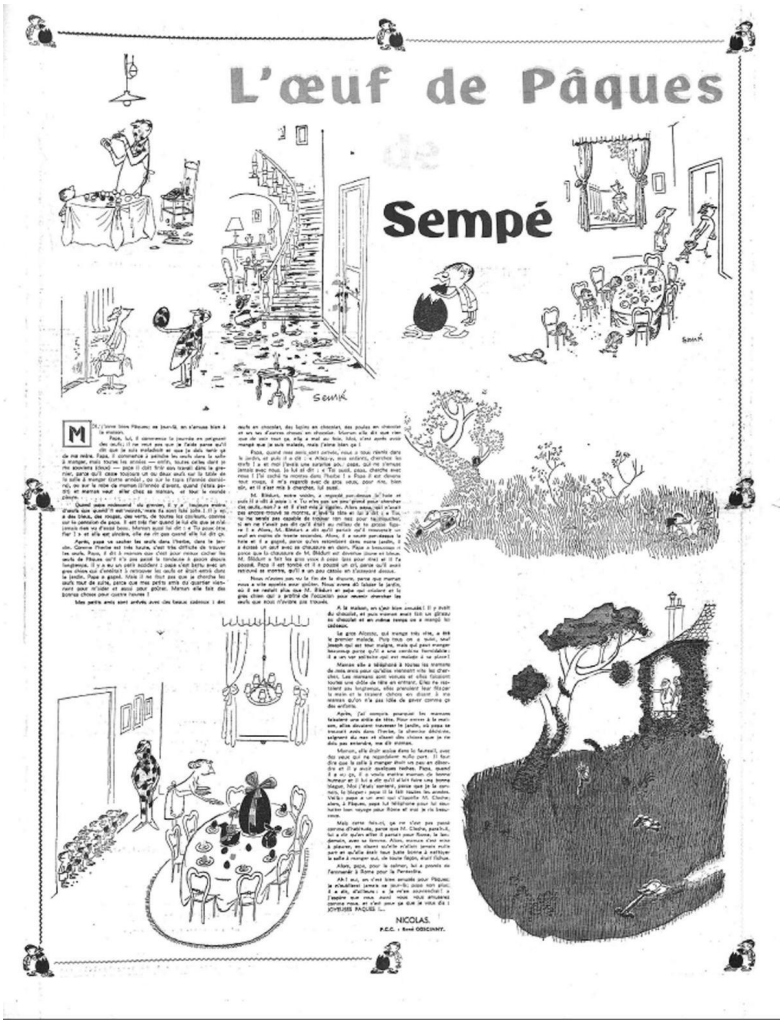
Visualiser l'article



René Goscinny (au centre) et Sempé (à droite), célèbrent leur prix Alphonse Allais en faisant sauter des crêpes, le 11 février 1964, pour “Le Petit Nicolas et les copains”.

0Kzf_hQTH52jTjO073tOIgXPYzXemUq9m_tOfFBVnbtnq0DRo6niz2u7YEIdI_zbMv1vPpQxYw1wE-80sBzAa7wOTk1

Tous droits réservés à l'éditeur



Crédit photo : AFP

0Kzf_hQTH52jTjO073tOIgXPYzXemUq9m_tOfFBVnbtnq0DRo6niz2u7YEIdI_zbMv1vPpQxYw1wE-80sBzAa7wOTk1

Tous droits réservés à l'éditeur

à l'Haÿ

Pays : FR
Périodicité : Mensuel



Date : Fevrier 2021
Page de l'article : p.4-5

INSTAN-TANÉS

CONCOURS ILLUMINATIONS DE NOËL

LES LAURÉATS RÉCOMPENSÉS

Afin que chacun puisse contribuer à la féérie de Noël, la Ville avait initié, en décembre dernier, un concours de décorations et illuminations. Les 15 et 16 janvier, Mélanie Nowak, Maire-adjointe déléguée à la vie associative, à la culture et au marché de Noël ainsi que Sophie Hélie, déléguée à l'évènementiel, ont remis en personne aux lauréats un panier « Made in L'Haÿ », provenant de l'Atelier aux Fleurs, du caviste Chez Nicolas et de la boulangerie La Manufacture Métayer.

Lauréats dans la catégorie maisons individuelles


La maison de Jacques et Michèle Gandois a fait l'unanimité auprès du jury.


1er prix : Jacques et Michèle Gandois


2e prix : Stéphane Fezais


3e prix : Eva Mari


3e prix : Chanela Gonsalves


4e prix : Rodolphe Hug

Tous droits réservés à l'éditeur

Lauréats dans la catégorie commerçants



1er prix : Le Boulanger Parisien, avenue du général de Gaulle



2e prix : Salon de coiffure Anne D'Hervé, rue Jean Jaurès

Lauréats dans la catégorie fenêtres et balcons



1er prix : Patrick Lhomme



2e prix : Manon Folléa



3e prix : Elsa Iguedjtal

PATRIMOINE la photo mystère

La Ville de L'Haÿ-les-Roses vous invite chaque mois à découvrir sous la forme d'une photo mystère des éléments de son patrimoine. Saurez-vous retrouver où a été prise précisément cette photo ?

La réponse vous sera donnée dans le prochain numéro du magazine. Bonne enquête à chacun d'entre vous !



Réponse du numéro de décembre :
La photo correspond à la serrure de la belle porte de la Maison des Combattants, située au 34 rue Jean Jaurès.

Tous droits réservés à l'éditeur

Date : 24/02/2021
Heure : 11:06:40
Journaliste : Maximilien Arengi

business-cool.com
Pays : France
Dynamisme : 1

Visualiser l'article

Le prix moyen d'une pinte de bière à travers le monde en 2021



Tu es fan de bière et tu aimes les voyages ? Tu es actuellement en échange dans un pays étranger et tu ne connais pas le prix de la pinte dans le bar à côté de chez toi ? Après l'indice Big Mac ou l'indice iPhone, nous te proposons te découvrir le prix moyen d'une pinte de bière locale dans chacun des pays du monde.

La bière est l'un des produits transformés les plus consommés dans le monde. En 2018, d'après l'étude de Kirin , il a été bu près de 118,79 milliards de litres de bières, soit 237,58 pintes. Cette consommation affiche une hausse de 0,8% par rapport à 2017.

Tout comme l'eau, ce produit est universel et consommé dans le monde entier, sur tous les États et divers territoires. Nous avons donc tenté de regarder comment le prix moyen d'une bière diffère d'un pays à l'autre et comment il trahit le niveau de vie des habitants de ces nations.

La consommation de bière par pays en 2021
La France est loin d'être le premier consommateur de bière dans le monde. Le pays n'est même pas présent dans le top 30, préférant le vin. Cependant, si la culture de l'Hexagone n'est pas tournée vers la bière, l'Europe est en excellente position avec de nombreux pays qui affichent une importante consommation de cette boisson.

Tous droits réservés à l'éditeur

Le pays qui démontre la consommation de bière la plus élevée dans le monde est la République tchèque avec 191,8 litres par habitant. Il est suivi de l'Autriche qui compte une consommation de « seulement » 107,6 litres de bières par habitant. Un delta de plus de 80 litres par an et par habitant sépare les pays situés en première et deuxième position. L'Allemagne, quant à elle, atteint la troisième place avec un total de 101,1 litres consommés par habitant.

Voici le top 10 des pays où la consommation de bière est la plus importante :



De l'indice Big Mac à l'indice bière ?
Il est important de souligner que le coût de la bière est totalement corrélé au coût de la vie. Tout comme l'indice Big Mac, le prix d'une pinte est un indicateur du niveau de vie des habitants des pays. Pour rappel, l'indice Big Mac a été inventé par des journalistes de The Economist. L'objectif était d'avoir un indicateur de comparaison du coût de la vie entre différentes nations en choisissant un produit unique : le Big Mac.

Pourquoi avoir fait le choix de ce burger ? Tout simplement parce que McDonald's affiche 33 000 restaurants dans 120 pays et que le Big Mac suit un processus de fabrication standardisé. Il affiche les mêmes ingrédients, quelle que soit la région du monde dans laquelle il est vendu. Ainsi, The Economist relève et convertit en dollars le prix du Big Mac, tous les ans, en janvier et en juillet.

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

Le prix d'une pinte de bière sur chaque continent permet d'ailleurs de faire ressortir l'état de développement de ces zones géographiques. Les territoires les moins développés ou les moins riches affichent des prix moyens bien inférieurs à ceux pratiqués en Europe ou en Océanie qui compte de nombreuses îles.

Découvre le prix moyen d'une pinte de bière pour chaque continent :



Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article



Le prix moyen d'une pinte de bière à travers le monde
Globalement, le prix de la pinte de bière est peu élevé sur deux continents : l'Afrique et l'Amérique latine. Cela peut s'expliquer par plusieurs facteurs. Tout d'abord, il est important de rappeler que cet indice met en avant les pintes de bières locales et non les produits d'importation. En outre, l'Afrique est un territoire sur lequel la bière se développe grandement. De nombreux rachats ont été opérés, de nouvelles usines ont été construites et le groupe Castel (Nicolas, Rozana, etc.) a créé un véritable empire dédié à cette boisson, sur ce continent.

Ainsi, le pays qui propose la pinte de bière au prix le plus bas est le Sierra Leone, un des États qui affiche le plus faible salaire moyen. Selon les données de la Banque Mondiale, le salaire moyen du Sierra Leone était de 42$ en 2019.

De même, il est assez peu étonnant de constater que les pays qui affichent les prix moyens les plus élevés pour une pinte de bière sont ceux qui offrent les rémunérations les plus intéressantes. On retrouve ainsi le Qatar, pays où le salaire moyen est estimé à environ 8 000€, les Émirats arabes unis ou encore la Norvège, dont le salaire moyen avoisine les 4 600€.

Il est important de souligner que le prix d'une pinte de bière joue un réel rôle d'indicateur de niveau de vie, puisqu'il permet de mettre en avant des territoires dont le salaire moyen n'est pas très élevé, comparé au coût de la vie, comme les îles. En effet, le Tonga est un pays insulaire situé en Polynésie. Alors que le salaire moyen du Tonga, en 2021, s'élevait à environ 950€ par mois, la vie y est très chère. Une pinte de bière coûte environ 9€ et le litre de lait est à 1,33€ quand il s'élève à 0,89€ en France, pour un salaire moyen bien plus élevé .

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

Si le prix d'une pinte de bière est révélateur du niveau de vie, il met aussi en avant le coût des matières premières.

Chaque pays affiche bien sûr sa recette et sa spécialité. Cependant, la bière est conçue avec 4 ingrédients indispensables, quelle que soit la région du monde : l'eau, le malt, le houblon et les levures. Les États insulaires sont donc fortement défavorisés puisqu'ils doivent importer ces matières premières. Il n'est donc pas étonnant de retrouver dans le top 10 des pays qui offrent les bières les plus chères, des îles comme les Bermudes, Anguilla ou encore la Micronésie.

Découvre le top 10 des pays qui offrent la bière la plus chère au monde :

Pays	Prix en €
Qatar	10,2
Émirats arabes unis	8,99
Tonga	8,99
Norvège	8,82
Islande	7,71
Israël	7,62
Royaume-Uni (Anguilla)	7,42
Royaume-Uni (Bermudes)	7,42
Micronésie	7,42
Monaco	7,09

Le prix moyen d'une pinte de bière à travers le monde
Voici le prix moyen que tu devras payer pour obtenir une pinte de bière à travers le monde. Pour certains territoires importants, comme la Chine ou les États-Unis, il a été décidé de mettre en avant plusieurs villes, puisque les réalités économiques ne sont pas les mêmes sur la côte ouest des USA et la côte est, par exemple.

Plusieurs pays affichent un astérisque (*). Dans ce cas, cela signifie que la bière vendue est une bière sans-alcool. En effet, dans certains pays, comme l'Afghanistan ou le Brunei, l'alcool (sa fabrication et sa vente) est proscrit.

Tous droits réservés à l'éditeur



La BUD arrive à La Réunion



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

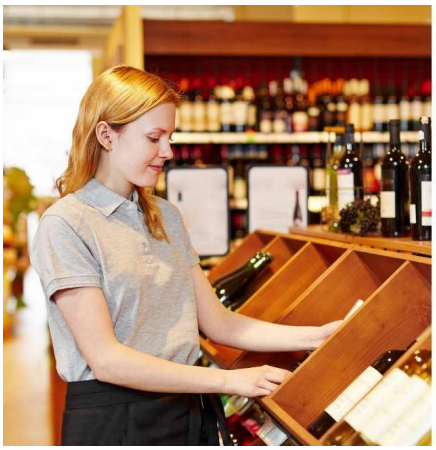
La BUD, la bière américaine la plus vendue au monde, arrive sur le marché réunionnais. La société COVINO, filiale du Groupe Castel, la commercialisera dès janvier 2021 à travers ses 3 réseaux de distribution : la grande distribution, le CHR (cafés-hôtels-restaurants) ainsi que les caves Nicolas. La BUD a été récemment lancée sur le marché français par ABINBEV, premier brasseur mondial. Cette bière blonde aux arômes de miel très subtils et sa touche d'agrumes vient apporter de la nouveauté dans le rayon des bières blondes premium (lager) et connait un franc succès avec près de 75 millions de bouteilles vendues en France dès la première année de lancement, en 2019. La société COVINO poursuit ainsi le développement de son portefeuille Bières grâce à son partenariat avec le groupe ABINBEV. La BUD vient s'ajouter à bière aromatisée CUBANISTO lancée en septembre 2020.

Tous droits réservés à l'éditeur

www.archigourmet.com
Pays : France
Dynamisme : 0

Visualiser l'article

Quelles sont les qualités à prendre en compte pour reconnaître un bon caviste ?





L'œnologie est un métier difficile lorsque vous n'éprouvez pas de réelle passion pour le vin, son histoire et son mode de dégustation. Tout un art se cache derrière la pratique. Avant tout, c'est un métier qui fait appel au sens du goût et qui s'adresse au féru de la filière viticole. Les cavistes sont de bon conseil et aident leurs clients à dénicher le spiritueux le plus adapté à chaque demande. Découvrons ensemble les qualités essentielles d'un bon caviste !

Un bon caviste possède forcément une profonde maîtrise de l'œnologie
Le sommelier a pour mission principale de gérer sa cave à vin. Il dispose d'une excellente connaissance de cet univers, à savoir : les méthodes de vinification, les cépages, les vendanges, les vignobles, les appellations, et les divers arômes de vin, fruités ou induits par de fines touches de plantes aromatiques…

Il a apprit sur le tas ou il a suivi une formation
Une grande majorité des cavistes trouvent la base de leurs pratiques sur l'inspiration de traditions familiales . *D'autres murissent leurs connaissances de l'œnologie à travers des expériences de terrain* , des lectures, des voyages au cœur des régions viticoles. Il y a ceux qui vont à la rencontre des professionnels, soient dans les salons de vins ou les foires à vins, soient directement dans les distilleries et les brasseries. Il est à souligner que des cours et des formations sur le métier de sommelier existent aussi et sont accessibles partout dans l'Hexagone. Celles-ci relatent de grands vins de France et des vins étrangers.

Le talent d'un caviste
Un bon sommelier maîtrise les différentes caractéristiques des spiritueux qu'il conserve dans sa cave à vin. Il connait l'histoire des crus et des vignerons qui l'ont produit, ainsi que la valeur de chacun. Il les catégorise suivant leurs statuts :

Vieux millésimes
Vins naturels
Apéritifs

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

Vins fins
Vins rosés
Vins bio
Vins de pays
Vins étrangers
Vins rares
Vins blancs
Vins de France…

Votre caviste se doit de vous offrir une riche sélection de vin et renouveler sans cesse sa gamme
Les tendances changent. La dynamique des clients dans l'œnologie en va de même. De génération en génération, le caviste renouvelle sa gamme. **Nous vous proposons de découvrir le caviste Oullins** qui possède une large sélection accessible sur le site https://lapetitecaveoullins.fr/ .

Ces *sommeliers innovent et proposent régulièrement de nouveaux crus* qui émergent d'une des régions viticoles en Europe ou dans le monde. Dans l'initiative de satisfaire les besoins et les exigences de ses clients, son livre de cave présente une sélection éclectique variant de : vin de bourgogne, de Châteauneuf-Du-Pape, du Bordelais, de l'Emilion, du crémant, du Chai, du cru classé, du chardonnay, du Chambertin, du Beaujolais, du Cabernet, du Pinot noir, de l'Armagnac, du single Malt, du Languedoc-Roussillon, du Luberon, du Riesling, Sauvignon, du Pérignon, du vin Nicolas, du coteau…

Le caviste passionné part alors à la recherche de variété de champagne, de grands crus, d'AOC, du Gin et d'autres millésimes pour alimenter son point de vente.

Les cavistes doivent vous conseiller au mieux plutôt que de vouloir vous vendre tout et n'importe quoi
Dans l'œnologie, le métier de caviste se tourne plutôt vers l'accompagnement de ses clients. Il peut proposer des cours de dégustations ou ateliers de dégustation pour faire découvrir à ses invités l'art de consommer tel ou tel cru. Il a même le droit d'organiser des soirées pour présenter ses meilleures bouteilles et ses nouveautés. La convivialité et le partage constituent les éléments principaux sur lesquels sont bâties ses valeurs.

Le plus important dans ce métier se trouve dans les conseils qu'il prodigue concernant le choix de vin à ses clients. Ces grandes connaissances lui offrent la possibilité de proposer les meilleurs accords mets et vins pour créer l'association parfaite en bouche.

Ces qualités humaines, associées à son sens pointu de l'accueil font de ce spécialiste du vin un excellent vendeur. Ses facultés de management ne forment que des atouts supplémentaires pour la réussite de son entreprise.

Tous droits réservés à l'éditeur



MAGASINS

Omnicom
Public
Relations
Group

NICOLAS
DEPUIS 1822
Nous prenons soin de vos vins

lepetitjournal.com
Pays : France
Dynamisme : 69

Visualiser l'article

RENCONTRE - Gianina Vechiu ouvre à Bucarest une cave à vin "Nicolas"



Cette semaine, notre rédaction est allée à la rencontre de Gianina Vechiu, une Roumaine amoureuse de la France et qui vient de monter à Bucarest avec son compagnon français, Mehdi Chermak, une cave à vin sous la célèbre enseigne française "Nicolas".

Pourquoi avoir choisi d'ouvrir une cave à vin à Bucarest et pourquoi avoir choisi l'enseigne française Nicolas?

Lorsque nous habitions en région parisienne, nous nous étions liés d'amitié avec notre caviste Nicolas dont les conseils étaient toujours très pertinents et cette notion de conseil est véritablement dans notre ADN (nous avions travaillé dans des sociétés de services). Nicolas a plus de 190 ans d'expérience dans la distribution de vins et de spiritueux, une gamme de produit très large et un savoir-faire en terme de vente et de service reconnu, le choix de s'associer avec l'image de Nicolas était donc naturel pour nous.

Le "made in France" est-il toujours aussi recherché en Roumanie?

La qualité et la diversité des vins français n'est plus à présenter. Actuellement, notre gamme de vin est à 95 % composée de vins rouges, de blancs, de rosés et de champagnes de toutes les régions viticoles françaises. Notre clientèle recherche essentiellement des vins français. Certains clients qui ont franchi la porte de notre cave à vin et qui ont avoué ne pas connaître le vin français sont vite tombés sous le charme et sont devenus des clients réguliers.

Tous droits réservés à l'éditeur

lepetitjournal.com
Pays : France
Dynamisme : 69

Visualiser l'article

Tous les points de vente de l'enseigne ont été fermés en France pendant une certaine période suite à la pandémie. L'idée d'un caviste digital est-elle une solution envisageable sur le long terme?

Nous sommes de ceux qui restons persuadés que les magasins "physiques " ont encore leur mot à dire. En fait, les deux sont indissociables. L'un pour le lien entre le caviste et son client, l'autre pour la gamme étendue et le confort d'achat. Je pense que le magasin physique est l'avenir du digital.

Pour nos lecteurs, quels seraient selon vous les vins "stars" de la maison, ceux qui ont aussi le meilleur rapport qualité-prix?

En Rouge: Le Cha^teau Magnan -Figeac (Saint-emmilion Grand Cru 2015) et Crozes Hermitage (Nobles Rives).

En blanc: Le Chablis Vaux Serein et Le Tariquet Côte de Gascogne.

Rosé : L'Estandon Heritage et Château Cavalier, Cuvée Marafiance

Champagne : Nicolas et Monopole Heidsieck

Les Roumains sont-ils prêts à mettre le prix d'ailleurs pour consommer de meilleurs produits?

Nous proposons des vins à partir de 15 Ron (Les Grumes de Nicolas) cependant, nos ventes moyennes se situent autour de 100 Ron. Notre clientèle est prête à mettre le prix nécessaire pour acquérir un vin de qualité et cela tombe bien, nous ne proposons que des vins de qualité.

Jouons au jeu des associations si vous le voulez bien. Je vous donne un plat roumain et vous y associez le vin de votre choix:
Fromage burduf : Arbois Rouge Poulsard (71 ron)
Sarmale : Un Pinot Noir de Bourgogne (Nuiton - Beaunoy) (64 Ron) en vin rouge ou un Chablis Vaux Serein en vin blanc (82 Ron)
Ceafa de porc la gratar : Bordeaux Château D'Arcins (78 ron)

Tous droits réservés à l'éditeur

lo-argenteuil.blogspot.com
Pays : France
Dynamisme : 10

Visualiser l'article

Blog de Lutte Ouvrière d'Argenteuil: Argenteuil, commerce, la boutique Nicolas exit d'Argenteuil, une très mauvaise nouvelle. Et pourtant (modérément)…

« Buvons, buvons, à l'indépendance du monde » (*un chant de 1848*)



Dans sa communication, la municipalité évoque régulièrement le commerce et annonce que son redéveloppement est une de ses priorités. Mais comme la fameuse sœur Anne, les habitants ne voient rien venir. Ou plutôt, ils subissent à Argenteuil une dégradation continue du commerce de proximité. C'est vrai dans les quartiers périphériques de la Ville. Cela l'est tout autant dans le centre où la diversité des commerces devrait permettre la rencontre de tous et les achats des uns et des autres dans la diversité des besoins et des goûts.

Pendant longtemps, le commerce du centre d'Argenteuil permit des flux venant de l'ensemble de l'espace de la Ville, y compris des quartiers plus aisés des périphéries, Orgemont et Coteaux pour ne pas les nommer, et, plus proche, le quartier de la mairie.

Tous droits réservés à l'éditeur

lo-argenteuil.blogspot.com
Pays : France
Dynamisme : 10

Visualiser l'article

Cela n'est plus qu'un lointain souvenir. Mais il restait encore un noyau de commerces qui continuait à attirer une fraction de la clientèle de ces quartiers, le noyau constitué par les quatre commerces : « Chez Paul », la boucherie Bernard, la librairie du « Presse papier », et le marchand de vin et de spiritueux Nicolas.

Exit il y a quelques années de la boucherie Bernard actée dans l'indifférence générale des édiles. Maintenant, c'est au tour de la boutique Nicolas de jeter définitivement l'éponge.

Certes, cette chaîne a tout fait ces derniers temps pour liquider sa clientèle, le magasin n'étant ouvert que d'une façon aléatoire, donnant l'impression de participer activement à la réduction de sa clientèle.

En tout cas, cette disparition d'un marchand de vin qui pouvait conseiller les amateurs n'est vraiment pas une bonne chose et donne l'impression que par l'inaction des municipalités jusqu'à aujourd'hui, la population boira la disparition du commerce local de qualité jusqu'à la lie. *DM*

Tous droits réservés à l'éditeur



LA 9ÈME CAVE NICOLAS OUVRE À L'ÉPERON

Soucieux d'être toujours plus proche de ses clients, Nicolas poursuit son développement dans l'île en installant sa 9ème cave à l'Éperon, près du rond-point du Centhor. Avec 600 références en vins, champagnes, spiritueux et bières pour tous les budgets, Nicolas se distingue également par ses nombreux services : conseils de caviste, livraison à domicile, retrait en points de vente à partir de son site marchand www.nicolas.re et services aux entreprises. Souhaitant également étendre son développement dans l'océan Indien, Nicolas compte désormais deux caves à l'île Maurice et en a ouvert une troisième à Madagascar.

Tous droits réservés à l'éditeur



L'ouverture de la 9ème cave Nicolas à l'Eperon

Après le succès de la cave ouverte en décembre 2019 dans le centre-ville de St Leu, Nicolas poursuit son développement dans l'île avec pour objectif d'offrir un service de proximité à ses clients. Le dynamisme de la zone de l'Eperon a poussé l'enseigne à s'installer près du rond-point du CENTHOR.

Située à proximité des axes routiers et du Super U, la cave Nicolas de l'Eperon a ouvert ses portes début février avec une toute nouvelle équipe de cavistes. Installée à la Réunion depuis 2000, Nicolas comptera désormais 9 caves sur l'île. Spécialiste du vin, du champagne, des spiritueux et des bières, Nicolas propose une offre de plus de 700 références adaptées à tout type de budget et développe ses services (conseil du caviste, livraison à domicile, retrait en point de vente à partir de son site marchand www.nicolas.re, services aux entreprise).



Thiphanie BOLO, caviste de la cave Nicolas de l'Epéron

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

Tous droits réservés à l'éditeur



CORPORATE

Omnicom
Public
Relations
Group

NICOLAS
DEPUIS 1822
Nous prenons soin de vos vins

Repérages

ALTERNATIFS AUX BA
LES CAVISTES GAG

Depuis la fermeture des bars, les caves sont devenues les eldorados des amateurs de vins et de spiritueux. Considérées comme des commerces « essentiels » dès le premier confinement, elles se sont cependant réadaptées pour poursuivre leur activité tout en observant de nouvelles modalités de consommation. De Nicolas aux Domaines qui montent en passant par le Repaire de Bacchus… qui se cache derrière les grandes enseignes du secteur ? Quelles sont leurs plus-values ? Rencontres. **G.D.**

NICOLAS

« LA VENTE DE SPIRITUEUX EST MONTÉE EN PUISSANCE »

Rencontre avec Christophe Hermelin, responsable communication marketing chez Nicolas **G.D.**


Christophe Hermelin

Quelle est la genèse de Nicolas ?
L'entreprise créée en 1822 à Paris par Étienne Nicolas est une vieille maison familiale française qui aura donc 200 ans l'année prochaine. Avant Nicolas, il n'y avait pas de caviste à proprement parler. Il y avait des négociants en vins, qui vendaient leurs produits dans des tonneaux. Nicolas a revu la copie en inventant la mise en bouteille et par ce biais l'approche client. Une révolution dans ce secteur, qui a permis la conservation du vin en cave et défini le métier de caviste !
Innovante, l'entreprise a aussi été l'une des pionnières dans la livraison à domicile, qu'elle a initiée dès 1840. Jusque dans les années 1970, Nicolas est restée une maison familiale qui a par la suite été vendue au groupe Bacardí puis, dans les années 1980, au groupe Castel. Durant ces décennies, Nicolas s'est développé en dehors de Paris puis à l'international. Sur les 500 magasins qui couvrent le territoire français, seuls 4 sont en franchise. A contrario, la cinquantaine de boutiques que nous comptons à l'étranger (Angleterre, Maroc, Espagne…) sont franchisées.

Comment se présente Nicolas aujourd'hui ?
À l'heure actuelle, nous avons entre 700 et 1 000 références par magasin. Historiquement plus de 70% sont en tronc commun, et nous laissons 30% des références à la discrétion des cavistes – soit dans une gamme locale, soit parce qu'ils ont une clientèle avec une appétence particulière pour un type de catégorie.

Tous droits réservés à l'éditeur

RS ET RESTAURANTS NENT DU TERRAIN !



Si historiquement, l'offre Nicolas se divisait en deux parties, le vin et le champagne, les spiritueux se sont progressivement imposés avec dorénavant 30% de l'offre globale. On y trouve des rhums, des gins, des vodkas, des whiskies français, bretons, japonais… Avec aujourd'hui de vraies expertises de certains cavistes sur le sujet.
En outre, depuis un an nous avons déployé une quatrième catégorie : les bières artisanales françaises et étrangères. D'ailleurs sur ce volet, nous avons lancé l'année dernière une enseigne à Saint-Cloud : « Craft Beers & Cie ».

Quels sont vos projets ?

Pour nous, le développement des catégories spiritueux et bières est un axe fort. De plus, nous allons poursuivre, et surtout en cette période accentuer, l'accessibilité digitale sous toutes ses formes. L'idée, c'est de mettre en place un ensemble d'outils afin d'acheter en ligne via nicolas.com ; ou en développant de nouvelles solutions sur la mise en relation à l'instar de click & collect.
Parmi nos autres projets : l'internalisation de l'enseigne. Nicolas ayant peu à peu gagné ses galons à l'étranger où la maison bénéficie d'une belle reconnaissance, nous allons y continuer notre développement sur le modèle de la franchise. L'année dernière nous avons ainsi ouvert une cave à Marbella, à Taïwan et aussi il y a quelques jours à Bucarest. En France, nous avons inauguré une boutique à Chamonix.

En quoi la crise sanitaire a-t-elle pénalisé l'enseigne ?

Dès le premier confinement, si les cavistes pouvaient rester ouverts, nous avons décidé de fermer afin de prendre le temps d'imaginer un protocole sanitaire qui soit sécurisant et pour nos clients et pour nos cavistes. Nous avons rouvert fin mars avec des magasins tests. Et au fur et à mesure, nous avons déployé ce protocole sur l'ensemble de nos boutiques.

Parallèlement, nous avons mis en place une stratégie en renforçant nos équipes au service client et en reformant, via webcam, nos cavistes. Suite à la fermeture des restaurants et des bars, nous avons, par ailleurs, enregistré une progression de 20% de notre CA quand parallèlement nos chiffres ont quasiment doublé sur la partie digitale. Jusqu'à Noël, nous avons observé une montée des spiritueux, des bières. Et si les ventes de champagne se sont effondrées avant les fêtes, elles se sont rééquilibrées à l'approche de Noël.

www.nicolas.com

Tous droits réservés à l'éditeur

TOULÉCO
LE MÉDIA DE L'ÉCONOMIE EN OCCITANIE

Date : 09/02/2021
Heure : 18:15:51
Journaliste : Johanna Decorse

www.touleco.fr
Pays : France
Dynamisme : 4

Visualiser l'article

Commerce. Les cavistes satisfaits de la cuvée 2020 malgré la crise

La crise sanitaire n'a pas affecté tous les commerces de la même façon. Les cavistes, qui ont toujours fait partie des magasins dits « essentiels », ont largement tiré leur épingle du jeu à l'image de l'enseigne Nicolas ou des boutiques indépendantes, dont l'activité a même progressé.



Les confinements et couvre-feu successifs, le climat d'incertitude et la morosité ambiante n'entament pas les bons chiffres des commerces de vin. En 2020, l'enseigne Nicolas a enregistré une hausse d'activité de 5 à 15% en magasin selon les périodes, avec des pics à 20% en décembre dernier, et jusqu'à 100% certains mois sur internet.

« Dès le premier confinement, nous avons été reconnus comme commerce essentiel ce qui nous a permis de rester ouverts. Nous avons néanmoins décidé, en mars, de fermer pendant plus de quinze jours le temps de mettre en place un protocole sanitaire sérieux pour nos cinq-cents caves et 765 collaborateurs », explique Christopher Hermelin, directeur communication et marketing de Nicolas.
L'autre raison pour laquelle les cavistes ont particulièrement bien vécu la crise est évidemment liée à la fermeture des cafés et des restaurants. « Il y a eu une mécanique de report de la consommation dans ces établissements vers une consommation au domicile. Pour les achats de vin, la clientèle a privilégié les

Tous droits réservés à l'éditeur

commerces de proximité, qui présentent des conditions sanitaires plus favorables que les grandes surfaces et qui répondent aussi au besoin de la clientèle de retrouver du lien », estime le porte-parole de l'enseigne.

Rajeunissement de la clientèle

Christophe Gomez-Fourtet, qui a repris en novembre 2018 le magasin Nicolas de la rue des Filatiers, à Toulouse, confirme une hausse de chiffre d'affaires de 20% sur l'année écoulée, avec des mois d'été à plus de 50%. « J'ai pu constater un rajeunissement et une plus grande diversité de ma clientèle, avec beaucoup plus d'étudiants », souligne le gérant. Dans les faubourgs aussi, la tendance est la hausse. Olivier Freissinaud, à l'origine de l'Instant Caudalie, avenue Camille Pujol, attaque son troisième exercice avec le sourire. « Ma cave est récente. Je suis dans une dynamique de hausse de chiffre d'affaires qui s'est confirmée en 2020 avec une augmentation de 40%, au-delà des 15 à 20% que je prévoyais. J'ai beaucoup travaillé durant le premier confinement. La livraison à domicile et la vente en ligne ont bien fonctionné. Le couvre-feu à 18 heures, en revanche, est problématique. Même en restant ouvert non-stop toute la journée, j'enregistre un manque à gagner. »

« Des paniers plus gros »

Pour certains cavistes néanmoins, le bilan de l'année 2020 est un peu plus contrasté. La baisse de l'activité BtoB n'est pas passée inaperçue. « Nous ne nous plaignons pas car, depuis le début de la crise sanitaire, nous pouvons rester ouverts et travailler mais nous avons été impactés par la fermeture des bars et des restaurants, qui représentent 25% de notre chiffre d'affaires annuel », explique Valérie Antérieu-Lecomte, gérante de La Boutique des vins et de l'épicerie fine La Boutique des saveurs, dans le quartiers des Carmes.

À Toulouse, comme ailleurs en France, les cavistes ont cependant tous ressenti une démarche « hédoniste » chez leur clientèle qui s'est tournée, particulièrement durant la période des fêtes, vers des marques plus prestigieuses ou des gammes de prix plus élevées. « Les clients n'ont pas été plus nombreux mais ils avaient envie de se faire plaisir », confirme Valérie Antérieu-Lecomte. « Les paniers étaient plus gros, ce qui explique le pic d'activité en décembre. »

Johanna Decorse

Sur la photo : Valérie Antérieu-Lecomte, gérante de La Boutique des vins et de l'épicerie fine La Boutique des saveurs, a connu un pic d'activité durant les fêtes de fin d'année. Crédit photo : Hélène Ressayres - ToulÉco.

Tous droits réservés à l'éditeur

Commerce. Les cavistes satisfaits de la cuvée 2020 malgré la crise

Publié le mardi 9 février 2021 à 18h15min par Johanna Decorse

La crise sanitaire n'a pas affecté tous les commerces de la même façon. Les cavistes, qui ont toujours fait partie des magasins dits « essentiels », ont largement tiré leur épingle du jeu à l'image de l'enseigne Nicolas ou des boutiques indépendantes, dont l'activité a même progressé.



Les confinements et couvre-feu successifs, le climat d'incertitude et la morosité ambiante n'entament pas les bons chiffres des commerces de vin. En 2020, l'enseigne Nicolas a enregistré une hausse d'activité de 5 à 15% en magasin selon les périodes, avec des pics à 20% en décembre dernier, et jusqu'à 100% certains mois sur internet.

« Dès le premier confinement, nous avons été reconnus comme commerce essentiel ce qui nous a permis de rester ouverts. Nous avons néanmoins décidé, en mars, de fermer pendant plus de quinze jours le temps de mettre en place un protocole sanitaire sérieux pour nos 500 caves et 765 collaborateurs », explique Christopher Hermelin, directeur communication et marketing de Nicolas.
L'autre raison pour laquelle les cavistes ont particulièrement bien vécu la crise est évidemment liée à la fermeture des cafés et des restaurants. « Il y a eu une mécanique de report de la consommation dans ces établissements vers une consommation au domicile. Pour les achats de vin, la clientèle a privilégié les commerces de proximité, qui présentent des conditions sanitaires plus favorables que les grandes surfaces et qui répondent aussi au besoin de la clientèle de retrouver du lien », estime le porte-parole de l'enseigne.

Rajeunissement de la clientèle

Tous droits réservés à l'éditeur

Christophe Gomez-Fourtet, qui a repris en novembre 2018 le magasin Nicolas de la rue des Filatiers, à Toulouse, confirme une hausse de chiffre d'affaires de 20% sur l'année écoulée, avec des mois d'été à plus de 50%. « J'ai pu constater un rajeunissement et une plus grande diversité de ma clientèle, avec beaucoup plus d'étudiants », souligne le gérant. Dans les faubourgs aussi, la tendance est la hausse. Olivier Freissinaud, à l'origine de l'Instant Caudalie, avenue Camille Pujol, attaque son troisième exercice avec le sourire. « Ma cave est récente. Je suis dans une dynamique de hausse de chiffre d'affaires qui s'est confirmée en 2020 avec une augmentation de 40%, au-delà des 15 à 20% que je prévoyais. J'ai beaucoup travaillé durant le premier confinement. La livraison à domicile et la vente en ligne ont bien fonctionné. Le couvre-feu à 18 heures, en revanche, est problématique. Même en restant ouvert non-stop toute la journée, j'enregistre un manque à gagner. »

« Des paniers plus gros »

Pour certains cavistes néanmoins, le bilan de l'année 2020 est un peu plus contrasté. La baisse de l'activité BtoB n'est pas passée inaperçue. « Nous ne nous plaignons pas car, depuis le début de la crise sanitaire, nous pouvons rester ouverts et travailler mais nous avons été impactés par la fermeture des bars et des restaurants, qui représentent 25% de notre chiffre d'affaires annuel », explique Valérie Antérieu-Lecomte, gérante de La Boutique des vins et de l'épicerie fine La Boutique des saveurs, dans le quartiers des Carmes.

À Toulouse, comme ailleurs en France, les cavistes ont cependant tous ressenti une démarche « hédoniste » chez leur clientèle qui s'est tournée, particulièrement durant la période des fêtes, vers des marques plus prestigieuses ou des gammes de prix plus élevées. « Les clients n'ont pas été plus nombreux mais ils avaient envie de se faire plaisir », confirme Valérie Antérieu-Lecomte. « Les paniers étaient plus gros, ce qui explique le pic d'activité en décembre. »
Johanna Decorse

Sur la photo : Valérie Antérieu-Lecomte, gérante de La Boutique des vins et de l'épicerie fine La Boutique des saveurs, a connu un pic d'activité durant les fêtes de fin d'année. Crédit photo : Hélène Ressayres - ToulÉco.

Tous droits réservés à l'éditeur

le dauphiné libéré
Pays : FR
Périodicité : Quotidien
OJD : 223785





Date : 23 fevrier 2021
Page de l'article : p.4
Journaliste : Maryline POGUET

DRUMETTAZ-CLARAFOND

La cave Nicolas offre une seconde vie aux bouchons de bouteilles

La cave Nicolas récupère les bouchons de liège utilisés, de ses clients mais pas seulement, pour planter des forêts de chênes-lièges dans les Pyrénées-Orientales.

Le geste peut paraître anodin et exécuté de façon mécanique mais il suffirait de peu pour qu'il devienne un geste éco-citoyen, celui de recycler nos bouchons de bouteille usagés. Qu'il soit en synthétique (plastique), à base de canne à sucre ou en liège, les bouchons peuvent être recyclés en articles de décoration, matériaux isolants ou même semelles de chaussures.

La cave Nicolas de Drumettaz-Clarafond les récolte, depuis l'automne 2013, dans son magasin et nul besoin d'être client de l'enseigne pour déposer ses bouchons ou deux urnes sont mises à disposition à l'intérieur du magasin.

Huit millions de bouchons nécessaires pour planter un chêne-liège

Nathalie Pilloud, gérante du magasin est intarissable sur le sujet. Le gain de la récolte et du recyclage des bouchons en liège permet à la société Nicolas de planter des forets de chênes-lièges dans les Pyrénées-Orientales depuis l'automne 2016, en collaboration avec la Fédération française du liège. Sachant qu'il faut 8 milles bouchons récoltés pour pouvoir planter un chêne-liège, et qu'un chêne-liège "exploité" absorbe 2,5 à 4 fois plus de CO_2 qu'un arbre non exploité. Les forets de chêne-liège sont d'excellents puits de carbone.

Mais les bouchons synthétiques ou fabriqués à base de canne à sucre ne sont pas en restent quand à leur recyclage. Le producteur de bouchons Nomacorc est associé au caviste dans cette démarche. Recyclés le gain de leur collecte est reversé au profit de personnes en situation de handicap. Les bouchons récoltés sont ensuite acheminés vers un fabricant de matières plastiques recyclées qui pourra créer de nouveaux produits.

Maryline POGUET



Nathalie Pilloud, gérante du magasin. Photo Le DL/M.P.

Tous droits réservés à l'éditeur

ledauphine.com

www.ledauphine.com
Pays : France
Dynamisme : 317

Visualiser l'article

Drumettaz : quand les bouchons de bouteille ont une seconde vie

Le geste peut paraître anodin et exécuté de façon mécanique, mais il suffirait de peu pour qu'il devienne un geste éco-citoyen, celui de recycler nos bouchons de bouteille usagés.

Qu'il soit en synthétique (plastique), à base de canne à sucre ou en liège, les bouchons peuvent être recyclés en articles de décoration, matériaux isolants ou même semelle de chaussure. La cave Nicolas de Drumettaz-Clarafond les récolte, depuis l'automne 2013, dans son magasin et nul besoin d'être client de l'enseigne pour déposer ses bouchons ou deux urnes sont mises à disposition à l'intérieur du magasin. Nathalie Pilloud, gérante du magasin est intarissable sur le sujet.

Le gain de la récolte et du recyclage des bouchons en liège permet à la société Nicolas de planter des forets de chêne-liège dans les Pyrénées-Orientales depuis l'automne 2016, en collaboration avec la Fédération française du Liège. Sachant qu'il faut 8 milles bouchons récoltés pour pouvoir planter 1 chêne-liège, et qu'un chêne-liège "exploité" absorbe 2,5 à 4 fois plus de CO2 qu'un arbre non exploité. Les forêts de chêne-liège sont d'excellents puits de carbone. Mais les bouchons synthétiques ou fabriqués à base de canne à sucre ne sont pas en restent quand à leur recyclage. Le producteur de bouchons Nomacorc est associé au caviste dans cette démarche. Recyclés le gain de leur collecte est reversé au profit de personnes en situation de handicap. Les bouchons récoltés sont ensuite acheminés vers un fabricant de matières plastiques recyclées qui pourra créer de nouveaux produits.



Nathalie Pilloud, gérante du magasin. Photo Le DL /Maryline POGUET.

0KP8wq74USYXZ6zMNatO9riO6cXcW0EDiiQMk6Y6rxSecXqlAxZfAEFyZWpddYpyBENVoGCKMCPMErO_WVryDagNTky

Tous droits réservés à l'éditeur



ENSEIGNE

Xavier Segall, directeur du développement Océan Indien des Caves NICOLAS

NICOLAS
DEPUIS 1822
Nous prenons soin de vos vins

« Il n'y a pas que du vin chez les cavistes… » Xavier Segall, directeur du développement des Caves NICOLAS, dont les points de vente - bientôt un 9e - offrent jusqu'à 700 références à ses clients, ne vous dira pas le contraire !







Pour les gourmets entre autres becs fins, une cave est une sorte de corne d'abondance où l'on découvre en sus des vins, tout une gamme de produits qui s'inscrivent dans un continuum dédié à la bonne chère et au bon goût. Ainsi trouve-t-on chez NICOLAS des fromages, de la charcuterie, du chocolat, des alcools… et encore des verres, des carafes, des tire-bouchons, tant utiles qu'esthétiques, qui constituent les ventes additionnelles. Comme ce sont les fêtes qui tiennent lieu de saison dans ce délicieux commerce, Xavier Segall explique que début février, à l'occasion de la Saint-Valentin, ce sont les coffrets de vins ou de champagnes accompagnés de chocolats qui sont privilégiés.

« Le Gin aussi est en pleine effervescence, nous offrons une jolie gamme d'une dizaine de références, le gin est de plus en plus demandé, pour les cocktails notamment. Enfin, n'oublions pas le rhum sur ses terres, les rhums agricoles de La Réunion et bien d'autres, dont ceux de la Martinique (AOC), de la Guadeloupe et même du Japon… »





Les amateurs aux goûts plus «classiques» bénéficient de ce qui se fait de mieux en matière de Cognac et d'Armagnac, d'eaux de vie de fruits aussi. Xavier Segall revendique 200 références en alcools, de quoi satisfaire la curiosité gustative et les goûts plus spécifiques qui font partie de l'identité réunionnaise. Ainsi, dans les vins, il faut bien en parler un peu quand même, « la gastronomie réunionnaise, épicée, pimentée, relevée en tout cas, suscite le recours à des vins plus structurés, puissants… explique Xavier Segall, on aime bien ici les Champagnes très fruités, quand en métropole on tend à privilégier les « non dosés ; les Réunionnais en ce domaine se sont fait une culture et n'hésitent pas à se tourner vers les vins d'Afrique du Sud de méthode champenoise… » Le goût des amateurs réunionnais évolue, s'affine. «Dans le domaine des whiskies, par exemple, où nous distribuons des marques comme Johnny Walker et Chivas, et d'autres gammes encore, les whiskies japonais trouvent leur clientèle, comme quoi le whisky «s'exotise» par rapport à ses terres originelles. En France, on le travaille en fûts de Bordeaux, de Sauternes…



Parmi les alcools, le whisky est une valeur sûre

Xavier Segall assure que sa gamme vous garantit un tour du monde en 80 whiskies, des whiskies d'Ecosse au Japon, en passant par les whiskies d'Inde, des USA, de Taiwan, de l'Irlande et plusieurs régions de France.



C'est bien, et notre rôle en tant que cavistes réside justement dans le fait de pouvoir proposer des nouveautés, de susciter la curiosité et les expériences gustatives. Nous jouons à fond la carte des produits «réservés cavistes », introuvables en grande distribution…».

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

Tous droits réservés à l'éditeur



NICOLAS REUNION est une master franchise du Groupe NICOLAS FRANCE

Ce qui donne aux caves réunionnaises l'accès à 1200 références produits, de quoi renouveler régulièrement les 700 références en magasin, sachant que les caves réunionnaises sont réapprovisionnées par conteneurs réfrigérés, sur une fréquence de 45 à 60 jours. NICOLAS REUNION offre également un service de livraison à domicile sur son site internet www.nicolas.re.

La clientèle des Caves NICOLAS est fidèle et apprécie d'être servie par des cavistes qui sont tous diplômés dans les métiers du vin et de l'œnologie. « La tradition française et réunionnaise dans le domaine des vins et alcools tend à privilégier une approche subtile dans l'art de goûter ces nectars.



Xavier Segall, directeur du développement des Caves NICOLAS

NICOLAS dans l'océan Indien, c'est 9 caves à La Réunion, 3 caves à Madagascar et 2 caves à Maurice

Tous droits réservés à l'éditeur



FAV Printemps

Omnicom
Public
Relations
Group

NICOLAS
DEPUIS 1822
Nous prenons soin de vos vins

Date : 24/02/2021
Heure : 11:41:37
Journaliste : Chloé QUEFFEULOU

www.rayon-boissons.com
Pays : France
Dynamisme : 2

Visualiser l'article

Foire aux vins de printemps : Nicolas démarre son opération le 3 mars

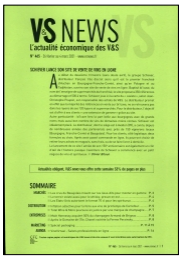
Du 3 au 30 mars , l'enseigne de cavistes Nicolas proposera une cinquantaine de références pour sa foire aux vins de printemps, 33 vins rouges et 17 vins blancs. Parmi celles-ci, plus d'un tiers appartient à la catégorie des vins « responsables ». Ils sont bio, sans sulfites, HVE ou encore Terra Vitis. La sélection comprend par exemple en appellation touraine, le Vin des copains, labellisé AB signé Saget La Perrière à 7,55 € ou encore le madiran sans soufre La Table du malin de Plaimont à 8,30 €.

Le caviste met également en avant des vins qui sortent des classiques comme le vin de France Sang Mélé, fruit de la collaboration entre les caves de Vinovalie dans le Sud-Ouest et des Vignobles Dom Brial à Baixas. On y trouve aussi le coteaux-bourguignons blanc Les deux loups signé Bouchard père & fils .

Tous droits réservés à l'éditeur

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

Pays : FR
Périodicité : Hebdomadaire





Date : Du 26 fevrier au 04 mars 2021
Page de l'article : p.6
Journaliste : H.B.

DISTRIBUTION

Chez Nicolas, la FAV de printemps durera près d'un mois

FRANCE

La FAV de printemps des magasins Nicolas se déroulera du 3 au 30 mars prochain. Une durée particulièrement longue mais qui, l'an dernier déjà, avait permis à de nombreux distributeurs d'amortir les effets du premier confinement. L'offre portera sur une cinquantaine de références, parmi lesquelles de nombreux millésimes prêts à boire (2012, 2014, etc.). Les vins bio ou en conversion seront eux aussi bien représentés. ■ ***H.B.***

Tous droits réservés à l'éditeur

NICOLAS

DEPUIS 1822

Nous prenons soin de vos vins

MARS



Omnicom Public Relations Group



PRODUITS

Omnicom
Public
Relations
Group

NICOLAS
DEPUIS 1822
Nous prenons soin de vos vins

Pays : FR
Périodicité : Parution Irreguliere





Date : Mars 2021
Page de l'article : p.46-47

Avec Craft Beers, Nicolas modélise l'expérience des bières artisanales

À la fois lieu de vente, de dégustation et d'initiation à la brasserie, le concept store Craft Beers & Cie, créé par le caviste Nicolas, a des velléités d'expansion nationale. Un troisième magasin ouvre à Lille ce printemps.

Malgré le coup de frein de 2020, le caviste Nicolas (groupe Castel) ambitionne de déployer l'enseigne Craft Beers & Cie partout en France. Dédié à la vente de bières artisanales, ce concept store lancé à Saint-Cloud (92) en septembre 2019 a été testé pendant un an avant d'être décliné, en novembre 2020, à Paris, dans un format resserré à Saint-Michel, qui ne fait que de la vente à emporter. *«Nous aurions dû en ouvrir 5 ou 6 l'an dernier, mais vu le contexte, ce sera plutôt 2 ou 3 par an»*, se résigne Christopher Hermelin, chargé du marketing chez Nicolas. À commencer par Lille cette deuxième quinzaine de mars, où Nicolas a décroché une autorisation administrative en fin d'année.

Un atelier de brassage

Comme le magasin clodoaldien, cette troisième implantation se structure en trois zones : un espace de vente, un corner de dégustation et un atelier de brassage. Plus de 250 bières françaises et du monde y sont référencées, organisées par typologies gustatives, de la blonde douce à la stout, en passant par les acides, les maltées, les torréfiées… Mais aucune des marques que l'on trouve communément dans la grande distribution. En revanche, une offre assez courte de vins, champagnes, cidres et spiritueux, est proposée en complément. Sur les tables, des growlers – ces bouteilles que l'on peut remplir directement à partir du fût – offrent des bières à la pression, qui changent régulièrement, à déguster sur place ou à emporter. *«On s'adresse aux beer geeks qui cherchent des produits ultrapointus, mais également aux amateurs qui ont envie de découvrir autre chose que les bières de soif»*, détaille Christopher Hermelin.

LES VINS EN SECOND RÔLE
Composée d'un socle de références nationales et d'une sélection de produits locaux, l'offre de bières se monte à environ 230 références. Les vins, champagnes, cidres et spiritueux viennent la compléter.



VRAC
Des growlers permettent de mettre en bouteille, à partir de fûts, des bières sous pression.



PHOTOS DR - NICOLAS

Tous droits réservés à l'éditeur





TROIS CONCEPT STORES
Nicolas maintient le plan d'expansion de Craft Beers & Cie en France, en succursalisme et via des corners chez ses cavistes Nicolas. Avec celui de Lille en mars, le «réseau» comptera trois magasins.





ATELIER BRASSERIE
Le concept prévoit un espace brasserie où les clients peuvent fabriquer leur propre recette de bière, guidés par leur hôte. La séance dure deux heures, dégustation incluse, et coûte 120 €, pour deux fûts de 5 litres de bière, à venir chercher 15 jours après.

EMPREINTE GUSTATIVE
Diplômée de sommellerie à Bordeaux et spécialisée dans la bière artisanale, la chef de produit bière Carol-Ann Cailly pilote les sélections et la formation aux produits.

Des boutiques et bars spécialisés dans les bières artisanales, il en existe plein d'autres en France, telles les franchises Beer O'Clock, Au Fût et à mesure ou La Cervoiserie, sans compter les innombrables qui ne se rattachent à aucune chaîne. Mais l'une des singularités de Craft Beers est son atelier de brassage où, en deux heures, le client peut s'initier à la dégustation et fabriquer lui-même sa bière. Surtout, *«l'originalité, c'est que nous avons industrialisé la démarche. Dénicher des raretés, quand on a une petite boutique de vin ou de bière, c'est relativement facile,* poursuit le responsable marketing. *L'industrialiser à l'échelle de plusieurs magasins, en plus grandes quantités, c'est tout de suite plus difficile d'un point de vue logistique».*

Pour ce faire, en plus du tronc commun national, chaque boutique référence des produits des micro-brasseries locales. Tous les concept stores étant des succursales, le statut de gérant mandataire (le même que pour l'enseigne Nicolas), avec un minimum garanti et un pourcentage sur le chiffre d'affaires, incite à trouver les bons produits qui plairont localement. Comme pour le vin, la sélection passe obligatoirement par les fourches caudines des œnologues du groupe, qui les analysent, les goûtent et les notent.

Des corners dans les Nicolas

Le but est d'exprimer une *«empreinte gustative»* d'enseigne. Des équipes dédiées à la bière ont été recrutées, rattachées aux achats, pour travailler cette sélection et pour former les gérants des futures boutiques. Ceux-ci aussi sont triés sur le volet. Venus de l'extérieur ou puisés dans le vivier des 765 cavistes Nicol as, parmi ceux qui *«ont une forte appétence pour les bières»,* ils doivent correspondre au profil des amateurs de crafts, qui est différent de celui des amateurs de vin. *«Le vin a un côté plus statutaire en France, l'âge moyen de nos cavistes est de 45-50 ans, quand les buveurs de crafts ont plutôt 25-35 ans et un esprit un peu plus rock'n roll,* compare Christopher Hermelin. *Il n'y a pas ce clivage entre les connaisseurs et les candides.»* L'esprit et le bagage «zythologique» des impétrants seront complétés par une formation de cinq semaines aux produits, aux systèmes de gestion propres de la maison Nicolas et aux services. Une formation *«disqualifiante»,* précise le manager, *«on ne veut pas des cadors de la biérologie, mais des gens capables de gérer leur stock, d'avoir cette vision commerciale et d'entretenir une bonne relation avec leur clientèle».*

Cette formation s'adresse néanmoins aussi aux cavistes. Car pour déployer plus rapidement son concept et la notoriété de sa nouvelle marque, Nicolas ne s'interdit pas d'implanter des corners Craft Beers dans ses boutiques de vin, avec une gamme restreinte, mais une grande expertise de la bière. Après le vin, le champagne et les spiritueux, voici donc la bière promue au rang des activités stratégiques de Nicolas. Pour la maison, qui fêtera ses 200 ans l'an prochain, *«l'avenir passe par les crafts,* présage Christopher Hermelin. *C'est notre nouveau cheval de bataille.»*

LAURENCE ZOMBEK

Tous droits réservés à l'éditeur

la Croix du Nord
Pays : FR
Périodicité : Hebdomadaire



Date : 12 mars 2021
Journaliste : Hervine Mahaud

Economie

Craft Beers & Cie ouvre à Lille avec 500 références de bières, surtout artisanales



Bientôt à Lille, l'enseigne Craft Beers & Cie va proposer 500 références de bières, artisanales pour la plupart. © Craft Beers & Cie

Un nouveau lieu pour faire son stock de bonnes bières va ouvrir ses portes d'ici fin mars 2021 à Lille. Craft Beers & Cie proposera 500 références de boisson houblonnée, dont de nombreuses bières artisanales et locales. Mais aussi du vin, du champagne et des spiritueux. Et dès que la situation sanitaire le permettra à nouveau, il sera possible de les consommer sur place et même de participer à un atelier de brassage.

L'enseigne bière de Nicolas

À Lille, vous connaissez sans doute Les Chais du Savour, le caviste situé Façade de l'Esplanade. Depuis quelque temps, la boutique a fermé ses portes et des travaux sont en cours pour transformer le lieu en cave à bières. Derrière ce changement, on retrouve le caviste Nicolas qui créé ainsi une nouvelle enseigne centrée sur la bière.

« L'ambition avec Craft Beers & Cie est de développer une expertise et une offre autour de la bière. On applique les mêmes recettes et méthodologies qu'on applique chez Nicolas », explique Christopher Hermelin, responsable de la communication. Ainsi, comme chez Nicolas, les bouteilles devront être testées et approuvées avant d'être mises en rayon. **« On a un process qualité assez complexe : chaque produit référencé est testé, dégusté, noté et fait l'objet d'analyse. Si la note est suffisamment élevée, alors les achats suivent. »** Même lorsque les achats sont faits, l'équipe fait des prélèvements

Tous droits réservés à l'éditeur

la Croix du Nord
Pays : FR
Périodicité : Hebdomadaire

Date : 12 mars 2021
Journaliste : Hervine Mahaud

dans les palettes de bouteille pour s'assurer que la qualité est au rendez-vous.

500 références de bières

Deux boutiques Craft Beers & Cie ont déjà ouvert à Saint-Cloud Paris. Celle de Lille est la toute première en province, avant une prochaine à Clermont-Ferrand et d'autres à suivre. **« On reprend les emplacements occupés par Chais du Savour qui ont de grosses superficies. »**

Car pour que le concept puisse pleinement s'exprimer, il faut effectivement de la place. À Lille, il y aura ainsi 400 m² presque entièrement dédiés à la bière. Sur place, plus de 500 références de bières seront disponibles, mais **« on va démarrer avec 350 le temps de tout mettre en place »**, explique Christopher Hermelin. **« On pourra trouver aussi bien des grandes marques mais surtout des bières craft (artisanales, ndlr) avec la volonté de mettre en avant les bières locales. »**

À Lille, on retrouvera des bouteilles de la Brasserie Célestin, de Brique House, de la Brasserie Tandem, Lydéric ou encore de la Page 24. D'autres crafts fabriquées dans toute la France seront proposées, ainsi que des bières artisanales d'Europe (Belgique évidemment, Royaume-Uni, Allemagne, Italie, Espagne…) et du monde (États-Unis et Japon).

Si les meilleures ventes sont proposées tout au long de l'année, la boutique fera rentrer régulièrement des nouveautés. Les amateurs de vin ne seront pas en reste avec une belle sélection viticole (rouges, blancs, rosés, champagnes). Et le magasin proposera également des spiritueux.

Bar et atelier de brassage

Lorsque la situation sanitaire le permettra à nouveau, il sera possible de profiter des deux autres aspects du concept Craft Beers & Cie. La dégustation sur place, avec des bouteilles déjà fraîches ou à bonne température.

Et surtout, l'enseigne propose des ateliers de brassage pour fabriquer sa bière sur-mesure. Il suffit de choisir une recette de base et d'y ajouter sa touche personnelle. À la fin de l'atelier (durée 1 h 30), le brasseur en herbe peut repartir avec 10 litres de bière, conditionnés en fût, sous pression. Il n'y a plus qu'à la tirer pour la déguster tranquillement à la maison.

Hervine Mahaud

■ **Craft Beers & Cie, 4 bis square du Ramponneau à Lille**

Tous droits réservés à l'éditeur

LesEchos.fr

Date : 26/03/2021
Heure : 16:28:44
Journaliste : Laurence Boisseau

www.lesechos.fr
Pays : France
Dynamisme : 74

Visualiser l'article

Délits d'initiés : l'AMF réclame 36 millions d'euros de sanctions contre des actionnaires de Marie Brizard

Le collège de l'Autorité des marchés financiers accuse le groupe agro-alimentaire marocain Diana Holding - dirigé par Rita Zniber - et à DF Holding - groupe Castel - d'avoir acheté des titres alors qu'ils détenaient une information privilégiée, en 2015. Tous deux auraient aussi manqué à leurs obligations de déclaration de titres.



La commission des sanctions a entendu ce matin les représentants de Diana Holding, Rita Zniber, DF holding, et Cofepp. (Pascal SITTLER/REA)

Des grands noms de l'agro-alimentaire français et marocains accusés de délits d'initiés sur le titre Marie Brizard White & Spirits (MBWS), des sanctions records de 36 millions d'euros requises, une enquête qui dure depuis plus de quatre ans, des preuves jugées irrecevables par la cour de cassation, et des mis en cause qui ne peuvent être présents pour cause de pandémie… L'affaire, qui est passée devant le juge de l'AMF, vendredi matin est inédite à bien des titres.

Les délits auraient été commis en 2015. MBWS (ex-Belvédère), qui a évité la liquidation judiciaire, est alors en proie à d'importantes difficultés financières. Le groupe a changé de nom et d'actionnaires. Fin 2014, le marocain Diana Holding (premier groupe agro-alimentaire du pays) a pris plus de 13 % du capital. En mai 2015, il s'allie avec DF Holding, contrôlé par la famille Castel (propriétaire du caviste Nicolas), qui avait, peu de temps avant, acheté un bloc de 5 % au fonds KKR. Les deux actionnaires, agissant de concert, veulent prendre le pouvoir chez MBWS. Mais l'arrivée, en juin 2015, de la Cofepp (la Compagnie financière européenne de prises de participations, maison-mère des spiritueux La Martiniquaise et Bardinet) fait échouer « cette tentative de putsch ». La Cofepp détient aujourd'hui plus de 70 % du capital.

Premier groupe alimentaire marocain
Diana Holding et sa PDG, Rita Zniber risquent gros. L'AMF les accuse d'avoir utilisé une information privilégiée pour acquérir des titres MBWS, en mars et novembre 2015. Cette information aurait été transmise par Rita

Tous droits réservés à l'éditeur

Zniber, qui, en tant que membre du conseil d'administration, savait que la société MBWS allait dépasser ses objectifs. La défense a argué que les titres avaient été acquis par leur établissement financier qui agissait de son propre chef, dans le cadre d'un mandat de gestion. Le collège de l'AMF a requis 9 millions d'euros contre Rita Zniber et 17 millions contre Diana Holding.

Serge Heringer, administrateur de MBWS et représentant de Diana Holding, est, lui, accusé d'avoir transmis, le 11 mai, à DF Holding, holding du groupe Castel, les informations selon lesquelles MBWS allait dépasser ses objectifs et afficher une trésorerie nette positive. Ces informations avaient été communiquées lors d'un comité d'audit. Le Collège reconnaît que ces achats de titres ont eu lieu après la publication des résultats de MBWS mais soutient que l'accord a été conclu avant. Contre Serge Heringer, le collège de l'AMF a requis 2 millions d'euros. Contre DF Holding, 8 millions d'euros, pour utilisation de l'information privilégiée. DF Holding nie avoir acquis les titres sur la base de cette information.

Le rapporteur de la Commission des sanctions pas convaincu
Le rapporteur de la commission des sanctions, qui émet un avis préalable pour éclairer le juge de l'AMF - avis qui n'est pas forcément suivi -, n'a pas considéré lui, que ces deux derniers manquements étaient caractérisés.

L'AMF a aussi pointé du doigt des absences de déclarations d'opérations sur les titres MBWS, soit 128 déclarations pour Diana Holding, 3 pour DF Holding, et 42 pour la Cofepp. La Cofepp risque une amende 400.000 euros. La société aurait, elle aussi, acquis des titres pendant une période au cours de laquelle elle aurait dû s'abstenir. Le groupe se défend et met en avant son ignorance des règles de marchés. Par ailleurs, il explique qu'il a sauvé MBWS de la faillite en y injectant beaucoup d'argent.

Opérations de saisie irrégulières
Cette affaire, qui a donné lieu à de multiples recours, a déjà fait beaucoup parler. En octobre dernier, la cour de cassation a déclaré « irrégulières » les opérations de saisie menées par le gendarme boursier, en 2017. Certaines des pièces sur lesquelles se fondent les enquêteurs ont été obtenues lors d'une visite domiciliaire au siège de MBWS. Or, la cour de cassation a jugé que les enquêteurs ne pouvaient pas saisir les affaires d'une personne seulement de passage dans le lieu perquisitionné. Car, ne peuvent être saisis que les documents appartenant à l'occupant des lieux. La cour de cassation a renvoyé l'affaire devant le premier président de la cour d'appel de Paris , qui va devoir rejuger.

Si l'enquête s'avérait fondée sur des documents jugés irrecevables, une partie du dossier pourrait faire pschitt. Pour le collège de l'AMF, ces mêmes pièces ont été aussi obtenues lors d'une visite au siège de l'agence de communication de Diana Holding.

La Commission des sanctions rendra sa décision dans quelques semaines.

Tous droits réservés à l'éditeur

Centre France
LE POPULAIRE

Pays : FR
Périodicité : Quotidien
OJD : 39964



Date : 28 mars 2021

LE VIN

LES CADETTES 2019. Il y a des domaines dont on se souvient plus aisément que d'autres : le Château Haut-Monplaisir interpelle les esprits par son nom, mais aussi par ses vins.

Converti à l'agriculture biologique, ce domaine est situé quelque part entre Gourdon, Catus et Fumel, au cœur du Lot.

IGP Côtes du Lot, ce rouge a la particularité de ne pas faire la part belle au Malbec mais à la… Syrah.

Baptisée Les Cadettes, la cuvée 2019 se distingue par son élégante couleur mauve intense. Son nez est frais, avec des notes de fruits rouges, tout en nuance et sans exubérance.

En bouche, c'est la même chanson : une belle vivacité mais sans trop en faire, histoire de laisser ses beaux tanins fondus s'exprimer. C'est bon et bien réalisé, chapeau !

Au final, un vin convivial et gourmand que vous pourrez retrouver à la boutique Vinoble, à Limoges, où Nicolas met à l'honneur Cahors, le Malbec et autres pépites du Lot jusqu'au 11 avril prochain. ■

Tous droits réservés à l'éditeur

Cuisine actuelle

Date : 30/03/2021
Heure : 17:14:08
Journaliste : Béatrice Vigot-Lagandré

www.cuisineactuelle.fr
Pays : France
Dynamisme : 6

Visualiser l'article

Quel vin servir avec l'agneau ?

Vidéo:https://www.cuisineactuelle.fr/dossiers-gourmands/idees-menus/quel-vin-servir-avec-lagneau-187762

Rôti, longuement mijoté ou braisé, l'agneau, on adore ! Mais savez-vous avec quel vin le servir ? Suivez nos conseils !

Quel vin avec l'agneau confit ?
Quoi de plus tendre qu'une souris ou une épaule d'agneau lentement confites au four ou en cocotte, avec de l'ail nouveau et des herbes du jardin ? Pour accompagner cette viande fondante à souhait, un **Hermitage AOC** , vin rouge charnu avec des tannins fondus et un joli bouquet sera parfait avec le côté caramélisé de l'agneau confit.

On pourra proposer le même type de **vin charpenté** (par exemple un vin rouge du Languedoc), qui présente des tanins raffinés avec un gigot de 7 heures , dont la viande se détache toute seule et pourrait presque se déguster à la petite cuillère ! Ce vin rouge s'accorde bien à l'aspect confit et caramélisé de la viande. En revanche, on évitera un vin blanc sec, trop acide pour cette viande.

Quel vin avec une épaule d'agneau au four ?
Pourquoi pas un **Châteauneuf du Pape** ? Ce rouge élégant aux arômes assez complexes s'accorde à merveille avec la finesse et le caractère d'une épaule d'agneau rôtie accompagnée de petites pommes de terre.

Si l'on a coutume de servir du vin rouge avec l'agneau, certains vins blancs sont tout aussi recommandés. Un **Riesling** ou un **Gewurztraminer** feront parfaitement l'affaire.

Quel vin avec le collier d'agneau ?
Charnu et savoureux, le collier d'agneau est un morceau assez gras qui se plait braisé ou longuement mijoté et se sert volontiers avec des pommes de terre ou des légumes primeurs. Il se marie parfaitement avec un **Haut Médoc** , vin charpenté aux tannins veloutés, et au bouquet expressif. Un **Cahors** ou un **Saint Emilion** ou même un **Pommard** pourront tout à fait convenir.

Quant au navarin d'agneau , plat printanier garni de légumes nouveaux, il nécessite un vin rouge frais et fruité (un **vin rouge de Provence** par exemple), ou un vin blanc demi-sec un peu racé, tel un **Gerwurtzraminer** .

Quel vin avec l'agneau Pré-salé ?
Un **vin rouge sec** , par exemple un **Chinon AOC** fera parfaitement l'affaire. Ses notes de poivron confit et de framboise respecteront parfaitement le coté iodé de l'agneau de pré-salé. Mais on peut également suggérer un bon Saint-Emilion grand cru.

Que servir avec le gigot ?
Quel vin proposer avec l'agneau de Pâques ?

Au moment des fêtes de Pâques , impossible d'imaginer un repas en famille sans agneau. Tradition oblige, c'est le gigot qui a la côte ! On choisira un vin rouge plutôt fin pour ne pas agresser la texture et la délicatesse

Tous droits réservés à l'éditeur

de la viande. Un **Bordeaux** pas trop jeune ou un **Châteauneuf du Pape** d'au moins 10 ans et pas trop boisé feront l'affaire.

Très prisé également pour le déjeuner pascal, le carré d'agneau. En croûte d'herbes ou simplement parfumé de romarin, il s'accorde bien avec un **vin rouge de Loire** (Saumur Champigny, Chinon), qu'on apprécie pour leur fraîcheur et leur légère acidité.

Quel vin de Bourgogne avec le gigot ?

L'agneau aime la puissance matinée de finesse. Les vins de Bourgogne tombent à point nommé et s'accorderont particulièrement bien au gigot . Optez pour un **Nuits Saint Georges** ou un **Côte de Beaune Rouge** .

Quel vin rosé avec un gigot d'agneau ?

Le vin rouge n'est pas obligatoire pour accompagner le gigot ! Pour sortir des sentiers battus, on peut tout à fait proposer un vin rosé si on a une appétence pour ce type de vin. Car depuis quelques années, il a trouvé ses lettres de noblesse. On pourra donc servir un **Côtes de Provence Fréjus rosé** ou pourquoi pas un **vin rosé de Californie** , aromatique et léger.

En résumé, faites confiance à votre palais ! C'est le goût qui doit primer. Rouge, blanc ou rosé, l'important est de se faire plaisir et ne pas être trop rigoriste, ni trop classique si l'on souhaite jouer l'originalité et sortir un peu des sentiers battus. Attention toutefois à ne pas tomber dans l'excès : un vin trop sucré (type Sauternes), ou trop lourd et typé (comme certains vins méditerranéens) pourrait gâcher la finesse de la viande d'agneau.

Merci à Christopher Hermelin – vins Nicolas

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

Quel vin servir avec l'agneau ?



© Joelcamera / iStock Quel vin servir avec l'agneau ? Rôti, longuement mijoté ou braisé, l'agneau, on adore ! Mais savez-vous avec quel vin le servir ? Suivez nos conseils ! **Quel vin avec l'agneau confit ?**
Vidéo: https://www.msn.com/fr-be/lifestyle/foodrecipes/quel-vin-servir-avec-lagneau/ar-BB1f7FPm



Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article





Quoi de plus tendre qu'une souris ou une épaule d'agneau lentement confites au four ou en cocotte, avec de l'ail nouveau et des herbes du jardin ? Pour accompagner cette viande fondante à souhait, un **Hermitage AOC** , vin rouge charnu avec des tannins fondus et un joli bouquet sera parfait avec le côté caramélisé de l'agneau confit.

On pourra proposer le même type de **vin charpenté** (par exemple un vin rouge du Languedoc), qui présente des tanins raffinés avec un gigot de 7 heures , dont la viande se détache toute seule et pourrait presque se déguster à la petite cuillère ! Ce vin rouge s'accorde bien à l'aspect confit et caramélisé de la viande. En revanche, on évitera un vin blanc sec, trop acide pour cette viande.

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article



Diaporama: https://www.msn.com/fr-be/lifestyle/foodrecipes/quel-vin-servir-avec-lagneau/ar-BB1f7FPm
Gigot d'agneau au miel
Voir la recette du gigot d'agneau au miel

Quel vin avec une épaule d'agneau au four ?
Pourquoi pas un **Châteauneuf du Pape** ? Ce rouge élégant aux arômes assez complexes s'accorde à merveille avec la finesse et le caractère d'une épaule d'agneau rôtie accompagnée de petites pommes de terre.

Si l'on a coutume de servir du vin rouge avec l'agneau, certains vins blancs sont tout aussi recommandés. Un **Riesling** ou un **Gewurztraminer** feront parfaitement l'affaire.

Quel vin avec le collier d'agneau ?
Charnu et savoureux, le collier d'agneau est un morceau assez gras qui se plait braisé ou longuement mijoté et se sert volontiers avec des pommes de terre ou des légumes primeurs. Il se marie parfaitement avec un **Haut Médoc** , vin charpenté aux tannins veloutés, et au bouquet expressif. Un **Cahors** ou un **Saint Emilion** ou même un **Pommard** pourront tout à fait convenir.

Quant au navarin d'agneau , plat printanier garni de légumes nouveaux, il nécessite un vin rouge frais et fruité (un **vin rouge de Provence** par exemple), ou un vin blanc demi-sec un peu racé, tel un **Gerwurtzraminer** .

Tous droits réservés à l'éditeur

Quel vin avec l'agneau Pré-salé ?
Un **vin rouge sec** , par exemple un **Chinon AOC** fera parfaitement l'affaire. Ses notes de poivron confit et de framboise respecteront parfaitement le coté iodé de l'agneau de pré-salé. Mais on peut également suggérer un bon Saint-Emilion grand cru.

>> Lire aussi : Les meilleures recettes de souris d'agneau

Que servir avec le gigot ?
Quel vin proposer avec l'agneau de Pâques ?

Au moment des fêtes de Pâques , impossible d'imaginer un repas en famille sans agneau. Tradition oblige, c'est le gigot qui a la côte ! On choisira un vin rouge plutôt fin pour ne pas agresser la texture et la délicatesse de la viande. Un **Bordeaux** pas trop jeune ou un **Châteauneuf du Pape** d'au moins 10 ans et pas trop boisé feront l'affaire.

Très prisé également pour le déjeuner pascal, le carré d'agneau. En croûte d'herbes ou simplement parfumé de romarin, il s'accorde bien avec un **vin rouge de Loire** (Saumur Champigny, Chinon), qu'on apprécie pour leur fraîcheur et leur légère acidité.

>> Lire aussi : Comment réussir la cuisson du gigot d'agneau ?

Quel vin de Bourgogne avec le gigot ?

L'agneau aime la puissance matinée de finesse. Les vins de Bourgogne tombent à point nommé et s'accorderont particulièrement bien au gigot . Optez pour un **Nuits Saint Georges** ou un **Côte de Beaune Rouge** .

Quel vin rosé avec un gigot d'agneau ?

Le vin rouge n'est pas obligatoire pour accompagner le gigot ! Pour sortir des sentiers battus, on peut tout à fait proposer un vin rosé si on a une appétence pour ce type de vin. Car depuis quelques années, il a trouvé ses lettres de noblesse. On pourra donc servir un **Côtes de Provence Fréjus rosé** ou pourquoi pas un **vin rosé de Californie** , aromatique et léger.

En résumé, faites confiance à votre palais ! C'est le goût qui doit primer. Rouge, blanc ou rosé, l'important est de se faire plaisir et ne pas être trop rigoriste, ni trop classique si l'on souhaite jouer l'originalité et sortir un peu des sentiers battus. Attention toutefois à ne pas tomber dans l'excès : un vin trop sucré (type Sauternes), ou trop lourd et typé (comme certains vins méditerranéens) pourrait gâcher la finesse de la viande d'agneau.

>> Retrouvez nos meilleures recettes à base d'agneau.

Merci à Christopher Hermelin – vins Nicolas

Tous droits réservés à l'éditeur



MENTIONS

Omnicom
Public
Relations
Group

NICOLAS
DEPUIS 1822
Nous prenons soin de vos vins

Date : 01/03/2021
Heure : 08:30:42
Journaliste : Brulhatour

www.lalettre.pro
Pays : France
Dynamisme : 7

Visualiser l'article

Sud Radio : In Vino fête sa 1 000e émission

Créée en 2004 par Alain Marty, fondateur du Wine & Business Club, "In Vino" est la seule émission de radio en langue française entièrement dédiée à l'actualité des vins et des spiritueux. Initialement diffusée sur BFM Business, elle est, depuis cinq ans, programmée sur Sud Radio, chaque samedi et dimanche à 12h30.



L'équipe de l'émission "In vino" : (de gauche à droite) Philippe Faure-Brac, Alain Marty, Hélène Piot et David Cobbold, chaque samedi et dimanche à 12h30 sur Sud Radio

Depuis l'origine, plus de 800 vignerons se sont succédé aux micros d'In Vino. Dans l'actualité de l'émission, un lancement est prévu, dès 2021, de dix émissions "In Vino" dans les dix premiers pays consommateurs de vin au monde (USA, Italie, Allemagne, Chine...), en partenariat avec une radio locale. Avant cela, In Vino recevra de nombreuses personnalités pour célébrer son 1 000 numéro.
Enregistrée chez le caviste Nicolas, la 1 000e émission, consacrée au vin et à la gastronomie, sera diffusée les 20 et 21 mars 2021 à 12h30 sur Sud Radio. Les podcasts seront par la suite disponibles sur l'ensemble des plateformes digitales, également via le site Internet InVinoRadio.TV, ou encore via la newsletter d'InVinoRadio.TV envoyée chaque lundi à plus de 143 000 amateurs de vin...

Tous droits réservés à l'éditeur

Pays : FR
Périodicité : Mensuel



Date : Mars 2021
Page de l'article : p.2

ÇA BRÛLE

SCÈNES DE MÉNAGE

DANS LE JARGON, ils appellent ça faire des *ménages*. Paraît que tous les grands journalistes s'y collent. Même que des articles récents ont documenté le fait que TF1 propose depuis peu un catalogue de ses meilleurs présentateurs-journalistes aux entreprises désireuses de se les payer pour animer un événement de type *corporate*. Normal, quoi.

« Tiens, tu me mets un petit Pujadas pour vendredi, steup ? Y'a le comité d'entreprise de JouéClub qui veut voir sa pomme. »

« Et sinon il est frais votre Apathie ? La dernière fois il avait l'œil un peu vitreux... »

Bon, tu nous connais, lecteur, lectrice, on a notre intégrité, bien sûr, mais on crache pas sur un bon bifton à l'occasion. D'autant qu'on a pris connaissance des tarifs pratiqués et que, franchement, c'est pas dégueu. Du 20 000 balles pour quelques heures à faire la plante verte, on dit pas non, même si on sait bien que *pour l'instant* on joue dans la catégorie inférieure.

Du coup on a fait comme TF1, un petit catalogue avec nos ganaches souriantes, nos tarifs respectifs et nos *skills* en matière de rézosociaux.

Ça donnait des trucs comme :

CÉCILE : Maquettiste-journaliste / Deux cubis à l'heure / Ma maman poste des envolées anarchistes sur Facebook.

FREDO-LES-BONS-TUYAUX : Correcteur-journaliste / Vin naturel si possible / J'ai un pote qu'a un pote qu'a le 06 de Lady Gaga.

CLAIR : Ancien rédac-chef'-jardinier / Un billet d'avion pour les States SVP / J'ai accès au Twitter de *CQFD*.

Et pis pour illustrer, des belles photos, prises dans notre cuisine *pas crade du tout*, devant le poster jauni de Zizou qui donne un coup de tête à Materazzi, là.

On a envoyé ça un peu partout. Casto, le siège de LREM, Dassault Aviation, le caviste Nicolas, H&M, *La Provence*, la direction de l'OM, etc. Pis quelques bars qu'on aime bien, aussi, parce que la famille c'est important. On est même passé déposer notre candidature chez Hichem, l'épicier du coin, qui nous doit bien ça bordel ! Vu qu'à chaque bouclage on le dévalise en clémentines et en bibine.

Depuis on attend, confiants, affûtés, nos chemises bien repassées et les dents qui tout à la fois brillent et raclent le plancher.

Y a pas de raison que personne ne morde à l'hameçon.

Perso, je croise les doigts pour que la direction de l'OM m'embauche quelques heures pour serrer des mains et bavasser au micro, parce que je suis fan du maxi-bordel qui y règne.

Mais bon, si c'est pas eux mais LVMH, je ravalerai ma déception et ferai bonne figure.

On est des professionnels, nous.

Tous droits réservés à l'éditeur



Économie

Les deux font **la bière**



La brasserie Petite Couronne déménage de Colombes à Gennevilliers pour augmenter sa production de façon significative. Déjà sept saveurs à déguster avec modération !









Ce 21 janvier, dans son petit local de Colombes, dernier jour de brassage pour la Grande Arche, une des bières de la brasserie Petite Couronne (*). Mille cinq cents litres bientôt prêts à fermenter pendant un mois. En effet, à partir de mars et après des travaux d'aménagement qui ont déjà commencé et surtout après avoir installé ses nouvelles cuves, Petite Couronne s'installe dans ses nouveaux locaux pas loin de la direction du Port de Gennevilliers. Fondée en 2017 par Benjamin Gauffre et son frère Jean-Sébastien, la brasserie compte au moins quadrupler sa production, de 5000 à 20000 litres par mois. Ces jeunes hommes des Hauts-de-Seine, même si Jean-Sébastien a quitté l'aventure l'an dernier, ont voulu continuer à développer leur projet original dans le département auquel ils sont attachés.

Il s'agit aussi d'une belle reconversion puisque Benjamin a travaillé une dizaine d'années dans une société de conseil en ingénierie informatique de La Défense comme « manager de business unit ». Attiré par l'artisanat et la table, il se rêvait dans la vigne, mais l'achat d'une propriété viticole n'est pas à la portée de toutes les bourses et la viticulture se fait plutôt rare en Île-de-France ! Donc plutôt la brasserie à laquelle il se forme, ce qui lui permet de lancer l'entreprise et de proposer ses premières bières artisanales originales. Artisanales notamment parce que les matières premières qui composent les bières de Petite Couronne proviennent de

Tous droits réservés à l'éditeur



Un breuvage artisanal coule à flot au port de Gennevilliers.

la région, l'eau de l'usine de production d'eau potable du Mont-Valérien, le houblon bio des Yvelines et le malt de Nogent-sur-Seine, dans l'Aube très proche de la Seine-et-Marne (**). Par ailleurs, les déchets de brassage sont utilisés comme compost dans le parc des Chanteraines, un partenariat étant même envisagé avec le centre équestre de Gennevilliers.

LES BLONDES NE COMPTENT PAS POUR DES PRUNES

Au départ de Jean-Sébastien, Jules Viargues a rejoint Petite Couronne en tant que brasseur, un métier qu'il a découvert au Canada et a continué à exercer à Barcelone avant de revenir en France début 2020. Il a d'emblée contribué à la création de la West Paris Ale (WPA) puis inventé la blanche Snow et le stout Imperial, une bière caractérisée par une teneur en grains hautement torréfiés (la Guinness irlandaise étant le plus connu des stouts). Ce qui montre la volonté de diversification de Petite Couronne dont la particularité jusqu'alors résidait, selon Jules, *«dans ses bières de soif, faciles à boire et de fermentation basse, du genre lager.»* Ces lagers restent bien sûr les produits-phares de la marque. Pour Imperial, Jules a fait appel à un torréfacteur voisin pour griller les malts. Toujours à la recherche de nouveaux styles de bière, il travaille aujourd'hui sur un prototype de bière acide parfumée à la framboise...

D'ailleurs, dans le nouveau local de Gennevilliers (400 m² au lieu de 90 m² à Colombes), les brasseurs disposeront d'un plus grand laboratoire où exprimer à plein leur inventivité, et d'un chai pour tester des fermentations dans des barriques différentes. *«Nous allons pouvoir faire des bières encore plus créatives !»*, se réjouit Jules Viargues. Petite Couronne y installera aussi quatre cuves de 4000 litres et deux cuves de 2000 litres, contre quatre cuves de 1000 litres et une cuve de 2000 litres jusqu'alors à Colombes. Car entre les cuves où se fait le brassage à chaud puis les cuves où se déroule la fermentation à froid, il faut de la place ! Sans parler de la machine à embouteiller et étiqueter... Cet agrandissement nécessite quelques recrutements, Petite Couronne accueillant déjà un apprenti en alternance et deux stagiaires en reconversion.

Mais où trouver les bières estampillées Petite Couronne ? En trois ans, elle s'est fait une place certaine dans la région, et particulièrement dans les Hauts-de-Seine. Ainsi, on trouve ses bouteilles au blason suggestif chez tous les cavistes Nicolas du département, chez certains autres cavistes indépendants et dans les supermarchés Leclerc. Elles figurent aussi à la carte de restaurants gastronomiques altoséquanais et parisiens, ce qui est un gage de qualité étant donnée l'exigence de tels établissements. Et peut-être qu'à Gennevilliers, les nouveaux locaux permettront d'ouvrir la brasserie aux amateurs...

• JEAN-MICHEL MASQUÉ

Infos sur petite-couronne.fr

(*) Grande Arche est une blonde, Origins est une lager, Vienna une ambrée, Indian une IPA (Indian Pale Ale), Snow une blanche, WPA une pale-ale et la petite dernière, Imperial, un stout.

(**) Selon un site spécialisé, une bière artisanale est « une bière dont la recette a été élaborée avec des produits nobles, une recette à base de matières premières traditionnelles, une bière brassée par un artisan brasseur, une bière réalisée dans une brasserie artisanale qui ne produit pas à grande échelle, une bière qui a du goût. »



Tous droits réservés à l'éditeur

LE BIEN PUBLIC
Pays : FR
Périodicité : Quotidien
OJD : 41953



Date : 07 mars 2021
Journaliste : B. L.

DIJON

Une vente d'affiches exceptionnelles le 8 mars

Près de 400 affiches et vieux papiers seront vendus aux enchères lundi 8 mars par la société de commissaires-priseurs dijonnaise Sadde.

Affiches de cinéma, de compétitions sportives historiques, publicités anciennes, vieilles revues… Le 8 mars, 382 lots seront vendus aux enchères par la société de commissaires-priseurs dijonnaise Sadde. Crise sanitaire oblige, les ordres d'achat ne pourront être effectués qu'en ligne, *via* le site www.interencheres.com, avec des estimations allant d'une vingtaine d'euros pour les plus abordables au millier d'euros pour les plus rares.

La plus forte valeur marchande est attribuée au lot n° 382. À savoir une collection quasiment complète des revues Monseigneur le Vin (de 1924 à 1928) et des Catalogues Nicolas (de 1929 à 1973). Soit un total de 38 volumes, décrits comme en « bon état général », estimés entre 850 et 1 200 €.

Pour les amateurs de belles carrosseries, on a relevé cette magnifique lithographie d'un mètre par 75 cm et datant de 1960, invitant les clients d'alors à venir essayer la Traction avant de Citroën.

Des affiches de cinéma

Les cinéphiles aussi ne sauront plus où donner de la tête avec de nombreuses affiches originales de films ayant marqué l'histoire du septième art. À l'image de la saga Star Wars. Celle de L'Empire contre-attaque, en français et qui mesure 160 x 120 cm, est ainsi estimée entre 120 et 150 €.

Enfin, les passionnés de football pourront s'offrir l'une des plus belles affiches de l'histoire de la Coupe du monde, avec celle réalisée par l'Espagnol Joan Miro en 1982. Une lithographie de 95 x 60 cm, estimée entre 30 et 40 €.

B. L.



Même si elle rappelle de mauvais souvenirs aux supporters français, cette magnifique affiche de la Coupe du monde 1982, signée Joan Miro, est estimée entre 30 et 40 €.
Capture d'écran www.interencheres.com

Tous droits réservés à l'éditeur

TV5MONDE

information.tv5monde.com
Pays : France
Dynamisme : 103

Visualiser l'article

Index égalité femmes/hommes: en progression, mais 53 entreprises épinglées trois ans de suite



La ministre du Travail Elisabeth Borne, à Paris, le 12 novembre 2020
afp.com - Ludovic MARIN

De plus en plus d'entreprises respectent l'obligation de publier leur index d'égalité femmes/hommes, selon le bilan publié lundi par le ministère du Travail, mais une cinquantaine obtiennent pour la troisième année une très mauvaise note qui les expose à des pénalités dans un an.

Cette note comprend cinq critères: l'écart de rémunération femmes-hommes (40 points), l'écart dans les augmentations annuelles (20 points), l'écart dans les promotions (15 points), les augmentations au retour de congé maternité (15 points) et la présence de femmes parmi les plus gros salaires de l'entreprise (10 points).

Depuis 2019, les entreprises de plus de 250 salariés ont l'obligation de publier leur note globale sur 100. Pour les entreprises de 50 à 250 salariés, l'obligation date de mars 2020.

Cette année, 70% des entreprises de plus de 50 salariés ont publié leur note contre 59% l'année dernière.

En dépit de la crise, "les entreprises ont été au rendez-vous et plus nombreuses à avoir renseigné leur indicateur dans les délais", s'est réjouie la ministre du Travail, Elisabeth Borne, lundi sur RTL.

Mais "ça progresse insuffisamment", a-t-elle tempéré, citant une note moyenne qui monte seulement de 84 à 85 sur 100, et soulignant que seules 2% des entreprises obtiennent la note de 100.

Cela veut dire que "98% des entreprises ont des marges de progrès", a souligné Mme Borne. Elle a confirmé "parmi les bons élèves", les enseignes Brioche Dorée, Nicolas et La Française des Jeux. A contrario, Mr Bricolage, Havas Voyages et Foncia groupe figurent parmi les entreprises les plus mal notées.

La note globale de l'unité économique et sociale Foncia est de 83 points, et "la seule entité du groupe sous les 75 points est +Foncia groupe+ (500 collaborateurs sur plus de 10.000 que compte l'entreprise), qui enregistre toutefois une progression de 20 points par rapport à l'année dernière", avec une note de 55 en 2021 contre 35 en 2020, s'est défendu une porte-parole auprès de l'AFP.

53 entreprises de 250 à 1.000 salariés (aucune de plus de 1.000) enregistrent une note inférieure à 75 points pour la troisième année consécutive, ce qui les exposera en mars 2022, si elle n'ont pas corrigé le tir, à

Tous droits réservés à l'éditeur

information.tv5monde.com
Pays : France
Dynamisme : 103

Visualiser l'article

des sanctions pouvant aller jusque 1% de la masse salariale, soit jusqu'à "plus d'un million d'euros" voire beaucoup plus, selon Mme Borne.

Deux indicateurs sont à la traîne, dont celui des augmentations au retour de congé maternité, une obligation depuis 2006 qui n'est pas respectée dans 13% des cas, soit 3.000 entreprises selon le ministère, qui prévoit davantage de contrôles.

Autre point négatif: seules un quart des entreprises ont une quasi-parité dans leurs dix plus grosses rémunérations. 43% des entreprises de plus de 1.000 salariés (contre 37% l'année dernière) ont même moins de deux femmes dans ces dix salaires.

La ministre a souhaité "la mise en place d'un nouvel indicateur pour mesurer la part des femmes parmi les cadres à plus fortes responsabilités".

Depuis 2019, le ministère et l'inspection du Travail ont réalisé 17.500 interventions en entreprise pour non-publication de l'index ou non respect de l'augmentation au retour du congé maternité. Cela a entraîné 300 mises en demeure et 11 pénalités échelonnées de 0,3 à 1% de la masse salariale.

Les notes globales des entreprises de plus de 250 salariés sont publiées sur le site internet du ministère. Un décret va obliger les entreprises à publier d'ici le 1er juin "de manière lisible" les sous-composantes de leur note.

Tous droits réservés à l'éditeur

toulon.maville.com
Pays : France
Dynamisme : 228

Visualiser l'article

Droits des femmes : les « premières de corvées » appelées à « la grève de tout »



Des manifestantes se sont rassemblées place de la République à Paris, le 7 mars 2021, à la veille de la journée de la femme. © THOMAS SAMSON / AFP

À l'occasion de la Journée internationale des droits des femmes, nouveaux rassemblements sont prévus dans toute la France pour « mettre fin aux discriminations et aux violences sexistes et sexuelles ». Emmanuel Macron rencontre lundi à Paris des entrepreneures et dirigeantes d'entreprises.
« Quand les femmes s'arrêtent, tout s'arrête ! » : les femmes , **« premières de corvées »** dans la crise sanitaire, sont appelées à faire **« grève de tout »** et à manifester lundi, journée de lutte pour leurs droits, après un week-end déjà marqué par des mobilisations.

Écarts de salaires, discriminations, violences sexuelles et sexistes renforcées avec la crise du Covid-19 et les confinements… **« On arrête toutes lundi »** , a lancé dimanche à Paris Suzy Rojtman, du Collectif national pour les droits des femmes. Plusieurs centaines voire milliers de personnes, essentiellement des femmes comme à Paris, se sont également mobilisées samedi à Nice, Lille et Strasbourg, et dimanche à Lyon, Marseille, Montpellier, Toulouse ou encore Bastia.

15 h 40, une heure symbolique
Pour la journée internationale des droits des femmes, date symbolique officialisée en 1977 par l'ONU, une quarantaine d'organisations ont lancé un mouvement unitaire baptisé **« Grève féministe »** pour **« mettre fin aux discriminations et aux violences sexistes et sexuelles »** subies par celles qu'elles ont rebaptisées les **« premières de corvées ».**

De nouveaux rassemblements sont prévus dans toute la France. À Paris, une manifestation s'élancera de Port Royal pour rejoindre la place de la République en début d'après-midi. Des préavis de grève ont été déposés dans l'Éducation nationale, le rail, l'énergie ou encore à La Poste.

Symboliquement, les militantes appellent les femmes à s'arrêter lundi à 15 h 40, heure théorique où elles cessent d'être rémunérées compte tenu de l'écart moyen de salaire avec les hommes, tous contrats confondus (environ 25 %).

Associations féministes et syndicats, parmi lesquels la FSU, la CGT, Solidaires, Osez le féminisme et le Planning familial, ont appelé à se mettre **« en grève avec les femmes du monde entier ».**

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

Dans un rare communiqué commun, sept des huit grandes organisations syndicales, dont la CFDT, ont réclamé l'ouverture de négociations pour **« revaloriser les salaires des métiers à prédominance féminine ».**

« Message universel d'espoir »
Dénonçant une société **« faite par les hommes pour les hommes »** , la ministre déléguée chargée de l'Égalité femmes-hommes s'est dite dimanche favorable à des **« quotas »** de femmes dans les comités de direction des entreprises.

« Les femmes peuvent être méritantes, talentueuses, mais on ne les laisse pas arriver aux postes qu'elles méritent », a relevé Élisabeth Moreno.

Le sujet devrait être évoqué lors de l'examen de la proposition de loi visant à **« accélérer l'égalité économique et professionnelle »** , déposée lundi par les députés LREM.

Les résultats de l'index de l'égalité femmes/hommes dans les entreprises, publiés lundi , indiquent que cette année, 70 % des entreprises de plus de 50 salariés ont publié leur note contre 59 % l'année dernière.

Mais si en dépit de la crise, **« les entreprises ont été au rendez-vous »** , cela **« progresse insuffisamment »** , a commenté la ministre du Travail lundi sur RTL. Seulement 2 % d'entre elles obtiennent la note de 100. **« 98 % ont des marges de progrès »** , a souligné Élisabeth Borne, citant **« parmi les bons élèves »** les enseignes Brioche Dorée, Nicolas et la Française des Jeux, tandis que Monsieur Bricolage, Havas Voyages et Foncia sont parmi les plus mal notés.

Emmanuel Macron rencontre des dirigeantes d'entreprises
Présentant Emmanuel Macron comme le seul président de la Ve République, avec Valéry Giscard d'Estaing, à s'être saisi de la question de l'égalité entre les femmes et les hommes **« avec autant de force et de vigueur »** , Mme Moreno a néanmoins concédé lui avoir reproché de ne pas donner **« l'exemple »** : son cabinet ne compte qu'une femme parmi ses 13 plus proches collaborateurs.

Le président rencontrera lundi à Paris des entrepreneures et dirigeantes d'entreprises à l'Ascenseur, pépinière rassemblant des associations œuvrant en faveur de l'égalité des chances.

Le gouvernement profite aussi de ce 8 mars pour lancer une opération baptisée **« 1 000 possibles »** afin de **« donner confiance à toutes les femmes »** . Ainsi, toutes les petites filles qui naîtront en cette journée – environ un millier naissent chaque jour – devraient recevoir la lettre d'une personnalité féminine **« inspirante »** pour passer **« un message universel d'espoir »** .

Parmi elles, la créatrice Agnès B, les chanteuses Pomme et Nolwenn Leroy, l'écrivaine Grace Ly, les sportives Mélissa Plaza et Clarisse Agbegnenou, la navigatrice Capucine Trochet ou encore la militante Latifa Ibn Ziaten.

avec AFP. Ouest-France

Tous droits réservés à l'éditeur

Date : 08/03/2021
Heure : 18:01:58
Journaliste : Jeanne Bulant

www.bfmtv.com
Pays : France
Dynamisme : 293

Visualiser l'article

Droits des femmes: des milliers de personnes défilent dans plusieurs villes françaises pour les "premières de corvées"

Vidéo : https://www.bfmtv.com/societe/droits-des-femmes-des-milliers-de-personnes-defilent-dans-plusieurs-villes-francaises-pour-les-premieres-de-corvees_AD-202103080340.html

Paris, Toulouse, Besançon ou encore Marseille... des milliers de personnes sont descendues dans les rues de France ce lundi afin de dénoncer les inégalités, discriminations, violences sexuelles et sexistes dont sont encore victimes les femmes.

"Quand les femmes s'arrêtent, tout s'arrête!": des dizaines de milliers de manifestants ont défilé ce lundi à Paris et dans plusieurs grandes villes de France, pour dénoncer la persistance des inégalités subies par les femmes, que la crise sanitaire et les confinements ont encore renforcées .

Écarts de salaires, discriminations, violences sexuelles et sexistes: les "premières de corvées" étaient appelées à se mettre en "grève féministe", comme le proclamait la banderole de tête du cortège parisien, qui a rassemblé dans une ambiance festive quelque 30.000 personnes, selon les organisateurs.

"C'est dommage qu'on soit toujours en train de manifester en 2021 pour réclamer l'égalité des droits", a dit à l'AFP Lucie, 22 ans, étudiante à la Sorbonne, pour qui "la pandémie a beaucoup fait reculer" les droits des femmes.
Dans plusieurs cortèges, les banderoles usaient de l'humour pour exprimer la colère: "Rage against the machism" à Paris, "La femme ne sera pas l'avenir de l'homme: qu'il se démerde" à Toulouse (où la préfecture a compté environ 3800 manifestants), "Laissez-nous jouir de nos droits", ou "chatte en colère" à Rennes, où les quelque 1700 participants ont notamment rendu hommage aux dizaines de victimes de féminicides de l'année écoulée.

"Les hommes ont un rôle à jouer"
À Strasbourg, environ 350 personnes, dont une centaine de sages-femmes habillées en "servantes écarlates", selon le personnage créé par la romancière Margaret Atwood, ont défilé derrière une banderole proclamant "Egalité professionnelle femme-homme : le compte n'y est pas".

"Ce n'est pas que le combat des femmes. Les hommes ont leur rôle à jouer dans la prise de conscience des inégalités", commentait Samuel Maurer, un pompier de 30 ans croisé dans le cortège strasbourgeois.
À Marseille, dans une manifestation clairsemée de moins de 200 personnes, six féministes africaines étaient venues dire "Stop aux violences faites aux femmes". "Tout le monde sait que quand ça ne va pas dans le monde, c'est la situation des filles qui en pâtit", a observé la comédienne ivoirienne Naky Sy Savané. Pendant la crise du Covid, "les écoles ont été fermées et les excisions et les mariages forcés ont augmenté", a-t-elle ajouté. À Besançon, de 130 à 200 personnes ont observé une minute de silence pour dénoncer "les exactions faites aux femmes, que ce soit au travail ou dans la vie".

Ce 8 mars était également l'occasion de dénoncer la persistance des inégalités dans le monde du travail : symboliquement, les femmes étaient appelées à s'arrêter à 15h40, heure théorique où elles cessent d'être rémunérées compte tenu de l'écart moyen de salaire avec les hommes, tous contrats confondus (environ 25%).

Tous droits réservés à l'éditeur

Dans un rare communiqué commun, sept des huit grandes organisations syndicales ont réclamé l'ouverture de négociations pour "revaloriser les salaires des métiers à prédominance féminine".

"C'est inexplicable", dénonce Jean Castex "Il est absolument anormal, je n'ose dire scandaleux, qu'à travail égal, même si des progrès ont été accomplis, le salaire ne soit pas encore égal. C'est inexplicable", a estimé le Premier ministre Jean Castex, à la remise des prix "1000 possibles" lundi.
En vertu de cette opération lancée par le gouvernement et qui veut "donner confiance à toutes les femmes", toutes les petites filles nées ce 8 mars devraient recevoir la lettre d'une personnalité féminine "inspirante" (dont la créatrice Agnès B, les chanteuses Pomme et Nolwenn Leroy, la militante Latifa Ibn Ziaten).

Jean Castex a assuré avoir deux priorités sur ce sujet, "la lutte contre les violences faites aux femmes" et "la mise en oeuvre de la réforme du versement des pensions alimentaires".

Elisabeth Moreno favorable à des quotas
Côté monde économique, la ministre déléguée à l'Égalité femmes-hommes Elisabeth Moreno s'est dite favorable à des "quotas" de femmes dans les comités de direction des entreprises. Le sujet devrait être évoqué lors de l'examen de la proposition de loi visant à "accélérer l'égalité économique et professionnelle", déposée lundi par les députés LaREM.

Les résultats de l'index de l'égalité femmes/hommes dans les entreprises, publiés lundi, indiquent que cette année, 70% des entreprises de plus de 50 salariés ont publié leur note contre 59% l'année dernière.

Mais si, en dépit de la crise, "les entreprises ont été au rendez-vous", cela "progresse insuffisamment", a commenté la ministre du Travail lundi sur RTL. Seulement 2% d'entre elles obtiennent la note de 100. "98% ont des marges de progrès", a souligné Élisabeth Borne, citant "parmi les bons élèves" les enseignes Brioche Dorée, Nicolas et la Française des Jeux, tandis que Monsieur Bricolage, Havas Voyages et Foncia Groupe sont parmi les plus mal notés.

Le ministère de l'Economie et des Finances s'est engagé de son côté lundi "à ne plus participer à des manifestations publiques ou événements médiatiques, en présentiel ou à distance, qui ne compteraient aucune femme parmi les intervenants"

Tous droits réservés à l'éditeur

Date : 08/03/2021
Heure : 20:51:03

LE BIEN PUBLIC

www.bienpublic.com
Pays : France
Dynamisme : 119

Visualiser l'article

Égalité femmes -hommes au travail : ça progresse un peu

De plus en plus d'entreprises respectent l'obligation de publier leur index d'égalité femmes - hommes. La moyenne globale augmente légèrement, mais une cinquantaine de sociétés obtiennent encore un très mauvais bulletin, et ce pour la troisième fois…

Toutes les entreprises de plus de 50 salariés ont désormais l'obligation de publier leur index d'égalité femmes - hommes, une note sur 100 qui comprend cinq critères : l'écart de rémunération femmes-hommes (40 points), l'écart dans les augmentations annuelles (20 points), l'écart dans les promotions (15 points), les augmentations au retour de congé maternité (15 points) et enfin la présence de femmes parmi les plus gros salaires de l'entreprise (10 points).

Cette année, 70 % des entreprises de plus de 50 salariés ont bien renseigné leur index dans les temps, contre 59 % l'année dernière, selon le bilan publié lundi par le ministère du Travail. Mais « ça progresse insuffisamment », a estimé la ministre Elisabeth Borne, pointant une note moyenne qui ne s'élève que d'un point d'une année sur l'autre (de 84 à 85) et soulignant que 2 % des entreprises seulement obtiennent la note de 100. Parmi les bons élèves » figurent les enseignes Brioche Dorée, Nicolas et La Française des Jeux.

Cinquante-trois entreprises menacées de sanctions

A contrario, Monsieur Bricolage, Havas Voyages et Foncia comptent parmi les entreprises les plus mal notées. Et 53 entreprises enregistrent une note inférieure à 75 points, pour la troisième année consécutive. Cela les expose à des sanctions en mars 2022, si elles n'ont pas corrigé le tir. Des sanctions qui peuvent aller jusqu'à 1% de la masse salariale, soit jusqu'à « plus d'un million d'euros » voire beaucoup plus, selon Elisabeth Borne.



La ministre de l'Egalite Elisabeth Moreno et la ministre du Travail Elisabeth Borne, ensemble pour le 8 mars. Photo Ludovic MARIN/AFP.

0M8BZMG3ReV_vYr-eXqqmSrSMWK08BgHEMXce_dkJrT_5PJo9v8HD5R7TUJeWpJmbrV2Olb7ylckO8z87ktkk1wMml3

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

Index égalité femmes/hommes: en progression, mais 53 entreprises épinglées trois ans de suite

AFP



La ministre du Travail Elisabeth Borne, à Paris, le 12 novembre 2020 (Ludovic MARIN / POOL/AFP/Archives)
De plus en plus d'entreprises respectent l'obligation de publier leur index d'égalité femmes/hommes, selon le bilan publié lundi par le ministère du Travail, mais une cinquantaine obtiennent pour la troisième année une très mauvaise note qui les expose à des pénalités dans un an.

Cette note comprend cinq critères: l'écart de rémunération femmes-hommes (40 points), l'écart dans les augmentations annuelles (20 points), l'écart dans les promotions (15 points), les augmentations au retour de congé maternité (15 points) et enfin la présence de femmes parmi les plus gros salaires de l'entreprise (10 points).

Depuis 2019, les entreprises de plus de 250 salariés ont l'obligation de publier leur note globale sur 100. Pour les entreprises de 50 à 250 salariés, l'obligation date de mars 2020.

Cette année, 70% des entreprises de plus de 50 salariés ont publié leur note contre 59% l'année dernière.

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

En dépit de la crise, "les entreprises ont été au rendez-vous et plus nombreuses à avoir renseigné leur indicateur dans les délais", s'est réjouie la ministre du Travail, Elisabeth Borne, lundi sur RTL.

Mais "Ca progresse insuffisamment", a-t-elle tempéré, citant une note moyenne qui progresse légèrement d'une année sur l'autre, de 84 à 85 sur 100, et soulignant que seules 2% des entreprises obtiennent la note de 100.

Cela veut donc dire que "98% des entreprises ont des marges de progrès", a souligné Mme Borne. Elle a confirmé "parmi les bons élèves", les enseignes Brioche Dorée, Nicolas et La Française des Jeux. A contrario, Monsieur Bricolage, Havas Voyages et Foncia figurent parmi les entreprises les plus mal notées.

53 entreprises de 250 à 1.000 salariés (aucune de plus de 1.000) enregistrent une note inférieure à 75 points pour la troisième année consécutive, ce qui les exposera en mars 2022, si elle n'ont pas corrigé le tir, à des sanctions pouvant aller jusque 1% de la masse salariale, soit jusqu'à "plus d'un million d'euros" voire beaucoup plus, a confirmé Mme Borne.

Deux indicateurs sont à la traîne, dont celui des augmentations au retour de congé maternité, une obligation depuis 2006 qui n'est pas respectée dans 13% des cas, soit 3.000 entreprises selon le ministère, qui prévoit davantage de contrôles pour rattraper ces augmentations non effectuées.

Autre point négatif: seules un quart des entreprises ont une quasi-parité dans leurs dix plus grosses rémunérations. 43% des entreprises de plus de 1.000 salariés (contre 37% l'année dernière) ont même moins de deux femmes dans ces dix salaires.

La ministre a souhaité lundi "la mise en place d'un nouvel indicateur pour mesurer la part des femmes parmi les cadres à plus fortes responsabilités".

Depuis 2019, le ministère et l'inspection du Travail ont réalisé 17.500 interventions en entreprise pour non-publication de l'index ou non respect de l'augmentation au retour du congé maternité. Cela a entraîné 300 mises en demeure et 11 pénalités échelonnées de 0,3 à 1% de la masse salariale.

Toutes les notes globales des entreprises de plus de 250 salariés sont publiées sur le site internet du ministère. Un décret va obliger les entreprises à publier d'ici le 1er juin "de manière lisible" les sous-composantes de leur note, et pas seulement leur note globale.

Tous droits réservés à l'éditeur

www.boursorama.com
Pays : France
Dynamisme : 358

Visualiser l'article

Index égalité femmes/hommes: en progression, mais 53 entreprises épinglées trois ans de suite

AFP



La ministre du Travail Elisabeth Borne, à Paris, le 12 novembre 2020 (POOLAFP / Ludovic MARIN)

De plus en plus d'entreprises respectent l'obligation de publier leur index d'égalité femmes/hommes, selon le bilan publié lundi par le ministère du Travail, mais une cinquantaine obtiennent pour la troisième année une très mauvaise note qui les expose à des pénalités dans un an.
Cette note comprend cinq critères: l'écart de rémunération femmes-hommes (40 points), l'écart dans les augmentations annuelles (20 points), l'écart dans les promotions (15 points), les augmentations au retour de congé maternité (15 points) et enfin la présence de femmes parmi les plus gros salaires de l'entreprise (10 points).

Tous droits réservés à l'éditeur

www.boursorama.com
Pays : France
Dynamisme : 358

Visualiser l'article

Depuis 2019, les entreprises de plus de 250 salariés ont l'obligation de publier leur note globale sur 100. Pour les entreprises de 50 à 250 salariés, l'obligation date de mars 2020.

Cette année, 70% des entreprises de plus de 50 salariés ont publié leur note contre 59% l'année dernière.

En dépit de la crise, "les entreprises ont été au rendez-vous et plus nombreuses à avoir renseigné leur indicateur dans les délais", s'est réjouie la ministre du Travail, Elisabeth Borne, lundi sur RTL.

Mais "Ca progresse insuffisamment", a-t-elle tempéré, citant une note moyenne qui progresse légèrement d'une année sur l'autre, de 84 à 85 sur 100, et soulignant que seules 2% des entreprises obtiennent la note de 100.

Cela veut donc dire que "98% des entreprises ont des marges de progrès", a souligné Mme Borne. Elle a confirmé "parmi les bons élèves", les enseignes Brioche Dorée, Nicolas et La Française des Jeux. A contrario, Monsieur Bricolage, Havas Voyages et Foncia figurent parmi les entreprises les plus mal notées.

53 entreprises de 250 à 1.000 salariés (aucune de plus de 1.000) enregistrent une note inférieure à 75 points pour la troisième année consécutive, ce qui les exposera en mars 2022, si elle n'ont pas corrigé le tir, à des sanctions pouvant aller jusque 1% de la masse salariale, soit jusqu'à "plus d'un million d'euros" voire beaucoup plus, a confirmé Mme Borne.

Deux indicateurs sont à la traîne, dont celui des augmentations au retour de congé maternité, une obligation depuis 2006 qui n'est pas respectée dans 13% des cas, soit 3.000 entreprises selon le ministère, qui prévoit davantage de contrôles pour rattraper ces augmentations non effectuées.

Autre point négatif: seules un quart des entreprises ont une quasi-parité dans leurs dix plus grosses rémunérations. 43% des entreprises de plus de 1.000 salariés (contre 37% l'année dernière) ont même moins de deux femmes dans ces dix salaires.

La ministre a souhaité lundi "la mise en place d'un nouvel indicateur pour mesurer la part des femmes parmi les cadres à plus fortes responsabilités".

Depuis 2019, le ministère et l'inspection du Travail ont réalisé 17.500 interventions en entreprise pour non-publication de l'index ou non respect de l'augmentation au retour du congé maternité. Cela a entraîné 300 mises en demeure et 11 pénalités échelonnées de 0,3 à 1% de la masse salariale.

Toutes les notes globales des entreprises de plus de 250 salariés sont publiées sur le site internet du ministère. Un décret va obliger les entreprises à publier d'ici le 1er juin "de manière lisible" les sous-composantes de leur note, et pas seulement leur note globale.

far-ls/bfa/caz

Tous droits réservés à l'éditeur

Date : 08/03/2021
Heure : 13:34:01

www.elle.fr
Pays : France
Dynamisme : 26

Visualiser l'article

Index égalité au travail : des progrès et des mauvais élèves

De plus en plus d'entreprises respectent l'obligation de publier leur index d'égalité professionnelle femmes-hommes, mais une cinquantaine d'entre elles obtiennent pour la troisième année une très mauvaise note qui les expose à des pénalités.

Certaines entreprises portent le même bonnet d'âne depuis trois ans. Lundi, le ministère du Travail a publié un bilan sur l'index d'égalité professionnelle femmes-hommes. Depuis 2019, les entreprises de plus de 250 salariés ont l'obligation de publier leur note globale sur 100. Pour les entreprises de 50 à 250 salariés, l'obligation date de mars 2020. Même si de plus en plus d'entreprises respectent l'obligation de rendre public leur index, certaines obtiennent encore une très mauvaise note.

Cette note comprend cinq critères : l'écart de rémunération femmes-hommes, l'écart dans les augmentations annuelles, l'écart dans les promotions, les augmentations au retour de congé maternité et enfin la présence de femmes parmi les plus gros salaires de l'entreprise. Cette année, 70% des entreprises de plus de 50 salariés ont publié leur note contre 59% l'année dernière.

Havas Voyages et Foncia, les entreprises les plus mal notées

En dépit de la crise, « les entreprises ont été au rendez-vous et plus nombreuses à avoir renseigné leur indicateur dans les délais », s'est réjouie la ministre du Travail, Elisabeth Borne, lundi sur RTL. Mais « ça progresse insuffisamment », a-t-elle tempéré, citant une note moyenne qui monte seulement de 84 à 85 sur 100, et soulignant que seules 2% des entreprises obtiennent la note de 100. Cela veut dire que « 98% des entreprises ont des marges de progrès », a souligné la ministre. Elle a confirmé « parmi les bons élèves », les enseignes Brioche Dorée, Nicolas et La Française des Jeux. A contrario, Mr Bricolage, Havas Voyages et Foncia groupe figurent parmi les entreprises les plus mal notées.

Lire aussi >> Parité en entreprise : « Les femmes savent que seuls les quotas font bouger les lignes »

Pour le reste, 53 entreprises de 250 à 1 000 salariés (aucune de plus de 1 000) enregistrent une note inférieure à 75 points pour la troisième année consécutive, ce qui les expose à des sanctions pouvant aller jusque 1% de la masse salariale. Les directions régionales du travail vont contacter ces entreprises et faire du cas par cas, précise-t-on.

Toutes les notes globales des entreprises de plus de 250 salariés sont publiées sur le site internet du ministère. Un décret va prochainement obliger les entreprises à publier « de manière lisible » les sous-composantes de leur note, et pas seulement leur note globale. Depuis 2019, le ministère et l'inspection du travail ont réalisé 17 500 interventions en entreprise, entraînant 300 mises en demeure et 11 pénalités financières.

0hb6TseBmGtdsLSUGeexhm40PhK7d9qZBX9-aRL-CMyRlE5xQo_0KQd5SMjqYBwFNvRbS0Iq6TKMYRmXCEk3WgQZjBk

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article



0hb6TseBmGtdsLSUGeexhm40PhK7d9qZBX9-aRL-CMyRlE5xQo_0KQd5SMjqYBwFNvRbS0Iq6TKMYRmXCEk3WgQZjBk

Tous droits réservés à l'éditeur

www.huffingtonpost.fr
Pays : France
Dynamisme : 40

Visualiser l'article

FDJ, Mr Bricolage, Nicolas, Foncia... Les bons (et mauvais) élèves de l'égalité femmes/hommes au travail

Selon la ministre du Travail, Élisabeth Borne, la moyenne "progresse insuffisamment" et seules 2% des entreprises obtiennent la note de 100.



Feodora Chiosea via Getty Images
Cette année, 70% des entreprises de plus de 50 salariés ont publié leur note contre 59% l'année dernière (photo d'illustration).
INÉGALITÉS - De plus en plus d'entreprises respectent l'obligation de publier leur index d'égalité femmes/hommes . C'est ce que montre le bilan publié ce lundi 8 mars par le ministère du Travail , à l'occasion de la journée internationale des droits des femmes.

Cette note comprend cinq critères: l'écart de rémunération femmes-hommes (40 points), l'écart dans les augmentations annuelles (20 points), l'écart dans les promotions (15 points), les augmentations au retour de congé maternité (15 points) et la présence de femmes parmi les plus gros salaires de l'entreprise (10 points).

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

Depuis 2019, les entreprises de plus de 250 salariés ont l'obligation de publier leur note globale sur 100. Pour les entreprises de 50 à 250 salariés, l'obligation date de mars 2020. Cette année, 70% des entreprises de plus de 50 salariés ont publié leur note contre 59% l'année dernière.

"Ça progresse insuffisamment"
En dépit de la crise, "les entreprises ont été au rendez-vous et plus nombreuses à avoir renseigné leur indicateur dans les délais", s'est réjouie la ministre du Travail, Élisabeth Borne, ce lundi 8 mars sur *RTL* . Mais "ça progresse insuffisamment", a-t-elle tempéré, citant une note moyenne qui monte seulement de 84 à 85 sur 100, et soulignant que seules 2% des entreprises obtiennent la note de 100.

Cela veut dire que "98% des entreprises ont des marges de progrès", a souligné Élisabeth Borne. Elle a confirmé "parmi les bons élèves", les enseignes Brioche Dorée, Nicolas et La Française des Jeux. A contrario, Mr Bricolage, Havas Voyages, Foncia groupe ou Mondial Pare brise figurent parmi les entreprises les plus mal notées.

La note globale de l'unité économique et sociale Foncia est de 83 points, et "la seule entité du groupe sous les 75 points est 'Foncia groupe' (500 collaborateurs sur plus de 10.000 que compte l'entreprise), qui enregistre toutefois une progression de 20 points par rapport à l'année dernière", avec une note de 55 en 2021 contre 35 en 2020, s'est défendu une porte-parole auprès de l' *AFP* .

Bientôt des sanctions ?
53 entreprises de 250 à 1.000 salariés (aucune de plus de 1.000) enregistrent une note inférieure à 75 points pour la troisième année consécutive, ce qui les exposera en mars 2022, si elles n'ont pas corrigé le tir, à des sanctions pouvant aller jusque 1% de la masse salariale, soit jusqu'à "plus d'un million d'euros" voire beaucoup plus, selon Élisabeth Borne.

Deux indicateurs sont à la traîne, dont celui des augmentations au retour de congé maternité, une obligation depuis 2006 qui n'est pas respectée dans 13% des cas, soit 3.000 entreprises selon le ministère, qui prévoit davantage de contrôles.

11 pénalités depuis 2019
Autre point négatif: seules un quart des entreprises ont une quasi-parité dans leurs dix plus grosses rémunérations. 43% des entreprises de plus de 1.000 salariés (contre 37% l'année dernière) ont même moins de deux femmes dans ces dix salaires. La ministre a souhaité "la mise en place d'un nouvel indicateur pour mesurer la part des femmes parmi les cadres à plus fortes responsabilités".

Depuis 2019, le ministère et l'inspection du Travail ont réalisé 17.500 interventions en entreprise pour non-publication de l'index ou non-respect de l'augmentation au retour du congé maternité. Cela a entraîné 300 mises en demeure et 11 pénalités échelonnées de 0,3 à 1% de la masse salariale.

Les notes globales des entreprises de plus de 250 salariés sont publiées sur le site internet du ministère . Un décret va obliger les entreprises à publier d'ici le 1er juin "de manière lisible" les sous-composantes de leur note.

Tous droits réservés à l'éditeur

LA MANCHE LIBRE

Date : 08/03/2021
Heure : 18:01:35

www.lamanchelibre.fr
Pays : France
Dynamisme : 58

Visualiser l'article

Droits des femmes: des milliers de personnes défilent pour les "premières de corvées"

"Quand les femmes s'arrêtent, tout s'arrête!": des dizaines de milliers de manifestants ont défilé lundi à Paris et dans plusieurs grandes villes de France, pour dénoncer la persistance des inégalités subies par les femmes, que la crise sanitaire et les confinements ont encore renforcées.

France-Monde.

Écarts de salaires, discriminations, violences sexuelles et sexistes: les "premières de corvées" étaient appelées à se mettre en "grève féministe", comme le proclamait la banderole de tête du cortège parisien, qui a rassemblé dans une ambiance festive quelque 30.000 personnes, selon les organisateurs.

"C'est dommage qu'on soit toujours en train de manifester en 2021 pour réclamer l'égalité des droits", a dit à l'AFP Lucie, 22 ans, étudiante à la Sorbonne, pour qui "la pandémie a beaucoup fait reculer" les droits des femmes.

Dans plusieurs cortèges, les banderoles usaient de l'humour pour exprimer la colère: "Rage against the machism" à Paris, "La femme ne sera pas l'avenir de l'homme: qu'il se démerde" à Toulouse (où la préfecture a compté environ 3.800 manifestants), "Laissez-nous jouir de nos droits", ou "chatte en colère" à Rennes, où les quelque 1.700 participants ont notamment rendu hommage aux dizaines de victimes de féminicides de l'année écoulée.

"Les hommes ont un rôle à jouer"

A Strasbourg, environ 350 personnes, dont une centaine de sages-femmes habillées en "servantes écarlates", selon le personnage créé par la romancière Margaret Atwood, ont défilé derrière une banderole proclamant "Egalité professionnelle femme-homme : le compte n'y est pas".

"Ce n'est pas que le combat des femmes. Les hommes ont leur rôle à jouer dans la prise de conscience des inégalités", commentait Samuel Maurer, un pompier de 30 ans croisé dans le cortège strasbourgeois.

A Marseille, dans une manifestation clairsemée de moins de 200 personnes, six féministes africaines étaient venues dire "Stop aux violences faites aux femmes". "Tout le monde sait que quand ça ne va pas dans le monde, c'est la situation des filles qui en pâtit", a observé la comédienne ivoirienne Naky Sy Savané. Pendant la crise du Covid, "les écoles ont été fermées et les excisions et les mariages forcés ont augmenté", a-t-elle ajouté.

A Besançon, de 130 à 200 personnes ont observé une minute de silence pour dénoncer "les exactions faites aux femmes, que ce soit au travail ou dans la vie".

Ce 8 mars était également l'occasion de dénoncer la persistance des inégalités dans le monde du travail: symboliquement, les femmes étaient appelées à s'arrêter à 15h40, heure théorique où elles cessent d'être rémunérées compte tenu de l'écart moyen de salaire avec les hommes, tous contrats confondus (environ 25%).

0AQXbou1nw2R8u4cUjSrgIwz06OFJW33IWd1Ww6kGIHEKWeE1-83tU3iWxA-Bc_ZTxn_K6ULX9oHF8EMzYjdFngMTY3

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

Dans un rare communiqué commun, sept des huit grandes organisations syndicales ont réclamé l'ouverture de négociations pour "revaloriser les salaires des métiers à prédominance féminine".

"Inexplicable"

"Il est absolument anormal, je n'ose dire scandaleux, qu'à travail égal, même si des progrès ont été accomplis, le salaire ne soit pas encore égal. C'est inexplicable", a estimé le Premier ministre Jean Castex, à la remise des prix "1.000 possibles" lundi.

En vertu de cette opération lancée par le gouvernement et qui veut "donner confiance à toutes les femmes", toutes les petites filles nées ce 8 mars devraient recevoir la lettre d'une personnalité féminine "inspirante" (dont la créatrice Agnès B, les chanteuses Pomme et Nolwenn Leroy, la militante Latifa Ibn Ziaten).

Jean Castex a assuré avoir deux priorités sur ce sujet, "la lutte contre les violences faites aux femmes" et "la mise en œuvre de la réforme du versement des pensions alimentaires".

Côté monde économique, la ministre déléguée à l'Égalité femmes-hommes Elisabeth Moreno s'est dite favorable à des "quotas" de femmes dans les comités de direction des entreprises.

Le sujet devrait être évoqué lors de l'examen de la proposition de loi visant à "accélérer l'égalité économique et professionnelle", déposée lundi par les députés LREM.

Les résultats de l'index de l'égalité femmes/hommes dans les entreprises, publiés lundi, indiquent que cette année, 70% des entreprises de plus de 50 salariés ont publié leur note contre 59% l'année dernière.

Mais si, en dépit de la crise, "les entreprises ont été au rendez-vous", cela "progresse insuffisamment", a commenté la ministre du Travail lundi sur RTL. Seulement 2% d'entre elles obtiennent la note de 100. "98% ont des marges de progrès", a souligné Élisabeth Borne, citant "parmi les bons élèves" les enseignes Brioche Dorée, **Nicolas** et la Française des Jeux, tandis que Monsieur Bricolage, Havas Voyages et Foncia Groupe sont parmi les plus mal notés.

Le ministère de l'Economie et des Finances s'est engagé de son côté lundi "à ne plus participer à des manifestations publiques ou événements médiatiques, en présentiel ou à distance, qui ne compteraient aucune femme parmi les intervenants".

burs-jlo-ab/cel/nm

Galerie photos

Réagir à cet article

0AQXbou1nw2R8u4cUjSrgIwz06OFJW33IWd1Ww6kGIHEKWeE1-83tU3iWxA-Bc_ZTxn_K6ULX9oHF8EMzYjdFngMTY3

Tous droits réservés à l'éditeur

www.lamanchelibre.fr
Pays : France
Dynamisme : 58

Visualiser l'article



Manifestation pour les droits des femmes, le 8 mars 2021 à Paris - Bertrand GUAY [AFP]

0AQXbou1nw2R8u4cUjSrgIwz06OFJW33IWd1Ww6kGIHEKWeE1-83tU3iWxA-Bc_ZTxn_K6ULX9oHF8EMzYjdFngMTY3

Tous droits réservés à l'éditeur

Le Point

www.lepoint.fr
Pays : France
Dynamisme : 93

Visualiser l'article

Index égalité femmes/hommes: en progression, mais 53 entreprises épinglées trois ans de suite



Index égalité femmes/hommes: en progression, mais 53 entreprises épinglées trois ans de suite © POOL/ AFP/Archives/Ludovic MARIN

D e plus en plus d'entreprises respectent l'obligation de publier leur index d'égalité femmes/hommes, selon le bilan publié lundi par le ministère du Travail, mais une cinquantaine obtiennent pour la troisième année une très mauvaise note qui les expose à des pénalités dans un an.

Cette note comprend cinq critères: l'écart de rémunération femmes-hommes (40 points), l'écart dans les augmentations annuelles (20 points), l'écart dans les promotions (15 points), les augmentations au retour de congé maternité (15 points) et enfin la présence de femmes parmi les plus gros salaires de l'entreprise (10 points).

Depuis 2019, les entreprises de plus de 250 salariés ont l'obligation de publier leur note globale sur 100. Pour les entreprises de 50 à 250 salariés, l'obligation date de mars 2020.

Cette année, 70 % des entreprises de plus de 50 salariés ont publié leur note contre 59 % l'année dernière.

En dépit de la crise, "les entreprises ont été au rendez-vous et plus nombreuses à avoir renseigné leur indicateur dans les délais", s'est réjouie la ministre du Travail, Elisabeth Borne, lundi sur RTL.

Mais "Ca progresse insuffisamment", a-t-elle tempéré, citant une note moyenne qui progresse légèrement d'une année sur l'autre, de 84 à 85 sur 100, et soulignant que seules 2 % des entreprises obtiennent la note de 100.

Tous droits réservés à l'éditeur

Cela veut donc dire que "98 % des entreprises ont des marges de progrès", a souligné Mme Borne. Elle a confirmé "parmi les bons élèves", les enseignes Brioche Dorée, Nicolas et La Française des Jeux. A contrario, Monsieur Bricolage, Havas Voyages et Foncia figurent parmi les entreprises les plus mal notées.

53 entreprises de 250 à 1.000 salariés (aucune de plus de 1.000) enregistrent une note inférieure à 75 points pour la troisième année consécutive, ce qui les exposera en mars 2022, si elle n'ont pas corrigé le tir, à des sanctions pouvant aller jusque 1 % de la masse salariale, soit jusqu'à "plus d'un million d'euros" voire beaucoup plus, a confirmé Mme Borne.

Deux indicateurs sont à la traîne, dont celui des augmentations au retour de congé maternité, une obligation depuis 2006 qui n'est pas respectée dans 13 % des cas, soit 3.000 entreprises selon le ministère, qui prévoit davantage de contrôles pour rattraper ces augmentations non effectuées.

Autre point négatif: seules un quart des entreprises ont une quasi-parité dans leurs dix plus grosses rémunérations. 43 % des entreprises de plus de 1.000 salariés (contre 37 % l'année dernière) ont même moins de deux femmes dans ces dix salaires.

La ministre a souhaité lundi "la mise en place d'un nouvel indicateur pour mesurer la part des femmes parmi les cadres à plus fortes responsabilités".

Depuis 2019, le ministère et l'inspection du Travail ont réalisé 17.500 interventions en entreprise pour non-publication de l'index ou non respect de l'augmentation au retour du congé maternité. Cela a entraîné 300 mises en demeure et 11 pénalités échelonnées de 0,3 à 1 % de la masse salariale.

Toutes les notes globales des entreprises de plus de 250 salariés sont publiées sur le site internet du ministère. Un décret va obliger les entreprises à publier d'ici le 1er juin "de manière lisible" les sous-composantes de leur note, et pas seulement leur note globale.

Paris (AFP) - © 2021 AFP

Tous droits réservés à l'éditeur

LE PROGRÈS.fr

www.leprogres.fr
Pays : France
Dynamisme : 366

Visualiser l'article

société Égalité femmes -hommes au travail : ça progresse un peu

De plus en plus d'entreprises respectent l'obligation de publier leur index d'égalité femmes - hommes. La moyenne globale augmente légèrement, mais une cinquantaine de sociétés obtiennent encore un très mauvais bulletin, et ce pour la troisième fois…

Toutes les entreprises de plus de 50 salariés ont désormais l'obligation de publier leur index d'égalité femmes - hommes, une note sur 100 qui comprend cinq critères : l'écart de rémunération femmes-hommes (40 points), l'écart dans les augmentations annuelles (20 points), l'écart dans les promotions (15 points), les augmentations au retour de congé maternité (15 points) et enfin la présence de femmes parmi les plus gros salaires de l'entreprise (10 points).

Cette année, 70 % des entreprises de plus de 50 salariés ont bien renseigné leur index dans les temps, contre 59 % l'année dernière, selon le bilan publié lundi par le ministère du Travail. Mais « ça progresse insuffisamment », a estimé la ministre Elisabeth Borne, pointant une note moyenne qui ne s'élève que d'un point d'une année sur l'autre (de 84 à 85) et soulignant que 2 % des entreprises seulement obtiennent la note de 100. Parmi les bons élèves » figurent les enseignes Brioche Dorée, Nicolas et La Française des Jeux.

Cinquante-trois entreprises menacées de sanctions

A contrario, Monsieur Bricolage, Havas Voyages et Foncia comptent parmi les entreprises les plus mal notées. Et 53 entreprises enregistrent une note inférieure à 75 points, pour la troisième année consécutive. Cela les expose à des sanctions en mars 2022, si elles n'ont pas corrigé le tir. Des sanctions qui peuvent aller jusqu'à 1% de la masse salariale, soit jusqu'à « plus d'un million d'euros » voire beaucoup plus, selon Elisabeth Borne.



La ministre de l'Egalite Elisabeth Moreno et la ministre du Travail Elisabeth Borne, ensemble pour le 8 mars. Photo Ludovic MARIN/AFP.

0UtP6qXzMLIXtPm7xuUh0jxQQ-6JrUZYkDaCKMD1acrA9nMuBawbQCZpZ3hkhWP3h7p7Y4EjJPQt5Tk89uj7AqwNzk3

Tous droits réservés à l'éditeur

www.zonebourse.com
Pays : France
Dynamisme : 588

Visualiser l'article

Egalité femmes/hommes: en progression, mais 53 entreprises françaises épinglées

Paris (awp/afp) - De plus en plus d'entreprises françaises respectent l'obligation de publier leur index d'égalité femmes/hommes, selon le bilan publié lundi par le ministère du Travail, mais une cinquantaine obtiennent pour la troisième année une très mauvaise note qui les expose à des pénalités dans un an.

Cette note comprend cinq critères: l'écart de rémunération femmes-hommes (40 points), l'écart dans les augmentations annuelles (20 points), l'écart dans les promotions (15 points), les augmentations au retour de congé maternité (15 points) et enfin la présence de femmes parmi les plus gros salaires de l'entreprise (10 points).

Depuis 2019, les entreprises de plus de 250 salariés ont l'obligation de publier leur note globale sur 100. Pour les entreprises de 50 à 250 salariés, l'obligation date de mars 2020.

Cette année, 70% des entreprises de plus de 50 salariés ont publié leur note contre 59% l'année dernière.

En dépit de la crise, "les entreprises ont été au rendez-vous et plus nombreuses à avoir renseigné leur indicateur dans les délais", s'est réjouie la ministre du Travail, Elisabeth Borne, lundi sur RTL.

Mais "Ca progresse insuffisamment", a-t-elle tempéré, citant une note moyenne qui progresse légèrement d'une année sur l'autre, de 84 à 85 sur 100, et soulignant que seules 2% des entreprises obtiennent la note de 100.

Cela veut donc dire que "98% des entreprises ont des marges de progrès", a souligné Mme Borne. Elle a confirmé "parmi les bons élèves", les enseignes Brioche Dorée, Nicolas et La Française des Jeux. A contrario, Monsieur Bricolage, Havas Voyages et Foncia figurent parmi les entreprises les plus mal notées.

53 entreprises de 250 à 1.000 salariés (aucune de plus de 1.000) enregistrent une note inférieure à 75 points pour la troisième année consécutive, ce qui les exposera en mars 2022, si elle n'ont pas corrigé le tir, à des sanctions pouvant aller jusque 1% de la masse salariale, soit jusqu'à "plus d'un million d'euros" voire beaucoup plus, a confirmé Mme Borne.

Tous droits réservés à l'éditeur

www.zonebourse.com
Pays : France
Dynamisme : 588

Visualiser l'article

Deux indicateurs sont à la traîne, dont celui des augmentations au retour de congé maternité, une obligation depuis 2006 qui n'est pas respectée dans 13% des cas, soit 3.000 entreprises selon le ministère, qui prévoit davantage de contrôles pour rattraper ces augmentations non effectuées.

Autre point négatif: seules un quart des entreprises ont une quasi-parité dans leurs dix plus grosses rémunérations. 43% des entreprises de plus de 1.000 salariés (contre 37% l'année dernière) ont même moins de deux femmes dans ces dix salaires.

La ministre a souhaité lundi "la mise en place d'un nouvel indicateur pour mesurer la part des femmes parmi les cadres à plus fortes responsabilités".

Depuis 2019, le ministère et l'inspection du Travail ont réalisé 17.500 interventions en entreprise pour non-publication de l'index ou non-respect de l'augmentation au retour du congé maternité. Cela a entraîné 300 mises en demeure et 11 pénalités échelonnées de 0,3 à 1% de la masse salariale.

Toutes les notes globales des entreprises de plus de 250 salariés sont publiées sur le site internet du ministère. Un décret va obliger les entreprises à publier d'ici le 1er juin "de manière lisible" les sous-composantes de leur note, et pas seulement leur note globale.

afp/al

Tous droits réservés à l'éditeur

Le Parisien

Date : 10/03/2021
Heure : 15:19:31
Journaliste : Elie Julien

www.leparisien.fr
Pays : France
Dynamisme : 170

Visualiser l'article

Confinement, couvre-feu... Avec les restrictions, les cavistes connaissent un très bon cru

Les vendeurs de vins, champagnes et spiritueux connaissent, depuis la mise en place des restrictions de déplacement, une croissance à deux chiffres. Ils profitent de la fermeture des bars ou restaurants et du retour en force des commerces de proximité.



Illustration. Les cavistes, commerce de proximité par excellence, semblent être les gagnants de cette période de restrictions. Jean-Baptiste Quentin

«On se demande d'où ça sort! Chaque jour on a des surprises, c'est inespéré. Les gens boivent mieux.» Comme l'explique Baptiste Léger, caviste chez Nicolas dans le XVIIIe arrondissement de Paris depuis novembre 2014, le secteur a connu «une explosion du marché depuis décembre 2020». Sur ces dernières semaines, le groupe Nicolas, qui rassemble 500 magasins dans toute la France, dont 320 en région parisienne, observe une hausse des ventes de vins , spiritueux et champagnes de 20 à 25 %.

Selon la direction du groupe qui fêtera son bicentenaire l'an prochain, il y a des décennies que l'entreprise n'avait pas connu un tel début d'année. La secrétaire générale des 5800 cavistes professionnels, Nathalie Viet, confirme une hausse nationale de 10 à 20%.

Chez Baptiste, la hausse de fréquentation est de 15% en février et 19% en janvier (par rapport à l'an dernier). «Maintenant, on a du monde toute la semaine. Même le week-end, cela augmente avec 150 à 200 ventes le

Tous droits réservés à l'éditeur

samedi», apprécie le caviste. Outre la fréquentation, le panier moyen a lui aussi grimpé: «on est passé de 20 euros à 25-27 euros», assure Baptiste. Un regain d'activité qui s'explique par plusieurs facteurs.

Bars et restaurants remplacées par des soirées à domicile

Au premier rang des causes de cette hausse, on retrouve bien entendu la fermeture des bars et restaurants . Un report mécanique dont auraient davantage bénéficié les cavistes que la grande distribution. Selon la Fédération du Commerce et de la Distribution, en janvier, les ventes de vins ont augmenté de 9,5% par rapport à décembre 2020, un mois favorable aux vins. Sur un an, la hausse «n'est que» de 2%. «Cette dernière se tourne elle aussi vers nous pour commander», dévoile Christopher Hermelin, directeur communication et marketing chez Nicolas.

Mais la vraie hausse tient plutôt aux rassemblements organisés à domicile, souvent au grand dam du gouvernement et des recommandations à limiter les repas et apéritifs collectifs . Les cavistes sont les premiers témoins de ces organisations de soirées, en hausse alors que certaines régions du pays entament leur vingtième semaine de restrictions (confinement et couvre-feu) consécutives.

«Lorsque l'on a une commande de livraison de 24 bouteilles un vendredi soir, notre client ne nous cache pas qu'il organise une fête à neuf ou dix, admet Baptiste. Mais ils ne faut pas les blâmer. La plupart du temps, ce sont des soirées à six maximum», assure le confident de nombreux parisiens. Dans sa rue, un petit cheminement entre sa fromagère voisine et lui révèle le succès des raclettes et autres fondues. «Des plats que l'on partage rarement à deux», s'amuse Baptiste.

Mais outre ces rassemblements, qui remplacent les repas ou verres entre amis au bar après le travail, les fameux « after-work », le caviste observe un autre phénomène. «J'ai des commandes pour des repas d'affaires à domicile. Ces clients, qui ont un bon budget, prennent un repas à emporter dans un restaurant et viennent chercher du vin ici. Ils se rendent compte que l'on fait moins de marge que les restaurants, donc ils achètent même des très bons vins». Les livraisons et commandes sur Internet ont aussi connu une hausse de 20%, comme dans de nombreux secteurs .

Licenciée en août à cause du Covid, Pauline Minier, 25 ans, ne pouvait rêver meilleur départ pour sa société Caviste en Ligne . Lancée il y a trois mois, elle a vu le nombre de livraisons de ses vins bio à Paris croître exponentiellement avec jusqu'à sept livraisons par jour le week-end.

Télétravail et isolement

La mise en place d'un service de conseil et commande par téléphone, lancé pendant le premier confinement par le groupe Nicolas, a connu un réel succès . «Beaucoup de personnes sont isolées depuis des mois. Le contact humain des cavistes est clairement recherché. Sans oublier que certains ont peur, sanitairement, de sortir de chez eux», observe Christopher Hermelin, la patron de la communication.

Une tendance accélérée par le confinement et le couvre-feu . Un aspect sociétal que veut rappeler Nathalie Viet. «Ces achats ne se limitent pas a un produit. Le vin, ce n'est pas que de l'alcool. C'est aussi du goût, qui rassure dans notre société, qui fait du bien au moral et à l'estomac lorsque l'on est en perte de sens», fait-elle remarquer. Le vin comme valeur refuge, en somme.

Le télétravail, parfois difficile pour certains , a aussi été l'occasion de prendre des initiatives absente lors de repas en entreprise ou avec les collègues. «Beaucoup de Français ont besoin et envie de se faire plaisir. Il n'est pas rare que nos clients nous confient boire un verre en déjeunant le midi chez eux, ce qu'ils ne faisaient pas avant », assure Christopher Hermelin.

Tous droits réservés à l'éditeur

C'est le cas d'Aby, une pétillante habitante du XVIIIe arrondissement de Paris. «Cela m'arrive, reconnait la trentenaire. Je vais de plus en plus chez le caviste depuis un an, mais cela reste majoritairement pour des soirées chez des amis. Mon caviste connait mes goûts et ça compte». Elle achète ainsi deux bouteilles à 10-15 euros par semaine. «Au supermarché, on ne sait pas ce qu'on achète. On fait souvent en fonction du prix en se disant que c'est gage de qualité», raconte celle qui travaille en immobilier d'entreprise.

La filière vin reste en grande difficulté

Si cette cliente fidèle continuera à soutenir son commerce de proximité, l'avenir est toutefois brumeux pour le secteur. Qu'en sera-t-il à la réouverture des bars et restaurants? «Pas d'euphorie» confie-t-on chez Nicolas, qui, comme la représentante de la filière, ne s'attend pas à une année de croissance en 2020.

«Peut-être que nos prix, nos conseils, la qualité de nos produits vont faire rester les nouveaux clients, souvent des jeunes. Sinon, ils reprendront leurs habitudes...», n'ose pas se mouiller Baptiste. «Les clients séduits par la proximité vont rester. Mais les cavistes ont souffert de l'annulation de mariages, de la chute du tourisme, la fermeture des restaurants routiers...», tempère Nathalie Viet, du syndicat des cavistes.

D'ailleurs, la hausse de ces ventes chez les cavistes ne se ressent du côté des producteurs. Selon le Comité national des interprofessions du vin (Cniv), la seule fermeture des restaurants et bars en 2020 a généré 1,5 milliard d'euros de perte. Ce à quoi il faut ajouter la taxe Trump - que vient de supprimer Joe Biden - et qui a coûté 400 millions d'euros à la filière l'an dernier. Sans oublier le quasi-arrêt des exports... FranceAgriMer calcule une perte d'un milliard d'euros (-11% en volume) après cinq années consécutives de croissance.

Tous droits réservés à l'éditeur

Date : 11/03/2021
Heure : 15:37:42
Journaliste : Olivier Chicheportiche

www.bfmtv.com
Pays : France
Dynamisme : 262

Visualiser l'article

Les restrictions sanitaires donnent des ailes aux cavistes

vidéo : https://www.bfmtv.com/economie/consommation/les-restrictions-sanitaires-donnent-des-ailes-aux-cavistes_AN-202103110308.html
Les détaillants français de vins et spiritueux observent une hausse considérable de leurs ventes depuis le début de l'année.

Il y a comme un alignement des étoiles pour les cavistes et les vendeurs de spiritueux. Entre la fermeture des bars et des restaurants, le couvre-feu national et le confinement dans certaines régions, leurs ventes s'envolent.

Les Français désireux de pouvoir relâcher la pression, à domicile, multiplient les achats dans leurs boutiques de quartier, en ligne, en click and collect. Il n'y a qu'à voir les queues devant les cavistes parisiens entre 17 et 18h... Dans les appartements, les fêtes privées font le plein.

Chez Nicolas (500 magasins en France), on observe ainsi une hausse des ventes (vins, champagnes, spiritueux) de 20 à 25% sur un an, indique *Le Parisien* . Pour le Repaire de Bacchus, on évoque "une hausse considérable des ventes".

Achats plaisir
"Nous observons également une hausse annuelle de l'ordre de 20 à 25% et cette tendance a en fait débuté en décembre dernier", explique à BFM Business Paolo Bouca Nova, directeur des achats et des ventes du distributeur qui compte 40 magasins situés à Paris et en Ile-de-France.

Des ventes en hausse mais également un panier moyen qui progresse: "les gens veulent se faire plaisir et ils ont de quoi dépenser car ils ne sortent plus. Donc ils vont vers des produits plus chers pour retrouver le plaisir de la table, se sont remis à boire du champagne. C'est l'antithèse complète de ce qu'on a vu au premier confinement où les ventes globales se sont écroulées, poursuit-il. D'ailleurs, je pense que cette tendance positive touche tous les métiers de bouche".
Parmi les produits stars: "les vins de Bourgogne, les belles appellations, les gens se jettent dessus. Le plaisir et la découverte expliquent ces succès", souligne le responsable.

La grande distribution en profite moins
Paradoxalement, cette tendance forte profite moins à la grande distribution dont les ventes de vins et spiritueux ne progressent que de 2% sur un, selon la Fédération du commerce et de la distribution citée par *Le Parisien* .

Il semble que les cavistes profitent de plusieurs facteurs: la proximité, le conseil personnalisé plus difficile à obtenir en grandes surfaces et la qualité de l'offre.

La qualité l'emporte sur le prix, les cavistes proposent une offre qualitative bien supérieure à celle de la grande distribution mais c'est normal étant donné leurs volumes", ajoute Paolo Bouca Nova.
Pour autant, malgré ces succès, l'incertitude règne sur les prévisions de cette année. Tout dépendra évidemment de la date de réouverture des bars et des restaurants , du niveau des exportations, du retour éventuel des taxes américaines sur certains alcools...

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

Début janvier, le président du CIVB (Conseil interprofessionnel du vin de Bordeaux) Bernard Farges disait néanmoins s'attendre à un "rebond fort" en 2021 après deux "très mauvaises années" 2019 et 2020.

Tous droits réservés à l'éditeur

LADEPECHE.fr

www.ladepeche.fr
Pays : France
Dynamisme : 86

Visualiser l'article

Index égalité femmes-hommes : 53 d'entreprises épinglées pour la troisième année consécutive

Le gouvernement a dévoilé ce lundi 8 mars le bilan de l'index égalité femmes-hommes. Malgré des progrès, 53 entreprises de plus de 250 salariés sont épinglées pour la troisième année consécutive et s'exposent à des pénalités.

Selon le bilan publié ce lundi 8 mars par le ministère du Travail, de plus en plus d'entreprises respectent l'obligation de publier leur index égalité femmes-hommes . En revanche, 53 entreprises de plus de 250 salariés ont obtenu une mauvaise note pour la troisième année consécuvite, ce qui les expose à des pénalités.

Pour calculer cette note, cinq critères sont pris en compte : l'écart de rémunération femmes-hommes (40 points), l'écart dans les augmentations annuelles (20 points), l'écart dans les promotions (15 points), les augmentations au retour de congé maternité (15 points) et enfin la présence de femmes parmi les plus gros salaires de l'entreprise (10 points). Depuis 2019, les entreprises de plus de 250 salariés ont l'obligation de publier leur note globale sur 100. Une obligation qui date de mars 2020 pour les entreprises de 50 à 250 salariés.

Alors que l'année dernière, 59 % des entreprises de plus de 50 salariés avaient publié leur note, elles sont 70 % à l'avoir fait cette année. Une progression saluée par la ministre du Travail, Elisabeth Borne, lundi sur RTL : "Les entreprises ont été au rendez-vous et plus nombreuses à avoir renseigné leur indicateur dans les délais", s'est-elle réjouie, ajoutant cependant que "ça progresse insuffisamment".

Seules 2 % des entreprises obtiennent la note de 100

En effet, la note moyenne obtenue par l'ensemble des entreprises cette année atteint 85 sur 100, contre 84 l'an dernier, soit un point de plus seulement. Seules 2 % des entreprises obtiennent la note de 100. Cela veut dire que "98% des entreprises ont des marges de progrès", a souligné Elisabeth Borne. Elle a confirmé "parmi les bons élèves", les enseignes Brioche Dorée, Nicolas et La Française des Jeux. A contrario, Mr Bricolage, Havas Voyages et Foncia groupe figurent parmi les entreprises les plus mal notées.

53 entreprises de 250 à 1 000 salariés obtiennent une note inférieure à 75 points pour la troisième année consécutive. Ainsi, si elles n'ont pas amélioré leur index d'ici mars 2022, ces entreprises seront soumises à des sanctions pouvant aller jusque 1% de la masse salariale, soit jusqu'à "plus d'un million d'euros".

À noter que deux indicateurs sont à la traîne selon le bilan : les augmentations au retour de congé maternité, une obligation depuis 2006 qui n'est pas respectée dans 13% des cas, et la quasi-parité dans les dix plus grosses rémunérations des entreprises, respectée par un quart d'entre elles seulement. 43% des entreprises de plus de 1.000 salariés (contre 37% l'année dernière) ont même moins de deux femmes dans ces dix salaires.

Pour faire progresser cette question, une proposition de loi de la députée LREM Marie-Pierre Rixain pourrait imposer des quotas de femmes dans les organes de direction des entreprises.

0c7pE9NEYZSciR9SIGym3WkvvzetXMoIMZd5tWRb2QRD5YE_ZQuIOHpSj2FNGG7uxvwUSxBl9x2zUEbMZID4idQYTRI

Tous droits réservés à l'éditeur

www.ladepeche.fr
Pays : France
Dynamisme : 86

Visualiser l'article



La ministre du Travail, Elisabeth Borne AFP - PHILIPPE LOPEZ

0c7pE9NEYZSciR9SIGym3WkvvzetXMoIMZd5tWRb2QRD5YE_ZQuIOHpSj2FNGG7uxvwUSxBl9x2zUEbMZID4idQYTRI

Tous droits réservés à l'éditeur

Le Vigneron du Val de Loire
Pays : FR
Périodicité : Bimensuel



Date : 11 mars 2021
Page de l'article : p.8
Journaliste : I.P.

NÉGOCE

Famille Bougrier : des ventes globalement stables en 2020

La restauration n'est pas le cœur d'activité de la maison Bougrier. Un bon point face à la crise du Covid… *"Nous avions le projet de développer nos ventes sur ce secteur. La restauration ne représente que 5 % de notre activité, une chance dans la conjoncture actuelle"*, indique Nicolas Bougrier (photo), directeur général de Famille Bougrier. *"Tous circuits confondus, nos ventes ont globalement bien résisté grâce à nos réseaux de distribution plutôt bien orientés face aux impacts de cette crise"*.

L'entreprise réalise environ 40 % de son activité en grande distribution. *"Ce secteur a tenu le choc et nos ventes se sont maintenues en volume en 2020, mais dans un contexte de forte pression à la baisse sur les prix"*. À l'export, où la maison de négoce fait 50 % de son chiffre d'affaires, *"les ventes sont stables en volume sur l'ensemble de nos marchés, avec même de légères progressions au Royaume-Uni, en Allemagne, en Suède où nous travaillons avec des opérateurs présents sur la vente de vins par internet"*, explique Nicolas Bougrier. Les vins blancs de Loire, en AOC ou IGP, ont toujours la cote, *"mais la demande se développe sur les rouges, Chinon, Saint-Nicolas, Touraine. Aujourd'hui ces vins sont d'une superbe qualité"*.

La maison Bougrier est aussi présente chez les cavistes Nicolas, avec qui elle a travaillé depuis longtemps. Là non plus les ventes n'ont pas baissé, *"avec une vraie demande sur les crus du Muscadet ou les petites AOC, Reuilly, Valençay, Touraine Chenonceaux"*.



Au total sur 2020, Famille Bougrier a vinifié plus de 50 000 hl et vendu 9 millions de bouteilles pour un chiffre d'affaires estimé à 23 M€, indique le directeur général.

"Notre approvisionnement s'organise à 75 % en contrat pluri-annuel, et c'est un modèle plus que jamais d'actualité. Nos achats en moûts et raisins en 2020 ont subi la pression générale du marché à la baisse des prix. Nous sommes inquiets sur le niveau des cours en Muscadet et en Touraine, pour l'avenir des exploitations. Notre objectif est toujours de valoriser nos vins pour permettre un partage de la valeur", commente Nicolas Bougrier. La maison de négoce, qui a fait certifier ses domaines (100 ha) en HVE3, incite ses fournisseurs à faire de même. Elle travaille également sur une gamme de vins bios.

I.P.

Tous droits réservés à l'éditeur

NICE MATIN
Pays : FR
Périodicité : Quotidien
OJD : 96076



Date : 20 mars 2021
Journaliste : ALEXANDRE CARINI

À Cannes, la rue d'Antibes a fermé boutique

À la veille d'entrer dans un nouveau coma prolongé, la rue d'Antibes était plutôt animée hier matin à Cannes.

Telle Cendrillon profitant du bal avant minuit (vendredi), l'artère commerciale vedette profitait encore des chalands, tel ce couple descendu de Saint-Vallier avant de convoler en justes noces.

« Après trente-cinq ans de vie commune, on se décide à franchir le pas, parce que si l'un de nous deux succombe à la Covid, il faut bien qu'il laisse quelque chose à l'autre, sourient Pascale et Yan. *Ce confinement est compréhensible, mais ce n'est pas très cool pour la Côte d'Azur, déjà confinée depuis trois week-ends. C'est la double peine ! »*

Premiers touchés, les commerces textiles. Certes, on faisait encore la queue devant Zara, qui devrait survivre à cette nouvelle parenthèse.

Mais la mesure est plus dure à encaisser chez *Starter,* vendeur de chaussures pour enfants, à nouveau au point mort à l'heure où la saison devrait redémarrer de plus belle.

« Ça tombe au plus mal, parce qu'on vient de recevoir notre collection de printemps, elle va encore nous rester sur les bras », se désole Sandrine Guidetti, tout en espérant une aide étatique pour le catalogage numérique de son stock (6 200 références) afin de se lancer dans le *click & collect* et la vente en ligne.



L'artère commerçante se désole globalement du nouveau confinement. Y compris certaines échoppes dites « essentielles » autorisées à ouvrir, mais qui ne bénéficieront plus du passage. (Photo Patrice Lapoirie)

Même résignation chez Sabon, même si l'enseigne (qui a déjà fermé à Cap 3 000 et Nice-Étoile) souhaite une dérogation pour les produits de beauté : *« Après tout, les coiffeurs sont bien autorisés à rester ouverts, se couper les cheveux n'est pas vital non plus ? »,* s'interroge Manon.

À la pharmacie à côté, chez le caviste Nicolas ou encore au tabac La Civette-Carlton, exempts de confinement car considérés comme *« essentiels »,* on pourrait croire que l'on se réjouit. Mais non. Car sans son passage habituel, la rue d'Antibes a des allures de *Walking dead,* et les clients fantômes ne font pas marcher le commerce.

« Surtout dans une ville comme Cannes, où le centre-ville est si dépendant du tourisme d'affaires et événementiel, déjà à l'arrêt ».

Gros coup de massue

Et si Thierry, le coiffeur de K Diamond's, garde le sourire car le salon est plein d'une clientèle fidèle (Madame Brochand notamment) et ne dépend pas du passage, Alexia Routier, présidente de l'association Cannes Centre Commerce, dont l'enseigne de petite lingerie est priée de se rhabiller, s'inquiète : *« C'est vraiment un gros coup de massue ! Un mois, ça va être très long. Les grosses marques, ça ira encore, mais les petits indépendants… »*

ALEXANDRE CARINI
acarini@nicematin.fr

Tous droits réservés à l'éditeur

Date : 20/03/2021
Heure : 15:18:25
Journaliste : Fabrice Varieras

www.lepopulaire.fr
Pays : France
Dynamisme : 31

Visualiser l'article

Le printemps, promesse de renouveau sur nos tables



Le soleil du matin qui inonde la cuisine, les premiers fruits rouges au petit déjeuner : on a besoin de printemps sur nos tables?! © Varieras Fabrice

A l'heure où le printemps fait son retour sur la pointe des pieds, on lorgne avec envie sur ces produits qui nous ont tant manqué et qui vont re-booster notre moral au moment où les mesures sanitaires se renforcent.

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

« Le printemps est arrivé, sors de ta maison. » Difficile aujourd'hui de partager l'enthousiasme qui était celui de Michel Fugain qui, avec son Big Bazar, chantaient au cœur des seventies la belle saison. Un temps que les moins de… quarante ans ne peuvent pas connaître.

Déjà, aujourd'hui, sortir de sa maison ne relève plus de l'évidence et le confinement de l'an passé reste présent dans toutes les têtes. Et surtout dans celles de nos compatriotes d'Ile-de-France et des Hauts-de-France à nouveau mis sous cloche. Le Big Bazar, lui, par contre, tient sa revanche et occupe le devant de la scène : stratégie vaccinale en vrac, AstraZaneca en suspens, principe de précaution en veux-tu-en-voilà, couvre-feu et variants…
La seule chose sur laquelle on ne nous aurait pas menti, c'est effectivement que le printemps est arrivé. Depuis hier, même. Enfin, d'un point de vue calendaire, on le tient, car côté température, on repassera…

Frénésie végétale
Reste tout de même, pour garder un brin de moral, à se souvenir que le printemps est la saison du renouveau et, avec lui, souffle un vent de fraîcheur au point de vue des produits, des recettes et des traditions.

Véritable rampe de lancement vers la belle saison, les étals des marchés et des primeurs retrouvent des couleurs avec l'arrivée des premières bottes de radis, **les déclinaisons colorées des asperges blanches, vertes ou violettes** , l'intensité retrouvée des légumes primeurs : carottes nouvelles, ail, épinard, oseille et, dans quelques semaines, les petits pois.

Côté fruits, même frénésie de pigments, avec la star du printemps : la fraise. Alors, même si la course à la précocité précipite certains à flancher pour ces fraises aussi grosses que blanches et fades, il ne faudra pas attendre longtemps pour déguster ce fruit qui, à pleine maturité, se suffit à lui-même pour embarquer vos palais vers des territoires suaves et savoureux.

L'agneau pascal a toujours la côte
Et si l'on cherche du côté des viandes, le printemps, c'est d'abord la saison de l'agneau. Nous avons tous en tête le fameux agneau de Pâques. En effet, sa réputation de viande goûteuse et raffinée en fait un produit noble et recherché qui rend hommage à la tradition chrétienne tout en s'inscrivant farouchement dans un calendrier gastronomique. Si, durant des siècles, on privilégia l'agneau entier désossé, farci et rôti, on cuisine désormais des morceaux tels le gigot, l'épaule ou le carré, rôtis, piqués d'ail et accompagné de petits légumes.

Et si les traditions chrétiennes ne sont plus ce qu'elles étaient, la consommation de l'agneau n'en reste pas moins vivace dans les familles, si bien qu' **en France les ventes d'agneau doublent pendant la semaine de Pâques !**

Enfin, si l'automne célèbre la chasse, le printemps, lui, coïncide avec l'ouverture de la pêche. C'est ainsi que les familles des pêcheurs voient parfois débarquer sur la table de la cuisine quelques truites aux tâches rouges tout juste sorties de la musette en osier. Un véritable délice qui réveille notre nostalgie et nos souvenirs d'enfance.

Traditions de tous horizons
Mais Pâques regorge d'autres traditions gourmandes. On pense bien sûr aux œufs, cloches, lapins et autres poules en chocolat qui font le bonheur des gourmands et ce, quel que soit leur âge.

Tous droits réservés à l'éditeur

C'est peut-être aussi l'occasion de découvrir les traditions de nos pays voisins. Notamment de l'autre côté des Alpes où les Colombes (recette traditionnelle de brioche aux fruits confits, recouvertes d'un glaçage croquant réalisé à base d'amandes et de noisettes) et les Brioches nid de Pâques italiennes demeurent très populaires.

Avec ses subtiles saveurs de fleur d'Oranger, **la Mouna est une recette ancestrale pied-noir** , originaire d'Oran et qui, paraît-il, mettait de bonne humeur, était gorgée de soleil, de printemps, de fleur, d'allégresse et d'insouciance.

Bref un vaccin dont on a tous besoin, en fait.

Le vin

Berticot Cuvée Première. Jamais à court de bonnes surprises, Vincent, le caviste de la boutique Nicolas de la place de La Motte à Limoges, nous invite à fêter l'arrivée du printemps en dégustant ce blanc de l'appellation Côte de Duras, terroir aquitain, à la limite du Bordelais.

Les Vignerons de Berticot proposent dans cette Cuvée Première 2020, issue de l'agriculture biologique, sa propre vision du Sauvignon. Et c'est vrai qu'il y a des particules de printemps dans cette belle robe jaune très claire, agrémentée de subtils reflets verts.

Son terroir bénéficie d'un climat tempéré océanique et de sols graves et argilo-calcaires. Tout en vivacité, le nez évoque les agrumes et les fruits exotiques, mais sans exubérance, ni vulgarité. En bouche, on retrouve la même vitalité avec un bel équilibre entre le fruit, l'acidité et la fraîcheur, toute la typicité du Sauvignon réunie là. C'est bon, gourmand, bien fait : ce vin blanc est un tout terrain qui sera le bienvenu sur vos tables de printemps, de l'apéro au dessert.

Le produit

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article



Les pavés d'Anne-Sophie. Installée sous les Halles Gaillardes de Brive, lavénérable maison Bach régale les yeux (et les ventres) avec son étal généreusement garni de belles préparations bouchères, charcutières, de jambons et de salaisons. Parmi cette vaste gamme de produits artisanaux, Anne-Sophie Bach nous présente sa sélection de pavés. Une collection de saucissons en forme de pavé aux arômes différentes (curcuma, piment, noix, piment d'Espelette, noix,…) et déclinée selon un élégant camaïeu de couleurs. En tout cas, le

Tous droits réservés à l'éditeur

produit est goûteux, bien assaisonné, pas trop gras et avec cette qualité d'être… sans peau. Trop facile à déguster !

Bref, toutes les qualités réunies dans ces pavés pour devenir les indispensables boosters de vos apéritifs de printemps.

Tous droits réservés à l'éditeur

Centre France
LE POPULAIRE

Pays : FR
Périodicité : Quotidien
OJD : 39964



Date : 21 mars 2021

LE VIN

BERTICOT CUVÉE PREMIÈRE. Jamais à court de bonnes surprises, Vincent, le caviste de la boutique Nicolas de la place de la Motte à Limoges, nous invite à fêter l'arrivée du printemps en dégustant ce blanc de l'appellation Côte de Duras, terroir aquitain, à la limite du Bordelais.

Les Vignerons de Berticot proposent dans cette Cuvée Première 2020, issue de l'agriculture biologique, leur propre vision du Sauvignon.

Et c'est vrai qu'il y a des particules de printemps dans cette belle robe jaune très claire, agrémentée de subtils reflets verts.

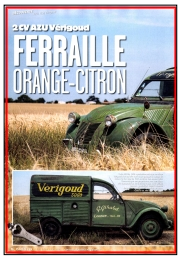
Son terroir bénéficie d'un climat tempéré océanique et de sols graves et argilo-calcaires.

Tout en vivacité, le nez évoque les agrumes et les fruits exotiques, mais sans exubérance, ni vulgarité. En bouche, on retrouve la même vitalité avec un bel équilibre entre le fruit, l'acidité et la fraîcheur, toute la typicité du Sauvignon réunie là.

C'est bon, gourmand, bien fait : ce vin blanc est un tout terrain qui sera le bienvenu sur vos tables de printemps, de l'apéro au dessert. ■

Tous droits réservés à l'éditeur

Pays : FR
Périodicité : Mensuel



Date : Avril - juin 2021
Page de l'article : p.46-51
Journaliste : Daniel Benharrosh

DÉCOUVERTE AZU 1956 Vérigoud

2 CV AZU Vérigoud

FERRAILLE ORANGE-CITRON

Cette AZU de 1956 a probablement reçu son décor Vérigoud alors qu'elle était neuve puisque la marque de sodas n'a duré que de 1954 au début des années 1960. Conservée par son propriétaire avec son décor, elle a poursuivi sa vie d'utilitaire puis a été utilisée comme... poubelle. Steph l'a sauvée de sa triste condition et l'a remise sur roues. **Grâce à lui, elle roule et dégage un incroyable charme !**

Tous droits réservés à l'éditeur

Pays : FR
Périodicité : Mensuel

Date : Avril - juin 2021
Page de l'article : p.46-51
Journaliste : Daniel Benharrosh

L'engouement pour les fourgonnettes publicitaires ne se dément pas... Témoignant à la fois de leur époque et d'un métier autrefois courant – mais aujourd'hui pratiquement disparu – ces autos bariolées doublent l'effet nostalgie. Mais par-dessus tout, elles sont rares car leur décor, conçu pour être voyant, devenait un handicap au moment de la réforme. Pour les revendre, il valait mieux les repeindre dans une livrée discrète. On retrouve parfois dans les bourses d'échange une portière arborant les couleurs d'un artisan, d'un service public ou d'un revendeur d'une grande marque d'électroménager, de peintures... Le Graal pour l'amateur du genre, c'est une voiture complète. L'AZU Vérigoud de Steph est la pièce maîtresse d'une collection de portes publicitaires. Elle arbore les couleurs d'une marque de sodas frenchy. Texte et photos Daniel Benharrosh

L'AZU Vérigoud est la pièce maîtresse de la collection de portes publicitaires que Steph s'est constituée. Ce qui lui donne droit à quelques "goodies" d'époque.

Deux lanternes rouges et un feu stop orange à gauche, deux catadioptres ronds, un éclaireur de plaque rouge en haut et deux clignotants sur les côtés constituent l'ensemble de la signalisation lumineuse de l'AZU jusqu'en juillet 1958.

A l'avant, c'est plus simple : deux projecteurs... et c'est tout ! Le phare longue portée est un accessoire.

Tous droits réservés à l'éditeur

Pays : FR
Périodicité : Mensuel

Date : Avril - juin 2021
Page de l'article : p.46-51
Journaliste : Daniel Benharrosh



Depuis son lancement en septembre 1954, l'AZU est peinte en Gris Clair AC 132. Mais contrairement à la berline, ses roues sont peintes de la même couleur que la carrosserie. Ici, le vert "Vérigoud" a remplacé le gris, y compris sur les roues.



1



2



3



4

1. L'AZU de Steph a ses roues avant, de type BM, à ouïes. La monte pneumatique d'origine est en Michelin Pilote 135 × 400. La gamme Pilote n'est plus fabriquée depuis longtemps et il faut se résoudre à chausser les vieilles 2 CV en pneus à structure radiale, plus efficaces mais moins "authentiques".

2. L'AZU apparaît en même temps que l'AZ : plus encore que la berline, la fourgonnette 2 CV avait besoin du surcroît de puissance apporté par le moteur de 425 cm³. Comme l'AZ par rapport à la A, l'AZU reçoit des clignotants Labinal fixés tant bien que mal sur les ondulations du caisson. Ce n'est qu'à partir de septembre 1957 que deux nervures sont raccourcies pour leur ménager une surface plane.

3. Jusqu'à l'avènement de l'AZU, l'éclaireur de plaque en demi-lune rouge est la seule signalisation lumineuse à l'arrière de la fourgonnette. L'AZU reçoit deux feux rouges faisant office de lanternes et un feu de stop orange à gauche. Pourtant, l'éclaireur rouge est maintenu jusqu'en juillet 1958. Ainsi, il y a trois points lumineux sur la face arrière de l'AZU.

4. La rétrovision des premières fourgonnettes 2 CV n'est assurée que par ce petit rétroviseur fixé sur l'aile avant gauche. Pas de rétroviseur de cabine, pas de glace latérale dans le caisson et de petits hublots sur les portes arrière : pas facile de manœuvrer ! Le rétroviseur extérieur passe de l'aile à la portière conducteur en mars 1963. La rondelle à la base de la tige a été rajoutée pour limiter les vibrations du rétroviseur. Admirez la réparation de la déchirure de l'aile !

Steph est un précurseur. Deuchiste depuis toujours, voyageur au long cours dans des 2 CV qu'il se fait sur mesure selon ses besoins, il accumule depuis longtemps un stock de pièces qui lui sert à maintenir en état ses autos. Écolo à sa façon, il fait rouler des 2 CV mises au rebut avec des pièces prélevées sur des 2 CV hors d'usage. Pour constituer son stock, il a démonté un grand nombre d'épaves qu'il débarrassait *« pour rendre service »* à l'époque où une 2 CV fatiguée encombrait plus qu'autre chose. Celles qui portaient un décor n'attiraient alors pas plus l'attention qu'une autre, l'important était de repérer la pièce qui pouvait encore servir. Bien des années plus tard, aux alentours de 2007, alors qu'il cherchait une portière, Steph tombe sur une pièce dont le décor lui tape dans l'œil. Verte et blanche, elle porte un décor plutôt simple mais qui témoigne d'une certaine recherche par la juxtaposition des styles typographiques, capitales linéales maigres et grasses et écriture manuscrite. Il la met de côté, se disant qu'elle *« ferait un chouette élément de décor »*. Petit à petit, à chaque fois qu'il tombe sur une pièce de carrosserie décorée, il la réserve à ce qui commence à constituer, sans qu'il s'en rende compte, une petite collection. Petit à petit, il se prend au jeu et se met à les chercher spécifiquement. Le hangar où il les accumule commence à ressembler, l'air de rien, à une galerie d'art, un musée des métiers ou d'art populaire. Membre actif du forum de "l'Auberge La vie tranquille" dédié aux 2 CV à moteur 375 cm³, Steph finit par être connu pour sa "lubie". On lui signale les annonces de ventes de portes décorées qui commencent à fleurir, tandis que le phénomène des fourgonnettes publicitaires prend de l'ampleur dans le milieu de la 2 CV. *« Les potes du forum sont devenus mes "rabatteurs". À l'occasion, ils savent aussi comment me faire plaisir : en 2014, ils se cotisent pour m'offrir les portes Soucasse »*, une paire de portes arrière d'AZU au décor assez élégant en trois couleurs, pour un installateur de vitrines de magasins.

Une auto complète

En 2015, Bernard – dit "Nanard" – du forum de l'Auberge, signale à Steph non pas une portière ou un panneau mais une fourgonnette complète. Elle se trouve à Loudun dans la Vienne, est arrêtée depuis une dizaine d'années, n'est pas en bon état et n'a plus ses papiers. *« Elle se trouvait chez un "récupère-tout" à qui mon ami achetait une berline. Quand il a vu la*

Tous droits réservés à l'éditeur

Pays : FR
Périodicité : Mensuel

Date : Avril - juin 2021
Page de l'article : p.46-51
Journaliste : Daniel Benharrosh





Bien sûr, les feux arrière ne sont pas du bon modèle, les roues postérieures sont en 15 pouces... mais cette AZU revient de loin et avec son décor et sa patine, elle dégage un tel charme qu'on lui pardonne ses défauts, que Steph se donne le temps de corriger sans dénaturer l'homogénéité de son aspect.



Quand Steph a acheté son AZU, elle avait sa mécanique d'origine... bien fatiguée. Pour la faire rouler, il l'a équipée d'un 425 cm³ de 18 ch postérieur à janvier 1963 en attendant de redonner une jeunesse à son moteur.











1. Le bord rabattu du pavillon sur la face antérieure du caisson caractérise les fourgonnettes produites jusqu'en septembre 1957. Après cette date, la soudure d'assemblage est saillante et la face du caisson reçoit des emboutis.

2. Depuis mai 1956, l'évacuation d'eau de la baie de pare-brise se fait par un petit tube en plastique, sur les berlines comme sur les fourgonnettes.

3. La bobine 6 volts en caoutchouc équipe toutes les 2 CV entre juillet 1954 et novembre 1960.

4. à 6. L'inscription "Vérigoud Sodas" reproduit le logo de la marque. En revanche, les inscriptions qui se rapportent au revendeur sont la création du peintre en lettres.

Vérigoud, *very famous*

Vérigoud est une marque dont l'existence a été éphémère mais qui a laissé une trace assez persistante dans la mémoire collective française, ce que l'on doit à une communication assez ambitieuse pour son époque. Son créateur, un certain Monsieur Goudovin s'inspire des ténors du secteur en trouvant à sa marque un nom-slogan ("Vérigoud, c'est si bon!") probablement aussi extrapolé de son propre patronyme; il y associe un univers visuel travaillé auquel les grands affichistes de l'époque contribuent, organise des partenariats sportifs, des concours, distribue une multitude de gadgets aux couleurs de ses sodas... C'est Raymond Savignac qui crée pour lui un personnage, un petit garçon qui aime tellement le soda Vérigoud qu'il en boit à la paille depuis plusieurs bouteilles à la fois. Une figure qui n'est pas sans rappeler le livreur de vin dessiné par Cassandre pour le caviste Nicolas. Mais la concurrence d'Orangina – et de Pshiitt et Vittel Délice – fut fatale à Vérigoud, ainsi que le contexte géopolitique avec les guerres d'indépendance qui transformaient le qualificatif "soda d'Afrique" en handicap. Tous ces "goodies" à dominante verte et jaune, et surtout ceux sur lesquels figure le petit bonhomme Vérigoud dessiné par Savignac, font le bonheur des collectionneurs. Quant aux véhicules de livraison, on ne les connaît plus qu'en photos: de beaux camions Unic ou Renault Goélette... à l'exception de cette 2 CV qui est a priori le seul véhicule survivant et authentique à arborer les couleurs du soda algérien!



Tous droits réservés à l'éditeur

DÉCOUVERTE AZU 1956 Vérigoud





Steph a reçu cette paire de portes d'AZU en cadeau des membres du forum l'Auberge de la Vie tranquille.



EDF-GDF fait partie des services publics restés longtemps fidèles à la petite Citroën, même si elle ne bénéficiait pas des faveurs accordées par les administrations à la "4L" produite par la Régie nationale. L'encadrement de la demi-vitre en inox indique qu'on a affaire à une fourgonnette des années 1970, tout comme le logo encadré. Le bleu EDF est référencé AC 615 chez Citroën. Notez aussi le renfort de rétroviseur typique des véhicules EDF. Cette portière est un cadeau de Julien.



On ne connaît pas beaucoup de 2 CV aux couleurs de la SNCF. Ici, le logo aux lettres enchevêtrées, qui a eu cours entre 1937 et 1972, n'est pas très fidèlement reproduit.





En 2019, Steph reçoit en cadeau de Richard ces portes d'AK 400... en bonus, des autocollants Prisunic typiques des années 1970 !



Bien souvent, les portes des AZU les plus anciennes sont marquées d'un enfoncement au niveau de l'embouti sous la fenêtre. C'est lié au fait que les portes-suicide, ouvertes en grand, butent contre l'avant du caisson.



La première porte de la collection de Steph !

Les peintres en lettres devaient parfois reproduire le plus fidèlement possible le logo de grandes marques pour l'intégrer au décor de la voiture d'un revendeur ou réparateur. Ici encore, il s'agit de portes d'AK 400.





Cette portière, offerte par Thierry, provient d'une fourgonnette d'avant septembre 1964. Elle a été "modernisée" avec un rétroviseur de 2 CV des années 1970-1980 et des encadrements de vitres en inox.



Ici encore, le peintre en lettres s'est appliqué à reproduire le logo de cette marque de chocolat en poudre prisée dans les bars et les cafés. C'est Pierre qui a offert cette portière à Steph.



Tous droits réservés à l'éditeur



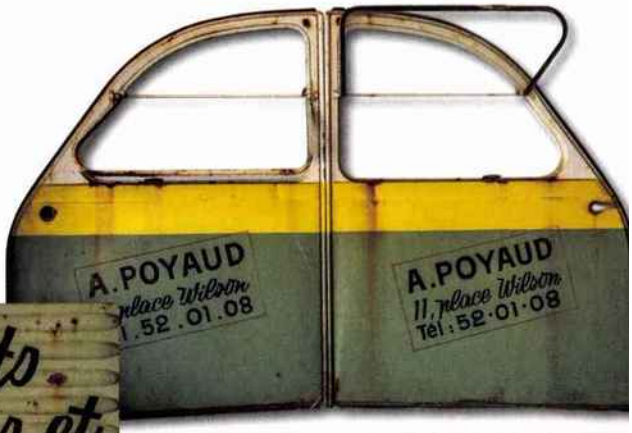
Parfois, Steph "promène" une pièce de sa collection sur une de ses voitures.



Certains établissements utilisent des berlines pour faire leur publicité. Dans les années 1950, elles ont pour unique avantage par rapport à la fourgonnette d'offrir des surfaces planes alors que les panneaux ondulés de l'AZU doivent beaucoup compliquer le travail des peintres en lettres.









Ce très bel ensemble aux couleurs du laitier Bridel a été peint sur une voiture probablement produite entre mars 1963, si l'on se fie à la présence de glaces carrées sur les portes arrière, et avant décembre 1964 puisque les portières s'ouvrent d'avant en arrière, dans le "mauvais sens".

Vérigoud, il a tout de suite pensé à moi. » En fait, il a chargé la fourgonnette sur son plateau avant même que Steph ne lui donne sa réponse. « *Il savait que je dirais oui, et il a eu raison.* » Pourtant, la voiture n'était pas belle à voir. « *Elle était ruinée, les pneus déchiquetés, la caisse fendue par endroits… puis elle était très sale : elle avait longtemps servi de poulailler. Le châssis a été rafistolé : des tubes de direction de 2 CV ont été entrés en force dans les brancards avant, le tout pris en sandwich entre deux tôles…* » Pourtant, il a suffi qu'il la chausse de roues dont il a pu gonfler les pneus pour lui trouver meilleure allure. « *En la voyant comme ça, je me suis dit qu'il fallait absolument qu'elle roule. Ce qui n'était pas gagné : rien qu'en la poussant, j'avais peur de tout casser ! Première mission : faire en sorte qu'elle tienne en un seul morceau… deuxième mission : la faire freiner. Un maître-cylindre et trois flexibles neufs… la voiture est fiable, elle freine et tient la route…* » Pas question d'effectuer des travaux qui modifieraient son aspect. Steph l'équipe d'un moteur de 18 chevaux pour la faire rouler, le temps de réviser sa mécanique.

Quand Steph cherche à rentrer en contact avec le Monsieur Girard dont le nom orne les portes avant de l'AZU, il retrouve ses héritiers. Il y a dix ans que G. Girard est mort et, alors que Steph aurait aimé obtenir les papiers de la voiture et retrouver des documents ou des objets en rapport avec elle, le contact avec les descendants est très froid. Cette histoire ne les intéresse pas. Elle leur inspirerait presque de la méfiance. Steph n'insiste pas et passe par la FFVE pour obtenir un certificat d'immatriculation. Il aurait pourtant bien aimé savoir ce qui était fixé au toit du caisson : il pense à une enseigne lumineuse en forme de bouteille de soda… Grâce à ses "rabatteurs", à ses convoyeurs, bref, grâce à ses potes, Steph accumule des portes publicitaires dont la majorité vient de 2 CV. En 2019, Richard, un membre de « l'Auberge », lui offre une paire de portes arrière d'une AK 400 aux couleurs du Café Quotidien. Avec cette collection riche, variée et bariolée, Steph voyage dans le temps et les modes. Puis ces fragments de voitures éveillent l'imagination : comment étaient décorées ces autos que l'on ne connaît plus que par morceaux ? ■

Tous droits réservés à l'éditeur

LesEchos.fr

Date : 26/03/2021
Heure : 16:28:44
Journaliste : Laurence Boisseau

www.lesechos.fr
Pays : France
Dynamisme : 74

Visualiser l'article

Délits d'initiés : l'AMF réclame 36 millions d'euros de sanctions contre des actionnaires de Marie Brizard

Le collège de l'Autorité des marchés financiers accuse le groupe agro-alimentaire marocain Diana Holding - dirigé par Rita Zniber - et à DF Holding - groupe Castel - d'avoir acheté des titres alors qu'ils détenaient une information privilégiée, en 2015. Tous deux auraient aussi manqué à leurs obligations de déclaration de titres.



La commission des sanctions a entendu ce matin les représentants de Diana Holding, Rita Zniber, DF holding, et Cofepp. (Pascal SITTLER/REA)

Des grands noms de l'agro-alimentaire français et marocains accusés de délits d'initiés sur le titre Marie Brizard White & Spirits (MBWS), des sanctions records de 36 millions d'euros requises, une enquête qui dure depuis plus de quatre ans, des preuves jugées irrecevables par la cour de cassation, et des mis en cause qui ne peuvent être présents pour cause de pandémie… L'affaire, qui est passée devant le juge de l'AMF, vendredi matin est inédite à bien des titres.

Les délits auraient été commis en 2015. MBWS (ex-Belvédère), qui a évité la liquidation judiciaire, est alors en proie à d'importantes difficultés financières. Le groupe a changé de nom et d'actionnaires. Fin 2014, le marocain Diana Holding (premier groupe agro-alimentaire du pays) a pris plus de 13 % du capital. En mai 2015, il s'allie avec DF Holding, contrôlé par la famille Castel (propriétaire du caviste Nicolas), qui avait, peu de temps avant, acheté un bloc de 5 % au fonds KKR. Les deux actionnaires, agissant de concert, veulent prendre le pouvoir chez MBWS. Mais l'arrivée, en juin 2015, de la Cofepp (la Compagnie financière européenne de prises de participations, maison-mère des spiritueux La Martiniquaise et Bardinet) fait échouer « cette tentative de putsch ». La Cofepp détient aujourd'hui plus de 70 % du capital.

Premier groupe alimentaire marocain
Diana Holding et sa PDG, Rita Zniber risquent gros. L'AMF les accuse d'avoir utilisé une information privilégiée pour acquérir des titres MBWS, en mars et novembre 2015. Cette information aurait été transmise par Rita

Tous droits réservés à l'éditeur

Zniber, qui, en tant que membre du conseil d'administration, savait que la société MBWS allait dépasser ses objectifs. La défense a argué que les titres avaient été acquis par leur établissement financier qui agissait de son propre chef, dans le cadre d'un mandat de gestion. Le collège de l'AMF a requis 9 millions d'euros contre Rita Zniber et 17 millions contre Diana Holding.

Serge Heringer, administrateur de MBWS et représentant de Diana Holding, est, lui, accusé d'avoir transmis, le 11 mai, à DF Holding, holding du groupe Castel, les informations selon lesquelles MBWS allait dépasser ses objectifs et afficher une trésorerie nette positive. Ces informations avaient été communiquées lors d'un comité d'audit. Le Collège reconnaît que ces achats de titres ont eu lieu après la publication des résultats de MBWS mais soutient que l'accord a été conclu avant. Contre Serge Heringer, le collège de l'AMF a requis 2 millions d'euros. Contre DF Holding, 8 millions d'euros, pour utilisation de l'information privilégiée. DF Holding nie avoir acquis les titres sur la base de cette information.

Le rapporteur de la Commission des sanctions pas convaincu
Le rapporteur de la commission des sanctions, qui émet un avis préalable pour éclairer le juge de l'AMF - avis qui n'est pas forcément suivi -, n'a pas considéré lui, que ces deux derniers manquements étaient caractérisés.

L'AMF a aussi pointé du doigt des absences de déclarations d'opérations sur les titres MBWS, soit 128 déclarations pour Diana Holding, 3 pour DF Holding, et 42 pour la Cofepp. La Cofepp risque une amende 400.000 euros. La société aurait, elle aussi, acquis des titres pendant une période au cours de laquelle elle aurait dû s'abstenir. Le groupe se défend et met en avant son ignorance des règles de marchés. Par ailleurs, il explique qu'il a sauvé MBWS de la faillite en y injectant beaucoup d'argent.

Opérations de saisie irrégulières
Cette affaire, qui a donné lieu à de multiples recours, a déjà fait beaucoup parler. En octobre dernier, la cour de cassation a déclaré « irrégulières » les opérations de saisie menées par le gendarme boursier, en 2017. Certaines des pièces sur lesquelles se fondent les enquêteurs ont été obtenues lors d'une visite domiciliaire au siège de MBWS. Or, la cour de cassation a jugé que les enquêteurs ne pouvaient pas saisir les affaires d'une personne seulement de passage dans le lieu perquisitionné. Car, ne peuvent être saisis que les documents appartenant à l'occupant des lieux. La cour de cassation a renvoyé l'affaire devant le premier président de la cour d'appel de Paris , qui va devoir rejuger.

Si l'enquête s'avérait fondée sur des documents jugés irrecevables, une partie du dossier pourrait faire pschitt. Pour le collège de l'AMF, ces mêmes pièces ont été aussi obtenues lors d'une visite au siège de l'agence de communication de Diana Holding.

La Commission des sanctions rendra sa décision dans quelques semaines.

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

Délits d'initiés : l'AMF réclame 36 millions d'euros de sanctions contre des actionnaires de Marie Brizard

Le collège de l'Autorité des marchés financiers accuse le groupe agroalimentaire marocain Diana Holding - dirigé par Rita Zniber - et à DF Holding - groupe Castel - d'avoir acheté des titres alors qu'ils détenaient une information privilégiée, en 2015. Tous deux auraient aussi manqué à leurs obligations de déclaration de titres.



La commission des sanctions a entendu vendredi les représentants de Diana Holding, Rita Zniber, DF holding, et Cofepp.

Des grands noms de l'agroalimentaire français et marocains accusés de délits d'initiés sur le titre Marie Brizard White & Spirits (MBWS), des sanctions records de 36 millions d'euros requises, une enquête qui dure depuis plus de quatre ans, des preuves jugées irrecevables par la cour de cassation, et des mis en cause qui ne peuvent être présents pour cause de pandémie… L'affaire, qui est passée devant le juge de l'AMF, vendredi matin est inédite à bien des titres.

Les délits auraient été commis en 2015. MBWS (ex-Belvédère), qui a évité la liquidation judiciaire, est alors en proie à d'importantes difficultés financières. Le groupe a changé de nom et d'actionnaires. Fin 2014, le marocain Diana Holding (premier groupe agroalimentaire du pays) a pris plus de 13 % du capital. En mai 2015, il s'allie avec DF Holding, contrôlé par la famille Castel (propriétaire du caviste Nicolas), qui avait, peu de temps avant, acheté un bloc de 5 % au fonds KKR. Les deux actionnaires, agissant de concert, veulent prendre le pouvoir chez MBWS. Mais l'arrivée, en juin 2015, de la Cofepp (la Compagnie financière européenne de prises de participations, maison mère des spiritueux La Martiniquaise et Bardinet) fait échouer « cette tentative de putsch ». La Cofepp détient aujourd'hui plus de 70 % du capital.

Premier groupe alimentaire marocain

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

Diana Holding et sa PDG, Rita Zniber risquent gros. L'AMF les accuse d'avoir utilisé une information privilégiée pour acquérir des titres MBWS, en mars et novembre 2015. Cette information aurait été transmise par Rita Zniber, qui, en tant que membre du conseil d'administration, savait que la société MBWS allait dépasser ses objectifs. La défense a argué que les titres avaient été acquis par leur établissement financier qui agissait de son propre chef, dans le cadre d'un mandat de gestion. Le collège de l'AMF a requis 9 millions d'euros contre Rita Zniber et 17 millions contre Diana Holding.

Serge Heringer, administrateur de MBWS et représentant de Diana Holding, est, lui, accusé d'avoir transmis, le 11 mai, à DF Holding, holding du groupe Castel, les informations selon lesquelles MBWS allait dépasser ses objectifs et afficher une trésorerie nette positive. Ces informations avaient été communiquées lors d'un comité d'audit. Le Collège reconnaît que ces achats de titres ont eu lieu après la publication des résultats de MBWS mais soutient que l'accord a été conclu avant. Contre Serge Heringer, le collège de l'AMF a requis 2 millions d'euros. Contre DF Holding, 8 millions d'euros, pour utilisation de l'information privilégiée. DF Holding nie avoir acquis les titres sur la base de cette information.

Le rapporteur de la Commission des sanctions pas convaincu

Le rapporteur de la commission des sanctions, qui émet un avis préalable pour éclairer le juge de l'AMF - avis qui n'est pas forcément suivi -, n'a pas considéré lui, que ces deux derniers manquements étaient caractérisés. L'AMF a aussi pointé du doigt des absences de déclarations d'opérations sur les titres MBWS, soit 128 déclarations pour Diana Holding, 3 pour DF Holding, et 42 pour la Cofepp. La Cofepp risque une amende 400.000 euros. La société aurait, elle aussi, acquis des titres pendant une période au cours de laquelle elle aurait dû s'abstenir. Le groupe se défend et met en avant son ignorance des règles de marchés. Par ailleurs, il explique qu'il a sauvé MBWS de la faillite en y injectant beaucoup d'argent.

Opérations de saisie irrégulières

Cette affaire, qui a donné lieu à de multiples recours, a déjà fait beaucoup parler. En octobre dernier, la cour de cassation a déclaré « irrégulières » les opérations de saisie menées par le gendarme boursier, en 2017. Certaines des pièces sur lesquelles se fondent les enquêteurs ont été obtenues lors d'une visite domiciliaire au siège de MBWS. Or, la cour de cassation a jugé que les enquêteurs ne pouvaient pas saisir les affaires d'une personne seulement de passage dans le lieu perquisitionné. Car, ne peuvent être saisis que les documents appartenant à l'occupant des lieux. La cour de cassation a renvoyé l'affaire devant le premier président de la cour d'appel de Paris , qui va devoir rejuger.

Si l'enquête s'avérait fondée sur des documents jugés irrecevables, une partie du dossier pourrait faire « pschitt ». Pour le collège de l'AMF, ces mêmes pièces ont été aussi obtenues lors d'une visite au siège de l'agence de communication de Diana Holding.

La Commission des sanctions rendra sa décision dans quelques semaines.

Source : https://www.lesechos.fr/

Tous droits réservés à l'éditeur

Les Echos

Pays : FR
Périodicité : Quotidien
OJD : 122744





Date : 29 mars 2021
Page de l'article : p.2-3
Journaliste : L. Boi.

FINANCE & MARCHES //

Délits d'initiés : l'AMF réclame 36 millions d'euros de sanctions contre des actionnaires de Marie Brizard

DÉLINQUANCE FINANCIÈRE

Le collège de l'AMF accuse le groupe agroalimentaire marocain Diana Holding – dirigé par Rita Zniber – et à DF Holding – groupe Castel – d'avoir acheté des titres alors qu'ils détenaient une information privilégiée, en 2015.

Des grands noms de l'agroalimentaire français et marocains accusés de délits d'initiés sur le titre Marie Brizard White & Spirits (MBWS), des sanctions records de 36 millions d'euros requises, une enquête qui dure depuis plus de quatre ans, des preuves jugées irrecevables par la cour de cassation, et des mis en cause qui ne peuvent être présents pour cause de pandémie… L'affaire, qui est passée devant le juge de l'AMF, vendredi matin est inédite à bien des titres.

Premier groupe alimentaire marocain

Les délits auraient été commis en 2015. MBWS (ex-Belvédère), qui a évité la liquidation judiciaire, est alors en proie à d'importantes difficultés financières. Le groupe a changé de nom et d'actionnaires. Fin 2014, le marocain Diana Holding (premier groupe agroalimentaire du pays) a pris plus de 13 % du capital. En mai 2015, il s'allie avec DF Holding, contrôlé par la famille Castel (propriétaire du caviste Nicolas), qui avait, peu de temps avant, acheté un bloc de 5 % au fonds KKR.

Les deux actionnaires, agissant de concert, veulent prendre le pouvoir chez MBWS. Mais l'arrivée, en juin 2015, de la Cofepp (la Compagnie financière européenne de prises de participations, maison mère des spiritueux La Martiniquaise et Bardinet) fait échouer *« cette tentative de putsch »*. La Cofepp détient aujourd'hui plus de 70 % du capital.

Diana Holding et sa PDG, Rita Zniber, risquent gros. L'AMF les accuse d'avoir utilisé une information privilégiée pour acquérir des titres MBWS, en mars et novembre 2015. Cette information aurait été transmise par Rita Zniber, qui, en tant que membre du conseil d'administration, savait que la société MBWS allait dépasser ses objectifs. La défense a argué que les titres avaient été acquis par leur établissement financier qui agissait de son propre chef, dans le cadre d'un mandat de gestion. Le collège de l'AMF a requis 9 millions d'euros contre Rita Zniber et 17 millions contre Diana Holding.

Serge Heringer, administrateur de MBWS et représentant de Diana

Tous droits réservés à l'éditeur

Les Echos

Pays : FR
Périodicité : Quotidien
OJD : 122744

Date : 29 mars 2021
Page de l'article : p.2-3
Journaliste : L. Boi.

Holding, est, lui, accusé d'avoir transmis, le 11 mai, à DF Holding, holding du groupe Castel, les informations selon lesquelles MBWS allait dépasser ses objectifs et afficher une trésorerie nette positive. Ces informations avaient été communiquées lors d'un comité d'audit. Le Collège reconnaît que ces achats de titres ont eu lieu après la publication des résultats de MBWS, mais soutient que l'accord a été conclu avant. Contre Serge Heringer, le collège de l'AMF a requis 2 millions d'euros. Contre DF Holding, 8 millions d'euros, pour utilisation de l'information privilégiée. DF Holding nie avoir acquis les titres sur la base de cette information. Le rapporteur de la commission des sanctions, qui émet un avis préalable pour éclairer le juge de l'AMF – avis qui n'est pas forcément suivi –, n'a pas considéré lui, que ces deux derniers manquements étaient caractérisés.

Opérations de saisie irrégulières

L'AMF a aussi pointé du doigt des absences de déclarations d'opérations sur les titres MBWS, soit 128 déclarations pour Diana Holding, 3 pour DF Holding, et 42 pour la Cofepp. La Cofepp risque une amende 400.000 euros. La société aurait, elle aussi, acquis des titres pendant une période au cours de laquelle elle aurait dû s'abstenir. Le groupe se défend et met en avant son ignorance des règles de marchés. Par ailleurs, il explique qu'il a sauvé MBWS de la faillite en y injectant beaucoup d'argent.

Cette affaire, qui a donné lieu à de multiples recours, a déjà fait beaucoup parler. En octobre dernier, la cour de cassation a déclaré « irrégulières » les opérations de saisie menées par le gendarme boursier, en 2017. Certaines des pièces sur lesquelles se fondent les enquêteurs ont été obtenues lors d'une visite domiciliaire au siège de MBWS.

Or, la cour de cassation a jugé que les enquêteurs ne pouvaient pas saisir les affaires d'une personne seulement de passage dans le lieu perquisitionné. Car, ne peuvent être saisis que les documents appartenant à l'occupant des lieux. La cour de cassation a renvoyé l'affaire devant le premier président de la cour d'appel de Paris, qui va devoir rejuger.

Si l'enquête s'avérait fondée sur des documents jugés irrecevables, une partie du dossier pourrait faire « pschitt ». Pour le collège de l'AMF, ces mêmes pièces ont été aussi obtenues lors d'une visite au siège de l'agence de communication de Diana Holding. La Commission des sanctions rendra sa décision dans quelques semaines.

— L. Boi.

Le collège de l'AMF a requis 9 millions d'euros contre Rita Zniber et 17 millions contre Diana Holding.

Tous droits réservés à l'éditeur



MAGASINS

Omnicom
Public
Relations
Group

NICOLAS
DEPUIS 1822
Nous prenons soin de vos vins

Date : 10/03/2021
Heure : 05:06:39

L'Eco austral

ecoaustral.com
Pays : France
Dynamisme : 0

Visualiser l'article

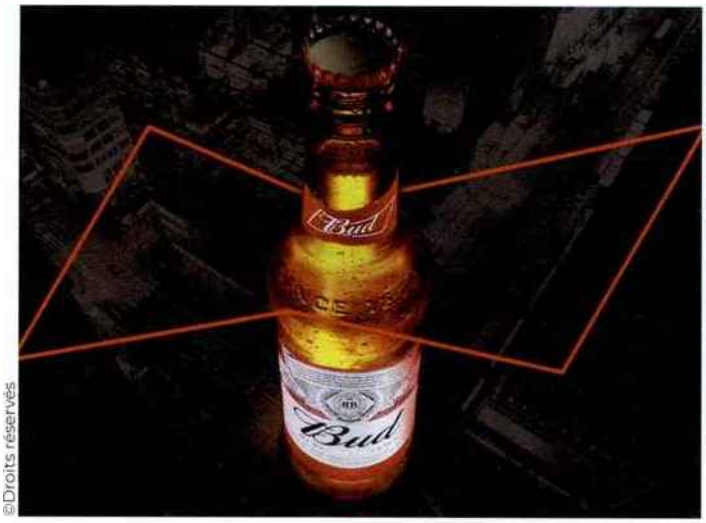
PNL ouvre une première boutique Nicolas



Après avoir initié un partenariat avec le Français Castel pour représenter ses vins à Maurice, la filiale du groupe Leal est maintenant franchisée pour développer son enseigne Nicolas. Une première boutique de 70 mètres carrés vient d'être inaugurée le 22 juillet au centre commercial de Bagatelle. « *Nous avons voulu créer un lieu intimiste pour tous les amateurs de vins et souhaitons également encourager les non connaisseurs à venir découvrir différents crus. Grâce à toute notre gamme de produits à des budgets variés, nos clients vont assurément trouver le vin qui leur convient* », explique Daniel d'Arifat, le CEO de PNL. Le magasin compte quatre cavistes qui ont été formés pour conseiller la clientèle.
Notre photo : les quatre cavistes avec, au centre, Daniel d'Arifat, CEO de PNL et, à sa gauche, Olivia Aliphon, sommelière et Brand Development Manager de PNL et Jean-Philippe Vandercamer, directeur général de l'entreprise réunionnaise Covino, filiale de Castel et master franchisé Nicolas.

Tous droits réservés à l'éditeur





©Droits réservés

Très fortement implantée sur le marché américain, la bière Bud est numéro un mondial.

Lancement d'une 9e cave Nicolas et de la Bud

Covino, filiale du groupe Castel, poursuit son développement malgré un contexte difficile. Elle vient d'ouvrir une 9e cave Nicolas à l'Eperon (commune de Saint-Paul), près du rond point du Centhor. Spécialiste du vin, du champagne, des spiritueux et des bières, Nicolas propose une offre de plus de 600 références et développe ses services (conseil du caviste, livraison à domicile, retrait en point de vente à partir de son site marchand *www.nicolas.re*, services aux entreprises). Autre nouveauté, le lancement de la bière américaine Bud dans les trois réseaux de distribution : caves Nicolas, grande distribution et CHR (cafés-hôtels-restaurants). La Bud a été récemment lancée sur le marché français par Abinbev, premier brasseur mondial. Covino se développe ainsi sur ce segment grâce à son partenariat avec Abinbev. La Bud vient s'ajouter à la bière aromatisée Cubanisto lancée en septembre 2020.

Tous droits réservés à l'éditeur

Date : 22/03/2021
Heure : 17:00:30
Journaliste : Laurence Zombek

www.lsa-conso.fr
Pays : France
Dynamisme : 22

Visualiser l'article

Avec Craft Beers, Nicolas modélise l'expérience des bières artisanales

À la fois lieu de vente, de dégustation et d'initiation à la brasserie, le concept store Craft Beers & Cie, créé par le caviste Nicolas, a des velléités d'expansion nationale. Un troisième magasin ouvre à Lille ce printemps.



Des Vrac growlers permettent de mettre en bouteille, à partir de fûts, des bières sous pression.

Malgré le coup de frein de 2020, le caviste Nicolas (groupe Castel) ambitionne de déployer l'enseigne Craft Beers & Cie partout en France. Dédié à la vente de bières artisanales, ce concept store lancé à Saint-Cloud (92) en septembre 2019 a été testé pendant un an avant d'être décliné, en novembre 2020, à Paris, dans un format resserré à Saint-Michel, qui ne fait que de la vente à emporter. « *Nous aurions dû en ouvrir 5 ou 6 l'an dernier, mais vu le contexte, ce sera plutôt 2 ou 3 par an* », se résigne Christopher Hermelin, chargé du marketing chez Nicolas. À commencer par Lille cette deuxième quinzaine de mars, où Nicolas a décroché une autorisation administrative en fin d'année.

Un atelier de brassage

Comme le magasin clodoaldien, cette troisième implantation se structure en trois zones : un espace de vente, un corner de dégustation et un atelier de brassage. Plus de 250 bières françaises et du monde y sont référencées, organisées par typologies gustatives, de la blonde douce à la stout, en passant par les acides, les maltées, les torréfiées… Mais aucune des marques que l'on trouve communément dans la grande distribution. En revanche, une offre assez courte de vins, champagnes, cidres et spiritueux, est proposée en complément.

Tous droits réservés à l'éditeur

Sur les tables, des growlers – ces bouteilles que l'on peut remplir directement à partir du fût – offrent des bières à la pression, qui changent régulièrement, à déguster sur place ou à emporter. « On s'adresse aux beer geeks qui cherchent des produits ultrapointus, mais également aux amateurs qui ont envie de découvrir autre chose que les bières de soif », détaille Christopher Hermelin.

Des boutiques et bars spécialisés dans les bières artisanales, il en existe plein d'autres en France, telles les franchises Beer O'Clock, Au Fût et à mesure ou La Cervoiserie, sans compter les innombrables qui ne se rattachent à aucune chaîne. Mais l'une des singularités de Craft Beers est son atelier de brassage où, en deux heures, le client peut s'initier à la dégustation et fabriquer lui-même sa bière. Surtout, « *l'originalité, c'est que nous avons industrialisé la démarche. Dénicher des raretés, quand on a une petite boutique de vin ou de bière, c'est relativement facile, poursuit le responsable marketing. L'industrialiser à l'échelle de plusieurs magasins, en plus grandes quantités, c'est tout de suite plus difficile d'un point de vue logistique* ».

Pour ce faire, en plus du tronc commun national, chaque boutique référence des produits des micro-brasseries locales. Tous les concept stores étant des succursales, le statut de gérant mandataire (le même que pour l'enseigne Nicolas), avec un minimum garanti et un pourcentage sur le chiffre d'affaires, incite à trouver les bons produits qui plairont localement. Comme pour le vin, la sélection passe obligatoirement par les fourches caudines des œnologues du groupe, qui les analysent, les goûtent et les notent.

Des corners dans les Nicolas

Le but est d'exprimer une « *empreinte gustative* » d'enseigne. Des équipes dédiées à la bière ont été recrutées, rattachées aux achats, pour travailler cette sélection et pour former les gérants des futures boutiques. Ceux-ci aussi sont triés sur le volet. Venus de l'extérieur ou puisés dans le vivier des 765 cavistes Nicol as, parmi ceux qui « *ont une forte appétence pour les bières* », ils doivent correspondre au profil des amateurs de crafts, qui est différent de celui des amateurs de vin. « *Le vin a un côté plus statutaire en France, l'âge moyen de nos cavistes est de 45-50 ans, quand les buveurs de crafts ont plutôt 25-35 ans et un esprit un peu plus rock'n roll, compare Christopher Hermelin. Il n'y a pas ce clivage entre les connaisseurs et les candides.* » L'esprit et le bagage « zythologique » des impétrants seront complétés par une formation de cinq semaines aux produits, aux systèmes de gestion propres de la maison Nicolas et aux services. Une formation « disqualifiante », précise le manager, « *on ne veut pas des cadors de la biérologie, mais des gens capables de gérer leur stock, d'avoir cette vision commerciale et d'entretenir une bonne relation avec leur clientèle* ».

Cette formation s'adresse néanmoins aussi aux cavistes. Car pour déployer plus rapidement son concept et la notoriété de sa nouvelle marque, Nicolas ne s'interdit pas d'implanter des corners Craft Beers dans ses boutiques de vin, avec une gamme restreinte, mais une grande expertise de la bière. Après le vin, le champagne et les spiritueux, voici donc la bière promue au rang des activités stratégiques de Nicolas. Pour la maison, qui fêtera ses 200 ans l'an prochain, « *l'avenir passe par les crafts, présage Christopher Hermelin. C'est notre nouveau cheval de bataille.* »

Les vins en second rôle
Composée d'un socle de références nationales et d'une sélection de produits locaux, l'offre de bières se monte à environ 230 références. Les vins, champagnes, cidres et spiritueux viennent la compléter.
visuel indisponible
Trois concept stores
Nicolas maintient le plan d'expansion de Craft Beers & Cie en France, en succursalisme et via des corners chez ses cavistes Nicolas. Avec celui de Lille en mars, le « réseau » comptera trois magasins.
visuel indisponible

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

Empreinte gustative
Diplômée de sommellerie à Bordeaux et spécialisée dans la bière artisanale, la chef de produit bière Carol-Ann Cailly pilote les sélections et la formation aux produits.
visuel indisponible
Atelier brasserie
Le concept prévoit un espace brasserie où les clients peuvent fabriquer leur propre recette de bière, guidés par leur hôte. La séance dure deux heures, dégustation incluse, et coûte 120 €, pour deux fûts de 5 litres de bière, à venir chercher 15 jours après.
visuel indisponible

Tous droits réservés à l'éditeur



CORPORATE

Omnicom
Public
Relations
Group

NICOLAS
DEPUIS 1822
Nous prenons soin de vos vins

SAINT MANDE MAG
Pays : FR
Périodicité : Bimestriel



Date : Mars 2021
Page de l'article : p.15



NICOLAS, UN SAVOIR-FAIRE AU SERVICE DU VIN

Mathias Guillot et Arnaud Schulz sont les gérants de la boutique Nicolas, un patronyme qui parle à toutes celles et ceux qui apprécient les bons vins, champagnes et autres nectars.

Passion, proximité, plaisir et qualité sont les piliers de cette enseigne fondée en 1822 à Paris par Louis Nicolas, un visionnaire en son temps qui révolutionne le mode de consommation du vin en proposant de le vendre en bouteilles !

Aujourd'hui, avec quelque 500 boutiques en France et 1 200 références, Nicolas est le n°1 de la distribution de vin dans l'hexagone. La boutique de Saint-Mandé est l'une d'entre elles et ne dément pas l'esprit maison pour qui vendre des vins ne se résume pas à un simple rôle d'intermédiaire entre le producteur et le consommateur. *« Les gens viennent chez nous pour la qualité de nos vins mais aussi et surtout pour le conseil »* explique Mathias. La preuve en direct : la première cliente cherche un whisky d'exception à offrir *« Celui-ci est boisé mais pas fumé »* indique Mathias. Finalement, le choix se porte sur un Dalmore vieilli en fûts de bourbon pendant 12 ans… Un autre client pousse la porte, direction la cave à champagnes. Mathias écoute, évoque ici des notes de pain brioché, là une pointe fraîche d'agrumes… On le sent presque pétiller sur son palet !

Les vins français ont toujours une belle cote même si certains vins étrangers veulent leur voler la vedette…

À noter aussi une intéressante sélection de spiritueux et de bières qui se font une belle place dans le top des ventes.

NOUVEAUTÉ ET MODERNITÉ

Au fil des années, Nicolas a souhaité être au plus proche des attentes de ses clients : fidélité récompensée, commande et paiement en ligne avec livraison ou retrait en boutique, ventes privées, coffrets cadeaux, animation mensuelle… tout est fait pour que chacun se sente choyé… La prochaine animation est prévue ce mois-ci avec la Foire aux vins de mars, l'occasion de faire de belles découvertes... Sachez en effet que plus de 18 000 échantillons sont testés chaque année et que tous les trois mois, de nouvelles références font leur entrée en boutique.

ENGAGEMENT ÉCO-CITOYEN

Nicolas s'engage pour la planète et nombre d'actions sont menées, telle par exemple la collecte des bouchons en liège qui sont recyclés. Les fonds récoltés servent à financer la plantation d'arbres : un chêne liège planté tous les 8 000 bouchons collectés !
Belle initiative qui porte ses fruits puisqu'en trois ans, 1 900 arbres ont déjà été plantés.

NICOLAS SAINT-MANDÉ TOURELLE
125, AVENUE DE PARIS • TÉL. 01 43 28 25 04 • www.nicolas.com

Tous droits réservés à l'éditeur







NICOLAS

(550 magasins, dont 17 en franchise)

La dernière incursion du réseau Nicolas hors de nos frontières remonte à début janvier en Roumanie, avec l'implantation d'une première boutique à Bucarest, ouverte en franchise. Même rythme soutenu pour son nouveau concept baptisé Craft Beers & Cie avec l'ouverture d'une 3e cave à bière annoncée pour début mars dans la région lilloise (59), suivie d'une autre à Clermont-Ferrand (63).

propos recueillis par Hakim Bendaoud

Christopher Hermelin, responsable marketing et communication

« Après un léger ralentissement en novembre, nos ventes sont progressivement reparties à la hausse. Le mois de décembre a été particulièrement dynamique, que ce soit en magasin, avec un CA en hausse de 20% (par rapport à la même période en 2019), que sur Internet, où nos ventes ont été multipliées par deux. »

LES VINS

C.H. : Les vins ont particulièrement bien marché, tant les rouges que les blancs, avec un intérêt renouvelé pour les valeurs sûres et traditionnelles : vins de domaines, châteaux, bordeaux, bourgognes, grands noms de la vallée du Rhône, etc. L'autre élément de surprise, ce sont les bières... Désormais, à Noël, on peut dire que les bières s'achètent, se dégustent, mais s'offrent aussi !

LES CHAMPAGNES & AUTRES BULLES

C.H. : Ce sont les champagnes qui ont eu le plus de succès, notamment les marques internationales. Ce qui ne veut pas dire que les consommateurs n'étaient pas attentifs aux prix. Certaines maisons en ont fait les frais, à l'image de Henriot dont la cuvée brute est passée de 34 à 40 €. D'autres maisons comme Ruinart, pourtant plus chères (75 €), ont néanmoins vu leurs ventes progresser.

LES SPIRITUEUX

C.H. : Il a fallu attendre décembre pour que les spiritueux rattrapent une partie des baisses enregistrées les mois précédents, grâce entre autres aux cocktails, toujours en vogue.



LES RÉPONSES À LA CRISE SANITAIRE

C.H. : En avril dernier, nous avons lancé un service baptisé *call & play* qui permet aux clients d'être conseillés au téléphone par le caviste le plus proche de chez eux. Leurs commandes peuvent être livrées ou retirées en magasin. La crise sanitaire a eu pour effet de remettre en lumière les commerces de proximité. Les gens sont très attachés au conseil, aux échanges, et c'est aussi pourquoi nous allons maintenir ce nouveau service dans la durée. ■

Tous droits réservés à l'éditeur



FAV Printemps

Omnicom
Public
Relations
Group

NICOLAS
DEPUIS 1822
Nous prenons soin de vos vins

Cuisine
& des Tendances

Date : 05/03/2021
Heure : 12:01:35
Journaliste : Christophe Hamieau

cuisine-et-des-tendances.com
Pays : France
Dynamisme : 5

Visualiser l'article

Cuisine & des TendancesFoire aux Vins Nicolas, un printemps « responsable »



Bien que les Foires aux Vins d'automne ont connu des succès mitigés, certaines enseignes proposent de rejouer l'exercice au printemps. C'est le cas des magasins Nicolas sur toute la durée du mois de mars.

Comme chaque année Nicolas, le célèbre réseau de cavistes de centre ville, propose sa sélection pour sa Foire aux Vins de printemps. Cette fois ce sont 50 références triées sur 1100 vins dégustés.

Tous droits réservés à l'éditeur

Parmi cette sélection on compte 33 vins rouges et 17 vins blancs sur une large gamme de prix, de 5.30 euros à 35 euros, avec 29 vins sous les 10 euros.

La Foire aux Vins Nicolas a également choisi de mettre en avant les vins qualifiés de « responsables », avec 18 références qui sont estampillées Bio, sans sulfites ajoutés, HVE ou Terra Vitis.

Bien sûr le caviste propose à ses clients de faire des découvertes à petits prix. Il met par exemple en avant un Coteaux Bourguignons Blanc 2014 à 6,40 euros, un vin de France rouge aux accents du Sud Ouest à 6,50 euros ou un cépage peu connu, l'Auxerrois avec une appellation toute aussi méconnue, IGP Coteaux de l'Auxois à 7,20 euros.

Tous droits réservés à l'éditeur

Le Parisien

Date : 11/03/2021
Heure : 08:26:38
Journaliste : David Charpentier

www.leparisien.fr
Pays : France
Dynamisme : 176

Visualiser l'article

Que valent les foires aux vins de printemps ?

Moins connues que celles de l'automne, elles font la part belle aux vins de soif et aux rosés. Avec, cette année, un accent tout particulier sur les breuvages bio.



Dans les rayons des foires aux vins de printemps, l'heure est aux rouges frais, aux rosés, voire aux effervescents. LP/Arnaud Journois

Elles nous promettent un avant-goût du monde d'après, quand les repas familiaux ou amicaux seront à nouveau possibles à plus de six convives . Les foires aux vins de printemps ont démarré cette semaine dans la grande distribution et les enseignes spécialisées pour s'étaler tout au long du mois de mars et même, parfois, jouer les prolongations jusqu'en avril.

L'offre est pléthorique – le groupe Auchan a sélectionné 190 vins et Carrefour 128 pépites – et accorde cette année une grosse place aux vins bio . On vous aide à y voir un peu plus clair.

Des vins plaisir

Les foires d'automne sont traditionnellement dévolues aux vins de garde ou aux breuvages puissants qu'on va éventuellement servir sur les tables de fin d'année. La logique de celles du printemps, qui pèsent inévitablement moins lourd dans le bilan des rayons vins, est diamétralement opposée. « On est sur des bouteilles plus faciles à boire, des rouges frais, des rosés et parfois des effervescents », analyse l'expert Thierry Desseauve. Le cofondateur du réputé guide Bettane et Desseauve estime qu'on « trouve de très bons vins dans la grande distribution ».

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

Les sélections proposées sont issues d'une sélection massive et rigoureuse. Les spécialistes d'Auchan ont ainsi goûté 600 échantillons et ceux de Lidl une centaine de plus en vue des différentes foires de l'année. Même travail de l'ombre pour le maître sommelier Jean-Michel Deluc, le cofondateur en 2011 du site de vente Le Petit Ballon, dont le catalogue veut bousculer les codes avec une classification innovante et « mettre en avant une nouvelle génération de vignerons ». « C'est plutôt bien choisi et sélectionné », confirme Desseauve à propos des différents catalogues.

Des cuvées bon marché

« La clé d'entrée, c'est la qualité. Et nous sommes satisfaits de ce point de vue », assure Johann Boluda, acheteur vins, bières et cafés chez Lidl. L'enseigne propose un catalogue plus resserré que la concurrence avec 75 références au très bon rapport qualité-prix.

Carrefour s'est associé de son côté avec la Revue du vin de France pour identifier 128 pépites qui ont toutes la particularité d'avoir obtenu la note minimale de 14/20 dans la publication. L'enseigne met également à disposition un large choix de bib, ce conditionnement XXL dans des poches en aluminium et non plus en plastique, de 3, 5 ou 10 litres qui a fait fureur lors du premier confinement. Une option qui peut s'avérer plus intéressante économiquement qu'un carton de plusieurs bouteilles.

Auchan, lui, a joué la carte de l'exhaustivité avec plus de 75 % de son offre en dessous de 10 euros. « Notre gamme se veut simple, conviviale, accessible. On y entre par les typologies de couleur avec, par ailleurs, une segmentation en fonction des accords mets-vins », détaille Olivier Merlevède, chef de groupe vin et champagne à Auchan.

La jungle des labels bio

On dirait que les foires se sont donné le mot. Toutes affichent une offre bio élargie. Avec seulement 7 % de sa surface classée en bio, le vignoble français ne pourrait pas garnir aussi abondamment les étals des supermarchés toute l'année. Mais les foires de printemps offrent aux vins respectueux de l'environnement une belle vitrine.

Newsletter L'essentiel du matin
Un tour de l'actualité pour commencer la journée

Toutes les newsletters

« Rien d'étonnant, le bio explose dans tous les rayons. Le vin n'est pas à l'écart, analyse Thierry Desseauve. Les consommateurs se posent des questions légitimes sur le respect de la nature et la qualité des produits. » L'effet de mode qui attirait le public auparavant vers des vins bio est passé. Il s'agit maintenant d'une vraie tendance. « La production est de qualité et heureusement. Sinon, le consommateur ne reviendra pas », reconnaît Guillaume Decré-Crété, manager vin et champagne à Auchan. « Allier le bon et le bio est notre volonté », ajoute Johann Boluda de Lidl.

Pour autant, difficile pour l'amateur de vin de s'y retrouver dans la jungle des labels proposés , et l'apparition des vins portant la mention vegan ne va rien arranger. Un toilettage serait le bienvenu en vue de faciliter le choix alors que l'achat du vin « est déjà anxiogène en soi puisqu'on a peur de se tromper et qu'on redoute le jugement des amis quand on amène une bouteille lors d'un repas », rappelle Olivier Merlevède. « Le plus connu du grand public avec un bon taux de notoriété est le logo vert AB (*NDLR : agriculture bio*). La norme

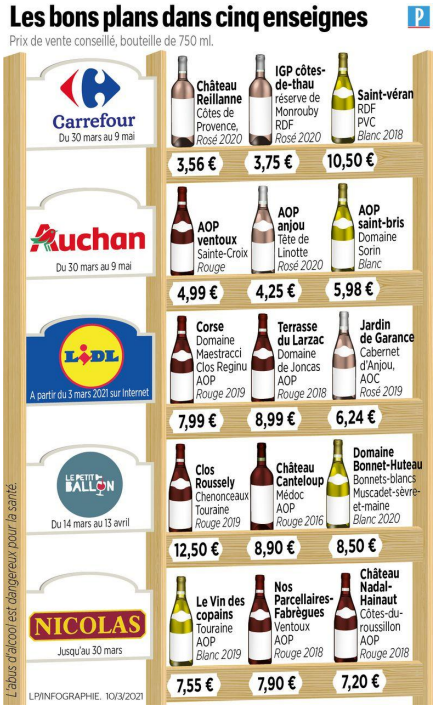
Tous droits réservés à l'éditeur

HVE (*NDLR : haute valeur environnementale*) est celle mise en avant par le ministère de l'Agriculture », décrypte Audrey Sonnendrecker, directrice vins, champagnes, mousseux du groupe Carrefour.

Un rosé signé Kylie Minogue
Il a fait fureur outre-Manche où un demi-million de bouteilles se sont écoulées en 2020 après son lancement dans les rayons des magasins britanniques Tesco. Carrefour espère connaître le même succès avec les cuvées signées Kylie Minogue qui vont déferler dans ses rayons d'ici quelques semaines. La chanteuse et actrice australienne a participé à l'élaboration de quatre cuvées en collaboration avec les producteurs Dauvergne et Ranvier, véritable référence dans la vallée du Rhône. Un rosé (5,95 euros) et un rosé côtes-de-provence (13,95 euros) seront mis en vente dès le 1er avril. Deux autres cuvées suivront à l'été.

« L'intérêt était de proposer un vin de marque, alors qu'à l'exception du champagne ce n'est pas trop l'habitude dans le milieu, pour aller chercher une clientèle différente », indique Audrey Sonnendrecker. Contrairement au couple Angelina Jolie-Brad Pitt qui était devenu producteur du château Miraval , Kylie Minogue s'est contentée de sélectionner les cuvées, mais n'a pas racheté d'exploitation.

Les dates des principales foires aux vins



Nicolas : jusqu'au 30 mars - www.nicolas.com

Lidl : à partir du 3 mars 2021 sur Internet - www.lidl-vins.fr

Auchan : jusqu'au 23 mars - www.auchan.fr

Carrefour : du 30 mars au 9 mai - www.carrefour.eu/fr

Tous droits réservés à l'éditeur

Le Petit Ballon : du 14 mars au 13 avril - www.lepetitballon.com

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

Tous droits réservés à l'éditeur

Date : 15/03/2021
Heure : 19:06:28
Journaliste : C.B

fr.style.yahoo.com
Pays : France
Dynamisme : 94

Visualiser l'article

Foire aux vins : 3 bonnes bouteilles à petit prix repérées chez Nicolas

Blanc, rouge, rosé… Quels vins s'offrir chez le premier caviste de France, Nicolas ? Voici nos trois coups de cœur.
Coup d'envoi de la traditionnelle foire aux vins de Printemps. Pour les amateurs, c'est l'occasion de remplir sa cave de bonnes bouteilles à prix réduit. Chez Nicolas, le premier caviste de France, l'opération se tiendra jusqu'au 30 mars, avec de nombreuses bouteilles proposées à -20 %. Au total, plus de cent références sont mises à l'honneur : blanc, rouge ou rosé, issues des régions Bourgogne, Alsace, Rhône, Bordeaux, Languedoc-Roussillon…

Parmi les bonnes affaires à ne pas rater **chez Nicolas** :
Le vin des Copains (AOP Touraine 2019), un Sauvignon blanc bio aux notes de fruits exotiques, de mangue et de fruit de la passion, qui pourra se déguster avec des crottins de Chavignol, des crustacés ou un poisson. Vendu 7, 45 € au lieu de 9, 45 €.

Visuel indisponible
Le Château Sainte-Roseline (AOP Côtes de Provence 2014), un vin rouge puissant qui mêle notes de cacao, réglisse et cannelle, qui accompagnera à merveille fromages, viandes rouges et charcuteries. Vendu 15 € au lieu de 18, 80 €.

Visuel indisponible
Le château de Dracy-Monopole-Albert Bichot (AOP Bourgogne 2019), un Pinot noir bien équilibré, aux notes de fruits rouges, de réglisse et de poivre noir. Idéal pour accompagner une volaille ou un fromage léger. Vendu 13, 20 € au lieu de 16, 50 €.

Visuel indisponible
Voir cette publication sur Instagram

Une publication partagée par Nicolas...

Lire la suite sur Femina.fr

Tous droits réservés à l'éditeur

www.femina.fr
Pays : France
Dynamisme : 10

Visualiser l'article

Foire aux vins : 3 bonnes bouteilles à petit prix repérées chez Nicolas

Blanc, rouge, rosé… Quels vins s'offrir chez le premier caviste de France, Nicolas ? Voici nos trois coups de cœur.



iStock

Coup d'envoi de la traditionnelle foire aux vins de Printemps. Pour les amateurs, c'est l'occasion de remplir sa cave de bonnes bouteilles à prix réduit. Chez Nicolas, le premier caviste de France, l'opération se tiendra jusqu'au 30 mars, avec de nombreuses bouteilles proposées à -20 %. Au total, plus de cent références sont mises à l'honneur : blanc, rouge ou rosé, issues des régions Bourgogne, Alsace, Rhône, Bordeaux, Languedoc-Roussillon…

Parmi les bonnes affaires à ne pas rater chez Nicolas :
Le vin des Copains (AOP Touraine 2019), un Sauvignon blanc bio aux notes de fruits exotiques, de mangue et de fruit de la passion, qui pourra se déguster avec des crottins de Chavignol, des crustacés ou un poisson. Vendu 7, 45 € au lieu de 9, 45 €.

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article



Le Château Sainte-Roseline (AOP Côtes de Provence 2014), un vin rouge puissant qui mêle notes de cacao, réglisse et cannelle, qui accompagnera à merveille fromages, viandes rouges et charcuteries. Vendu 15 € au lieu de 18, 80 €.

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article



Le château de Dracy-Monopole-Albert Bichot (AOP Bourgogne 2019), un Pinot noir bien équilibré, aux notes de fruits rouges, de réglisse et de poivre noir. Idéal pour accompagner une volaille ou un fromage léger. Vendu 13, 20 € au lieu de 16, 50 €.

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article



iframe : redir.opoint.com
Foire aux vins de printemps, Nicolas , jusqu'au 30 mars

Attention, l'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

Tous droits réservés à l'éditeur





CHEZ NICOLAS, LES FAV DE PRINTEMPS DURERONT PRÈS D'UN MOIS

La FAV de printemps des magasins Nicolas se déroulera du 3 au 30 mars prochain. Une durée particulièrement longue mais qui, l'an dernier déjà, avait permis à de nombreux distributeurs d'amortir les effets liés au premier confinement... L'offre portera sur une cinquantaine de références, parmi lesquelles de nombreux millésimes prêts à boire (2012, 2014, etc.). Les vins bio ou en conversion seront eux aussi bien représentés. ■ *H.B.*

Tous droits réservés à l'éditeur


hervecuisine 53 min
LES COFFRETS CADEAUX DE NICOLAS
@lesvinsnicolas
ALPILLES
VIN BIOLOGIQUE
Hâte de tester ce vin bio des Alpilles !!
VAL DIT ION
DOMAINE DE VALDITION
Répondre à hervecuisine...

Foire aux vins Nicolas

L'enseigne de cavistes Nicolas propose aussi une jolie sélection pour la Foire aux vins de Printemps 2021 qui se déroulera au mois du 3 au 30 mars 2021. Une cinquantaine de références sont proposées. Voici quelques bouteilles à ne pas manquer.

Site de la marque : Nicolas



EN CE MOMENT

- Huile de nigelle
- Décès fille jetée dans la Seine
- Vaccination covid pharmacie
- Loana
- Vaccin avec AstraZeneca
- Confinement
- Disparition Delphine Jubillar
- Vaccin Covid
- Covid France
- Une jonquille pour Curie

pariswithcharlotte 7h







Mdrrr mon père il m'a envoyé ça haha

En direct live de chez notre voisin Nicolas 😜

Mais Charlotte!!!!



Ce que je viens de voir mdrrrr



@lesvinsnicolas

Certains d'entre vous ont été très vifs aujourd'hui 😂😍

bref, n'hésitez pas à me faire un clin d'œil si vous me croisez 😂😂

Trop surprenant de vous suivre sur Insta et de vous retrouver dans la com' de Nicolas.
Joli succès. Bravo 👏👏

❤️

Envoyer un message

pariswithcharlotte 7h

morganabbou



Il est fort possible que vous passiez dans les prochains jours/semaines devant une boutique @lesvinsnicolas et que vous me voyiez sur l'écran digital dans la rue 👀🙈

Envoyer un message

NICOLAS

DEPUIS 1822

Nous prenons soin de vos vins

AVRIL



Omnicom Public Relations Group



PRODUITS

Omnicom
Public
Relations
Group

NICOLAS
DEPUIS 1822
Nous prenons soin de vos vins

Femme Actuelle
Pays : FR
Périodicité : Hebdomadaire
OJD : 617742





Date : Du 05 au 11 avril 2021
Page de l'article : p.52-58
Journaliste : LAURENT ROUVRAIS.

CUISINE GOURMANDE

L'Italie au menu simple et originale

Découvrez les trésors méconnus de la gastronomie transalpine, tout aussi gourmands que la pasta et les pizzas ! VALÉRIE BESTEL. PHOTOS : LAURENT ROUVRAIS. STYLISME : VIRGINIE MARTIN.

GRATIN DE CRESPELLES ÉPINARDS RICOTTA

RECETTE PAGE SUIVANTE

Tous droits réservés à l'éditeur

Femme Actuelle
Pays : FR
Périodicité : Hebdomadaire
OJD : 617742

Date : Du 05 au 11 avril 2021
Page de l'article : p.52-58
Journaliste : LAURENT ROUVRAIS.





SHOPPING : FLEUX, MAISONS DU MONDE

SBRICIOLATA CHOCOLAT-NOISETTE

Pour 6 pers. Difficulté ★ 25 min 25 min Eco

350 g de farine • 120 g de beurre demi-sel • 80 g de poudre d'amandes • 80 g de sucre • 2 œufs • 300 g de nocciolata bio (pâte à tartiner au chocolat et aux noisettes, ou de Nutella) • ½ cuil. à café de levure chimique

Versez la farine dans un saladier. Ajoutez la poudre d'amandes, le sucre, le beurre coupé en dés et la levure. Cassez-y les œufs et mélangez à la fourchette puis effritez la préparation du bout des doigts, sans pétrir. **Préchauffez le four** à 180 °C. Versez la moitié de la pâte dans un moule à tarte à fond amovible. Passez la nocciolata 3 sec au micro-ondes pour l'assouplir puis étalez-la sur la pâte, jusqu'à 3 cm des bords. Recouvrez du reste de pâte. Enfournez pour 25 min. Laissez refroidir avant de démouler. **Variante :** garnissez-la avec 450 g de ricotta mélangée à 60 g de sucre, 5 cl de limoncello et les zestes d'1 citron.

Tous droits réservés à l'éditeur

Femme Actuelle
Pays : FR
Périodicité : Hebdomadaire
OJD : 617742

Date : Du 05 au 11 avril 2021
Page de l'article : p.52-58
Journaliste : LAURENT ROUVRAIS.

CUISINE GOURMANDE



GRATIN DE CRESPELLES ÉPINARDS RICOTTA

Pour 4 pers. Difficulté ★
30 min 30 min 1 h
Eco

600 g d'épinards frais • 150 g de pecorino ou de parmesan • 200 g de ricotta • 100 g de mascarpone • 25 cl de lait • 4 œufs • 100 g de farine • 2 gousses d'ail • 60 g de beurre • 2 cuil. à soupe d'huile d'olive • sel, poivre

Mixez le lait avec 3 œufs, la farine et du sel. Laissez reposer 1 h à température ambiante. Equeutez les épinards, lavez-les et essorez-les. Coupez-les grossièrement en chiffonnade. Chauffez l'huile dans un faitout et faites fondre l'ail haché. Ajoutez les épinards et faites-les tomber 5 min sur feu vif en mélangeant.
Chauffez une poêle beurrée et préparez environ 8 crêpes fines. Dans un saladier, mélangez les épinards avec la ricotta, le mascarpone, la moitié du pecorino râpé, 1 œuf, du sel et du poivre.
Préchauffez le four à 180°C. Déposez un boudin de farce au bord des crêpes et roulez-les en rentrant les bords pour obtenir 8 cylindres. Coupez-les en 4 tronçons.
Dans un plat à gratin beurré, rangez les tronçons de crêpes debout. Badigeonnez du reste de beurre fondu et parsemez du pecorino râpé. Enfournez pour 20 min. Servez décoré de copeaux de pecorino avec une salade verte.



Tous droits réservés à l'éditeur

Femme Actuelle
Pays : FR
Périodicité : Hebdomadaire
OJD : 617742

Date : Du 05 au 11 avril 2021
Page de l'article : p.52-58
Journaliste : LAURENT ROUVRAIS.

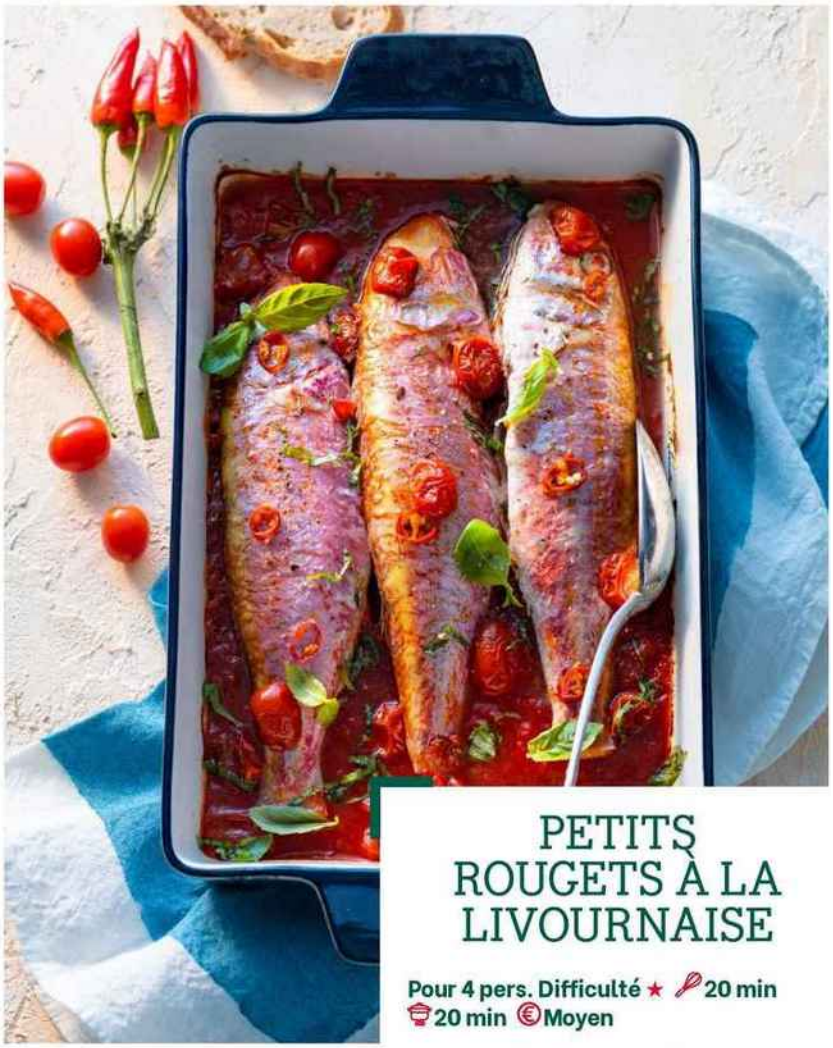


OSSO BUCO BLANC

Pour 4 pers. Difficulté ★ 30 min 1h15 Moyen

4 tranches de jarret de veau avec os • 1 carotte • 1 oignon • 1 côte de céleri • 15 cl de vin blanc • 30 cl de bouillon de volaille • ½ bouquet de persil plat • 1 gousse d'ail • 1 citron • 60 g de beurre • 2 filets d'anchois à l'huile • 1 cuil. à soupe rase de farine • sel, poivre

Epluchez et découpez la carotte, le céleri et l'oignon en dés. Dans une cocotte, faites-les fondre 10 min avec 30 g de beurre. Réservez-les.
Faites quelques entailles sur le pourtour des tranches de jarret pour qu'elles restent à plat pendant la cuisson. Faites-les dorer dans la cocotte avec le reste de beurre. Ajoutez les légumes et saupoudrez de farine. Versez le vin et le bouillon, salez, poivrez. Laissez frémir 5 min puis couvrez et laissez cuire 1 h.
Au moment de servir, préparez la gremolata : prélevez le zeste du citron avec un épluche-légumes. Hachez-le avec l'ail et mélangez avec le persil ciselé et les anchois finement écrasés à la fourchette. Répartissez la viande sur des assiettes et parsemez de gremolata. Accompagnez d'un risotto au safran ou de tagliatelles.



PETITS ROUGETS À LA LIVOURNAISE

Pour 4 pers. Difficulté ★ 20 min 20 min Moyen

8 rougets vidés et écaillés • 1 petite boîte de concassée de tomates • 250 g de tomates cerises • 1 petit bouquet de persil plat • 2 gousses d'ail • 4 cuil. à soupe d'huile d'olive • 1 piment oiseau sec • sel, poivre

Coupez les tomates cerises en deux ou en quatre et éliminez les graines. Rincez et essuyez les rougets. Pelez l'ail, hachez-le grossièrement. Chauffez l'huile dans une poêle et faites-le fondre avec le piment émietté. Ajoutez la concassée de tomates, les tomates cerises, du sel et du poivre. Laissez cuire 5 min.
Préchauffez le four à 200 °C. Versez les trois quarts de la sauce dans un plat, disposez les rougets et recouvrez du reste de sauce. Enfournez pour 15 min.
Servez parsemé de persil ciselé ou de basilic. Accompagnez d'une polenta bien crémeuse.

Tous droits réservés à l'éditeur

Femme Actuelle
Pays : FR
Périodicité : Hebdomadaire
OJD : 617742

Date : Du 05 au 11 avril 2021
Page de l'article : p.52-58
Journaliste : LAURENT ROUVRAIS.



SABAYON AU LIMONCELLO

Pour 4 pers. Difficulté ★★ 25 min 12 min Eco

6 jaunes d'œufs • 15 cl de limoncello • 70 g de sucre • 1 citron bio

Préparez un grand saladier à demi rempli d'eau très froide, ajoutez 15 glaçons et placez-le au réfrigérateur. Dans un autre saladier, rassemblez les jaunes d'œufs, le zeste râpé du citron et le limoncello. Versez le sucre sur le liquide et battez rapidement.
Placez le saladier sur un bain-marie frémissant et fouettez au batteur électrique jusqu'à ce que la mousse épaississe et double de volume. Comptez environ 12 min : elle doit être bien ferme.
Placez le fond du saladier contenant le sabayon dans le saladier d'eau glacée puis continuez à fouetter pendant quelques minutes. Répartissez dans des coupes et réservez 1 h au réfrigérateur.
Décorez de quelques fraises coupées en dés.
Pour les langues de chat. mélangez 50 g de beurre fondu, 1 pincée de vanille et 60 g de sucre glace. Ajoutez 60 g de farine et incorporez 2 blancs d'œufs montés en neige. Couchez des bâtonnets de pâte sur une feuille en silicone et enfournez 5 à 10 min à 180 °C.

RISOTTO POURPRE À LA BETTERAVE ET AU GORGONZOLA

Pour 4 pers. Difficulté ★ 25 min 25 min Eco

250 g de gorgonzola • 350 g de riz pour risotto (arborio) • 20 cl de vin rouge • 1 litre de bouillon de légumes • 150 g de betterave cuite • 2 cuil. à soupe de crème liquide • 30 g de parmesan râpé • 1 poignée de feuilles de roquette • 1 oignon • 1 gousse d'ail • 30 g de beurre • sel, poivre

Mixez la betterave avec 10 cl de bouillon. Dans une casserole, faites fondre l'oignon et l'ail hachés dans le beurre chaud. Ajoutez le riz puis mélangez 1 min. Versez le vin et laissez-le s'évaporer.
Ajoutez 1 louche de bouillon et un peu de coulis de betterave puis laissez le riz absorber le liquide avant d'en ajouter à nouveau : au bout de 18 min environ, le riz est cuit. Incorporez le parmesan, couvrez et laissez reposer 5 min.
Répartissez le risotto dans des assiettes creuses. Décorez de quelques gouttes de crème puis ajoutez le gorgonzola coupé en morceaux et les feuilles de roquette.
Variante : dans le nord de l'Italie, le risotto au vin rouge peut être garni de saucisses tranchées, poêlées et ajoutées au dernier moment.



Tous droits réservés à l'éditeur

Femme Actuelle
Pays : FR
Périodicité : Hebdomadaire
OJD : 617742

Date : Du 05 au 11 avril 2021
Page de l'article : p.52-58
Journaliste : LAURENT ROUVRAIS.



PORCHETTA

Pour 6 pers. Difficulté ★★ 30 min 3 h 7h Moyen

1 carré de poitrine de porc avec sa couenne (env. 1,5 kg) • 3 longs brins de romarin frais • 4 brins de thym frais • 8 feuilles de sauge • 2 feuilles de laurier • 1 citron • 4 gousses d'ail • 2 cuil. à soupe d'huile d'olive • sel, poivre du moulin

Râpez le zeste du citron et mélangez-le avec les herbes hachées, l'ail pressé, du sel, du poivre et l'huile.
Avec un couteau bien tranchant, retirez délicatement la couenne en un seul morceau. Réservez-la.
Fendez la poitrine de porc dans l'épaisseur sans aller jusqu'à séparer les deux morceaux. Ouvrez-la à plat sur le plan de travail, n'hésitez pas à l'aplatir en appuyant avec les paumes de la main. Etalez dessus le mélange aux herbes. Refermez-la et roulez-la en serrant. Enveloppez ce rôti dans la couenne et ficelez, toujours en serrant. Salez et frottez pour faire pénétrer le sel. Enveloppez de film étirable et réfrigérez 6 h.
Sortez la porchetta du froid et laissez-la 1 h à température ambiante. Essuyez-la avec du papier absorbant et mettez-la dans un plat à sa taille. Faites-la cuire 30 min au four préchauffé à 220 °C, en la retournant plusieurs fois. Baissez le thermostat sur 160 °C et poursuivez la cuisson 2 h 30, en la retournant trois fois au moins et en l'arrosant de son jus.
Servez chaud ou froid, en tranches assez fines, avec une salade verte ou même en sandwich.

TARALLIS AU FENOUIL ET NEGRONI

Pour 6 pers. Difficulté ★ 30 min 35 min 1h30 Eco

Pour les tarallis : 200 g de farine • 7 cl d'huile d'olive • 3 cl de vin blanc • 4 à 5 g de sel • 2 cuil. à café de graines de fenouil Pour le cocktail* : 12 cl de Campari • 12 cl de vermouth rouge • 12 cl de gin • 4 rondelles d'orange

Pour les biscuits : versez la farine dans un saladier, faites un creux et versez l'huile, le vin, le sel et les graines de fenouil. Mélangez et formez une boule de pâte sans trop pétrir. Filmez et réservez 30 min au réfrigérateur.
Divisez la pâte en boules de 10 à 12 g, roulez-les en boudin de 8 cm. Formez des anneaux et pincez. Placez-les 10 min au frais.
Portez à ébullition une casserole d'eau. Plongez les tarallis par cinq/six. Laissez-les pocher 1 min, le temps qu'ils remontent à la surface. Egouttez-les au fur et à mesure et rangez-les sur une plaque tapissée de papier cuisson.
Glissez la plaque au four préchauffé à 180 °C et faites cuire 30 à 35 min jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés. Laissez-les refroidir au moins 1 h sur une grille.
Pour le cocktail : mélangez les 3 alcools dans un pichet. Garnissez 4 verres avec des glaçons (3 par personne) et 1 rondelle d'orange. Versez le negroni et servez aussitôt avec les tarallis.
** L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.*

SHOPPING : FLEUX, MAISONS DU MONDE



Tous droits réservés à l'éditeur

Femme Actuelle
Pays : FR
Périodicité : Hebdomadaire
OJD : 617742

Date : Du 05 au 11 avril 2021
Page de l'article : p.52-58
Journaliste : LAURENT ROUVRAIS.



Le gâteau marbré : les clés de la réussite

Divisez la pâte en deux ou en un tiers/deux tiers : une nature ou à la vanille, l'autre enrichie de 2 c. à s. de cacao. Ajoutez un peu d'eau ou de lait à celui-ci pour que les deux ne se mélangent pas à la cuisson. Versez la pâte blanche, qui est plus lourde, au fond du moule. Puis procédez de façon aléatoire, ou utilisez deux poches à douille de même calibre. Enfin, avec un couteau beurré, entaillez le cake sur sa longueur pour obtenir un joli gonflé. Enfournez à 180 °C pour 30 min.

Comment obtenir un caramel crémeux ?

POUR CE SIMPLE MÉLANGE DE CARAMEL ET DE CRÈME (10 % DE LA QUANTITÉ DE SUCRE), IL FAUT D'ABORD RÉALISER UN CARAMEL À SEC : FAITES CUIRE DU SUCRE À FEU DOUX JUSQU'À CE QU'IL SE LIQUÉFIE ET DEVIENNE AMBRÉ. HORS DU FEU, VERSEZ AVEC PRÉCAUTION LA CRÈME CHAUFFÉE, EN MÉLANGEANT. POUR PLUS DE GOURMANDISE, AJOUTEZ DU BEURRE FROID ET DE LA FLEUR DE SEL. GARDEZ AU FRAIS.

DICO CUISINE
LA DÉTREMPE

En pâtisserie, c'est la base d'une pâte : le mélange d'ingrédients liquides (eau, beurre fondu, lait) et solides (farine, levure, sel), avant tout autre ajout. On évoque la détrempe d'une pâte feuilletée. Une fois que la farine a absorbé l'eau, elle forme un pâton souple et ferme. Enveloppez-le de film et placez-le au réfrigérateur pour 3 h au moins, ou jusqu'au lendemain. Le moment venu, étalez la détrempe pour placer le beurre et réaliser la pâte feuilletée.

PAR STÉPHANIE CHAMPALLE GETTY IMAGES/ISTOCKPHOTO



Le kimchi

C'est LE condiment coréen par excellence. Le plus courant est le kimchi de chou, cousin de notre choucroute, en plus épicé et plus croquant. Il fermente dans une saumure avec du sucre et des aromates : des piments, de l'ail, du gingembre et du nuoc-mam. Une fois lacto-fermenté, il se conserve un an. Dégustez-le avec les viandes froides ou grillées à la coréenne, mais aussi dans une soupe ou un ramen avec des nouilles ou du riz sautés.



QUEL VIN AVEC MES ASPERGES ?

En vinaigrette, avec une sauce mousseline ou une mayonnaise, les asperges délicates s'accorderont avec ce sauvignon du Berry, un vin blanc équilibré à la fois doux et minéral, aux notes d'agrumes, de mangue et de noisettes. **Reuilly blanc Croz Lafond 2019, 11,80 €, chez les cavistes Nicolas.**

C'EST PLUS FACILE AVEC UNE MARYSE

En caoutchouc ou en silicone, cette spatule souple à bords droits permet de lisser les surfaces, de mélanger les pâtes, mais aussi d'incorporer délicatement des blancs d'œufs en neige ou une chantilly. Elle se révèle aussi indispensable pour bien racler vos saladiers de chocolat fondu, de mayonnaise ou de béchamel et éviter tout gaspillage.



Tous droits réservés à l'éditeur



LE RESTAURANT ET LES VINS DU MOIS AVEC NICOLAS | HAPPY FEW GASTRONOMIE

Nous prenons soin de vos vins

Les rosés de NICOLAS !

Le climat tropical de La Réunion permet toute l'année de profiter des vins rosés ! À la plage, en pique-nique, lors de barbecues entre amis... Les raisons sont nombreuses et faciles de déboucher un rosé sur l'île de La Réunion. Bien frais, vineux, plutôt clair, avec des glaçons, voire légèrement sucré, chacun a ses préférences pour apprécier le vin rosé. Dans les Caves NICOLAS de l'île dont la neuvième vient d'ouvrir à l'Éperon, c'est une vingtaine de références de rosés qui sont proposées avec une majorité de cuvées provenant de l'Hexagone. Petite sélection de la vie en rose chez NICOLAS !

St Flo

Rosé 2019
IGP Ile de Beauté
75 cl
8,90 euros

Ce rosé de Corse de la gamme Corsican est élaboré à partir d'un cépage corse, le sciacarello, et deux autres cépages du Sud du continent : le cinsault et le grenache. Cet assemblage traduit cette nouvelle tendance corse d'unir les cépages autochtones aux cépages continentaux. Il est réalisé par le groupe Uval (Union des vignerons du Levant) qui existe depuis 1975 sur l'Île de Beauté.
Le vin arbore un rosé clair, légèrement saumoné ; au nez, c'est frais, acidulé, agrumes. La bouche est tranchante sur des notes de pamplemousse, marquée par une acidité avec du caractère. Ce vin de plaisir, à prix doux, convient bien aux grillades de poisson comme aux tartares de thon de nos côtes réunionnaises. Un p'tit rosé bien agréable pour varier des plaisirs de la Provence.



Domaine de La Ferme Blanche

Rosé 2019
AOC Cassis
Bio
75 cl
19,90 euros

Le Domaine de La Ferme Blanche est une valeur sûre de la discrète mais ô combien qualitative appellation Cassis située dans les Bouches-du-Rhône. L'appellation Cassis a été la première appellation d'origine contrôlée en 1936 quand les AOC furent créées, et c'est aussi la seule appellation à faire entièrement partie d'un parc national, celui des Calanques.
Le Domaine de La Ferme Blanche possède plus de trois siècles de savoir-faire. Depuis 1714, la propriété est restée dans la même famille et appartient à la famille Paret. Trente hectares font face à la mer Méditerranée et sont à présent certifiés bio. Ce rosé 2019 est un assemblage majoritairement composé de cinsault et de grenache, ponctué de carignan et de mourvèdre. La couleur saumonée est soutenue, tirant sur le pamplemousse. Le nez est gourmand, complexe, sur la fraise, les épices avec une minéralité. La bouche est fraîche, structurée, sapide, sur des notes d'agrumes, de citron vert et kumquat, avec une belle longueur et un palais bien enveloppant. Un très beau rosé de table qui pourra s'accorder avec délice sur un tartare de thon *Big Eyes* à la mangue verte.



Domaine de l'Olivette

Rosé 2019, AOP Bandol, HVE, 75 cl, 19,90 euros

Bandol est une appellation très appréciée des amateurs de rosé, c'est le haut du panier des rosés de Provence. Le Domaine de l'Olivette réalise des vins dans les trois couleurs et bien évidemment en rosé avec des vignes vendangées manuellement et situées face à la Méditerranée sur des sols de pierres et de roches. La propriété est certifiée Haute valeur environnementale (HVE), n'utilisant ni désherbants chimiques ni insecticides, que des engrais naturels.
Ce bandol rosé 2019 est élaboré à partir de 35 % de grenache noir, 30 % de cinsault et 35 % de mourvèdre.
Beau rosé saumoné, une jolie matière et rondeur à l'attaque, des notes légères et agréables de réglisse, d'orange sanguine avec une longueur intéressante. Un très bon bandol qui trouvera grâce avec un espadon grillé nappé d'une sauce vierge au combava.



Tous droits réservés à l'éditeur



MENTIONS

Omnicom
Public
Relations
Group

NICOLAS
DEPUIS 1822
Nous prenons soin de vos vins

www.lamontagne.fr
Pays : France
Dynamisme : 107

Visualiser l'article

Des bières, des pizzas 24h/24 : les infos commerce de la semaine à Clermont-Ferrand

Première info "commerce" de Clermont-Ferrand : le caviste Nicolas propose désormais plus de 200 bières, en plus de ses vins. Deuxième info : un nouveau distributeur de pizzas à déguster 24h/24 et 7j/7 a été installé dans le centre-ville. Pour en savoir plus, lisez la suite !

Rue Blatin

Après deux mois de travaux, c'est un nouveau concept que propose le caviste Nicolas, implanté depuis 2001 avenue Julien, à Clermont-Ferrand. Désormais, le magasin est séparé en deux espaces : l'un consacré aux vins et l'autre aux bières. «L'enseigne réfléchissait à ce projet depuis deux-trois ans. Des magasins Craft Beers et cie ont ouvert, expliquent Jérémie Battault et Clément Fontenay. Mais nous sommes la première boutique à proposer ces deux univers dans un même lieu. » On peut donc retrouver 200 références de bières artisanales, « avec la volonté de faire rentrer encore plus de produits fabriqués en Auvergne ». Outre la possibilité, bientôt, de déguster sur place, vous pourrez repartir avec de la bière pression (système du “growler”) et participer à des ateliers de brassage afin de réaliser votre propre bière.

Tous nos articles sur le commerce à Clermont-Ferrand

Un distributeur de pizzas, du nom de Nota Bene, a été installé dans la rue Ramon du centre-ville clermontois, toute proche du boulevard Lagarlaye. Le projet est mûri depuis plus d'un an par la société Intelligent Drink, basée à Saint-Beauzire et présidée par le pilote automobile Nathanaël Berthon, qui ajoute ainsi une corde à son arc.

C'est le restaurant Le Numéro 3 qui cuisine les six pizzas au choix, installées dans ce distributeur accessible 7 jours/7 et 24 heures/24. Elles peuvent être achetées chaudes ou froides. Une autre machine Nota Bene a été installée à Longues.

Marion Chavot

Vous ouvrez un commerce ou un restaurant ? Contactez-nous par mail à : marion.chavot@centrefrance.com

0IPl9Mz4euPFernqkL5WnymHoJQM2sLN4KGP1tD3ay9qpbK4DrJpI-8fDhs_x6ZzTdZYznTY5yIFzUkqDrYO1JOfuLlacY9m0T5K4dFbLu1oZDM0

Tous droits réservés à l'éditeur

www.lamontagne.fr
Pays : France
Dynamisme : 107

Visualiser l'article



0IPl9Mz4euPFernqkL5WnymHoJQM2sLN4KGP1tD3ay9qpbK4DrJpI-8fDhs_x6ZzTdZYznTY5yIFzUkqDrYO1JOfuLlacY9m0T5K4dFbLu1oZDM0

Tous droits réservés à l'éditeur

Le Républicain Lorrain
FRANCE JOURNAL
Pays : FR
Périodicité : Quotidien
OJD : 119278



Date : 30 avril 2021
Journaliste : J.-M. C.

Fréquentation, chômage, etc. : les chiffres d'un mal-être

6 survivants. Les Fous du terroir, la boulangerie Fischer, le caviste Nicolas, Jardins d'Arômes, l'hypermarché Carrefour. À ces commerces, les seuls encore autorisés à rester en activité au sein de Geric, se greffe Jeff de Bruges, la chocolaterie dirigée par Stéphanie Lemoine : « On se sent seul », souffle la présidente de l'association des commerçants. Pour rappel, le centre commercial se compose de 125 boutiques et services.

20 %
Pour les commerçants, c'est la part du chiffre d'affaires annuel que représente le mois de mai, dopé, entre autres, par la fête des mères, les préparations de mariages et communions.

50 % d'indépendants. Contrairement à une idée reçue selon laquelle Geric ne serait qu'une affaire de grands groupes, le site abrite de nombreux commerçants indépendants : « Les indépendants purs et les indépendants franchisés représentent 50 % des locataires des lieux, indique Stéphanie Lemoine. Même en étant adossé à une franchise, c'est bien pour son propre commerce que l'on se bat. »

6 mois de fermeture. « Déjà trois mois que certains sont fermés. Et avec les deux précédents confinements, nous arrivons à six mois d'inactivité. Il est largement temps que cela cesse. » Le message est passé. Pour l'heure, difficile de savoir quelles enseignes ne se relèveront pas de cette longue période léthargique : « L'avenir nous le dira rapidement. »

1 000 employés. Un bon millier d'employés œuvrent à Geric : « Et nous pouvons estimer à 800 le nombre de salariés en situation de chômage partiel », avance Jean-Marie Louis.

30 mai. « Un tournant », image Stéphanie Lemoine. Traditionnellement, mai s'affirme comme un mois primordial pour les finances des commerçants : « C'est la période où l'on renouvelle sa garde-robe, où l'on prépare les mariages et communions. Surtout, c'est le moment de la fête des mères. » Le genre de célébration qui dope les dépenses. Une enquête récente, conduite par l'institut de sondages BVA et portant sur les impacts de la crise sanitaire sur les centres commerciaux, rappelle que le mois de mai représente en moyenne 20 % du chiffre d'affaires annuel des commerçants.



Sur les 125 locataires de Geric, seuls six commerces sont actuellement en activité. Photo RL/Philippe NEU

90 000 visiteurs. En avril 2019, plus de 470 000 visiteurs avaient franchi les portes de Geric : « En comparaison, nous comptabilisons actuellement 90 000 passages par mois depuis février », dévoile, inquiet, Jean-Marie Louis.

J.-M. C.

57F02 - V2

Tous droits réservés à l'éditeur

Les Echos

Date : 29/04/2021
Heure : 19:55:21
Journaliste : Laurence Boisseau

www.lesechos.fr
Pays : France
Dynamisme : 66

Visualiser l'article

Délit d'initiés : l'AMF condamne des actionnaires de Marie Brizard à 18 millions d'euros de sanctions

Le juge du gendarme boursier a considéré que Diana Holding, premier groupe agroalimentaire du Maroc, et sa patronne Rita Zniber avaient utilisé des informations privilégiées pour acquérir des titres du groupe de spiritueux en 2015.



La Commission des sanctions a condamné des actionnaires de Marie Brizard à 18 millions d'euros. (Gilles ROLLE/REA)

18 millions d'euros. La sanction prononcée à l'encontre du premier groupe agroalimentaire du Maroc, Diana Holding, et de sa patronne, Rita Zniber, figure parmi les sanctions les plus élevées prononcées par le juge de l'AMF (Autorité des Marchés Financiers). Diana Holding a été condamné, ce jeudi, par la Commission des sanctions à payer 10 millions d'euros au Trésor public ; sa dirigeante, 6 millions d'euros. Tous deux, actionnaires de Marie Brizard Wine & Spirits (MBWS) ont été sanctionnés pour avoir commis un manquement d'initiés. Ils ont acheté des titres de la société française alors qu'ils étaient en possession d'une information privilégiée.

Les délits ont été commis en 2015 . MBWS (ex-Belvédère), qui a évité la liquidation judiciaire, rencontre alors de graves difficultés financières. Fin 2014, le marocain Diana Holding a pris plus de 13 % du capital. En mai 2015, il s'allie avec DF Holding, contrôlé par la famille Castel (propriétaire du caviste Nicolas), qui, peu de

Tous droits réservés à l'éditeur

temps avant, avait acheté au fonds KKR, un bloc de 5 %. De concert, les deux actionnaires veulent prendre le pouvoir chez MBWS. Mais l'arrivée, en juin 2015, de la Cofepp (la Compagnie financière européenne de prises de participations, maison mère des spiritueux La Martiniquaise et Bardinet) fait échouer « cette tentative de putsch ». La Cofepp détient aujourd'hui plus de 70 % du capital.

26 millions requis contre Diana Holding et sa patronne

Le collège de l'AMF (équivalent du procureur) avait requis davantage, soit 26 millions d'euros contre Diana Holding et sa PDG, mais le juge a considéré que certains griefs n'étaient pas caractérisés.

A Serge Heringer, représentant de la société Diana Holding et invité permanent au conseil d'administration de MBWS, il était reproché d'avoir transmis à un autre actionnaire, DF Holding, les informations privilégiées selon lesquelles MBWS allait dépasser ses objectifs et afficher une trésorerie nette positive. La Commission des sanctions n'a pas retenu cette accusation. Mais, elle a estimé que Serge Heringer avait, malgré tout recommandé à DF Holding d'investir dans MBWS sur la base de cette même information et l'a condamné à payer 2 millions d'euros.

Les deux autres actionnaires, Cofepp et DF Holding, devront, eux, payer chacun 100.000 euros, simplement, pour avoir omis de déclarer des achats de titres.

Des saisies déclarées irrégulières par les juges

Depuis plusieurs années, cette affaire a déjà fait beaucoup parler d'elle devant les tribunaux. En octobre 2020, la cour de cassation a déclaré « irrégulières » les opérations de saisie menées par les enquêteurs du gendarme boursier, en 2017. Certaines des pièces sur lesquelles se fondent les enquêteurs ont été obtenues lors d'une visite domiciliaire au siège de MBWS. Or, la cour de cassation a jugé que les enquêteurs ne pouvaient pas saisir les affaires d'une personne seulement de passage dans le lieu perquisitionné. Car, ne peuvent être saisis que les documents appartenant à l'occupant des lieux.

La cour de cassation a renvoyé l'affaire devant le premier président de la cour d'appel de Paris, qui va devoir rejuger. Mais la commission des sanctions a, elle, considéré que ces mêmes pièces avaient été obtenues autrement, soit lors d'une visite au siège de l'agence de communication de Diana Holding.

Tous droits réservés à l'éditeur

LA CROIX

Date : 29/04/2021
Heure : 07:12:37
Journaliste : Romain Subtil

www.la-croix.com
Pays : France
Dynamisme : 123

Visualiser l'article

Dans le centre de Paris, le pouls des commerces bat faiblement

Analyse

Pendant la crise sanitaire, de nombreuses enseignes ont baissé pavillon, notamment rue de Rennes, l'artère la plus commerçante de la rive gauche de Paris. Mais d'autres magasins s'apprêtent déjà à leur succéder.



Rue de Rennes à Paris, samedi 17 avril, seuls les commerces de première nécessité sont ouverts. Amandine Ban pour La Croix

En vitrine, les étagères ont commencé à prendre la poussière. Dans un coin, une paire de ballerines miniature rappelle ce que vendait naguère la petite boutique Édouard, sur la partie haute de la rue de Rennes, non loin de la place du 18-Juin-1940. L'avenir de ce chausseur aujourd'hui fermé pour raisons sanitaires est en suspens, comme celui de nombre des quelque 200 boutiques alignées sur l'artère la plus commerçante de la rive gauche de Paris.

La rue de Rennes – 1,2 km – a eu, dès sa création sous le Second Empire, une vocation commerçante. Quasiment tous les pieds d'immeuble sont occupés par un magasin : une enfilade qui offre, en temps normal,

Tous droits réservés à l'éditeur

un lieu de promenade prisé des Parisiens, mais qui reflète aujourd'hui les difficultés traversées par les commerces de centre-ville. *« On compte habituellement 250 personnes par jour dans notre boutique »* , déclare Raymundo, qui travaille dans un des magasins d'optique ayant ouvert depuis dix ans. *« Depuis plusieurs semaines, c'est plutôt 150. »*

Les rues commerçantes ne connaissent pas le même sort

À Paris, les rues commerçantes n'ont pas forcément toutes souffert de la crise sanitaire . Une « rue-marché » comme la rue Daguerre (14 e arrondissement) par exemple, émaillée de commerces alimentaires, a plutôt bénéficié du confinement. À l'inverse, l'avenue de l'Opéra (1 er et 2 e arrondissements), cernée par les bureaux et accueillant de nombreux touristes étrangers, a vu sa fréquentation dégringoler.

« La rue de Rennes, elle, est une osmose » , raconte Louis Jouve, habitant du quartier depuis bien longtemps. *« Il y a un peu de tout. »* Les touristes étrangers auront tendance à fréquenter son tronçon nord, marqué par une montée en gamme depuis deux décennies. Bien desservi par huit lignes de bus et cinq de métro, le reste de la rue s'offre davantage aux Parisiens ou banlieusards.

D'anciennes divisions

« La crise actuelle ne doit pas cacher les vraies causes de la désaffection » , maugrée Raphaël, qui tient la petite librairie spécialisée dans l'automobile au milieu de la rue, présente depuis 1947. *« Ce qui a fait du mal, c'est la fin des places de stationnement. »* Un diagnostic qui rappelle le virulent combat des années 2000 ayant opposé les partisans de l'élargissement des trottoirs de la rue de Rennes, favorable aux affaires, et les « accros » de la voiture en ville. Ont suivi une litanie de difficultés : attentats, gilets jaunes, grèves…

La crise sanitaire – imposant la fermeture des commerces dits non essentiels – s'est ajoutée à cette liste… et fait fleurir un esprit de « débrouille » tout au long de la rue. Certains magasins de vêtements ouvrent leur porte en barrant l'entrée par une table devenue comptoir. Des affichettes, parfois griffonnées au feutre, proposent de maintenir le lien avec les clients. Mais de l'avis de tous, le fameux clic et retrait est loin d'être la panacée. *« On se bat pour conseiller nos clients »* , raconte au téléphone Aurore, à la tête d'une équipe de vente au sein de Boconcept, une enseigne d'ameublement, *« mais ça reste compliqué d'acheter un canapé sans l'avoir essayé. »*

La part de locaux commerciaux sans repreneur est à l'heure actuelle de 14 % dans le tronçon nord et de 7 % dans la partie sud. Le récent départ du chausseur André, un des plus anciennes enseignes de la rue, illustre la menace planant sur les magasins de mode (textile, chaussures) : à la croissance du commerce électronique s'est ajouté, plus récemment, le goût des plus jeunes pour les vêtements de deuxième main, mettant à mal les magasins traditionnels.

Il reste des bailleurs privés

Côté textile, dans le tronçon sud, H & M, Etam, Uniqlo sont des poids lourds de la rue de Rennes. Leur avenir est loin d'être assuré. *« Comme sur la rue de Rivoli ou le boulevard Saint-Michel, les activités de prêt-à-porter de masse sont celles qui souffrent le plus »* , souligne Vianney d'Ersu, de Knight Frank, spécialiste de l'immobilier d'entreprise. Engagé depuis longtemps dans la restructuration de son réseau, Zara devrait délaisser ses deux enseignes.

Pour les petits magasins indépendants, non liés à une enseigne (sacs, chaussures…), l'avenir semblerait encore plus précaire. Néanmoins, ces boutiques ont moins de charges fixes. Une des clés de leur avenir repose sur l'attitude des bailleurs. *« Rue de Rennes, il y a moins d'institutionnels que sur la rive droite* ,

Tous droits réservés à l'éditeur

reprend Vianney d'Ersu. *Si le bailleur est un ménage, il peut se montrer plus compréhensif qu'une grosse foncière. »*

Vers un assainissement des baux
Un peu partout, l'actuelle crise aura pour conséquence une baisse significative des baux commerciaux. *« Le marché s'assainit, la baisse des loyers constatée, qui ne correspondaient plus au chiffre d'affaires des magasins, va permettre un retour à une exploitation équilibrée des enseignes »* , analyse un spécialiste de l'immobilier commercial. En coulisse, plusieurs signatures ont déjà été réalisées, et de nouveaux magasins devraient ouvrir à l'automne. Parmi eux, ceux de marques nées sur Internet et désireuses de susciter un lien physique avec leurs clients.

Derrière ces changements d'enseignes, une tendance s'accentue : la spécialité d'un magasin peut changer entre deux repreneurs, comme en atteste le remplacement d'une boulangerie Paul par un magasin de montres de luxe, à l'angle de la rue d'Assas. Les nouvelles enseignes préfèrent d'ailleurs s'engager sur des baux précaires leur offrant une porte de sortie au bout de quelques mois si l'activité n'est pas au rendez-vous.

Vers une concurrence avec Montparnasse ?
La crise a accéléré et rendu plus visible un phénomène structurant du commerce : l'accélération du taux de renouvellement des boutiques. Celles à venir devraient traduire une possible montée en gamme de l'ensemble de la rue, notamment dans l'alimentation de niche : chocolatiers, **cavistes – Nicolas** a déjà deux boutiques.

La rue de Rennes gardera ses magasins, tout en ayant à composer avec trois opérations immobilières d'envergure toutes proches. L'agrandissement du centre commercial de Gaîté, à quelques centaines de mètres et la refonte de la gare Montparnasse sont imminents. À plus long terme, le centre commercial au pied de la tour sera entièrement refait. Rejouant l'opposition traditionnelle entre petits commerces et centres commerciaux, d'aucuns craignent que ces projets « aspirent » la fréquentation de la rue de Rennes. D'autres mettent en avant la complémentarité des différents sites, sans craindre qu'ils se cannibalisent. *« Doux commerce »* , disait Montesquieu…

Des commerces moins nombreux à Paris
Fin 2020, on comptait 83 399 locaux en rez-de-chaussée à Paris. 74 % sont des commerces et services commerciaux ; 15,5 % d'autres locaux en boutique (activités médicales, commerces de gros…) ; 10,5 % sont vacants.

Depuis 2017, le nombre de commerces et services commerciaux a un peu baissé. Avec 61 541 établissements, on en dénombre 1 164 de moins qu'il y a trois ans. Ceux dédiés à l'équipement de la personne (vêtements, chaussures, sacs…) ont baissé de 13 %, les agences de voyage de 15 %, les agences bancaires de 10 %.

En revanche ont augmenté les commerces dédiés à la restauration (+ 4 %), aux commerces bio (+ 67 %), à la vente et à la réparation de cycles (+ 29 %).

Tous droits réservés à l'éditeur

Pays : FR
Périodicité : Mensuel
OJD : 52113





Date : Mai 2021
Page de l'article : p.68-69
Journaliste : Baptiste Liger

Yann Moix

Échec et mort

Deuxième volet après *Orléans* de son entreprise autobiographique, *Reims* revient librement sur les années en école de commerce de l'auteur. Entre frustration sexuelle, déviances idéologiques, sentiment de rater sa vie et compagnonnage littéraire.



On lira sans doute *Reims* pour de mauvaises raisons. Ce qui, au fond, n'est pas forcément un mal. Yann Moix a en effet suscité de nombreuses polémiques ces derniers temps. À l'occasion de la promotion, en janvier 2019, du bref *Rompre*, l'auteur de *Podium* avait ainsi déclaré en entretien être *« incapable d'aimer une femme de 50 ans »*. Le scandale à peine retombé, la parution six mois plus tard d'*Orléans* fit grand bruit, non pas pour ses qualités littéraires (bien réelles), mais pour des raisons familiales. Dans ce roman d'inspiration autobiographique, Moix évoquait sa réalité d'enfant battu, maltraité par ses parents. Ces derniers répliquèrent en contestant fermement les faits rapportés – s'ensuivit également un règlement de comptes avec son frère Alexandre. C'est alors que ressurgirent, comme par magie, des dessins et textes explicitement antisémites, tirés d'une improbable revue d'amateurs parue à la fin des années 1980. Une période lors de laquelle Yann Moix était étudiant en école de commerce, à Reims. Ces éléments embarrassants qui lui étaient attribués, le lauréat du Renaudot 2013 eut bien du mal à les expliquer, à s'en justifier.

Dès lors, son nouveau livre – dans lequel il revient entre autres sur l'origine de ces « œuvres » sulfureuses – sera fatalement regardé sous l'angle de la justification, de l'explication, du *mea culpa*. Surtout lorsqu'on tombe, au détour d'une page, sur des phrases comme : *« J'avais toujours établi un rapport, fumeux mais pourtant évident, entre les gens qui sonnent à l'improviste et la Gestapo. Aujourd'hui encore je me sens juif quand on sonne chez moi. »* Ou encore : *« Le raciste hait la différence ; l'antisémite fustige la ressemblance. »*

VÉRACITÉ DES FAITS ET RÉALITÉ LITTÉRAIRE

On s'interrogera ainsi sur l'identité d'un certain « Philippe Pichon », assumant des positions néonazies, dont le jeune Moix (enfin, le narrateur) se serait rapproché un temps, par passion commune du septième art. Tous deux partirent ainsi à Dachau – évidemment, *« visiter un camp de concentration en compagnie d'un antisémite maladif est une expérience »*… C'est dans ce contexte, idéologiquement très marqué, que le futur homme de lettres – par ailleurs amoureux de l'esprit *Hara-Kiri* – a laissé aller son imagination, dessinant aussi bien des *« Schtroumpfs déportés »* qu'un *« Popeye en pyjama rayé dans les travées de Birkenau »* ou des *« Éthiopiens au ventre caverneux, les yeux abrutis de désespoir, séchant sous le soleil en réclamant un ver de terre afin de sustenter »*. Des objections ayant un but déterminé et illusoire, un argument aux airs de chant de cygne : séduire une jeune femme – à laquelle il envoya des lettres d'une centaine de pages ! –, en se montrant comme un *« génie maléfique »*, l'expression de la *« subversion portée à incandescence »*. Il va sans dire que ça n'a pas marché…

Enfin, qu'en est-il réellement ? Car, comme il est précisé noir sur blanc en préambule de *Reims* : *« Toute ressemblance avec des personnages ayant vécu, toute similitude de noms, de lieux, de détails, ne peut être que l'effet d'une pure coïncidence, et l'auteur en décline la responsabilité au nom des droits imprescriptibles de l'imagination. »* Deuxième volet de

Tous droits réservés à l'éditeur

LiRE:
Pays : FR
Périodicité : Mensuel
OJD : 52113

Date : Mai 2021
Page de l'article : p.68-69
Journaliste : Baptiste Liger

l'entreprise littéraire intitulée « Au pays de l'enfance immobile » (après *Orléans* ; il y aura ensuite *Verdun*, puis *Paris*), le présent volume est avant tout un objet littéraire retors et passionnant, bien au-delà de la seule question de la véracité des faits. Qu'il convient de distinguer de la réalité littéraire.

LES DÉBRIS DE L'ÉLITE

On retrouve donc l'alter ego de Yann Moix, juste après le baccalauréat, cherchant à rejoindre une école prestigieuse, loin de l'enfer orléanais. Mais son désarroi est grand lorsque, en raison de ses faiblesses en mathématiques, il échoue *« piteusement »* aux concours d'entrées, devant se contenter de l'un de ces *« établissements médiocres, sis dans des villes de province où les mardis soir, en novembre, suggéraient le suicide par pendaison »*. Dans un premier temps, le garçon se retrouve en classe préparatoire à Tours, où il passe son temps à dévorer Locke, Hegel ou Kant.

La vie ne se résume bien sûr pas qu'aux livres et aux salles de cours, mais les amours de celui qu'on surnomme *« le proton »* sont au point zéro. Les filles, auxquelles il pense seul avec son poignet, le repoussent, ne voyant en lui qu'*« un macaque démantibulé, voûté, bossu, au regard abîmé »*.

L'AUTEUR EXPLORE JUSQU'À LA NAUSÉE LE RESSENTIMENT, L'EXCLUSION, LA LAIDEUR ET LA CRUAUTÉ

Désemparé, il croit en une existence qui consisterait à *« attendre des choses qui ne viendraient pas, à rêver de femmes inaccessibles et de destinations interdites (à moins que ce ne fût l'inverse) »*. Il n'a qu'une vingtaine d'années, mais semble déjà fatigué par toutes ces années de souffrance, de violence et de rejet, d'autant que la mort n'a de cesse de se rappeler à lui. L'étudiant finit par trouver un point de chute à Reims, *« une des meilleures mauvaises écoles »* de commerce. Là-bas, où tout semble *« voué à l'échec, bâti sur, pour, par et dans l'échec »*, chacun *« faisait semblant d'être fier, exhibant une face de bon chien »*. L'occasion d'une nouvelle provocation, en recyclant les dessins et mots outrageants déjà évoqués, dans un fanzine photocopié, intitulé *Ushoaïa* ? Mauvaise idée…



Façade de la cathédrale de Reims.

Bon an mal an, entre quelques moqueries ou déceptions avec le sexe opposé, ce grand lecteur trouve quelques compagnons d'infortune, pour qui « réussir sa vie » n'a aucun sens. Il y a Jean-François Caillette, Philippe Kassel, Stéphane Laugier, Amaury Gillon ou Éric Mignot. Il y a aussi Julien Barabédian, bègue aux cheveux noirs qui faisait partie *« de ces êtres pour qui le ridicule ne signifie guère davantage que le savon de Marseille pour un crapaud »*. Dans cette bande, il faut aussi compter sur Alain Martinoff – qui disparaîtra tragiquement. Avec ceux-ci, Moix compte rejouer *Le Grand Jeu*, la fameuse revue rémoise animée par *« les Phrères »* Roger-Gilbert Lecomte, René Daumal, Roger Vailland et Robert Meyrat, sans oublier Roger Caillois. Mais, derrière l'apparat littéraire, n'y aurait-il que fumisterie ? *« Nous avions en commun le crime d'être les débris de l'élite. Trop brillants pour accepter ce qui nous attendait, pas suffisamment pour aspirer à autre chose. »*

FACE À LA DICTATURE DE LA RÉUSSITE

À travers les portraits croisés de ces « ratés » – ceux qu'il appelle des *« presque »*, Yann Moix livre avec *Reims* une sorte d'anti-roman d'apprentissage, particulièrement saisissant. Dans un style soigné, l'auteur explore jusqu'à la nausée le ressentiment, l'exclusion (en premier lieu sexuelle), la laideur et la cruauté (au risque de passer par instants pour misogyne). Tout cela face à la dictature de la réussite. À ce titre, ce disciple assumé de Charles Péguy ancre remarquablement les destins de ses protagonistes dans l'ambiance de la ville-titre, dont il utilise intelligemment tout le patrimoine littéraire.

Au-delà de quelques morceaux de bravoure narrative (des scènes de bizutage ou de brimades, un accident de la circulation, un décès en parachute, un passage chez un caviste Nicolas ou une rencontre avec l'écrivain Yves Gibeau…), il y a, au cœur du roman, une sensation poisseuse d'acharnement, de sur-place, de répétition de l'histoire, comme une *« expérience de la mort »*. Surtout, ces années rémoises dessinent en creux l'écrivain en devenir qui, à la dernière page, constate : *« J'avais inventé la vérité. Il me fallait la dire. J'avais davantage existé que prévu. J'avais fini par vivre à mon insu. Ces chagrins, ces heures mortes, ces déserts, ces humiliations, ces amis disparus : ils étaient, ils seraient mon livre et mes livres. Ils m'habiteraient demain comme je les avais habités hier. »* Même s'il peut agacer, le résultat, au final, est indéniablement puissant. Champagne, donc !

Baptiste Liger



L'instant LiRE: au Fnac

Retrouvez tous les mois nos conseils lecture en vidéo sur fnac.com/conseils-experts.

★★★★☆
REIMS
YANN MOIX
288 P., GRASSET, 19,50 €.
EN LIBRAIRIES LE 19 MAI.

Tous droits réservés à l'éditeur

LA CROIX

Pays : FR
Périodicité : Quotidien
OJD : 91467



Date : 29 avril 2021
Journaliste : Romain Subtili

ÉCONOMIE

Dans le centre de Paris, le pouls des commerces bat faiblement

Pendant la crise sanitaire, de nombreuses enseignes ont baissé pavillon, notamment rue de Rennes, l'artère la plus commerçante de la rive gauche de Paris. Mais d'autres magasins s'apprêtent déjà à leur succéder.



En vitrine, les étagères ont commencé à prendre la poussière. Dans un coin, une paire de ballerines miniature rappelle ce que vendait naguère la petite boutique Édouard, sur la partie haute de la rue de Rennes, non loin de la place du 18-Juin-1940. L'avenir de ce chausseur aujourd'hui fermé pour raisons sanitaires est en suspens, comme celui de nombre des quelque 200 boutiques alignées sur l'artère la plus commerçante de la rive gauche de Paris.

La rue de Rennes a eu, dès sa création sous le Second Empire, une vocation commerçante.

La rue de Rennes – 1,2 km – a eu, dès sa création sous le Second Empire, une vocation commerçante. Quasiment tous les pieds d'immeuble sont occupés par un magasin : une enfilade qui offre, en temps normal, un lieu de promenade prisé des Parisiens, mais qui reflète aujourd'hui les difficultés traversées par les commerces de centre-ville. *« On compte habituellement 250 personnes par jour dans notre boutique »*, déclare Raymundo, qui travaille dans un des magasins d'optique ayant ouvert depuis dix ans. *« Depuis plusieurs semaines, c'est plutôt 150. »* À Paris, les rues commerçantes n'ont pas forcément toutes souffert de la

Tous droits réservés à l'éditeur

LA CROIX

Date : 29 avril 2021
Journaliste : Romain Subtili

Pays : FR
Périodicité : Quotidien
OJD : 91467



Rue de Rennes à Paris, samedi 17 avril, seuls les commerces de première nécessité sont ouverts. *Amandine Ban pour La Croix*

crise sanitaire. Une « rue-marché » comme la rue Daguerre (14e arrondissement) par exemple, émaillée de commerces alimentaires, a plutôt bénéficié du confinement. À l'inverse, l'avenue de l'Opéra (1er et 2e arrondissements), cernée par les bureaux et accueillant de nombreux touristes étrangers, a vu sa fréquentation dégringoler. *« La rue de Rennes, elle, est une osmose »*, raconte Louis Jouve, habitant du quartier depuis bien longtemps. *« Il y a un peu de tout. »* Les touristes étrangers auront tendance à fréquenter son tronçon nord, marqué par une montée en gamme depuis deux décennies. Bien desservi par huit lignes de bus et cinq de métro, le reste de la rue s'offre davantage aux Parisiens ou banlieusards. *« La crise actuelle ne doit pas cacher les vraies causes de la désaffection »*, maugrée Raphaël, qui tient la petite librairie spécialisée dans l'automobile au milieu de la rue, présente depuis 1947. *« Ce qui a fait du mal, c'est la fin des places de stationnement. »* Un diagnostic qui rappelle le virulent combat des années 2000 ayant opposé les partisans de l'élargissement des trottoirs de la rue de Rennes, favorable aux affaires, et les « accros » de la voiture en ville. Ont suivi une litanie de difficultés : attentats, gilets jaunes, grèves… La crise sanitaire – imposant la fermeture des commerces dits non essentiels – s'est ajoutée à cette liste… et fait fleurir un esprit de « débrouille » tout au long de la rue. Certains magasins de vêtements ouvrent leur porte en barrant l'entrée par une table devenue comptoir. Des affichettes, parfois griffonnées au feutre, proposent de maintenir le lien avec les clients. Mais de l'avis de tous, le fameux clic et retrait est loin d'être la panacée. *« On se bat pour conseiller nos clients »*, raconte au téléphone Aurore, à la tête d'une équipe de vente au sein de Boconcept, une enseigne d'ameublement, *« mais ça reste compliqué d'acheter un canapé sans l'avoir essayé. »* La part de locaux commerciaux sans repreneur est à l'heure actuelle de 14 % dans le tronçon nord et de 7 % dans la partie sud. Le récent départ du chausseur André, un des plus anciennes enseignes de la rue, illustre la menace planant sur les magasins de mode (textile, chaussures) : à la croissance du commerce électronique s'est ajouté, plus récemment, le goût des plus jeunes pour les vêtements de deuxième main, mettant à mal les magasins traditionnels. Côté textile, dans le tronçon sud, H&M, Etam, Uniqlo sont des poids lourds de la rue de Rennes. Leur avenir est loin d'être assuré. *« Comme sur la rue de Rivoli ou le boulevard Saint-Michel, les activités de prêt-à-porter de masse sont celles qui souffrent le plus »*, souligne Vianney d'Ersu, de Knight Frank, spécialiste de l'immobilier d'entreprise. Engagé depuis longtemps dans la restructuration de son réseau, Zara devrait délaisser ses deux enseignes. Pour les petits magasins indépendants, non liés à une enseigne (sacs, chaussures…), l'avenir semblerait encore plus précaire.

repères

Des commerces moins nombreux à Paris

Fin 2020, on comptait 83 399 locaux en rez-de-chaussée à Paris. 74 % sont des commerces et services commerciaux ; 15,5 % d'autres locaux en boutique (activités médicales, commerces de gros…) ; 10,5 % sont vacants.

Depuis 2017, le nombre de commerces et services commerciaux a un peu baissé. Avec 61 541 établissements, on en dénombre 1 164 de moins qu'il y a trois ans. Ceux dédiés à l'équipement de la personne (vêtements, chaussures, sacs…) ont baissé de 13 %, les agences de voyage de 15 %, les agences bancaires de 10 %.

En revanche ont augmenté les commerces dédiés à la restauration (+ 4 %), aux commerces bio (+ 67 %), à la vente et à la réparation de cycles (+ 29 %).

Tous droits réservés à l'éditeur

Néanmoins, ces boutiques ont moins de charges fixes. Une des clés de leur avenir repose sur l'attitude des bailleurs. *« Rue de Rennes, il y a moins d'institutionnels que sur la rive droite,* reprend Vianney d'Ersu. *Si le bailleur est un ménage, il peut se montrer plus compréhensif qu'une grosse foncière. »* Un peu partout, l'actuelle crise aura pour conséquence une baisse significative des baux commerciaux. *« Le marché s'assainit, la baisse des loyers constatée, qui ne correspondaient plus au chiffre d'affaires des magasins, va permettre un retour à une exploitation équilibrée des enseignes »*, analyse un spécialiste de l'immobilier commercial.

L'actuelle crise aura pour conséquence une baisse significative des baux commerciaux.

En coulisse, plusieurs signatures ont déjà été réalisées, et de nouveaux magasins devraient ouvrir à l'automne. Parmi eux, ceux de marques nées sur Internet et désireuses de susciter un lien physique avec leurs clients.

Derrière ces changements d'enseignes, une tendance s'accentue: la spécialité d'un magasin peut changer entre deux repreneurs, comme en atteste le remplacement d'une boulangerie Paul par un magasin de montres de luxe, à l'angle de la rue d'Assas. Les nouvelles enseignes préfèrent d'ailleurs s'engager sur des baux précaires leur offrant une porte de sortie au bout de quelques mois si l'activité n'est pas au rendez-vous.

La crise a accéléré et rendu plus visible un phénomène structurant du commerce : l'accélération du taux de renouvellement des boutiques. Celles à venir devraient traduire une possible montée en gamme de l'ensemble de la rue, notamment dans l'alimentation de niche : chocolatiers, cavistes – Nicolas a déjà deux boutiques.

La rue de Rennes gardera ses magasins, tout en ayant à composer avec trois opérations immobilières d'envergure toutes proches. L'agrandissement du centre commercial de Gaîté, à quelques centaines de mètres et la refonte de la gare Montparnasse sont imminents. À plus long terme, le centre commercial au pied de la tour sera entièrement refait. Rejouant l'opposition traditionnelle entre petits commerces et centres commerciaux, d'aucuns craignent que ces projets « aspirent » la fréquentation de la rue de Rennes. D'autres mettent en avant la complémentarité des différents sites, sans craindre qu'ils se cannibalisent. *« Doux commerce »*, disait Montesquieu...

Romain Subtil

Tous droits réservés à l'éditeur

Date : 28/04/2021
Heure : 06:52:45
Journaliste : Clément Conte

www.francebleu.fr
Pays : France
Dynamisme : 301

Visualiser l'article

La nouvelle éco : la bonne santé des cavistes de Reims pendant la crise sanitaire

Certains cavistes de Reims enregistrent une hausse de la fréquentation depuis le début de la crise du Covid-19. Des clients plus nombreux et avec un plus gros budget pour l'achat de bouteilles.



Les cavistes de Reims enregistrent une hausse de la fréquentation depuis le début de la crise sanitaire © Maxppp - Julio PELAEZ

Ce sont peut-être les "gagnants" de cette crise sanitaire. **Les cavistes voient de plus en plus de monde franchir leurs portes** depuis le début de la crise sanitaire en mars 2020. Selon une étude de l'Institut Nielsen, relayée dans le journal Le Parisien , le chiffre d'affaires des alcools a même fait un bond de 14#% entre le 1er janvier et la mi-avril 2021. Un engouement que l'on retrouve dans la grande distribution, mais aussi **dans les caves de Reims.**

La raison est simple pour Fabien Bourly, le gérant de la Cave Colbert : *"Les budgets sorties, culture, restaurants sont bridés en ce moment. Donc les gens se font plaisir dans d'autres domaines et les cavistes en profitent."*

Des bouteilles plus chères
Un budget qui permet aux clients d' **élargir leurs horizons** en terme de choix de vin ou champagne : *"Ceux qui mettaient 20-25 euros dans une bouteille de vin franchissent le cap et passent sur un premier cru plus cher* , constate Fabrice Parisot, le gérant des Caves du Forum. *Il y a un pouvoir d'achat plus important et ils se font plaisir chez eux."*

Faute de touristes, ce sont surtout les Rémois qui achètent dans ces caves. **Une clientèle de proximité** qui vient parfois compléter le repas de midi : *"On voit beaucoup de clients avec des sacs remplis de victuailles, des menus préparés par les restaurateurs qui continuent la vente à emporter,* explique Thibault Leroy de la Vinocave, place du Forum. *Ils nous disent ce qu'ils vont manger et on les conseille sur le vin !"*

Le champagne a le vent en poupe - Didier Laurent, responsable de Nicolas à Reims

Tous droits réservés à l'éditeur

Le champagne, lui, va mieux et permet aux cavistes d'atteindre ces bons chiffres en ce début d'année : *"Il a le vent en poupe* , confirme Didier Laurent, responsable du magasin Nicolas près de la place d'Erlon. *Par rapport au premier confinement, où les ventes de champagne avaient drastiquement baissé, il y a une vraie différence. On a envie de se faire du bien, de partager avec ses proches et le champagne est le grand gagnant chez nous depuis quelques mois."*

Chez le caviste Nicolas à Reims, les ventes ont **augmenté de 42%** en mars dernier par rapport à mars 2019.

Tous droits réservés à l'éditeur

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





Date : Mai 2021
Page de l'article : p.40
Journaliste : Emmanuel Croué

Courrier
des lecteurs

Mon Pétrus "mise négoce" vaut-il une "mise château" ?

Je viens d'acheter un Pétrus 1959, mise négociant, et je tente d'y voir plus clair… Quelle est la différence entre une mise négociant et une mise château ? Y a-t-il un impact sur le prix ? Sur la qualité ? Merci pour votre aide !

Emmanuel Croué
emmanuel.croue@praxiskom.com

La RVF. Cher M. Croué, les négociants bordelais ont procédé à des mises en bouteilles durant des siècles. Ils dégustaient les vins dans les propriétés et choisissaient les fûts qui leur plaisaient ; ceux-ci leur étaient ensuite expédiés, charge à eux de mettre le vin en bouteilles. Des maisons comme Vandermeulen et Grafé Lecocq en Belgique ou Nicolas en France commercialisaient les vins des plus grands châteaux sous la mention "Mise négoce". Cette pratique a disparu au début des années 1970, les châteaux voulant maîtriser leur mise. Si les "mises négoce" ont un peu moins de valeur pour les collectionneurs, certaines conservent une très bonne réputation, les négociants ayant toujours eu l'art de choisir les meilleurs fûts. **Olivier Poels**

Tous droits réservés à l'éditeur

www.tf1.fr
Pays : France
Dynamisme : 74

Visualiser l'article

Consommation : une bonne année pour les cavistes

Vidéo: https://www.tf1.fr/tf1/jt-20h/videos/consommation-une-bonne-annee-pour-les-cavistes-86080079.html

Dans ce supermarché, depuis un an, comme partout dans l'Hexagone, le rayon boissons ne connaît pas la crise. Depuis le début de cette année 2021, la meilleure vente, c'est le vin blanc. "On a vraiment une explosion des ventes notamment sur les vins blancs, qu'ils soient doux ou qu'ils soient secs. On a à peu près une augmentation de plus 15% du chiffre d'affaires. Depuis le début, il n'y a pas eu de confinement pour le vin ", constate Audrey Sonnendrecker, directrice de catégorie vins et spiritueux chez Carrefour. Une consommation d'alcool en hausse et qui concerne tous les âges. Même constat chez les cavistes. Avec près de 500 magasins dans tout l'Hexagone, cette enseigne voit ses ventes augmenter partout. Plus 20% en 2020, plus 30% depuis le début de l'année 2021. "Le panier moyen a augmenté. On frôle les 40 euros aujourd'hui", précise Christopher Hermelin, directeur marketing du caviste Nicolas. Bien sûr, c'est une conséquence directe de la fermeture des bars et des restaurants. "On s'est davantage pris de petits apéros pour nous remonter le moral avec mon mari", avoue une dame. Depuis le début de l'année, les ventes de champagnes et de spiritueux ont aussi augmenté de 24% alors qu'elles avaient chuté lors du premier confinement. Les chiffres des cavistes et de la grande distribution prouvent que les bières se vendent, elles aussi, beaucoup plus à la même période.

Tous droits réservés à l'éditeur

www.lci.fr
Pays : France
Dynamisme : 73

Visualiser l'article

Consommation : une bonne année pour les cavistes

Vidéo: https://www.lci.fr/conso/video-consommation-une-bonne-annee-pour-les-cavistes-2184515.html On aurait pu imaginer qu'avec la fermeture pendant des mois des bars, des restaurants, leur vente aurait chuté. Et pourtant, les quantités d'alcool vendu en grandes surfaces, ont progressé de 50%, en 2020. Depuis, la tendance s'est encore accentuée.
Dans ce supermarché, depuis un an, comme partout dans l'Hexagone, le rayon boissons ne connaît pas la crise. Depuis le début de cette année 2021, la meilleure vente, c'est le vin blanc. “On a vraiment une explosion des ventes notamment sur les vins blancs, qu'ils soient doux ou qu'ils soient secs. On a à peu près une augmentation de plus 15% du chiffre d'affaires. Depuis le début, il n'y a pas eu de confinement pour le vin ”, constate Audrey Sonnendrecker, directrice de catégorie vins et spiritueux chez Carrefour. Une consommation d'alcool en hausse et qui concerne tous les âges.

Même constat chez les cavistes. Avec près de 500 magasins dans tout l'Hexagone, cette enseigne voit ses ventes augmenter partout. Plus 20% en 2020, plus 30% depuis le début de l'année 2021. “Le panier moyen a augmenté. On frôle les 40 euros aujourd'hui”, précise Christopher Hermelin, directeur marketing du caviste Nicolas. Bien sûr, c'est une conséquence directe de la fermeture des bars et des restaurants. “On s'est davantage pris de petits apéros pour nous remonter le moral avec mon mari”, avoue une dame.

Depuis le début de l'année, les ventes de champagnes et de spiritueux ont aussi augmenté de 24% alors qu'elles avaient chuté lors du premier confinement. Les chiffres des cavistes et de la grande distribution prouvent que les bières se vendent, elles aussi, beaucoup plus à la même période.

Tous droits réservés à l'éditeur

Les News Eco .fr

Date : 25/04/2021
Heure : 20:02:18
Journaliste : Gabriel

www.lesnewseco.fr
Pays : France
Dynamisme : 1

Visualiser l'article

La consommation d'alcool en forte hausse en France depuis le début de l'année



Un rayon "alcool". Crédits photos capture Dailymotion

L'institut Nielsen vient de dévoiler les derniers chiffres relatifs à la consommation d'alcool des Français.

Depuis six mois, les bars et les restaurants de France sont fermés au public. Cependant, cela n'empêche pas les Français de consommer de l' **alcool** à domicile. D'après une nouvelle étude de l'institut Nielsen révélée par *Le Parisien* ce dimanche 25 avril, la consommation à domicile aurait fortement progressé en 2020, mais aussi en ce début l'année 2021.

Une consommation toujours plus forte à domicile
D'après les chiffres de cette étude, la vente d'alcools (hors celle des vins) aurait augmenté de 5 % dans la grande distribution entre le 1 er janvier et la mi-avril 2021, souligne Nicolas Léger, analytic team director à Nielsen. Le chiffre d'affaires des alcools a ainsi fait un bond en avant de 14 % lors de cette période. Audrey

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

Sonnendrecker, directrices des vins à Carrefour estime qu'« *au premier trimestre 2021, le champagne, mais aussi les vins blancs, les bières et les spiritueux ont tous enregistré une croissance à deux chiffres* ».

Selon les informations du journal, la vente de spiritueux et de champagne a connu une croissance de 24 % en janvier et en février. De plus, les ventes de l'enseigne Nicolas auraient bondi de 30 %. Nous apprenons aussi une autre donnée intéressante , le nombre de foyers ayant acheté des spiritueux s'élève lors de ce premier trimestre à un niveau record de 30 %.

D'après le dernier livre blanc publié par l'institut YouGov le 13 mars 2021 et relayé par RayonBoissons , 15 % des Français interrogés avouent avoir augmenté leur consommation d'alcool depuis le début de la pandémie. *Le Parisien* souligne que le site Tiendeo, recensant cinq millions d'utilisateurs français et répertoriant des promotions, a constaté une augmentation des recherches de 456 % par rapport à mars 2021 sur le rhum, +318% pour le whisky et +184% pour la bière. D'après Kantar, « *les Français ont, avant tout, importé leur consommation d'alcool chez eux* ». La consommation devrait cependant se restabiliser avec la réouverture des bars et restaurants prévue pour la mi-mai.

Tous droits réservés à l'éditeur

fr.news.yahoo.com
Pays : France
Dynamisme : 605

Visualiser l'article

Le boom de la consommation d'alcool en France



Au premier trimestre 2021, les ventes de champagne ont connu des croissances à deux chiffres (photo d'illustration).
S i les propriétaires de bars et de restaurants commencent à voir le bout du tunnel, leurs établissements sont fermés au public depuis maintenant six mois. Des portes désespérément closes qui n'empêchent pas les Français de se servir une pression, un pastis ou un petit rouquin à la maison. D'après une étude de l'institut Nielsen, dévoilée ce dimanche 25 avril par *Le Parisien ,* la consommation d'alcool à domicile a progressé en 2020. Une hausse qui s'est poursuivie depuis le début 2021 : dans le détail, en 2020, la vente d'alcools (sans compter les vins) a augmenté de 5 % en grande distribution, tandis que le chiffre d'affaires des alcools a fait un bond de 14 % entre le 1 er janvier et la mi-avril 2021, détaille Nicolas Léger, analytic team director à Nielsen, auprès du journal.

Ces trois premiers mois de 2021 ont été florissants en matière d'achat de quilles et de chopes. « Au premier trimestre 2021, le champagne, mais aussi les vins blancs, les bières et les spiritueux ont tous enregistré une croissance à deux chiffres », estime Audrey Sonnendrecker, directrice des vins à Carrefour, auprès du *Parisien* . D'après le journal, la vente de spiritueux et de champagnes a augmenté de 24 % en janvier et en février, tandis que les ventes de bouteilles de l'enseigne Nicolas ont connu une progression de 30 %.

Vers la réouverture des terrasses, envisagée dès la mi-mai
Entre les bars fermés depuis fin [...] Lire la suite

Tous droits réservés à l'éditeur

Le Point

www.lepoint.fr
Pays : France
Dynamisme : 83

Visualiser l'article

Le boom de la consommation d'alcool en France

Depuis la crise sanitaire, les Français boivent de plus en plus de bières et de vin chez eux, d'après une étude Nielsen relayée par « Le Parisien ».

Visuel indisponible

S i les propriétaires de bars et de restaurants commencent à voir le bout du tunnel, leurs établissements sont fermés au public depuis maintenant six mois. Des portes désespérément closes qui n'empêchent pas les Français de se servir une pression, un pastis ou un petit rouquin à la maison. D'après une étude de l'institut Nielsen, dévoilée ce dimanche 25 avril par Le Parisien , la consommation d'alcool à domicile a progressé en 2020. Une hausse qui s'est poursuivie depuis le début 2021 : dans le détail, en 2020, la vente d'alcools (sans compter les vins) a augmenté de 5 % en grande distribution, tandis que le chiffre d'affaires des alcools a fait un bond de 14 % entre le 1 er janvier et la mi-avril 2021, détaille Nicolas Léger, analytic team director à Nielsen, auprès du journal.

Ces trois premiers mois de 2021 ont été florissants en matière d'achat de quilles et de chopes. « Au premier trimestre 2021, le champagne, mais aussi les vins blancs, les bières et les spiritueux ont tous enregistré une croissance à deux chiffres », estime Audrey Sonnendrecker, directrice des vins à Carrefour, auprès du Parisien . D'après le journal, la vente de spiritueux et de champagnes a augmenté de 24 % en janvier et en février, tandis que les ventes de bouteilles de l'enseigne Nicolas ont connu une progression de 30 %.

Vers la réouverture des terrasses, envisagée dès la mi-mai

Entre les bars fermés depuis fin octobre et l'interdiction de consommer son rosé sur la voie publique depuis avril, il n'est plus chose aisée de déguster son demi ailleurs que dans son salon. Pour autant, cette consommation d'alcool à la maison n'est pas une surprise. En réalité, les Français n'ont pas augmenté en soi leur consommation d'alcool, ils ont simplement importé à leur domicile l'alcool qu'ils consommaient, auparavant, à l'extérieur. Mais cette habitude, pas nouvelle mais renforcée par la crise sanitaire, va-t-elle perdurer au-delà du déconfinement ? Probablement, oui. Alors que les terrasses s'attendent à retrouver la lumière du jour d'ici à la mi-mai, de nombreux Français pourraient bien continuer à déboucher leur pouilly fumé à domicile. En cause : des craintes persistantes sur les contaminations dans les bars bondés ou la nécessité d'économiser les pintes hors de prix en ces temps de crise économique.

Tous droits réservés à l'éditeur

Le Parisien

Pays : FR
Périodicité : Quotidien
OJD : 274892





Date : 25 avril 2021
Journaliste : ODILE PLICHON

ÉCONOMIE DU MONDE



LP/JEAN-BAPTISTE QUENIN

Au premier trimestre 2021, les ventes en supermarchés de vins blancs, de bières ou encore de spiritueux ont enregistré une très forte croissance.

LA CONSOMMATION D'ALCOOL À DOMICILE S'ENVOLE

Alors que cafés et restaurants sont fermés depuis fin octobre, les achats de boissons augmentent fortement en ce début 2021. Les Français plébiscitent autant les bières et les vins que les spiritueux.

Tous droits réservés à l'éditeur

Le Parisien
Pays : FR
Périodicité : Quotidien
OJD : 274892

Date : 25 avril 2021
Journaliste : ODILE PLICHON

PAR ODILE PLICHON

> N'oublions pas que dans la période actuelle, l'alcool est un anxiolytique et un antidépresseur
> PASCALE HÉBEL, SOCIOLOGUE AU CRÉDOC

MARS 2020, annonce du premier confinement. Sous le choc, les Français stockent des pâtes, du papier toilette mais, alors même que les cafés et les restaurants sont fermés, n'achètent guère d'alcool dans les grandes surfaces. L'heure est à la lutte contre le Covid-19, pas à la fête. Certes, il y a bien les apéros Zoom. Certes, les fontaines à vin ont du succès. « Mais globalement, les ventes d'alcool chutent, champagnes en tête », rembobine Emily Mayer, de l'Iri.

A partir du 11 mai, en revanche, les Français fêteront leur liberté retrouvée aux terrasses de café, mais aussi en consommant rosés, petits blancs et autres bières* chez eux. Les deuxième (fin octobre 2020) et troisième (avril) confinements n'ont pas eu un effet aussi négatif sur les ventes d'alcool. Au contraire même, la fermeture des cafés et des restaurants, sans discontinuer depuis le 28 octobre 2020, a incité les Français à accroître leur consommation privée.

« En 2020, les alcools (hors vin) vendus en grande distribution ont progressé de 5 % en volume », atteste Nicolas Léger, de l'Institut Nielsen. Une tendance qui s'est accentuée fin 2020 – les champagnes ont bondi de 50 % à Noël à Carrefour –, et surtout début 2021 : « Du 1er janvier à la mi-avril, le chiffre d'affaires



Tous droits réservés à l'éditeur

Le Parisien
Pays : FR
Périodicité : Quotidien
OJD : 274892

Date : 25 avril 2021
Journaliste : ODILE PLICHON

des alcools a crû de 14 % », poursuit Nicolas Léger. « Au premier trimestre 2021, le champagne mais aussi les vins blancs, les bières et les spiritueux ont tous enregistré une croissance à deux chiffres », confirme Audrey Sonnendrecker, à Carrefour.

Le vin blanc n'a jamais atteint un tel niveau

Sur les trois premiers mois de l'année, les chiffres impressionnent. « En janvier et février, spiritueux et champagnes ont bondi de 24 % », note Emily Mayer. Sur la même période, les ventes de Nicolas ont bondi de 30 %. « Et jamais les vins blancs n'avaient atteint le niveau de 2021 », rappelle Audrey Sonnendrecker. Quant au « taux d'attractivité » (le nombre de foyers achetant un produit une année donnée) des spiritueux, il atteint lui aussi cette année le niveau inégalé de 30 %.

Enfin, le site Tiendeo, qui répertorie les promotions du moment et compte 5 millions d'utilisateurs en France, a enregistré en février 2021 un bond annuel des requêtes « de 13 % pour le champagne, 90 % pour les whiskys, 184 % pour les bières et 304 % pour les rhums », déroule Delphine Tobias, la porte-parole du site.

Question sensible, tant la lutte contre l'alcoolisme est un enjeu de santé publique : cette consommation « à la maison » a-t-elle juste compensé les moments que l'on ne passe plus en terrasse ? Ou bien les Français consomment-ils plus qu'auparavant ? « Avant le Covid, sur dix bouteilles consommées, huit l'étaient dans la grande distribution, une chez les cavistes et une dans les cafés et les restaurants », évalue Christopher Hermelin, le responsable marketing du caviste Nicolas.

« En 2020, pour la bière en tout cas, il y a eu grosso modo autant de litres achetés en moins dans les cafés que de litres achetés en plus en grande surface », estime Nicolas Léger. « Les Français ont, avant, tout importé leur consommation d'alcool chez eux », juge également Joseph Bordonaro, de Kantar.

Le Covid fait passer d'autres risques au second plan

Plusieurs autres tendances se dégagent. La première est celle de la « premiumisation » de la consommation, comme disent les experts : après avoir épargné l'an dernier, les Français se font plaisir et achètent des bouteilles plus chères qu'auparavant. Terminé, la période du premier confinement où les cubis s'entassaient dans les chariots. Place à la qualité. « Les bières à deux ou trois euros la bouteille partent comme des petits pains », souligne Joseph Bordonaro. « Et à Noël, nous avons vendu beaucoup de champagne à plus de 30 € la bouteille », renchérit Audrey Sonnendrecker. Autre fait notable : tous les types d'alcool sont concernés, que ce soient les bières ou les vins comme les whiskys, rhums et autres spiritueux. « N'oublions pas que dans la période actuelle, l'alcool est un anxiolytique et un antidépresseur », souligne Pascale Hébel, sociologue au Crédoc. « Il faut compter avec la dureté psychologique de cette situation, qui n'en finit pas de durer », confirme Emily Mayer.

Et alors qu'avant 2020, 17 % des personnes interrogées se disaient anxieuses, ce pourcentage est monté à 21 % en mars 2021. Surtout, en un an, le pourcentage de sondés qui veillent à réduire leur consommation d'alcool, de tabac ou de drogue est tombé de 40 % à 20 %. « Face au risque du Covid, on est désinhibé par rapport aux autres risques », décrypte Pascale Hébel.

Une fois les cafés rouverts, assistera-t-on à une chute des achats de boissons alcoolisées ? Pas forcément, car certaines habitudes prises à domicile pourraient perdurer, pointent plusieurs experts. « Nous sommes dans une crise économique et le facteur financier compte : consommer chez soi revient moins cher que sortir », souligne Nicolas Léger, qui rappelle par ailleurs que la crise sanitaire n'est pas finie, et « que certains Français n'auront pas envie de s'exposer aux microbes ».

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

Tous droits réservés à l'éditeur

Aujourd'hui en France
Pays : FR
Périodicité : Quotidien
OJD : 131359

Page non disponible



Date : 25 avril 2021
Page de l'article : p.2-4
Journaliste : ODILE PLICHON

ÉCONOMIE

LA CONSOMMATION D'ALCOOL À DOMICILE S'ENVOLE

Alors que cafés et restaurants sont fermés depuis fin octobre, les achats de boissons augmentent fortement en ce début 2021. Les Français plébiscitent autant les bières et les vins que les spiritueux.

PAR ODILE PLICHON

MARS 2020, annonce du premier confinement. Sous le choc, les Français stockent des pâtes, du papier toilette mais, alors même que les cafés et les restaurants sont fermés, n'achètent guère d'alcool dans les grandes surfaces. L'heure est à la lutte contre le Covid-19, pas à la fête. Certes, il y a bien les apéros Zoom. Certes, les fontaines à vin ont du succès. « Mais globalement, les ventes d'alcool chutent, champagnes en tête », rembobine Emily Mayer, de l'Iri.

A partir du 11 mai, en revanche, les Français fêteront leur liberté retrouvée aux terrasses de café, mais aussi en consommant rosés, petits blancs et autres bières* chez eux. Les deuxième (fin octobre 2020) et troisième (avril) confinements n'ont pas eu un effet aussi négatif sur les ventes d'alcool. Au contraire même, la fermeture des cafés et des restaurants, sans discontinuer depuis le 28 octobre 2020, a incité les Français à accroître leur consommation privée.

« En 2020, les alcools (hors vin) vendus en grande distribution ont progressé de 5 % en volume », atteste Nicolas Léger, de l'Institut Nielsen. Une tendance qui s'est accentuée fin 2020 – les champagnes ont bondi de 50 % à Noël à Carrefour –, et surtout début 2021 : « Du 1er janvier à la mi-avril, le chiffre d'affaires des alcools a crû de 14 % », poursuit Nicolas Léger. « Au premier trimestre 2021, le champagne mais aussi les vins blancs, les bières et les spiritueux ont tous enregistré une croissance à deux chiffres », confirme Audrey Sonnendrecker, à Carrefour.

Le vin blanc n'a jamais atteint un tel niveau

Sur les trois premiers mois de l'année, les chiffres impressionnent. « En janvier et février, spiritueux et champagnes ont bondi de 24 % », note Emily Mayer. Sur la même période, les ventes de Nicolas ont bondi de 30 %. « Et jamais les vins blancs n'avaient atteint le niveau de 2021 », rappelle Audrey Sonnendrecker. Quant au « taux d'attractivité » (le nombre de foyers achetant un produit une année donnée) des spiritueux, il atteint lui aussi cette année le niveau inégalé de 30 %.

Enfin, le site Tiendeo, qui répertorie les promotions du moment et compte 5 millions d'utilisateurs en France, a enregistré en février 2021 un bond annuel des requêtes « de 13 % pour le champagne, 90 % pour les whiskys, 184 % pour les bières et 304 % pour les rhums », déroule Delphine Tobias, la porte-parole du site.

Question sensible, tant la lutte contre l'alcoolisme est un enjeu de santé publique : cette consommation « à la maison » a-t-elle juste compensé les moments que l'on ne passe plus en terrasse ? Ou bien les Français consomment-ils plus qu'auparavant ? « Avant le Covid, sur dix bouteilles consommées, huit l'étaient dans la grande distribution, une chez les cavistes et une dans les cafés et les restaurants », évalue Christopher Hermelin, le responsable marketing du caviste Nicolas.

« En 2020, pour la bière en tout cas, il y a eu grosso modo autant de litres achetés en moins dans les cafés que de litres achetés en plus en grande surface », estime Nicolas Léger. « Les Français ont, avant, tout importé leur consommation d'alcool chez eux », juge également Joseph Bordonaro, de Kantar.

Le Covid fait passer d'autres risques au second plan

Plusieurs autres tendances se dégagent. La première est celle de la « premiumisation » de la consommation, comme disent les experts : après avoir épargné l'an dernier, les Français se font plaisir et achètent des bouteilles plus chères

Tous droits réservés à l'éditeur

Aujourd'hui en France
Pays : FR
Périodicité : Quotidien
OJD : 131359

Date : 25 avril 2021
Page de l'article : p.2-4
Journaliste : ODILE PLICHON

qu'auparavant. Terminé, la période du premier confinement où les cubis s'entassaient dans les chariots. Place à la qualité. « Les bières à deux ou trois euros la bouteille partent comme des petits pains », souligne Joseph Bordonaro. « Et à Noël, nous avons vendu beaucoup de champagne à plus de 30 € la bouteille », renchérit Audrey Sonnendrecker. Autre fait notable : tous les types d'alcool sont concernés, que ce soient les bières ou les vins comme les whiskys, rhums et autres spiritueux. « N'oublions pas que dans la période actuelle, l'alcool est un anxiolytique et un antidépresseur », souligne Pascale Hébel, sociologue au Crédoc. « Il faut compter avec la dureté psychologique de cette situation, qui n'en finit pas de durer », confirme Emily Mayer.

Et alors qu'avant 2020, 17 % des personnes interrogées se disaient anxieuses, ce pourcentage est monté à 21 % en mars 2021. Surtout, en un an, le pourcentage de sondés qui veillent à réduire leur consommation d'alcool, de tabac ou de drogue est tombé de 40 % à 20 %. « Face au risque du Covid, on est désinhibé par rapport aux autres risques », décrypte Pascale Hébel.

Une fois les cafés rouverts, assistera-t-on à une chute des achats de boissons alcoolisées ? Pas forcément, car certaines habitudes prises à domicile pourraient perdurer, pointent plusieurs experts. « Nous sommes dans une crise économique et le facteur financier compte : consommer chez soi revient moins cher que sortir », souligne Nicolas Léger, qui rappelle par ailleurs que la crise sanitaire n'est pas finie, et « que certains Français n'auront pas envie de s'exposer aux microbes ».

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

> **N'oublions pas que dans la période actuelle, l'alcool est un anxiolytique et un antidépresseur**
> PASCALE HÉBEL, SOCIOLOGUE AU CRÉDOC



Tous droits réservés à l'éditeur

Aujourd'hui en France
Pays : FR
Périodicité : Quotidien
OJD : 131359

Date : 25 avril 2021
Page de l'article : p.2-4
Journaliste : ODILE PLICHON



Au premier trimestre 2021, les ventes en supermarchés de vins blancs, de bières ou encore de spiritueux ont enregistré une très forte croissance.

Tous droits réservés à l'éditeur

madame FIGARO
Pays : FR
Périodicité : Hebdomadaire
OJD : 401493





Date : Du 16 au 17 avril 2021
Page de l'article : p.112,113,114,1
Journaliste : MARION CÉLIOT

LE PARIS DE CAMILLE LELLOUCHE

ENTRE UN SPECTACLE, UN ALBUM ET UN FILM, CETTE ARTISTE TOTALE NOUS DÉVOILE SES ADRESSES.



Actrice, chanteuse, humoriste, auteure-compositrice... Camille Lellouche ne se fixe aucune limite, déployant son talent dans de nombreux registres. Une liberté rare. La détermination, la passion et l'énergie de cette tornade ultrasensible, aussi drôle qu'émouvante, font d'elle une artiste accomplie à qui tout réussi. À 34 ans, Camille Lellouche a déjà remporté une Victoire de la musique et un Olympia Award. Mais elle rêve grand, ne s'interdit rien, et cette ambition s'avère être son moteur pour se dépasser et travailler encore et toujours plus. Repérée en 2012, dans le restaurant où elle travaillait, par la réalisatrice Rebecca Zlotowski, la jeune cheffe de rang n'a pas hésité à se raser la tête pour les besoins du film *Grand Central*, qui l'a menée en 2013 en haut des marches du Festival de Cannes. Ont suivi des passages éclair comme chroniqueuses sur C8 et TMC, des rôles au cinéma chez Hugo Gélin (*Mon inconnue*), Jalil Lespert (*Le Dindon*), et bientôt face à Zabou Breitman dans *Mon chat*, de Cécile Telerman. Pianiste depuis ses 4 ans, elle a su imposer son talent dans le milieu musical. Arrivée demi-finaliste dans *The Voice* sur TF1, elle a récemment décroché la Victoire de la chanson originale avec Grand Corps Malade pour leur duo *Mais je t'aime*, et ses titres R'n'B, *N'insiste pas* et *Je remercie mon ex*, cumulent 6 millions de vues sur YouTube. C'est en préparation de son premier album qu'elle nous fait découvrir ses adresses favorites à Paris, ville où elle a élu domicile après avoir grandi à Vitry-sur-Seine. Drôle, sensible, cash et hyperactive, elle enchaîne les succès sur Instagram (2,4 millions d'abonnés) avec ses sketchs déjantés, et son spectacle *Camille en vrai* affichait complet avant la pandémie. Signe de son ascension : l'artiste vient d'être choisie par L'Oréal Paris pour être ambassadrice de la marque et rejoint ainsi les grands noms de la maison, comme Leïla Bekhti, Viola Davis ou Jane Fonda.

PANTALON ET TOP AMI, BIJOUX GOOSENS

PAR **MARION GÉLIOT** / PHOTOS **LOUIS TERAN**

Tous droits réservés à l'éditeur

madame FIGARO
Pays : FR
Périodicité : Hebdomadaire
OJD : 401493

Date : Du 16 au 17 avril 2021
Page de l'article : p.112,113,114,1
Journaliste : MARION CÉLIOT

MON STUDIO

« STUDIO MEYA MUSIC. Cela me tenait à cœur d'enregistrer mon album ici car les propriétaires, Meïr et Yaacov Salah, sont des amis depuis quinze ans. Nous avons commencé ensemble dans les bars, et je leur avais promis que mon premier disque se ferait dans leur studio. Je suis sur le point de terminer l'enregistrement, mais il manque encore 2-3 titres pour que tout ait vraiment un sens. Mon objectif ? Qu'on ne zappe aucune chanson en écoutant l'album. »

3, passage Basfroi, 75011.

MON DEUXIÈME STUDIO

« STUDIO DE LA SEINE. C'est ici que l'on enregistre des piano-voix ou que l'on organise nos shootings pour la promo, car le lieu abrite de sublimes instruments. »

80, rue Traversière, 75012. Tél. : 01 43 43 67 77.



MA BRASSERIE

« LA TERRASSE DES ARCHIVES. J'ai travaillé huit ans comme cheffe de rang dans cette brasserie, et c'est ici que j'ai tout appris. La restauration implique de devoir s'adapter à tous types de clients, à tous les milieux sociaux, c'est un travail difficile et exigeant. Mais cette expérience m'a



fait gagner du temps sur ma carrière, car je sens maintenant très vite les gens, et les clients m'ont inspiré les personnages de mes sketchs. C'est également ici que j'ai rencontré Rebecca Zlotowski, pour qui j'ai ensuite tourné *Grand Central*, mais aussi Clovis Cornillac, le réalisateur Mehdi Idir, Mouloud Achour et beaucoup d'autres gens du métier. »

51, rue des Archives, 75003. Tél. : 01 42 72 17 57.

MA SALLE

« LE THÉÂTRE DE PARIS. Je devais terminer mon spectacle *Camille en vrai* en octobre dernier, mais j'ai été contrainte d'arrêter après cinq dates... C'était terrible pour moi, car j'ai un trac énorme avant de monter sur scène et je pensais pouvoir enfin souffler à la fin de la tournée. Il va donc falloir surmonter mes peurs et me remettre en selle, mais je sais que ce retour sur les planches va me bouleverser. J'aime faire rire et procurer des émotions aux gens. Je suis donc très malheureuse de ne pas être considérée comme "essentielle" en ce moment, et trouve qu'il y a trop d'incohérence et d'hypocrisie à ce sujet. »

15, rue Blanche, 75009. Tél. : 01 48 74 25 37.



PHOTOS LOUIS TERAN ET S. P. ROBE STELLA McCARTNEY, BIJOUX GOOSENS

Tous droits réservés à l'éditeur

madame FIGARO
Pays : FR
Périodicité : Hebdomadaire
OJD : 401493

Date : Du 16 au 17 avril 2021
Page de l'article : p.112,113,114,1
Journaliste : MARION CÉLIOT

MES BIJOUX

« GOOSSENS PARIS. J'ai récemment découvert cette marque que je trouve extrêmement raffinée. J'apprécie la dorure des modèles, qui donnent l'impression de porter des pièces anciennes et qui boostent ma confiance. Et si j'accumule volontiers les bijoux, je fais attention à ne jamais avoir l'air bling-bling. »

416, rue Saint-Honoré, 75008.
Tél. : 01 42 86 84 88. Disponibles en click & collect et sur rendez-vous. goossens-paris.com

MON CAVISTE

« NICOLAS. J'achète toutes mes bonnes bouteilles ici : aussi bien du romanée-conti, que du vosne-romanée ou des nuits-saint-georges, qui est un de mes vins préférés. J'aime boire le rouge bien frais, même le brouilly, et j'ai toujours un carton de rosé (du minuty) chez moi pour les invités. »

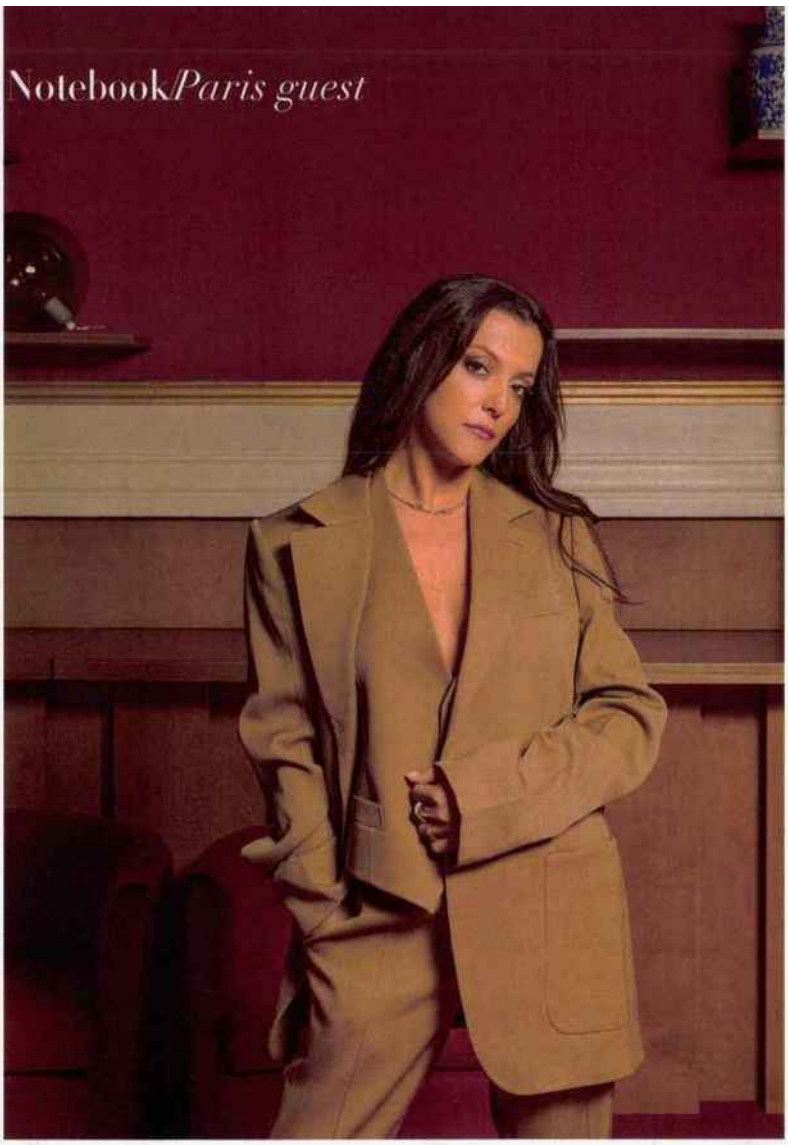
1, rue du Château-d'Eau, 75010.
Tél. : 01 40 38 43 38.

MON FLEURISTE

« FLEURS D'ICI livre des fleurs fraîches françaises, et j'ai eu la chance que l'on m'offre récemment un sublime bouquet provenant de chez eux. »

fleursdici.fr





MES SOUVENIRS

« LE LANGUEDOC. Bienvenue dans mon restaurant préféré ! Il est situé pas loin de la place d'Italie, et j'y déjeunais petite avec mes grands-parents. Depuis, je commande toujours la même chose : des cœurs d'artichauts en entrée, des cuisses de grenouilles et des pommes vapeur en plat, et un petit vacherin en dessert. Ils font actuellement de la vente à emporter. »

64, boulevard de Port-Royal, 75005.
Tél. : 01 47 07 24 47.

MON BAR

« L'ORPHÉE est mon point de rendez-vous les soirs de semaine, car le lieu est tenu par des amis, les cocktails sont délicieux et de vrais artistes s'y retrouvent pour chanter. J'ai tellement hâte que ça rouvre ! »

7, rue Pierre-Fontaine, 75009.

MA PLAYLIST DU MOMENT

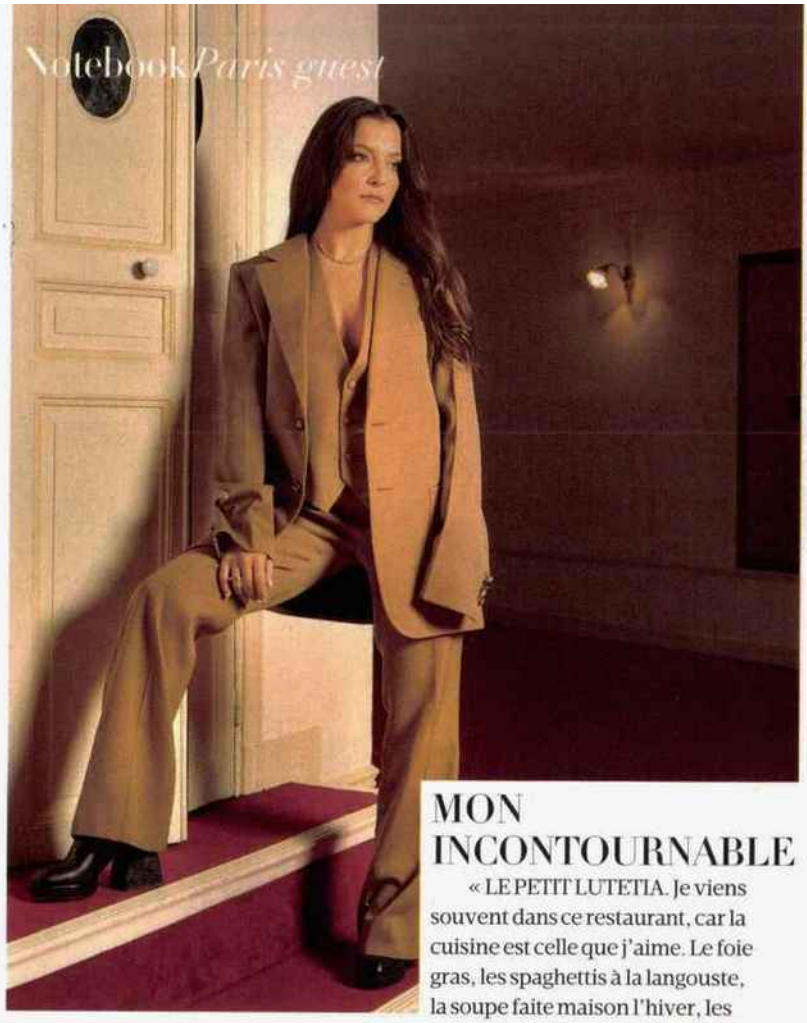
Crack et *Loup noir*, de **SCH.**
So Mi Like It, de **Spice.**
Koroba, *Temptation* et *Attention*, de **Tiwa Savage.**
Too Much, de **DJ Tunez & Flash.**
Goodbye, de **Russ.**

PHOTOS LOUIS TERAN ET S. P. COSTUME LANVIN. BIJOUX ANNELISE MICHELSON ET RAINBOW K.

Tous droits réservés à l'éditeur

madame FIGARO
Pays : FR
Périodicité : Hebdomadaire
OJD : 401493

Date : Du 16 au 17 avril 2021
Page de l'article : p.112,113,114,1
Journaliste : MARION CÉLIOT



MON INSTITUT

« NATHALIE DUARTE, la formatrice officielle française de la méthode Renata (une technique de drainage lymphatique), me fait des massages drainant qui suppriment les toxines et la cellulite. Nathalie est basée à Marseille, mais elle organise de temps en temps des sessions à Paris. Toutes les informations sont annoncées sur son compte Instagram. »

Nathalie Duarte. Tél. : 07 87 63 49 90. @nathalieduarteinstitut



MON GRAND RESTAURANT

« KONVIVES. Mon petit frère est chef cuisinier dans ce restaurant semi-gastronomique. Avant cette adresse, il a travaillé pour les plus grands, notamment au Bristol ou chez Guy Savoy, et je rêve de monter un jour un restaurant avec lui. Mais il va devoir redescendre un peu en gamme, car je veux servir des plats simples et de la cuisine de grand-mère exclusivement. »

81, avenue Mozart, 75016. konvives.fr Livraison sur Deliveroo et Uber Eats.

MON TAXI MOTO

« Philippe, mon chauffeur, me suit depuis mes débuts, il est comme un père pour moi, il connaît toute ma vie et nous discutons de tout ensemble. J'adore le sentiment de liberté qu'offre la moto à Paris, et je suis tellement bien installée qu'il m'arrive très souvent de m'endormir derrière lui. »

Lucq Express. Tél. : 06 78 96 35 01. lucqexpress.fr

MON DANCEFLOOR

« LE ROUGE. J'adore l'ambiance de ce club à Pigalle et j'y vais surtout pour les soirées hip-hop, car il y a généralement aussi un peu de chanson française et le mélange des deux genres est très amusant. »

77, rue Jean-Baptiste-Pigalle, 75009. Tél. : 06 48 85 28 32.

MON INCONTOURNABLE

« LE PETIT LUTETIA. Je viens souvent dans ce restaurant, car la cuisine est celle que j'aime. Le foie gras, les spaghettis à la langouste, la soupe faite maison l'hiver, les escargots, la sole meunière-pommes vapeur (mon plat préféré)..., je pourrais commander tout ce qui est à la carte ! »

107, rue de Sèvres, 75006. Tél. : 01 45 48 33 53.

MA SALLE MYTHIQUE

« L'OLYMPIA. J'ai eu la chance d'y jouer mon spectacle, et j'ai le souvenir d'avoir été portée par l'énergie du lieu. Il est prévu que je revienne pour chanter. En tant que spectatrice, je suis venue voir beaucoup d'artistes, dont Gad Elmaleh. J'avais 16 ans et je me souviens l'avoir croisé dans la rue juste avant le spectacle. Il est venu me voir à son tour à la Gaîté Montparnasse, et j'ai enfin pu lui dire que j'exerçais ce métier grâce à lui. »

28, boulevard des Capucines, 75009.

PHOTOS LOUIS TERAN ET S. P. COSTUME LANVIN, BIJOUX ANNELISE MICHELSON ET RAINBOW K. STYLISME JEANNE FRIOT. COIFFURE PAUL DUCHEMIN. MAQUILLAGE MARGAUX JALOUZOT

Tous droits réservés à l'éditeur

DESIGN&MARQUE

→ APÉRO

DRAGON ROUGE VOIT DOUBLE AVEC RICARD

Dragon Rouge et le groupe Pernod-Ricard, c'est une histoire qui remonte à plus de dix ans déjà. Pas étonnant dans ces conditions que le groupe de spiritueux fasse appel à ce partenaire de longue date pour imaginer la nouvelle génération de pastis fruités et bio de Ricard. Une innovation majeure puisque, comme le rappelle Alain Schicklin, directeur marketing et commercial chez Dragon Rouge, Ricard est la première grande marque de spiritueux à se lancer dans le bio.



DRAGON ROUGE EN BREF

8 agences dans le monde
300 designers
Fondé et présidé par **Patrick Veyssière** et **Pierre Cazaux**
Parmi ses clients : **Coca-Cola, Perrier, Philadelphia, Paris Saint-Germain, Danone, Klorane, etc.**

Etiq&Pack : Se lancer dans le bio est un nouveau défi pour la marque ?
Alain Schicklin : Ricard est une marque iconique, inscrite dans le patrimoine français depuis 1932. En tant que leader mondial des apéritifs anisés, la marque se doit d'innover en permanence et d'être précurseur en matière de tendances. Nous avons donc collaboré durant des mois avec les équipes R&D et les équipes marketing de Ricard pour mettre au point ce concept de recettes fruitées. Car ce projet, au-delà de la nouveauté bio est aussi la découverte de nouveaux arômes. Ces deux nouveaux pastis, composés d'ingrédients 100 % d'origine naturelle et certifiés agriculture biologique, associent ainsi l'anis vert aux arômes fruités du citron pour l'une, et à l'amande pour l'autre.

Etiq&Pack : A qui s'adresse cette nouvelle gamme ?
Alain Schicklin : Nous nous adressons à une nouvelle génération de consommateurs, plus urbains. Une clientèle qui privilégie une consommation plus éthique et locale. Une génération qui va s'approvisionner sur les marchés et dans les circuits courts. Cette clientèle jeune souhaite aussi consommer du bio partout, y compris dans le monde des spiritueux. C'est la raison pour laquelle les deux nouvelles recettes ne sont pas vendues en GMS, mais dans des circuits plus alternatifs, chez les cavistes, comme Nicolas. C'est un nouveau circuit de distribution pour la marque, qui cherche à valoriser la catégorie et à s'appuyer sur le rôle de prescripteur des cavistes.

Etiq&Pack : Comment avez-vous traduit graphiquement le positionnement de ces deux nouveaux Ricard ? Quelles pistes créatives avez-vous retenu ?
Alain Schicklin : Nous avons opté pour un univers un peu différent de celui de la bouteille « mère », en nous orientant vers un style plus illustratif. Néanmoins, nous avons voulu préserver une cohérence de gamme en adéquation avec le packaging standard, pour ne pas perdre les clients fidèles au Pastis de Marseille ! La classique bouteille de 75 cl a donc été conservée. Les étiquettes, elles, sont retravaillées en papier kraft et design coloré pour véhiculer l'authenticité et la naturalité des nouvelles recettes. Au centre de l'étiquette, citrons et amandes sont représentés sous forme d'illustrations en aquarelle, faisant ainsi référence aux arômes naturels présents. Seul le logo AB apporte une vraie rupture. C'est d'ailleurs l'information majeure. Rappelons que jamais une marque de spiritueux d'une telle ampleur ne s'était aventurée sur le créneau du bio. De fait, la réalisation graphique s'est faite au fur et à mesure que le projet se concrétisait. Nous avons été partie prenante de bout en bout dans ce projet, depuis la conception jusqu'au packaging en passant par le branding.

Rappelons que jamais une marque de spiritueux d'une telle ampleur ne s'était aventurée sur le créneau du bio

Propos recueillis par
Christelle Magaud



Tous droits réservés à l'éditeur

LE PROGRÈS
www.leprogres.fr
Pays : FR
Périodicité : Quotidien
OJD : 198324



Date : 11 avril 2021
Journaliste : Paul GANASSALI

LES PRODUITS STARS DU RHÔNE

Si vous vivez dans le département ou aux abords, impossible d'être passé à côté. Ces vins, fromages, gourmandises ou légumes sont, pour certains, connus même à l'international. Des produits qui font la fierté de notre région et de ceux qui les produisent et les défendent. Sélection non-exhaustive de ces incontournables, qui donnent une furieuse envie de les déguster.

Tous droits réservés à l'éditeur

LE PROGRÈS
www.leprogres.fr
Pays : FR
Périodicité : Quotidien
OJD : 198324

Date : 11 avril 2021
Journaliste : Paul GANASSALI

LE BEAUJOLAIS

Le vin de copains préféré des Français

Pendant des années, le beaujolais a souffert d'une mauvaise réputation. Heureusement, depuis quelques années, il s'est petit à petit fait une place sur les nouvelles tables chics partout en France. Désormais, le beaujolais n'est plus seulement célèbre, il est aussi tendance.



Ces dernières années, le beaujolais a réussi à se faire une place grâce à une nouvelle clientèle : il est devenu tendance. Photo Progrès/Maxime JEGAT

Face aux côtes-du-rhône voisins, le beaujolais a (trop) longtemps souffert d'une image de vilain petit canard. Comme un jeune cadet injustement effacé derrière son grand frère flamboyant. La faute à une mauvaise réputation. « Souvent, on me dit, "je connais pas grand-chose, mais j'aime pas trop le beaujolais", regrette Louis, serveur à Lyon et originaire de Blacé. Alors, parfois, je fais goûter sans montrer l'étiquette, et les gens sont toujours agréablement surpris. »

Même mauvaise foi chez les cavistes où des clients assurent détester le beaujolais, mais adorer le morgon, qu'ils situent en Bourgogne. « Le beaujolais a toujours gardé la cote dans le milieu du vin à l'international, mais il a longtemps été moqué, boudé, par les Français et les soi-disant connaisseurs », analyse Pierre-Yves Lonion, rédacteur à *In vino*.

La nouvelle tendance

Heureusement, ces dernières années, le beaujolais a réussi à se faire une place grâce à une nouvelle clientèle : il est devenu tendance. Car oui, le vin répond à une mode, comme les vêtements, les coupes de cheveux ou l'humour. « Pendant 10 ans, tout le monde voulait le rosé le plus clair possible. Ce qui n'a absolument rien à voir avec la qualité. Heureusement, maintenant, c'est fini », raconte Simon,

Tous droits réservés à l'éditeur

LE PROGRÈS
www.leprogres.fr
Pays : FR
Périodicité : Quotidien
OJD : 198324

Date : 11 avril 2021
Journaliste : Paul GANASSALI

caviste chez Nicolas. Quand pendant des années, on cherchait des vins fortement boisés, vanillés, épais, riches en goût, en alcool et en texture. Une nouvelle génération se tournerait vers des goûts plus légers, moins concentrés, surtout face à une cuisine dont les goûts visent la finesse. « Le terroir revient à la mode, analyse Jean-Pascal Dumont, gérant du restaurant bistronomique La Cargotte, à Paris. Et le beaujolais a cette image "franchouillarde", dans le bon sens du terme. Aujourd'hui, on regarde moins l'étiquette. Les gens veulent un bon vin, point. »

« Le beaujolais s'est décomplexé »

Surtout, de plus en plus de petits viticulteurs s'installent dans la région, souvent en biodynamie ou en nature. Les prix augmentent, la qualité aussi. « Le beaujolais s'est décomplexé et n'a plus peur de rivaliser avec les autres régions. S'il a été un peu standardisé pendant un temps, aujourd'hui, on redécouvre toutes ses variantes. Il est simple, se boit facilement, une vraie grenadine pour grand. Mais il peut aussi être plus complexe, plus tannique. Et il n'est plus seulement rouge », détaille Maxime Barrot, 28 ans, et installé depuis 2018, à Charnay. « Je bouge pas mal en France et j'en vois partout », annonce fièrement Antoine Bac, influenceur sur Instagram. Originaire de Paris, il est tombé amoureux du gamay en s'installant dans le Rhône. Depuis, il en fait régulièrement la promotion à ses 16 000 abonnés : « Avec le printemps qui arrive, c'est le meilleur moment pour déboucher un beaujolais », affirme-t-il.

Paul GANASSALI

Tous droits réservés à l'éditeur

Date : 06/04/2021
Heure : 18:55:01
Journaliste : C.B

www.msn.com
Pays : France
Dynamisme : 1399

Visualiser l'article

Bon plan : Monoprix lance une foire aux vins bio, avec des bouteilles vendues entre 5 et 10 €

Coup d'envoi de la foire aux vins bio de Monoprix ce 7 avril. Au menu : une soixantaine de bouteilles, proposée à des prix très attractifs.



Coup d'envoi de la foire aux vins bio de Monoprix ce 7 avril. Au menu : une soixantaine de bouteilles, proposée à des prix très attractifs.

© iStock Bon plan : Monoprix lance une foire aux vins bio, avec des bouteilles vendues entre 5 et 10 €

Les températures ont beau s'apparenter à celles d'un mois de décembre, les foires aux vins de printemps ont, elles, bien démarré. Après Lidl ou **Nicolas,** c'est au tour de Monoprix de donner le coup d'envoi de sa traditionnelle FAV de début d'année. Sa particularité ? Elle met uniquement à l'honneur des vins issus de l'agriculture biologique. L'occasion de garnir sa cave de bonnes bouteilles à prix très doux. Cette année, Monoprix proposera du 7 au 18 avril une soixantaine de références, à des prix compris entre 5 et 10 € en moyenne. Des rouges, des blancs et des rosés, issus des quatre coins de la France, mais aussi d'autres pays, comme l'Espagne ou l'Italie seront ainsi mis en vente. A noter que les détenteurs d'une carte de fidélité bénéficieront en prime d'une remise immédiate de 30 % à valoir en caisse pour l'achat de 3 bouteilles ou plus.

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article



1/3 DIAPOSITIVES © Fournis par Version Femina
Diaporama:https://www.msn.com/fr-be/lifestyle/cuisine/bon-plan-monoprix-lance-une-foire-aux-vins-bio-avec-des-bouteilles-vendues-entre-5-et-10-%e2%82%ac/ar-BB1fmjaB
Foire aux vins de printemps bio, Monoprix , du 7 au 18 avril

Attention, l'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

Tous droits réservés à l'éditeur

Date : 07/04/2021
Heure : 08:06:18
Journaliste : François Lesbre

www.leberry.fr
Pays : France
Dynamisme : 34

Visualiser l'article

Comment se porte la vente de vin en centre-ville de Bourges alors que le caviste Nicolas est toujours fermé ?



Les bouteilles sont bien derrière la vitrine mais on ne peut pas rentrer depuis le 29 janvier. © françois lesbre

Fermée depuis fin janvier, la cave à vin Nicolas n'a pas rouvert. L'occasion de voir, avec quelques cavistes, comment se porte la vente de vin en ville.
Une affichette est collée sur la porte de Nicolas, la cave à vin franchisée située au 19 de la rue Mirebeau, en centre-ville de Bourges, à l'angle de la rue qui mène au centre commercial Avaricum. Une feuille de format A4 indique, au feutre bleu, que le magasin est fermé pour inventaire ce vendredi 29 janvier. Plus de deux mois ont passé et le caviste n'a toujours pas rouvert. On ne sait d'ailleurs pas vraiment si l'inventaire a été effectué.

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

Une offre de recrutement, circule sur le net pour un poste de gérant caviste, mandataire non salarié durée indéterminée. Là, pareil, rien ne dit que le poste a été pourvu ou est sur le point de l'être.

Le site internet rappelle que l'histoire de Nicolas a commencé par l'ouverture de trois caves en 1822 à Paris. Pour ce qui est du Nicolas de Bourges cela remonte à moins loin. Il s'agit d'un des cinq cents magasins de l'enseigne en France. En l'absence d'information précise, le curseur des rumeurs s'emballe. L'enseigne, si elle ne communique pas malgré nos sollicitations, laisse entendre qu'il s'agit d'une fermeture temporaire.

La Taxe Trump suspendue pour quatre mois : un soulagement pour les viticulteurs du Cher

Stéphane Jacquet, président de l'Ocab (Office de commerce et d'artisanat de Bourges) estime que le caviste « marchait bien. Je n'ai pas d'information sur ce plan, je sais juste que l'enseigne n'a jamais été adhérente à l'Office. C'est la politique assez classique d'une maison mère qui décide de tout, la personne s'occupant de la boutique n'étant là que pour la faire fonctionner. »

Nicolas n'est pas la seule cave à vin fermée dans le secteur. Thierry Lapoire a tenu La Cave du Soleil, rue Cambournac, pendant dix-huit ans. « Je suis arrivé au bout de l'histoire voici maintenant près de quatre ans. Je tournais en rond avec trop de temps libre, trop de frais. Depuis je fais les marchés ».

Son avis sur la fermeture, même temporaire, de Nicolas qui est situé à quelques dizaines de mètres de son ancien local ? « Ils ne font pas des vins de vignerons, des vins bios ou des vins nature comme peut le faire Vinapava qui a ouvert voilà peu de temps. »

Avec la crise sanitaire, Damien Herault, qui a repris voici onze ans, la cave Crus et Cépages, avenue Marcel-Haegelen, à la sortie du centre-ville, a dû fermer l'activité restaurant. Reste le vin. « Nous voyons un mieux depuis décembre et je pense que nous avons chacun notre clientèle », estime-t-il.

Patrice Vaskou a lui ouvert la cave Vinapava depuis novembre, rue Coursarlon, et n'a donc pas trop d'éléments de comparaison avec le commerce du vin en centre-ville.

« Côté caviste, il y a de la place pour tout le monde »
« Je sais juste que je n'ai pas vendu une bouteille à un restaurant depuis février 2020 mais que cela démarre bien. Le but est de se faire connaître. Pour cela il faut travailler. J'ai vu des clients de Nicolas qui sont venus me voir. Bon, je n'ai jamais franchi la porte d'un Nicolas. Ça ne m'étonne pas de moi d'ailleurs. Au niveau des cavistes, il y a de la place pour tout le monde. » Même si la majorité des vins sont achetés en grande surface, Patrice Vaskou voudrait que les consommateurs choisissent un autre mode d'achat.

Juste après la place Saint-Bonnet, Jacques Flouzat ouvre son Tocsin, rue Édouard-Vaillant, les vendredis et samedi depuis bientôt onze ans. Les clients ont droit à une cave intégralement bio ou en biodynamie. « Je ne vends plus au restaurant depuis un moment, mais je propose du vin qui se rapproche du terroir. C'est une activité secondaire que je pratique par passion », avance-t-il.

Tous droits réservés à l'éditeur

www.femina.fr
Pays : France
Dynamisme : 10

Visualiser l'article

Bon plan : Monoprix lance une foire aux vins bio, avec des bouteilles vendues entre 5 et 10 €

Coup d'envoi de la foire aux vins bio de Monoprix ce 7 avril. Au menu : une soixantaine de bouteilles, proposée à des prix très attractifs.

Les températures ont beau s'apparenter à celles d'un mois de décembre, les foires aux vins de printemps ont, elles, bien démarré. Après Lidl ou Nicolas, c'est au tour de Monoprix de donner le coup d'envoi de sa traditionnelle FAV de début d'année. Sa particularité ? Elle met uniquement à l'honneur des vins issus de l'agriculture biologique. L'occasion de garnir sa cave de bonnes bouteilles à prix très doux. Cette année, Monoprix proposera du 7 au 18 avril une soixantaine de références, à des prix compris entre 5 et 10 € en moyenne. Des rouges, des blancs et des rosés, issus des quatre coins de la France, mais aussi d'autres pays, comme l'Espagne ou l'Italie seront ainsi mis en vente. A noter que les détenteurs d'une carte de fidélité bénéficieront en prime d'une remise immédiate de 30 % à valoir en caisse pour l'achat de 3 bouteilles ou plus.

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article



Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article



Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article



Foire aux vins de printemps bio, Monoprix , du 7 au 18 avril

Attention, l'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

A découvrir également : Bon plan : le Cookeo de Moulinex vendu à prix cassé sur Amazon

Tous droits réservés à l'éditeur

Centre France
LE BERRY
REPUBLICAIN

Pays : FR
Périodicité : Quotidien
OJD : 33927



Date : 07 avril 2021
Journaliste : François Lesbre

COMMERCE ■ Le caviste de la rue Mirebeau affiche toujours porte close depuis deux mois

Nicolas fermé, acheter son vin en ville

Fermée depuis fin janvier, la cave à vin Nicolas n'a pas rouvert. L'occasion de voir, avec quelques cavistes, comment se porte la vente en ville.

François Lesbre
francois.lesbre@centrefrance.com



VITRINE. Les bouteilles sont bien derrière la vitrine mais on ne peut pas rentrer depuis le 29 janvier. PH FRANÇOIS LESBRE

Une affichette est collée sur la porte de Nicolas, la cave à vin franchisée située au 19 de la rue Mirebeau, en centre-ville de Bourges, à l'angle de la rue qui mène au centre commercial Avaricum. Une feuille de format A4 indique, au feutre bleu, que le magasin est fermé pour inventaire ce vendredi 29 janvier.

Plus de deux mois ont passé et le caviste n'a toujours pas rouvert. On ne sait d'ailleurs pas vraiment si l'inventaire a été effectué.

Une offre de recrutement circule sur internet pour un poste de gérant caviste, mandataire non salarié durée indéterminée. Là, pareil, rien ne dit que le poste a été pourvu ou est sur le point de l'être.

Le site internet rappelle que l'histoire de Nicolas a commencé par l'ouverture de trois caves en 1822 à Paris. Pour ce qui est du Nicolas de Bourges cela remonte à moins loin. Il s'agit d'un des cinq cents magasins de l'enseigne en France. En l'absence d'information précise, le curseur des rumeurs s'emballe. L'enseigne, si elle ne communique pas malgré nos sollicitations, laisse entendre qu'il s'agit d'une fermeture temporaire.

Stéphane Jacquet, président de l'Ocab (Office de commerce et d'artisanat de Bourges), estime que le caviste « marchait bien. Je n'ai pas d'information sur ce plan, je sais juste que l'enseigne n'a jamais été adhérente à l'Office. C'est la politique assez classique d'une maison mère qui décide de tout, la personne s'occupant de la boutique n'étant là que pour la faire fonctionner. »

Nicolas n'est pas la seule cave à vin fermée dans le secteur. Thierry Lapoire a tenu la Cave du Soleil, rue Cambournac, pendant dix-huit ans. « Je suis arrivé au bout de l'histoire voici maintenant près de quatre ans. Je tournais en rond avec trop de temps libre, trop de frais. Depuis je fais les marchés ».

Son avis sur la fermeture, même temporaire, de Nicolas qui est situé à quelques dizaines de mètres de son ancien local ? « Ils ne font pas des vins de vignerons, des vins bios ou des vins nature comme peut le faire Vinapava qui a ouvert voilà peu de temps. »

Avec la crise sanitaire, Damien Herault, qui a repris voici onze ans la cave Crus et Cépages, avenue Marcel-Haegelen, à la sortie du centre-ville, a dû fermer l'activité restaurant. Reste le vin. « Nous voyons un mieux depuis décembre et je pense que nous avons chacun notre clientèle », estime-t-il.

Patrice Vaskou a lui ouvert la cave Vinapava depuis novembre, rue Coursarlon, et n'a donc pas trop d'éléments de comparaison avec le commerce du vin en centre-ville.

> « Côté caviste, il y a de la place pour tout le monde »

« Je sais juste que je n'ai pas vendu une bouteille à un restaurant depuis février 2020 mais que cela démarre bien. Le but est de se faire connaître. Pour cela, il faut travailler. Des clients de Nicolas sont venus me voir. Bon, je n'ai jamais franchi la porte d'un Nicolas. Ça ne m'étonne pas de moi d'ailleurs. Au niveau des cavistes, il y a de la place pour tout le monde. » Même si la majorité des vins sont achetés en grande surface, Patrice Vaskou voudrait que les consommateurs choisissent un autre mode d'achat.

Juste après la place Saint-Bonnet, Jacques Flouzat ouvre son Tocsin, rue Édouard-Vaillant, les vendredis et samedis depuis bientôt onze ans. Les clients ont droit à une cave intégralement bio ou en biodynamie. « Je ne vends plus au restaurant depuis un moment mais je propose du vin qui se rapproche du terroir. C'est une activité secondaire que je pratique par passion », avance-t-il. ■

Tous droits réservés à l'éditeur

UNION GIRONDINE
DES VINS DE BORDEAUX
Pays : FR
Périodicité : Mensuel



Date : Avril 2021
Page de l'article : p.30-31

Les réseaux de distribution en France et à l'International

Même si nous vivons aujourd'hui dans un environnement de plus en plus mondialisé, il existe, dans le secteur viticole, des réseaux bien spécifiques, selon le pays ou la région du monde où vous souhaitez commercialiser vos vins.



La grande distribution, tant en France qu'à l'étranger, reste un canal de distribution majeur.

Même si la consommation de vin en France ne cesse de décroître depuis 30 ans, ce marché reste le débouché le plus important pour les vins français (plus de 60 % de la production y est consommée). C'est le deuxième pays consommateur derrière les USA (3,7 milliards de bouteilles dans l'hexagone contre 4,7 milliards aux États-Unis - données CNIV).

En France

Ce marché ne cesse d'évoluer et ces 20 dernières années, il a vu l'émergence de nouveaux réseaux très actifs et en perpétuelle évolution.

• **La grande distribution** (50 % de parts de marché en volume) : ce secteur est dominé par 6 principaux intervenants : Carrefour, Leclerc, Auchan, Casino, Intermarché et Système U auxquels il faut rajouter le hard discount représenté par Aldi et Lidl, en forte progression ces dernières années.

On compte plus de 40 000 supermarchés en France. Chaque chaîne possède des acheteurs vin (par région). Ceux-ci traitent les achats de produits référencés à l'année et gèrent également les sélections pour les Foires aux Vins (Printemps et Automne). Selon les enseignes, il est également possible de traiter directement avec certains magasins pour une petite partie de l'assortiment.

Dans ce secteur, il faut également intégrer la distribution spécialisée Bio (Biocoop, La Vie Claire et de très nombreux indépendants).

• **Le CHR** (30 % de part de marché en volume – hors Covid...) : ce secteur, malheureusement très impacté par la crise sanitaire actuelle, n'en reste pas moins un vecteur très important de distribution des vins en France. Il existe quelques groupes de grande taille dans notre pays (Bertrand, Agapes, Area pour la restauration, Accor, Ibis, Campanile pour l'hôtellerie) mais la grande majorité des vins est distribuée auprès de restaurants indépendants.

Il est possible de travailler ce secteur en direct dans sa région de production mais habituellement, les producteurs utilisent les services d'agents commissionnés ou VRP (salariés) pour ce travail très chronophage. Selon la taille de l'entreprise, un agent par Département ou groupe de département, par ville pour les plus grosses structures est nécessaire.

• **La vente au domaine** (10 % de part de marché en volume – hors Covid) : autre secteur très impacté par la crise actuelle. Autrefois délaissé par les producteurs, c'est devenu un vecteur de commercialisation très important, surtout dans les régions très touristiques. Il peut atteindre près de 50 % des ventes chez certains d'entre eux, avec une politique forte de commercialisation locale. Il permet, certes, de mieux valoriser sa production, mais il nécessite des investissements et beaucoup de temps.

Aujourd'hui, il faut également être novateur pour attirer les clients et proposer des activités œnotouristiques sur son domaine pour faire venir le visiteur de passage.

• **Vente chez le caviste** ou **site en ligne** (10 % de part de marché en 2019, mais en très forte progression en 2020).

Ce secteur n'a pas connu la crise en 2020, bien au contraire. En plus des cavistes indépendants ou franchisés (Intercaves, Cavavin, Nicolas, NYSA, V&B...), la vente en ligne a explosé ces dernières années (500 millions d'euros en 2019. Beaucoup plus en 2020).

Tout le monde s'y met : les vignerons, la grande distribution, les cavistes et bien entendu, les spécialistes.

Il existe plusieurs types de distribution :

- Des boutiques « *traditionnelles* » en ligne, avec un très grand choix (Vinatis, Wineandco, les grandes franchises de cavistes) ;
- Les boutiques de vignerons ou les ventes à la propriété (TWIL, Les Grappes...) ;
- Les ventes privées : 1 Jour 1 Vin, VeePee...
- Les box / abonnements : Le Petit Ballon, My Vitibox...
- Vivino : application pour noter les vins du monde qui commercialise également en ligne.

• **Les réseaux de niche**

Il existe d'autres réseaux de distribution, beaucoup plus petits mais à ne pas oublier :

- Les comités d'entreprise ;
- Les métiers de bouche qui commercialisent du vin sur leur lieu de vente : boucherie, boulangerie, épicerie de village, traiteur...
- Les magasins Duty-Free.

Tous droits réservés à l'éditeur

A l'international

La distribution internationale (35 à 40 % des volumes produits en France) se concentre sur 10 pays, qui assurent 70 % de la consommation mondiale : États-Unis, Royaume-Uni, Allemagne, Chine, Belgique, Japon, Pays-Bas, Canada sont, dans l'ordre de volume, les principaux pays de destination de nos vins.

Il faut distinguer les *« pays ouverts »* et les *« pays à monopole »* pour bien aborder sa prospection.

• Les Pays à Monopole

Sur ces pays (ou États pour les USA et l'Inde / Provinces pour le Canada), la distribution de vin est entièrement gérée par le gouvernement local au travers de magasins lui appartenant ou contrôlé par lui.

Sur tous ces marchés, il convient de travailler avec un agent local qui gérera les relations avec les monopoles et appuiera la distribution de vos vins une fois listés et importés.

En Europe, la Suède (Systembolaget), la Norvège (Vinmonopolet) et la Finlande (Alko) sont gérés par des monopoles. Sur ces pays, les particuliers doivent impérativement acheter leur vin dans les succursales des monopoles.

Il est par contre possible de vendre à des importateurs locaux pour la vente en CHR exclusivement.

• En Amérique du Nord



Photo Chapay / Pixabay

Dans toutes les provinces du Canada, et dans 17 États des USA, des monopoles assurent la distribution des vins.

- Au **Canada**, chaque province possède son monopole.

Néanmoins, certaines sont très strictes : Québec (SAQ), Ontario (LCBO) avec des ouvertures à la GD ces dernières années, d'autres ont un peu ouvert à la distribution (Colombie Britannique, BCLDB ; Nova Scotia, NSLC) et d'autres où il y a libre concurrence (Alberta, AGLC).

- **Aux États-Unis** : dans 17 états, la distribution est plus ou moins contrôlée. La Pennsylvanie, l'Utah et l'Alabama sont les plus stricts. Les autres états sont complètement ouverts à la concurrence.

• En Asie

- En **Inde**, il existe trois types de marchés :

• Les états *« libres »* où le rôle du gouvernement est limité : Maharashtra (Mumbai), Goa, West Bengal (Calcutta) entre autres.

• Les États dits de *« ventes aux enchères »* : le gouvernement local vend aux enchères des licences temporaires à des intervenants privés : Rajasthan, Punjab entre autres.

• Les marchés *« étatiques »* : vente soit dans les magasins du monopole, soit dans des magasins licenciés par l'État. Delhi, Kerala, Taminaldu.

• Les Pays ouverts :

Ces marchés sont ouverts à la concurrence. Selon les destinations, des droits de douane plus ou moins importants peuvent être appliqués à l'entrée. On distinguera deux types de destination :

- **Le marché européen** : la distribution y est organisée comme en France avec les mêmes réseaux. Il est possible de travailler directement avec des importateurs, des cavistes et même des restaurants. Toutefois, pour de petites structures, il peut être intéressant de travailler avec un agent commissionné spécialisé sur le pays de destination. Avantages : il possède de nombreux contacts directs, il vous évite des frais de déplacement trop importants, il ne vous coûte que le montant de sa commission. Inconvénients : il ne vend pas que vos vins, donc vous devez avoir confiance dans sa propension à présenter vos vins à ses contacts.

- **Le grand export** (Amérique du Nord, Centrale, du Sud, Asie, Océanie, Afrique, Moyen-Orient). Sur ces marchés, il est également possible de travailler directement avec un importateur, parfois, selon le pays, avec un caviste ou restaurant autorisé à importer (aux USA il est obligatoire de passer par un importateur licencié). Sur ces destinations, il est toutefois préférable, pour les petites structures, d'utiliser les services d'un agent commissionné.w

Tous droits réservés à l'éditeur

Les Echos

Pays : FR
Périodicité : Quotidien
OJD : 122744





Date : 06 avril 2021
Page de l'article : p.10-11
Journaliste : Marie-Josée Cougard

ENTREPRISES

Comment InVivo veut devenir un géant mondial du vin

BOISSONS

La plus grosse union de coopératives céréalières en France a absorbé Vinadeis, le premier groupe coopératif viticole.

La nouvelle entité, Cordier by InVivo, vise le peloton de tête mondial du vin d'ici à 2030.

Marie-Josée Cougard
@CougardMarie

InVivo n'en finit pas de se transformer. Après être s'être implanté dans la jardinerie avec Gamm Vert, Jardiland et Delbard, avoir mis la main sur un gros morceau du négoce céréalier en achetant le groupe Soufflet, cette union de 202 coopératives céréalières a l'ambition de figurer dans le top cinq mondial du vin d'ici à 2030. Aux côtés des Américains Gallo, Constellation Brands, du Français Castel (Nicolas) et de l'Australien Treasury Wines (Penfolds)...

La stratégie s'est enclenchée en 2015, quand InVivo entre dans le secteur du vin en s'offrant le négociant bordelais Cordier. Un premier pas suivi de multiples opérations de croissance externe – parmi lesquelles Café de Paris, vendu par Pernod Ricard et Vinadeis, ex-Val d'Orbieu, qui réunit les dix plus grosses coopératives du Languedoc-Roussillon. A ce jour, la branche vin d'InVivo, une SAS rebaptisée « Cordier by InVivo », totalise un chiffre d'affaires de 500 millions d'euros dans le vin et dit viser le milliard à horizon 2030.

« *D'ici là, nous avons du pain sur la planche* », prévient le directeur général d'InVivo, Thierry Blandinières. Le gros des volumes produits par le groupe est actuellement vendu autour de 3 euros. « *L'objectif est de*

Tous droits réservés à l'éditeur

Les Echos

Pays : FR
Périodicité : Quotidien
OJD : 122744

Date : 06 avril 2021
Page de l'article : p.10-11
Journaliste : Marie-Josée Cougard

faire en sorte que le tiers de la production puisse être vendu à 10 euros d'ici cinq ans, contre 5 % aujourd'hui », sachant que les trois quarts des vins sont proposés entre 3 et 10 euros dans la grande distribution.

Conversion au bio comme source de différenciation

Les viticulteurs du groupe vont devoir monter en gamme et améliorer la vinification en empruntant les voies auxquelles les consommateurs sont devenus sensibles. « *Nous allons travailler en amont à l'amélioration de la qualité des sols, au zéro pesticides, pour nous rapprocher de l'agriculture régénératrice* », explique Thierry Blandinières. Les conversions au bio, « *une vraie source de différenciation* », sont la priorité. « *Les producteurs y sont sensibles. Le climat sec dans le sud de la France facilite l'évolution dans ce sens. Les rosés de Provence sont 100 % bio. Pourquoi pas les Corbières ?* », s'interroge le directeur général d'InVivo.

Le quart des viticulteurs du groupe en Languedoc sont déjà passés en bio. L'objectif d'InVivo est que la moitié se convertisse. Au passage, InVivo entend « structurer » le tissu coopératif viticole « extrêmement atomisé » qu'il contrôle, en développant des contrats de long terme assortis de cahiers des charges exigeants. « *Le seul moyen d'asseoir les marques est de garantir une qualité et une régularité de production* », explique Philippe Leveau, directeur général délégué de Cordier.

Restructuré, « *enrichi des outils industriels et du savoir-faire apportés par Vinadeis et Café de Paris* », des services à la distribution, des capacités à gérer les stocks, Cordier veut surtout se concentrer sur le marché français, où il réalise 70 % de son chiffre d'affaires. Il dispose d'une gamme complète de vins, des pétillants (Café de Paris et Canei) aux vins tranquilles, en passant par les wine seltzers, le bio et les grands crus de sa filiale Mestrezat. ■

Tous droits réservés à l'éditeur

Date : 05/04/2021
Heure : 10:09:09
Journaliste : Fabien Dezé

jnews-france.fr
Pays : France
Dynamisme : 390

Visualiser l'article

Yvelines. Vaux-sur-Seine : Thierry collecte les bouchons pour l'association France Cancer

Visuel indisponible

Créée à Cannes (Alpes-Maritimes) en 2003, **l'association France Cancer** finance la recherche contre la maladie grâce à la **récupération bénévole des bouchons en liège ou synthétiques.**

En région parisienne, c'est **un habitant de Vaux-sur-Seine (Yvelines) , Thierry Chefdeville** , qui est chargé d'organiser la collecte des bouchons.

J'ai commencé à les collecter il y a quinze ans pour les cavistes Nicolas. Et cela fait maintenant près de dix ans que je collabore avec France Cancer.

Cependant, au cours de ces dernières années, Thierry Chefdeville n'a pas réalisé d'envois de ces fameux bouchons, faute notamment de points de collecte.

Pour que cela soit rentable, il faudrait envoyer au minimum une tonne au recycleur qui est situé à Bordeaux. J'ai vraiment envie de mettre quelque chose en place. Si tout le monde se prend au jeu, il y aura moyen je pense de faire des envois tous les six mois.

Le nerf de la guerre pour le Vauxois est d'ouvrir des points de collecte. Pour l'instant, ces derniers sont avant tout situés dans les villages alentour : Vaux-sur-Seine, Triel, Évecquemont, Vernouillet, Gargenville…

648 kilos de bouchons envoyés au recycleur en février
« Cela va dans le bon sens, assure toutefois Thierry Chefdeville. Le premier adjoint au maire de Juziers s'est senti concerné par le sujet et il y a donc une collecte qui a été mis en place en mairie depuis décembre. Récemment, il y a aussi un restaurateur de Paris qui m'a ramené 84 kilos de bouchons. Tout cela m'a permis d'envoyer 648 kilos de bouchons en liège au recycleur en février. »

Vendus à des recycleurs, les bouchons sont ensuite transformés en panneaux d'isolation acoustique et thermique. L'argent obtenu permet à France Cancer de financer les travaux des chercheurs de l'INSERM à Nice et du CNRS de Sophia-Antipolis.

Outre les bouchons, l'association vend également des serre-masques fabriqués à partir de bouchons synthétiques recyclés.

« Ils sont vendus 2,50 € l'unité. Cela évite la buée sur les lunettes et soulage les gens qui se plaignent d'avoir mal aux oreilles à cause du port du masque toute la journée. » Ce petit outil est en vente dans trois dépots à Vaux-sur-Seine.

Pratique
Si vous conservez les bouchons ou souhaitez ouvrir un point de collecte, contacter Thierry Chefdeville au 06 86 28 16 93.

Tous droits réservés à l'éditeur

LADEPECHE.fr

www.ladepeche.fr
Pays : France
Dynamisme : 90

Visualiser l'article

Toulouse : des rues noires de monde à cause du rush dans les boutiques avant le confinement

Ce samedi, rue Alsace-Loraine à Toulouse, la foule était dense avec des chalands en quête d'un ultime shopping avec le confinement.

Dernière après-midi shopping avant le nouveau confinement qui débute ce soir, samedi 3 avril. À Toulouse, il y avait un monde fou dans les rues. Et les files d'attente s'allongeaient devant les magasins.

À ceux qui cherchaient un peu de compagnie à la veille de ce nouveau confinement, c'est dans les rues de Toulouse qu'il fallait être ce samedi après-midi. Des rues noires de monde où avaient convergé des chalands en quête d'un ultime shopping avant une nouvelle fermeture des magasins jugés non-essentiels.

Parmi ces consommateurs, certains étaient venus d'assez loin, comme Martine et Marie, qui ont pris le train depuis Cahors, ce matin. « On est surprises par le monde, reconnaissent ces Lotoises, visiblement très satisfaites de leurs achats. «On n'avait besoin de rien mais on a acheté chaussures, pantalons, hauts, maillots de bain, bijoux,… La totale quoi ! », détaillent la mère et la fille, en rigolant.

Enrique et Cristina, quant à eux, arrivent tout droit de Villemeur « pour acheter des pantalons et des T-shirts » à Primark, où la queue fait le tour du magasin. « En semaine, je travaille dans le bâtiment. J'avais besoin de vêtements avant la fermeture, je n'ai pas pu faire autrement que de venir aujourd'hui », explique le jeune homme.

Johan est venu de Léguevin, « en famille », pour faire les boutiques.« On s'est dit qu'on allait faire un petit tour en ville mais on ne s'attendait pas à autant de monde. On était dans la rue Saint-Rome et c'est blindé », glisse-t-il.

A lire aussi : Reconfinement : des kilomètres de bouchon vers le Pas-de-la-Case et le Perthus ce samedi

" Il y a beaucoup de monde, c'est trop"

Rue Saint-Rome, justement, où la foule ne désemplit avec des files d'attente qui se forment devant les magasins. Pierre, 26 ans, patiente devant la boutique Courir. « Ce soir, on fête l'anniversaire de deux copains et c'est moi qui suis de corvée de cadeaux. C'est pour ça que je suis là, sinon je ne serais pas sorti. Il y a beaucoup de monde, c'est trop, on dirait qu'on va être confiné pour 5 ans ».

Eux aussi sont sortis ce samedi parce qu'ils n'avaient pas le choix. Adam et Imane vont se marier vendredi prochain, « on termine nos achats aujourd'hui », expliquent-ils, en montrant un sachet rempli de chaussures, maquillage.

Pour Sandrine, qui attend devant Bershka, « c'est normal qu'il y ait autant de monde. Vu que les centres commerciaux sont fermés, tout le monde converge en centre-ville ». Elle est là pour échanger des vêtements pour sa fille «sinon je serais restée à la maison ».

À deux pas de là, Emma patiente devant le magasin «Nicolas ». «Demain, c'est Pâques et je voudrais être conseillée sur une bouteille de vin », dit-elle, tout en restant indifférente à l'effervescence qui anime les

059oR0BHI7ot5wuJR8suLDMYnr-SgRMRyGsZIbdL38Z5GpSCk2trkEBQQYhv36SbhfxO-T3fT6iHiCd1kBgbsFAODE3

Tous droits réservés à l'éditeur

LADEPECHE.fr

www.ladepeche.fr
Pays : France
Dynamisme : 90

Visualiser l'article

boutiques de prêt-à-porter. « Je n'ai pas envie de faire de shopping dans l'immédiat vu qu'on ne peut rien faire » glisse-t-elle, avec sagesse.



DDM - S.V.

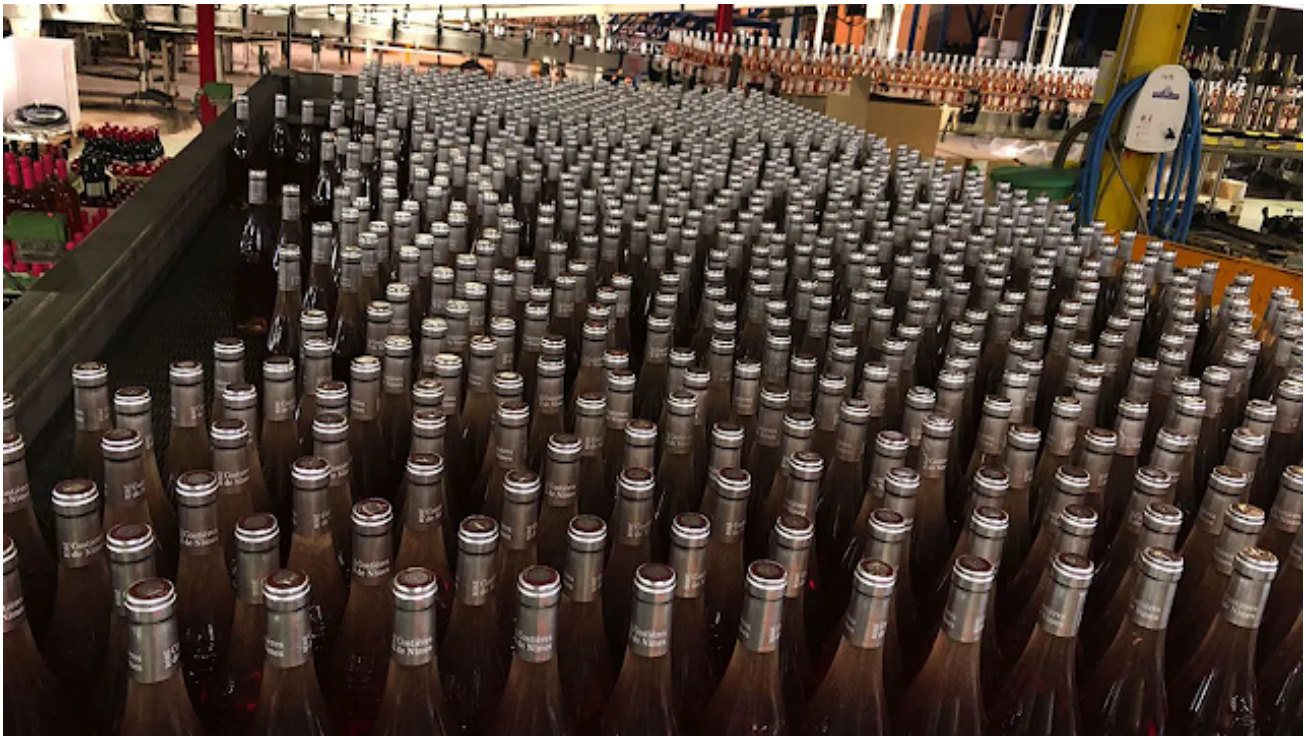
059oR0BHI7ot5wuJR8suLDMYnr-SgRMRyGsZlbdL38Z5GpSCk2trkEBQQYhv36SbhfxO-T3fT6iHiCd1kBgbsFAODE3

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

Comment InVivo veut devenir un géant mondial du vin

InVivo, la plus grosse union de coopératives céréalières en France, a finalisé l'absorption de Vinadéis (ex Val d'Orbieu), le premier groupe coopératif viticole par sa branche vin. La nouvelle entité de droit privé, « Cordier by InVivo » a l'ambition de doubler son chiffre d'affaires à 1 milliard d'euros d'ici 2030 et d'entrer dans le peloton de tête mondial du vin à cet horizon.



La stratégie s'est enclenchée en 2015, quand InVivo entre dans le secteur du vin en s'offrant le négociant bordelais Cordier.
InVivo n'en finit pas de se transformer. Après être s'être implanté dans la jardinerie avec Gamm Vert, Jardiland et Delbard, après avoir mis la main sur un gros morceau du négoce céréalier en achetant le groupe Soufflet , cette union de 202 coopératives céréalières a maintenant l'ambition de figurer dans le top cinq mondial du vin d'ici 2030. Aux côtés des américains Gallo, Constellation, du français Castel (Nicolas) et de l'Australien Treasury Wines (Penfolds)…
La stratégie s'est enclenchée en 2015, quand InVivo entre dans le secteur du vin en s'offrant le négociant bordelais Cordier. Un premier pas suivi de multiples opérations de croissance externe - parmi lesquelles Café de Paris vendu par Pernod Ricard et Vinadeis, ex-Val d'Orbieu , qui réunit les dix plus grosses coopératives du Languedoc-Roussillon. A ce jour, la branche vin d'InVivo, une SAS rebaptisée « Cordier by InVivo », totalise un chiffre d'affaires de 500 millions d'euros dans le vin et dit viser le milliard à horizon 2030.
Zéro pesticides, qualité de sols, Bio
« D'ici là, nous avons du pain sur la planche », prévient Thierry Blandinières, le directeur général d'InVivo. Le gros des volumes produits par le groupe sont actuellement vendus autour de 3 euros. « L'objectif est de faire

Tous droits réservés à l'éditeur

en sorte que le tiers de notre production puisse être vendu à 10 euros d'ici cinq ans, contre 5 % aujourd'hui », sachant que les trois quarts des vins sont proposés entre 3 et 10 euros dans la grande distribution.
Pour y parvenir, les viticulteurs du groupe vont devoir monter en gamme et améliorer la vinification en empruntant les voies auxquelles les consommateurs sont devenues sensibles. « Nous allons travailler en amont à l'amélioration de la qualité des sols, au zéro pesticides pour nous rapprocher de l'agriculture régénératrice », explique Thierry Blandinières. Les conversions au bio, « une vraie source de différenciation », sont la priorité du groupe. « Les producteurs y sont sensibles. Le climat sec dans le sud de la France facilite l'évolution dans ce sens. Les Rosés de Provence sont 100 % bio. Pourquoi pas les Corbières ? », s'interroge le directeur général d'InVivo.
Le quart des viticulteurs du groupe en Languedoc sont déjà passés en bio. L'objectif d'InVivo est que la moitié se convertisse. Au passage, InVivo entend « structurer » le tissu coopératif viticole « extrêmement atomisé » qu'il contrôle, en développant des contrats de long terme assortis de cahiers des charges exigeants. « Le seul moyen d'asseoir les marques est de garantir une qualité et une régularité de production », explique Philippe Leveau, directeur général délégué de Cordier.
Restructuré, « enrichi des outils industriels et du savoir faire apportés par Vinadeis et Café de Paris », des services à la distribution, des capacités à gérer les stocks, Cordier veut surtout se concentrer sur le marché français, où il fait 70 % de son chiffre d'affaires. Il dispose d'une gamme complète de vins, des pétillants (Café de Paris et Canei) aux vins tranquilles, en passant par les wine-seltzers, le bio et les grands crus de sa filiale Mestrezat.

Source : https://www.lesechos.fr/

Tous droits réservés à l'éditeur

LesEchos.fr

Date : 02/04/2021
Heure : 07:53:58
Journaliste : Marie-Josée Cougard

www.lesechos.fr
Pays : France
Dynamisme : 73

Visualiser l'article

Comment InVivo veut devenir un géant mondial du vin

InVivo, la plus grosse union de coopératives céréalières en France, a finalisé l'absorption de Vinadéis (ex Val d'Orbieu), le premier groupe coopératif viticole par sa branche vin. La nouvelle entité de droit privé, « Cordier by InVivo » a l'ambition de doubler son chiffre d'affaires à 1 milliard d'euros d'ici 2030 et d'entrer dans le peloton de tête mondial du vin à cet horizon.



La stratégie s'est enclenchée en 2015, quand InVivo entre dans le secteur du vin en s'offrant le négociant bordelais Cordier. (Caroline Galmard)

InVivo n'en finit pas de se transformer. Après être s'être implanté dans la jardinerie avec Gamm Vert, Jardiland et Delbard, après avoir mis la main sur un gros morceau du négoce céréalier en achetant le groupe Soufflet , cette union de 202 coopératives céréalières a maintenant l'ambition de figurer dans le top cinq mondial du vin d'ici 2030. Aux côtés des américains Gallo, Constellation, du français **Castel** (Nicolas) et de l'Australien Treasury Wines **(Penfolds)**…

La stratégie s'est enclenchée en 2015, quand InVivo entre dans le secteur du vin en s'offrant le négociant bordelais Cordier. Un premier pas suivi de multiples opérations de croissance externe - parmi lesquelles Café de Paris vendu par Pernod Ricard et Vinadeis, ex-Val d'Orbieu , qui réunit les dix plus grosses coopératives

Tous droits réservés à l'éditeur

du Languedoc-Roussillon. A ce jour, la branche vin d'InVivo, une SAS rebaptisée « Cordier by InVivo », totalise un chiffre d'affaires de 500 millions d'euros dans le vin et dit viser le milliard à horizon 2030.

Zéro pesticides, qualité de sols, Bio

« D'ici là, nous avons du pain sur la planche », prévient Thierry Blandinières, le directeur général d'InVivo. Le gros des volumes produits par le groupe sont actuellement vendus autour de 3 euros. « L'objectif est de faire en sorte que le tiers de notre production puisse être vendu à 10 euros d'ici cinq ans, contre 5 % aujourd'hui », sachant que les trois quarts des vins sont proposés entre 3 et 10 euros dans la grande distribution.

Pour y parvenir, les viticulteurs du groupe vont devoir monter en gamme et améliorer la vinification en empruntant les voies auxquelles les consommateurs sont devenues sensibles. « Nous allons travailler en amont à l'amélioration de la qualité des sols, au zéro pesticides pour nous rapprocher de l'agriculture régénératrice », explique Thierry Blandinières. Les conversions au bio, « une vraie source de différenciation », sont la priorité du groupe. « Les producteurs y sont sensibles. Le climat sec dans le sud de la France facilite l'évolution dans ce sens. Les Rosés de Provence sont 100 % bio. Pourquoi pas les Corbières ? », s'interroge le directeur général d'InVivo.

Le quart des viticulteurs du groupe en Languedoc sont déjà passés en bio. L'objectif d'InVivo est que la moitié se convertisse. Au passage, InVivo entend « structurer » le tissu coopératif viticole « extrêmement atomisé » qu'il contrôle, en développant des contrats de long terme assortis de cahiers des charges exigeants. « Le seul moyen d'asseoir les marques est de garantir une qualité et une régularité de production », explique Philippe Leveau, directeur général délégué de Cordier.

Restructuré, « enrichi des outils industriels et du savoir faire apportés par Vinadeis et Café de Paris », des services à la distribution, des capacités à gérer les stocks, Cordier veut surtout se concentrer sur le marché français, où il fait 70 % de son chiffre d'affaires. Il dispose d'une gamme complète de vins, des pétillants (Café de Paris et Canei) aux vins tranquilles, en passant par les wine-seltzers, le bio et les grands crus de sa filiale Mestrezat.

Tous droits réservés à l'éditeur

la Champagne viticole
Pays : FR
Périodicité : Mensuel

Date : Avril 2021
Journaliste : Alain Julien

commercialisation

CHAMPAGNE MARKET TRENDS #3

L'e-commerce : un vecteur de croissance incontournable pour le champagne



« La crise sanitaire de 2020 en France a accéléré la baisse des ventes de vin et de champagne mais a créé un appel d'air pour leur digitalisation. »
Cabinet Vertone

La crise de la Covid a démultiplié les achats sur Internet et le champagne s'ancre dans cette tendance avec une croissance des ventes en ligne qui a même surclassé celle des autres appellations. Pour les experts interrogés lors du 3e opus du Champagne Market Trends organisé par le Comité Champagne, ces habitudes de consommation vont perdurer. La Toile devient un lieu de distribution incontournable pour les producteurs.

Entre 2014 et 2019, le e-commerce affiche un chiffre d'affaires en hausse de 60 %. Près de 85 % des Français achètent sur Internet et presque autant se renseignent sur la Toile avant de se rendre dans un magasin. En 2020, crise sanitaire et confinements ont fait bondir les ventes en ligne de 30 % pour atteindre 13,4 % du total du commerce de détail, selon la Fédération de l'e-commerce.

Dans ce contexte que tous les experts estiment irréversible : « Il convient d'être au moins présent en ligne pour être considéré dans les options d'achat du consommateur, y compris pour les achats qui se font encore en magasin », ont expliqué Youssef Drissi et Frédéric Estève du cabinet de conseil en stratégie et management Vertone, lors de leur intervention à l'événement du Comité Champagne le 16 mars dernier, proposé cette année en visioconférence.

Du temps et des ressources

Selon eux, pour un producteur de champagne, le minimum requis est d'avoir au moins un site vitrine « pour raconter son histoire, présenter ses produits et donner aux consommateurs les moyens d'entrer en contact avec lui ». Mais cela n'est pas suffisant, pour être visible sur Internet il faut être référencé sur les moteurs de recherche, être présent sur les réseaux sociaux, faire des campagnes d'e-mailing ou encore apparaître dans les guides en ligne. L'e-commerce ne s'improvise pas.

En 2019, la part du vin dans les achats en ligne représentait 10 % pour un chiffre d'affaires d'environ 500 M€ (entre 100 et 150 M€ pour le champagne). Une part encore modeste mais qui a progressé de 26% par an entre 2014 et 2019, alors que la vente totale de vin a reculé de 3 % sur la même période. Pour les experts de Vertone, la crise de la Covid a clairement « donné un nouvel élan au e-commerce du vin et démocratisé la pratique de consommation en ligne. » Pour 2020, les achats de vins sur la Toile ont généré un chiffre d'affaires de plus de 600 M€, en hausse de 22 % par rapport à 2019 (soit le double des autres secteurs confondus).

Quant au champagne, sa croissance en ligne est également au rendez-vous et dépasse celle des autres appellations. Sur la Toile, il est proposé par 9 sites sur 10 (dont certains entièrement dédiés comme Plus de Bulles) et s'il ne représente que 5 à 7 % de l'inventaire global, il couvre 84 % de l'offre des vins effervescents. La plupart des sites affichent des champagnes de vignerons et de maisons pour un prix médian de 43 euros la bouteille (45 % de l'offre est entre 25 et 50 euros).

« Le e-commerce continuera à être le vecteur de croissance du marché dans les prochaines années, porté par une adoption de plus en plus forte des consommateurs, l'émergence d'acteurs dominants et des innovations comme la vente sur les réseaux sociaux », prévient le cabi-

Tous droits réservés à l'éditeur

Pays : FR
Périodicité : Mensuel

Date : Avril 2021
Journaliste : Alain Julien

L'e-commerce du vin en France

Les pure players spécialistes 40%

- E-cavistes.
- Box/abonnements.
- Ventes privées spécialisées dans le vin.
- Sites d'enchères en ligne.

Les pure players généralistes 17%

- Les e-commerçants généralistes (Cdiscount, Amazon...), qui vendent en direct mais offrent également des corners à des distributeurs tiers (marketplace e-commerce)
- Les sites de vente privée généralistes (Veepee...), qui organisent des ventes événementielles pour leurs abonnés.

Les grandes surfaces alimentaires 38%

Sites marchands des enseignes alimentaires distribuant principalement via le « Drive ».
Certaines enseignes ont également créé des sites dédiés spécialisés en vin (lidl-vins.fr, macave.leclerc...).

Les cavistes physiques 3%

Acteurs historiques développant leur propre site de vente en ligne.
Cavistes appartenant à un réseau de franchisés comme Nicolas ou cavistes indépendants.

Les producteurs en direct 2%

- Site e-commerce personnel.
- Marketplaces de producteurs regroupant plusieurs metteurs en marché ou fabricants mais où chacun possède un espace dédié.

Sources : Cabinet Vertone/CIVC

net de conseil en précisant que l'analyste des marché en ligne Xerfi « prévoit une croissance supérieure à 10 % par an pour atteindre 780 M€ en 2023 ».

Se lancer dans le commerce enligne n'est pas anodin et nécessite d'y consacrer du temps et des ressources. Les intervenants ont pointé deux modèles possibles pour qui voudrait investir le web : l'e-commerce direct ou l'e-retail.

- L'e-commerce direct permet de digitaliser sa vente directe depuis son domaine, d'avoir un relais de croissance en touchant un nouveau public et de constituer sa propre base de données clients. La contrainte étant d'être en capacité de gérer toute la chaîne logistique, de la prise de commande jusqu'à l'envoi en passant par le stockage, le marketing de son site et le service après-vente. Il convient également d'avoir une grille tarifaire cohérente entre ses clients et ses revendeurs.

Investir dans le marketing digital

Le producteur peut également ouvrir son espace de vente sur une marketplace dédiée comme « Les Grappes » qui lui épargnera seulement la gestion et la maintenance du site internet. A savoir que les marketplaces de vente en direct facturent une commission d'environ 20 % sur les transactions, incluant éventuellement la livraison.
D'une manière générale, la visibilité de son site (acquisition de trafic) représente 15 à 20 % du prix d'une commande, la livraison environ 10 % et la logistique de 5 à 10 %, sans oublier le temps consacré aux mails, aux réseaux sociaux et à l'enrichissement de ses pages web.

- L'e-retail ou la vente via des partenaires distributeurs en ligne comme IDealwine ou Plus de Bulles. Cette option permet d'écouler du volume en profitant de la croissance online de l'opérateur et d'accroître sa notoriété. Dans ce cas de figure, le producteur vend et livre au distributeur un volume conséquent de bouteilles, ce dernier ayant en charge la mise en vente et toute la logistique afférente.
Autre opportunité : la vente éphémère ou la vente privé via Le Petit Ballon par exemple. Là, le distributeur réserve une quantité de bouteilles sans achat ferme et le producteur livrera la quantité vendue à la fin de l'opération.
Un distributeur en ligne prend généralement entre 30 à 35 % de marge brute pour couvrir les coûts de la vente online.

Quel modèle pour un vigneron ? Cela dépend bien sûr du volume de sa production et de ses marchés habituels. « L'e-commerce direct est une opportunité pour se constituer un nouvel actif avec une base clients qui a de la valeur dans la durée », ont souligné Youssef Drissi et Frédéric Estève en insistant sur la nécessité d'y consacrer du temps et des ressources. En revanche selon eux, vendre via à un e-commerçant peut paraître relativement plus facile d'accès mais il faut bien le choisir et avoir le volume en conséquence. Dans les deux cas, le vigneron se devra d'investir dans le marketing digital pour se distinguer et ne pas être noyé dans l'offre pléthorique. ■

Alain Julien

MIEUX CONNAÎTRE SES CLIENTS



Le Champagne Market Trends a été également l'occasion pour le Comité Champagne de dévoiler sa dernière étude qui dresse une cartographie des consommateurs de champagne. Huit profils de consommateurs y sont décryptés.
Chaque profil dresse le portrait-robot d'un consommateur type. On y découvre la manière dont il perçoit le champagne, ses habitudes d'achat et les émotions ou les expériences qu'il recherche. L'étude permet de mieux comprendre les marchés, mieux informer les prescripteurs et valoriser le champagne en s'adressant à « l'imaginaire » des amateurs. « Il faut faire rêver le consommateur. Si nous restons dans des discours trop rationnels ou techniques, le consommateur fera des choix rationnels. Et entre un champagne et un concurrent, le prix risque d'être un facteur déterminant. Ces profils peuvent aider le producteur à créer un lien émotionnel plus durable avec ses clients », explique Gaëlle Egoroff, directrice valorisation de l'appellation au Comité Champagne.
L'étude complète est à retrouver sur l'extranet du Comité Champagne.

Tous droits réservés à l'éditeur



MAGASINS

Omnicom
Public
Relations
Group

NICOLAS
DEPUIS 1822
Nous prenons soin de vos vins

www.ville-colomiers.fr
Pays : France
Dynamisme : 0

Visualiser l'article

Catégorie(s) : Economie sociale et solidaire

La Ville de Colomiers soutient le commerce local et recense les commerçants ouverts ou proposant de la vente en ligne ou à distance
Catégorie(s) : Economie sociale et solidaire

Cliquez ici pour en savoir plus sur cette opération.

Commerçants, faites-vous connaitre
Pour signaler vos modalités d'ouverture ou de vente en ligne et à distance pendant le confinement, cliquez ici

RESTAURATION
Les restaurants, pizzerias et food-truck proposent de la vente à emporter pendant le confinement.

RESTAURANTS - BRASSERIES

MINJAT ! RESTAURANT
2-4 AVENUE ANDRE-MARIE AMPERE
05 82 08 30 73
www.minjat.com
A EMPORTER & LIVRAISON

BRASSERIE CARRE VERT
12 AVENUE ANDRE-MARIE AMPERE
05 61 84 52 04
www.brasserie-du-carre-vert.fr
FERME

BEEF SALOON
5 CHEMIN DE NAUDINATS
05 34 57 44 18
www. lebeefsaloon.fr
A EMPORTER

BRASSERIE RESTAURANT L'ARMURIE
28 ESPLANADE DES RAMASSIERS
05 61 50 51 65
brasserie-armurier.fr/
A EMPORTER

RESTAURANT LES MAROTS
4 ALLÉE DE LA NESTE
05 61 71 43 09
www.restaurantlesmarots.fr/
A EMPORTER

LES VI NATIONS

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

12 RUE D'AUCH
05 61 78 92 18
www.brasserie-6nations-31.com
A EMPORTER

LE PETIT BISTROT
19 PLACE OCCITANIE
06 37 70 29 52
facebook.com/lepetitbistrotcolomiers
A EMPORTER & LIVRAISON

FRIENDLY AUBERGE
32 RUE GILET
05 61 42 37 42
www.friendly-auberge.com
A EMPORTER & LIVRAISON midi et soir

BRASSERIE L'AIRBUS
3 RUE DU CENTRE
05 31 54 25 25
www.brasserie-airbus.com
A EMPORTER & LIVRAISON

DES ROSES ET DES ORTIES
CHEMIN DE GRAMONT
05 61 15 55 55
www.desrosesetdesorties.com
A EMPORTER

LE CANARD SUR LE TOIT
58 CHEMIN DE LA SALVETAT
05 61 30 37 83
www.canardsurletoit.com
A EMPORTER

MENTHE A L'EAU
1 PLACE DES FETES
06 25 54 07 15
www.brasserie-menthealeau.fr
A EMPORTER & LIVRAISON

AU SEL FOU
4 RUE ANTOINE LAVOISIER
05 34 52 60 97
www.o-sel-fou.business.site
FERME

LE COSY
3 ALLÉE DU ROUERGUE

Tous droits réservés à l'éditeur

05 61 78 36 32
www.cosyrestaurantcolomiers.fr
FERME

SADOURNY CAFE
PLACE ALEX RAYMOND
05 61 26 10 47
wwwadourny-cafe.fr
FERME

LES OIES SAUVAGES
14 ALLÉE DE LA FONTAINE
05 61 30 28 09
wwwestaurant-lesoiessauvages.fr
FERME

BISTROT L'ESPLANADE
4 ESPLANADE FRANÇOIS MITTERAND
05 61 78 92 92
FERME

PIZZERIAS

PIZZA ROBERT
101 RUE GILET
05 61 78 63 82
www.pizzarobert.com
A EMPORTER & LIVRAISON

LA BOITE A PIZZA
4 PLACE DE LA BASCULE
05 61 16 61 16
www.laboiteapizza.com/colomiers/restaurant
A EMPORTER & LIVRAISON

PIZZA BONICI
4 PLACE DU LIORAN
05 34 26 36 18
http://pizzabonici.com/colomiers
A EMPORTER & LIVRAISON

LA PIZZATIERE
15 RUE D'AUCH
05 61 78 95 97
www.lapizzatiere.fr
A EMPORTER & LIVRAISON

LE FLORENCE
38 ALLÉE DU BEARN
www.restaurant-colomiers.fr
A EMPORTER & LIVRAISON

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

PIZZERIA EMILIO
81 place du Sidobre
A EMPORTER > 05 61 26 29 14 - sojluc@orange.fr

ASIATIQUES
VI DAÏ
2 AVENUE ANDRE-MARIE AMPERE
05 61 78 20 00
vidai-restaurant.fr
A EMPORTER & LIVRAISON

L'EMPIRE D'ASIE
2 ALLEE DE NAUROUZE
05 62 74 01 28
www.facebook.com/pages/Lempire-dasie/142851775759016
A EMPORTER & LIVRAISON

GIN DA LE
5 allée de la Corrèze
05 61 15 79 21
www.gindalle.fr
A EMPORTER
ASIAN ORCHIDEE
3 rue Rivals
05 61 16 60 97 - christine_hak@hotmail.fr
asian-orchidee.fr
A EMPORTER

SUSHI TOKORO
2 ALLÉE OCCITANIE
05 61 15 79 21
www.gindalle.fr
A EMPORTER

STREET FOOD - RESTAURATION RAPIDE
MYTHIC BURGER
4 PLACE DE LA BASCULE
05 61 11 11 11
facebook.com/mythicburgercolomiers
A EMPORTER & LIVRAISON

LA BOITE A LUNCH
28 BOULEVARD VICTOR HUGO
05 34 39 06 77
www.laboitealunch.fr/order-online
A EMPORTER

O FAIT MAISON

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

38 BOULEVARD VICTOR HUGO
A EMPORTER & LIVRAISON > 05 61 58 07 01

LE FLAGRANT DELICE
27 CHEMIN DE LA NASQUE
A EMPORTER > 06 38 69 55 90

L'OASIS
8 PLACE DU LIORAN
A EMPORTER > 06 88 12 18 74

LE KIOSQUE
SQUARE SAINT EXUPERY
06 28 35 65 77
www.facebook.com/KiosqueColomiers
A EMPORTER

LE GRAND GOURMAND
45 CHEMIN DE LA NASQUE
05 34 55 19 75
www.facebook.com/LeGrandGourmand/
A EMPORTER

KFC
21 CHEMIN DE LA SALVETAT
www.ubereats.com/fr/brand/kfc
A EMPORTER

MAC DONALD'S
80 CHEMIN DU LOUDET
https://www.restaurants.mcdonalds.fr/mcdonalds-colomiers
A EMPORTER & LIVRAISON sur ubereats

LE GOUT DES ÔTRES
6 ALLÉE DE LA NESTE
05 61 15 79 21
A EMPORTER

FOOD-TRUCK
BLACKY COOK
14 allée de la Moselle (près d'Airbus St Martin)
A EMPORTER > 06 32 22 51 70 - blackycook31@gmail.com

CHALET DU MIDI
18 avenue clément Ader
05 61 51 45 35
dalmaso.cathy@gmail.com
m.facebook.com/ChaletDuMidi

Tous droits réservés à l'éditeur

A EMPORTER

GRAND TUK TUK
Chemin de la Ménude
07 62 33 64 76
https://otuktuk.fr
A EMPORTER

MARION CUISINE
Avenue Jean-Monnet
06 01 36 84 05
A EMPORTER

LE CAMIHONG
37 chemin des Ramassiers
07 83 60 21 24
www.camihong.com
A EMPORTER

CHEZ NOY
11 bd Déodat de Séverac
07 60 46 25 77
www.facebook.com/NangNoy81
A EMPORTER

FEE DU JOUR
31 allée de la Côte d'Argent
06 17 02 11 81 - feedujour@free.fr
www.facebook.com/Fee-du-jour-1142480162489715
A EMPORTER & LIVRAISON

LES AVIATEURS (Food truck)
12 AVENUE JEAN MONNET
05 61 15 55 00
restaurant-les-aviateurs.com
A EMPORTER

ALIMENTATION
Les commerces d'alimentation sont ouverts pendant le confinement

BOUCHERIES
ATELIER WEBER
2 BOULEVARD DU GENERAL DE GAULLE
05 61 71 83 09
latelierweber@gmail.com
OUVERT + CLICK & COLLECT sur Colomiers

CHARCUTERIE LA BASCULE

Tous droits réservés à l'éditeur

18 ROUTE D'AUCH
05 61 78 03 41
OUVERT

POISSONNERIES
LE POISSON A BASCULE
9 PLACE DE LA BASCULE
05 61 85 81 41
OUVERT + LIVRAISON

LA CABANE DU PECHEUR
21 ROUTE D'AUCH
05 62 74 05 06
OUVERT

FROMAGERIES
FROMAGERIE JEANNOT
13 ALLÉE DE CATCHERE
05 61 78 28 31
OUVERT + CLICK & COLLECT > https://www.fromagerie-jeannot-31.com/

FRUITS LEGUMES PRODUITS LOCAUX
AU PECHER MIGNON
2 RUE D'AUCH
05 34 39 08 24

AU PANIER GOURMAND
20 RUE DU FORT
OUVERT + CLICK & COLLECT + LIVRAISON
MINJAT !
2-4 AVENUE ANDRE-MARIE AMPERE
OUVERT + CLICK & COLLECT + LIVRAISON

ALIMENTATION GENERALE
BIOCOOP
45 CHEMIN DE LA SALVETAT
05 61 49 14 74
OUVERT

BIOCOOP
2-4 AVENUE ANDRE-MARIE AMPERE
05 32 10 82 56
OUVERT + CLICK & COLLECT

ALDI
3 AVENUE ANDRE-MARIE AMPERE
OUVERT

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

LIDL
23 CHEMIN DE LA SALVETAT
OUVERT

LIDL
6 AVENUE EDOUARD SERRES
OUVERT

SUPER U
6 RUE DU CENTRE
OUVERT + CLICK & COLLECT > annuaire.lebondrive.fr/drive/Super-U-Colomiers-31770-780

CARREFOUR MARKET
4 CHEMIN DE L'ORMEAU
09 80 98 09 86
OUVERT + CLICK & COLLECT > https://www.carrefour.fr/magasin/type/drive/colomiers-31149

CARREFOUR EXPRESS
12 PLACE DES MAROTS
09 67 27 04 91
OUVERT

CARREFOUR MARKET
ESPLANADE DES RAMASSIERS
05 61 99 28 28
OUVERT + CLICK & COLLECT > https://www.carrefour.fr/magasin/market-colomiers-ramassiers/drive

PICARD
12 ALLÉE DU LAURAGAIS
05 61 71 14 36
OUVERT + CLICK & COLLECT > https://magasins.picard.fr/245-picard-colomiers

BOFROST
4 AVENUE CLÉMENT ADER
05 34 36 90 90
OUVERT + CLICK & COLLECT > https://www.bofrost.fr/

GRAND FRAIS
45 CHEMIN DE LA SALVETAT
05 61 86 70 47
OUVERT

CHOCOLATS - CONFISERIES
CHOCOLATERIE Zanghieri
6 PLACE FIRMIN PONS
05 61 71 90 52
OUVERT + CLICK & COLLECT

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

LEONIDAS
45 ALLÉE DU ROUERGUE
05.61.78.82.64 - mail@leodelices.fr
https://www.leonidas-colomiers.fr
OUVERT + CLICK & COLLECT

DE LA FEVE AU PALAIS
2-4 AVENUE ANDRE-MARIE AMPERE
05 61 86 87 37
OUVERT + CLICK & COLLECT

UN MONDE DE CONFITURES
Sur le marché de Colomiers, le samedi matin
06 52 50 42 24 - gaelle.brezillon@yahoo.com
https://www.facebook.com/unmondedeconfitures/

BOULANGERIES
BOULANGERIE LA FOUGASSE
2 RUE D'AUCH
05 61 78 36 03

LE FOURNIL DU PERGET
2-4 AVENUE ANDRE-MARIE AMPERE
05 61 84 05 68

BOULANGERIE PEGOURIE
3 RUE GILET
05 61 78 99 19

LA COURONNE
40 ALLÉE DU BEARN
05 61 15 14 44

LE CALE PAIN
6 BOULEVARD VICTOR HUGO
05 61 26 24 54
Service de livraison > ubereats.com

PAINS DE GAULLE
2 BOULEVARD DU GÉNÉRAL DE GAULLE
OUVERT + A EMPORTER

ANGE BOULANGERIE
32 CHEMIN DE LA SALVETAT
05 34 39 74 57
OUVERT + CLICK & COLLECT > http://www.boulangerie-ange.fr/boulangerie/?id=143

BOULANGERIE SECRET DE PAINS

Tous droits réservés à l'éditeur

2 BOULEVARD DU GENERAL DE GAULLE
05 61 49 34 35
OUVERT + A EMPORTER

LA MIE DE PAIN
2 AVENUE GEORGES GUYNEMER
05 61 49 64 24
OUVERT + A EMPORTER

LE PAIN PERDU
3 ALLÉE DE LA CORREZE
05 61 30 33 39
OUVERT + A EMPORTER

BOULANGERIE RICHARD
3 RUE DU CENTRE
05 61 59 69 68
OUVERT + A EMPORTER

CAVISTES
LA CAVE DE FACECILE
12 AVENUE DES MAROTS
05 67 33 67 66
OUVERT

VIN NICOLAS
23 RUE DU CENTRE
05 62 74 15 57
OUVERT

LE CELLIER COLUMERIN
45 ALLÉE DU ROUERGUE
05 61 78 62 10
OUVERT

L'APERICAVE
2 AVENUE ANDRE-MARIE AMPERE
05 31 22 85 48 - contact@apericave.fr
OUVERT + A EMPORTER > http://www.apericave.fr/

V AND B
2 RUE ANTOINE LAVOISIER
05 61 78 87 92
OUVERT + A EMPORTER > https://vandb.fr/v-and-b-colomiers.html

TEMPLE BEER
59 ALLEE DU ROUERGUE
05 61 78 14 94

Tous droits réservés à l'éditeur

A EMPORTER > https://www.facebook.com/templebeercolomiers/

AUTRES
ANATOMIK BODY (nutrition sportive)
PLACE DES MAROTS
09 66 89 47 46
OUVERT

EQUIPEMENT - MAISON - JARDIN
Les magasins d'équipement de la maison et les jardineries restent ouverts pendant le confinement sauf mention contraire

ÉQUIPEMENT DE LA MAISON - DECORATION
SAINT-MACLOU
7 RUE MARIE CURIE
05 34 26 32 60
www.saint-maclou.com
OUVERT + CLICK & COLLECT + LIVRAISON

LEELOU & BIDULE
1 PASSAGE DU SEGALA
05 61 40 18 77
https://www.facebook.com/leelouetbidule
CLICK & COLLECT

CASA
9 CHEMIN DU LOUDET
fr.casashops.com/fr
OUVERT + CLICK & COLLECT

LEROY MERLIN
2 RUE MARIE CURIE
05 34 36 13 00
www.leroymerlin.fr
OUVERT + CLICK & COLLECT + LIVRAISON

BABOU
3 RUE SIMON LAPLACE
OUVERT + CLICK & COLLECT

LA FOIR'FOUILLE
29 CHEMIN DU LOUDET
05 34 36 66 20
www.lafoirfouille.fr
OUVERT + CLICK & COLLECT

LA MAISON DE LA LITERIE
16 AVENUE ANDRE-MARIE AMPERE

Tous droits réservés à l'éditeur

05 61 78 02 74
https://www.maisondelaliterie.fr/magasin/68-maison-de-la-literie-toulouse-colomiers
CLICK & COLLECT + LIVRAISON

CONFORAMA
7 AVENUE ANDRE-MARIE AMPERE
0 826 081 012
CLICK & COLLECT + LIVRAISON

LA REMIXERIE
2 passage du Lioran
09 51 22 00 23
https://laremixerie.com
CLICK & COLLECT > vente sur appel téléphonique, retrait et paiement à la boutique

ELECTROMENAGER - HIFI
DARTY
7 RUE MARIE CURIE
09 78 97 09 70
www.darty.com
OUVERT + CLICK & COLLECT + LIVRAISON

ELECTRO DÉPÔT
CHEMIN DE LA SALVETAT
05 61 06 29 90
www.electrodepot.fr/
OUVERT + CLICK & COLLECT + LIVRAISON

BOULANGER
RUE MARIE CURIE
www.boulanger.com
OUVERT + CLICK & COLLECT + LIVRAISON

EASY CASH
3 RUE PIERRE SIMON LAPLACE
05 61 78 81 92
easycash.fr
CLICK & COLLECT

PISCINES
AQUILUS PISCINES
4 CHEMIN DE LA MENUDE
05 34 59 00 00
www.aquilus-piscines.com
OUVERT + CLICK & COLLECT

SODIPA
RUE MARIE CURIE

Tous droits réservés à l'éditeur

0 826 300 150
http://www.sodipa-groupe.fr/
OUVERT + CLICK & COLLECT

JARDINERIES
TRUFFAUT
CHEMIN DU LOUDET
05 34 50 53 65
www.facebook.com/TruffautColomiers
OUVERT + CLICK & COLLECT

RIGONI PALMIERS OLIVIERS
CHEMIN DES RAMASSIERS
05 34 57 99 30
OUVERT + PHONE & COLLECT + LIVRAISON

CUISINES
CUISINES TEISSA
CHEMIN DE TOURNEFEUILLE
05 34 51 68 90
www.teissa.fr
RDV A DISTANCE

COMERA CUISINE
4 CHEMIN DE LA MENUDE
05 34 36 86 76
www.comera-cuisines.fr/magasins/colomiers
RDV A DISTANCE

CUISINE PLUS
1 RUE ETIENNE LAVOISIER
cuisine-plus.fr
RDV A DISTANCE
EUROCAVE
4 RUE ANTOINE LAVOISIER
06.18.25.55.21
OUVERT

FENETRES - PORTES - VERANDA - MENUISIERIES
CZERNIK
8 avenue André Marie Ampère - ZAC Le Perget
05 820 800 00
www.czernik.fr
RDV commerciaux à domicile

SOS VITRINE
8 avenue André Marie Ampère - ZAC Le Perget
05 82 08 00 31 - contact@sos-vitrine.fr

Tous droits réservés à l'éditeur

www.sos-vitrine.fr
OUVERT - Dépannage et intervention à domicile

LE DRIVE SOLAIRE
4 chemin de la Ménude
07 66 70 73 20 - ledrivesolaire@gmail.com
FERME - prise de RDV par téléphone

BRICOLAGE / BTP
Les enseignes de bricolage et de BTP restent ouverts pendant le confinement

LE COMPTOIR SEIGNEURIE GAUTHIER
29 CHEMIN DE LA SALVETAT
05 61 15 15 07
www.seigneuriegauthier.com
OUVERT + CLICK & COLLECT

COMPTOIR TOULOUSAIN DU CARRELAGE
15 RUE MARIE CURIE
05.61.78.53.75
www.comptoir-toulousain-carrelage.com
OUVERT + CLICK & COLLECT

LEROY MERLIN
2 RUE MARIE CURIE
05 34 36 13 00
www.leroymerlin.fr
OUVERT + CLICK & COLLECT + LIVRAISON

BARRAQUE PEINTURE
3 AVENUE EDOUARD SERRES
05 61 15 25 31
barraque-peinture.fr
OUVERT + CLICK & COLLECT

SANTE / SOINS / BEAUTE
Les pharmacies et espaces de santé sont ouvertes pendant le confinement. Les instituts de beauté sont fermés.

PHARMACIES
PHARMACIE DE L'HÔTEL DE VILLE
25 ALLÉE DU ROUSSILLON
05 61 15 17 84

Tous droits réservés à l'éditeur

PHARMACIE DU CENTRE
11 PASSAGE DU PERIGORD
05 61 78 56 33
PHARMACIE DU PRAT
124 RUE DU PRAT
05 61 78 02 27
pharmacie-du-prat-colomiers.pharmabest.com/

PHARMACIE DU PERGET
4 AVENUE ANDRE-MARIE AMPERE
05 61 78 05 62

PHARMACIE DU VAL D'ARAN
10 ALLÉE DU BEARN
05 61 78 04 60

PHARMACIE CENTRALE DUPRE
65 RUE GILET
05 61 78 04 60
www.pharmacie-centrale-dupre.pharmacorp.fr

PHARMACIE DU LANGUEDOC
16 PLACE DU LANGUEDOC
05 61 78 20 19

PHARMACIE DES RAMASSIERS
Esplanade des Ramassiers
PHARMACIE ACTIV
PLACE DES MAROTS
05 61 30 20 88

PHARMACIE DU VIGNEMALE COULIE
6 ALLÉE DU VIGNEMALE

PHARMACIE DE LA BASCULE
10 PLACE DE LA BASCULE
05 61 78 12 62

PHARMACIE MASBOU
7 ALLÉE DE LA MOSELLE
05 61 78 21 38

AUDITION
PASTEL AUDITION
7 PLACE DE LA BASCULE
05 67 06 09 31
OUVERT
http://pastel-audition.com/

Tous droits réservés à l'éditeur

www.ville-colomiers.fr
Pays : France
Dynamisme : 0

Visualiser l'article

ESPACE ACOUSTIQUE
29 ALLÉE DU ROUERGUE
05 61 30 38 48
OUVERT

INSTITUTS DE BEAUTE
MAHANA SPA
2 AVENUE ANDRE MARIE AMPERE
FERME
Click & collect sur www.spamahana.fr/

BEAUTY SUCCESS
9 RUE DU CENTRE
05 61 15 51 63
FERME
Click & collect sur www.beautysuccess.fr/

ESTHETIC CENTER
15 PLACE DE L'OCCITANIE
05 34 46 15 00
Click & collect sur www.esthetic-center.com/institut/colomiers-784/

COLOMIERS ESTHETIC
11 RUE DU CENTRE
FERME

DE TOUTE BEAUTE
26 PLACE DES MAROTS
05 62 74 08 89
FERME
Click & collect sur www.institut-beaute-colomiers.fr/

INDANA
15 PASSAGE DU PERIGORD
05 34 55 19 42 / indana@orange.fr
FERME
Click & collect sur www.institut-indana-colomiers.fr/

MAGASIN DE DIÉTÉTIQUE
NATUR HOUSE
4 RUE ANDRE MARIE AMPERE
05 61 11 75 69 ou 07 63 69 26 28
OUVERT
Click & collect sur https://www.naturhouse.fr/

Tous droits réservés à l'éditeur

www.ville-colomiers.fr
Pays : France
Dynamisme : 0

Visualiser l'article

TATOUAGE/PIERCING

DAM DE PIC
1 PLACE DU VAL D'ARAN
05 61 49 00 62 / 06 86 16 75 86 / damdepicpiercing@hotmail.fr
https://www.facebook.com/veronica.damdepicpiercing
FERME

MINERALOGIE

L'ETOILE DES MINERAUX
18 allée de l'ormeau
06 61 10 23 92 - letoiledesmineraux@gmail.com
FERME
Click & collect sur https://www.facebook.com/letoiledesmineraux

LIBRAIRIE / PAPETERIE
Les librairies et papeteries sont ouvertes pendant le confinement

LIBRAIRIE LA PREFACE
35-37 ALLEE DU ROUERGUE
05 61 78 56 95
OUVERT + CLICK & COLLECT > www.lapreface.net/

CRAYONS ET IMAGES
AVENUE ANDRE-MARIE AMPERE
05 62 74 03 45
OUVERT + CLICK & COLLECT > www.crayonsetimages.com/la-boutique-en-ligne/

BUREAULAND
10 PLACE DE L'ECHUT
OUVERT + CLICK & COLLECT > www.facebook.com/dbsicolomiers/

BUREAU VALLEE
30 CHEMIN DE LA SALVETAT
OUVERT > www.bureau-vallee.fr/

FLEURISTES
Les fleuristes sont ouverts pendant le confinement

LE JARDIN DE LORENZ
93 RUE DU PRAT
05 61 15 09 25
OUVERT + CLICK & COLLECT > www.facebook.com/pages/category/Florist/Jardin-de-lorenz-1424466614441203/

LA FLEURISTERIE
2 RUE D'AUCH

Tous droits réservés à l'éditeur

05 61 78 49 99
OUVERT + CLICK & COLLECT > www.florajet.com

BIJOUTERIES
BIJOUTERIE MARIN
24 RUE D'AUCH
05 61 78 04 45
FERME
CLICK & COLLECT > https://bijouteriemarin.fr/

JULIEN DORCEL
4 PASSAGE DU SEGALA
05 61 78 52 44
FERME
CLICK & COLLECT > https://www.juliendorcel.com

LOISIRS / SPORT / VOYAGES
MAXI TOYS
9 CHEMIN DU LOUDET
05 34 39 13 18
CLICK & COLLECT > https://www.maxitoys.fr/information-coronavirus

JOUÉ CLUB
32 CHEMIN DE LA SALVETAT
5 61 48 89 50
CLICK & COLLECT > https://www.joueclub.fr/magasin/joueclub-colomiers-drive-uniquement.html

DECATHLON
CHEMIN DU LOUDET
05 61 31 87 88
Ateliers ouvert pour réparations
CLICK & COLLECT > https://www.decathlon.fr/

CULTURE VELO COLOMIERS
4 RUE ANTOINE LAVOISIER
05 34 50 49 37
Ateliers ouvert pour réparations
CLICK & COLLECT > https://www.culturevelo.com/Votre-velo-repare-sans-vous

POINT COM
7 PASSAGE DES MONTS DORE
09 80 79 98 41 / 06 16 58 87 22
OUVERT sur RDV - https://www.facebook.com/pointcom31/

MAYRIDIS VOYAGES
16 BOULEVARD DEODAT DE SEVERAC
05 61 52 36 98
Réservation en ligne > https://www.selectour.com/

Tous droits réservés à l'éditeur

www.ville-colomiers.fr
Pays : France
Dynamisme : 0

Visualiser l'article

HAVAS VOYAGES
27 RUE DU CENTRE
05 61 78 53 52
Réservation en ligne > https://agences.havas-voyages.fr/3907-havas-voyages-colomiers-c-cial-plein-centre

ACT'IN GO ACTUA VOYAGE
21 ALLÉE DU ROUSSILLON
05 61 30 96 96
Réservation en ligne > https://voyages.univairmer.com/

DOCK GAMES
17 PLACE D'OCCITANIE
05 61 30 24 54
CLICK & COLLECT + LIVRAISON > https://www.micromania.fr/

CREANATURA
Fabrication d'accessoires pratiques et zéro déchet en tissu
49 AV D OUESSANT
0603646434 - schwartz.marine@outlook.fr
CLICK & COLLECT (tél ou mail) + LIVRAISON sur Colomiers > https://www.facebook.com/creanatura31

OPTICIENS
Les opticiens sont ouverts pendant le confinement

OPTIQUE COLOMIERS
119 RUE GILET
05 61 78 06 55
www.optiquecolomiers.fr
OUVERT SUR RDV

OPTICAL CENTER
1 RUE ETIENNE LAVOISIER
05 61 40 07 77
opticien.optical-center.fr
OUVERT SUR RDV

OPTICEO
18 RUE DU CENTRE
05 61 49 41 65
www.opticeo.fr
OUVERT SUR RDV

OPTIKAM
3 PASSAGE DU SEGALA
05 61 78 66 95
OUVERT
KRYS

Tous droits réservés à l'éditeur

4 ALLÉE D'OCCITANIE
05 61 30 45 53
www.krys.com
OUVERT

MC OPTIQUE
2-4 AVENUE ANDRE-MARIE AMPERE
09 82 29 81 31
OUVERT
OPTIQUE AFFLELOU
13 RUE DU CENTRE
05 61 78 55 00
www.afflelou.com
OUVERT de préférence sur rendez-vous

HANS ANDERS - Opticien Direct Optic
36 RUE DU CENTRE
05 61 50 55 59
www.direct-optic.fr
OUVERT

GENERALE D'OPTIQUE
34 RUE DU CENTRE
05 34 39 27 59
www.generale-optique.com
OUVERT

GRANDMOTTET OPTICIEN
11 ALLÉE D'OCCITANIE
05 61 30 29 10
www.opticien-grandmottet.com
OUVERT

EQUIPEMENT AUTO - GARAGISTES
Les centres auto et garagistes restent ouverts pendant le confinement

CENTRES AUTO
NORAUTO
32 CHEMIN DE LA SALVETAT
05 61 15 25 00
centres.norauto.fr
EUROMASTER France
1 AVENUE EDOUARD SERRES
05 61 15 50 50
centres.euromaster.fr

SPEEDY
BD EUGENE MONTEL

Tous droits réservés à l'éditeur

05 61 16 20 30
www.speedy.fr

GARAGISTES

GARAGE ROSETE
38 Chemin des Sevennes
05 32 59 23 19
VI Automobiles
3 Chemin de Bordeblanque
05 82 08 12 90
Centre Auto Mathieu
1 Avenue Georges Guynemer
05 61 15 15 26
Autopole Services
28 Avenue Georges Guynemer
05 34 55 93 61
Sarl Cazale
Atelier de carrosserie automobile
20 Allée de la Blanquette
05 61 78 10 37
FR AUTOMOBILES POLAT
15 Allée de Catchère
05 61 78 10 69
RENAULT COLOMIERS AUTOMOBILES
6 BIS Avenue Edouard Serres
05 61 78 20 98
Euromaster - Taquipneu Colomiers
Avenue Edouard Serres
05 61 15 50 50
SE Garage Campi
1 Chemin de Bordeblanque
05 61 78 99 98
Ouvert actuellement
GARAGE PALAYS 31
29 Avenue Georges Guynemer
07 58 29 79 53
Garage Candiard
3 Allée du Comminges
05 61 78 02 53
Jones Graham
12 Allée de Catchère
05 62 74 05 82
Carrosserie Fix Auto Colomiers
11 Avenue Edouard Serres
05 62 74 86 82
Pack-Tole
ZI en Jacca, 2 Chemin de la Plaine

Tous droits réservés à l'éditeur

05 34 39 21 55
Motrio - Garage Serge Lahirle
43 Chemin de la Salvetat
05 62 74 04 66
AXIAL - CARROSSERIE PASA
5 Avenue Didier Daurat
05 61 15 40 51

VÊTEMENTS / CHAUSSURES
Les enseignes d'habillement fermées pendant le confinement proposent de la vente en ligne.

DEVRED
26 RUE DU CENTRE
05 61 48 41 96
CLICK & COLLECT > www.devred.com

LA HALLE VÊTEMENTS
31 RUE DU CENTRE
05 34 50 53 96
CLICK & COLLECT > www.lahalle.fr

BONOBO
11 ALLÉE DU PERIGORD
05 61 71 68 66
CLICK & COLLECT > www.bonoboplanet.com

PATRICE BREAL
34 RUE DU CENTRE
05 34 55 78 64
CLICK & COLLECT > www.breal.net

CHAUSSURES DU CHÂTEAU
3 AVENUE HONORE SERRES
09 61 36 08 83
CLICK & COLLECT > www.chaussuresduchateau.com

CAMAIEU
RUE DU CENTRE
05 61 11 96 29
CLICK & COLLECT > www.camaieu.com

ORCHESTRA
1 PLACE DU LIORAN
05 34 36 93 20
CLICK & COLLECT > www.shop-orchestra.com

CHAUSSEA
31 RUE DU CENTRE

Tous droits réservés à l'éditeur

05 34 50 26 88
CLICK & COLLECT > www.chaussea.fr

CACHE CACHE
26 RUE DU CENTRE
05 34 56 93 35
CLICK & COLLECT > www.cache-cache.fr

ZEEMAN
3 RUE SIMON LAPLACE
02 36 84 05 00
CLICK & COLLECT > www.zeeman.com
LE BOUDOIR / Que Toi Mephisto Chaussures
7 Passage du Lioran
05 34 39 92 27
https://www.facebook.com/LeBoudoir.Colomiers
BOB'IN & CO
RUE DU CENTRE
09 80 64 02 64

TALLY WEIJL
6 RUE DU CENTRE
05 34 67 40 39
CLICK & COLLECT > www.tally-weijl.com

PRESSING **ELITE PRESSING**
20 RUE D'AUCH
OUVERT
PHOTOGRAPHIE
Les photographes et enseignes de photos fermés pendant le confinement proposent des services à distance
NGA NGUYEN
Photographe&Vidéo
06 98 05 01 51 - 2nn.contact@gmail.com
FERME www.2nn.fr

PHOTO RIGAUD
15 RUE DU CENTRE
05 61 78 15 63
service.client@photorigaud.com
https://www.photorigaud.com/
PHONE & COLLECT + LIVRAISON de 9H30 à 12h30 du lundi au vendredi

COIFFURE
Les coiffeurs sont ouverts pendant le confinement

AMELIE M - COIFFURE
57 allée du rouergue

Tous droits réservés à l'éditeur

05 34 39 12 01
amelie.magain@yahoo.com
www.amelie-m.fr

COIFFURE LASSERRE
9 PLACE FIRMIN PONS05 34 36 92 76

ALCYON
1 RUE CHRESTIAS
05 61 78 06 49
pothierlinda@yahoo.com

BRUNO FLAUJAC
21 AVENUE DES MAROTS
05 61 71 59 70

L'INSTANT COIFFURE
4 AVENUE ANDREE MARIE AMPERE
05 61 99 33 83
linstantcoiffure-colomiers.site-solocal.com

MARC COIFFURE CONSEIL
48 PLACE DE VAL D'ARAN
05 62 74 00 58

DILOY'S
17 RUE DU CENTRE
05 61 15 17 18

PROD COIFFURE
11 ROUTE DE LA SALVETAT
09 79 64 56 33
prod.coiffure.colomiers@orange.fr
www.procoiffure.com

KHEOPS COIFFURE
7 RUE GILET

LACANAL STEPHANIE
31 ALLÉE DU ROUERGUE
05 61 78 36 31

STEPHAN COIFFURE
6 ALLÉE DES MONTS DORE
05 61 30 30 65

YZATIS COIFFURE
22 RUE DU CENTRE

Tous droits réservés à l'éditeur

05 61 30 30 65

IMAGINA TIFF'
24 BOULEVARD VICTOR HUGO
05 61 58 23 87

COIFF' INNOV
6 PASSAGE DU SEGALA
05 61 78 35 33
facebook.com/Coiff-Club

LES CISEAUX D'OR
2 PASSAGE DU ROUERGUE
06 44 78 52 14

MARIE-PIERRE COIFFURE
13 RUE D'AUCH
05 61 78 01 53

HENRI ET MONSEE GUERRERO COIFFURE
3 ALLÉE DE LA CORREZE
05 61 30 28 70

COIFF.CLUB
2 ET 4 PASSAGE DE LA MARGERIDE
05 61 78 35 33

TABAC / PRESSE
SMOK'IN
4 PASSAGE DU LIORAN
05 34 52 78 44
Ouvert

TABAC PRESSE DU BEARN
28 ALLÉE DU BEARN
05 61 78 33 04
Ouvert

TABAC DU CENTRE
4 ALLÉE DES MONTS DORE
05 61 30 32 20
Ouvert

TABAC DU PERGET
54 BOULEVARD VICTOR HUGO
Ouvert

Tous droits réservés à l'éditeur

TABAC PRESSE DE LA NASPE
1 ALLÉE DE LA MOSELLE
05 61 99 85 26
Ouvert

MAG PRESSE MAROTS
PLACE DES MAROTS
05 61 15 56 59
Ouvert

MAG PRESSE BASCULE
7 PLACE DE LA BASCULE
05 61 78 68 43
Ouvert

TABAC PRESSE VIGNEMALE
6 ALLEE DU VIGNEMALE
05 61 15 74 13
Ouvert

LA MAISON DE LA PRESSE
2 PLACE DU SIDOBRE
05 61 78 97 93
Ouvert

JWELL
7 CHEMIN DE L'ORMEAU
05 61 59 57 97
Ouvert

VAPOSTORE
6 PLACE DU LANGUEDOC
09 88 03 37 37
Ouvert

CORDONNERIE
CORDONNERIE SOUM
4 CHEMIN DE L'ORMEAU
06 37 43 92 22 - ltin31@hotmail.fr
OUVERT

M&M CORDONNERIE
3 PASSAGE DU ROUERGUE
https://mm-cordonnerie-du-centre.business.site/
OUVERT

AUTRE

Tous droits réservés à l'éditeur

www.ville-colomiers.fr
Pays : France
Dynamisme : 0

Visualiser l'article

DOG-EDUC
1 allée du Vaucluse
06 15 93 33 41 - isabelle@dog-educ.com
www.dog-educ.com
Analyse et conseils par vidéo conférence - Webinaires chaque jeudi soir sur Facebook - Éducateur canin à domicile, comportementaliste

Dernière mise à jour : 06/04/2021

Retour à la liste des résultats

Tous droits réservés à l'éditeur

www.ville-colomiers.fr
Pays : France
Dynamisme : 0

Visualiser l'article

Catégorie(s) : Vie économique

La Ville de Colomiers soutient le commerce local et recense les commerçants ouverts ou proposant de la vente en ligne ou à distance.
Catégorie(s) : Vie économique

ALIMENTATION
Les commerces d'alimentation sont ouverts pendant le confinement

BOUCHERIES
ATELIER WEBER
2 BOULEVARD DU GENERAL DE GAULLE
05 61 71 83 09, latelierweber@gmail.com
OUVERT + CLICK & COLLECT

CHARCUTERIE LA BASCULE
18 ROUTE D'AUCH
05 61 78 03 41
OUVERT

POISSONNERIES
LE POISSON A BASCULE
9 PLACE DE LA BASCULE,
5 61 85 81 41
OUVERT + LIVRAISON

LA CABANE DU PECHEUR
21 ROUTE D'AUCH
05 62 74 05 06
OUVERT

FROMAGERIES
FROMAGERIE JEANNOT
13 ALLÉE DE CATCHERE
05 61 78 28 31, www.fromagerie-jeannot-31.com
OUVERT + CLICK & COLLECT

FRUITS LÉGUMES PRODUITS LOCAUX
AU PECHER MIGNON
2 RUE D'AUCH
05 34 39 08 24

AU PANIER GOURMAND
20 RUE DU FORT
OUVERT + CLICK & COLLECT + LIVRAISON
MINJAT !
2-4 AVENUE ANDRE-MARIE AMPERE

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

05 82 08 30 73, www.minjat.com
OUVERT + CLICK & COLLECT + LIVRAISON

ALIMENTATION GENERALE
BIOCOOP
45 CHEMIN DE LA SALVETAT
05 61 49 14 74
OUVERT

BIOCOOP
2-4 AVENUE ANDRE-MARIE AMPERE
05 32 10 82 56
OUVERT + CLICK & COLLECT

ALDI
3 AVENUE ANDRE-MARIE AMPERE
OUVERT

LIDL
23 CHEMIN DE LA SALVETAT
OUVERT

LIDL
6 AVENUE EDOUARD SERRES
OUVERT

SUPER U
6 RUE DU CENTRE
www.magasins-u.com/magasin/superu-colomiers
OUVERT + CLICK & COLLECT

CARREFOUR MARKET
4 CHEMIN DE L'ORMEAU
09 80 98 09 86, www.carrefour.fr/magasin/type/drive/colomiers-31149
OUVERT + CLICK & COLLECT

CARREFOUR EXPRESS
12 PLACE DES MAROTS
09 67 27 04 91
OUVERT

CARREFOUR MARKET
ESPLANADE DES RAMASSIERS
05 61 99 28 28, www.carrefour.fr/magasin/market-colomiers-ramassiers/drive
OUVERT + CLICK & COLLECT

PICARD
12 ALLÉE DU LAURAGAIS

Tous droits réservés à l'éditeur

05 61 71 14 36, magasins.picard.fr/245-picard-colomiers
OUVERT + CLICK & COLLECT

BOFROST
4 AVENUE CLÉMENT ADER
05 34 36 90 90, www.bofrost.fr
OUVERT + CLICK & COLLECT

GRAND FRAIS
45 CHEMIN DE LA SALVETAT, 05 61 86 70 47
OUVERT

CHOCOLATS - CONFISERIES
CHOCOLATERIE Zanghieri
6 PLACE FIRMIN PONS, 05 61 71 90 52
OUVERT + CLICK & COLLECT

LEONIDAS
45 ALLÉE DU ROUERGUE
05.61.78.82.64, mail@leodelices.fr
www.leonidas-colomiers.fr
OUVERT + CLICK & COLLECT

DE LA FEVE AU PALAIS
2-4 AVENUE ANDRE-MARIE AMPERE, 05 61 86 87 37
OUVERT + CLICK & COLLECT

UN MONDE DE CONFITURES
Sur le marché de Colomiers, le samedi matin
06 52 50 42 24 - gaelle.brezillon@yahoo.com
www.facebook.com/unmondedeconfitures/

BOULANGERIES
BOULANGERIE LA FOUGASSE
2 RUE D'AUCH
05 61 78 36 03

LE FOURNIL DU PERGET
2-4 AVENUE ANDRE-MARIE AMPERE
05 61 84 05 68

BOULANGERIE PEGOURIE
3 RUE GILET
05 61 78 99 19

LA COURONNE
40 ALLÉE DU BEARN
05 61 15 14 44

Tous droits réservés à l'éditeur

LE CALE PAIN
6 BOULEVARD VICTOR HUGO
05 61 26 24 54
CLICK & COLLECT > ubereats.com

PAINS DE GAULLE
2 BOULEVARD DU GÉNÉRAL DE GAULLE
OUVERT + A EMPORTER

ANGE BOULANGERIE
32 CHEMIN DE LA SALVETAT
05 34 39 74 57, www.boulangerie-ange.fr/boulangerie/?
OUVERT + CLICK & COLLECT

BOULANGERIE SECRET DE PAINS
2 BOULEVARD DU GENERAL DE GAULLE
05 61 49 34 35
OUVERT + A EMPORTER

LA MIE DE PAIN
2 AVENUE GEORGES GUYNEMER
05 61 49 64 24
OUVERT + A EMPORTER

LE PAIN PERDU
3 ALLÉE DE LA CORREZE
05 61 30 33 39
OUVERT + A EMPORTER

BOULANGERIE RICHARD
3 RUE DU CENTRE
05 61 59 69 68
OUVERT + A EMPORTER

CAVISTES
LA CAVE DE FACECILE
12 AVENUE DES MAROTS
05 67 33 67 66, www.lacave.facecile.com
OUVERT

VIN NICOLAS
23 RUE DU CENTRE
05 62 74 15 57, www.nicolas.com/fr
OUVERT

LE CELLIER COLUMERIN
45 ALLÉE DU ROUERGUE

Tous droits réservés à l'éditeur

05 61 78 62 10
OUVERT

L'APERICAVE
2 AVENUE ANDRE-MARIE AMPERE
05 31 22 85 48 - contact@apericave.fr
OUVERT + A EMPORTER > www.apericave.fr

V AND B
2 RUE ANTOINE LAVOISIER
05 61 78 87 92, www.vandb.fr/v-and-b-colomiers.html
OUVERT + A EMPORTER

TEMPLE BEER
59 ALLEE DU ROUERGUE
05 61 78 14 94, www.facebook.com/templebeercolomiers
A EMPORTER

AUTRES
ANATOMIK BODY (nutrition sportive)
PLACE DES MAROTS
09 66 89 47 46
OUVERT

RESTAURATION
Les restaurants, pizzerias et food-truck proposent de la vente à emporter pendant le confinement.

RESTAURANTS - BRASSERIES

MINJAT ! RESTAURANT
2-4 AVENUE ANDRE-MARIE AMPERE
05 82 08 30 73, www.minjat.com
A EMPORTER & LIVRAISON

BRASSERIE CARRE VERT
12 AVENUE ANDRE-MARIE AMPERE
05 61 84 52 04, www.brasserie-du-carre-vert.fr
FERME

BEEF SALOON
5 CHEMIN DE NAUDINATS
05 34 57 44 18, www.lebeefsaloon.fr
A EMPORTER

BRASSERIE RESTAURANT L'ARMURIE
28 ESPLANADE DES RAMASSIERS
05 61 50 51 65, www.brasserie-armurier.fr
A EMPORTER

Tous droits réservés à l'éditeur

RESTAURANT LES MAROTS
4 ALLÉE DE LA NESTE
05 61 71 43 09, www.restaurantlesmarots.fr/
A EMPORTER

LES VI NATIONS
12 RUE D'AUCH
05 61 78 92 18, www.brasserie-6nations-31.com
A EMPORTER

LE PETIT BISTROT
19 PLACE OCCITANIE
06 37 70 29 52, facebook.com/lepetitbistrotcolomiers
A EMPORTER & LIVRAISON

FRIENDLY AUBERGE
32 RUE GILET
05 61 42 37 42, www.friendly-auberge.com
A EMPORTER & LIVRAISON midi et soir

BRASSERIE L'AIRBUS
3 RUE DU CENTRE
05 31 54 25 25, www.brasserie-airbus.com
A EMPORTER & LIVRAISON

DES ROSES ET DES ORTIES
CHEMIN DE GRAMONT
05 61 15 55 55, www.desrosesetdesorties.com
A EMPORTER

LE CANARD SUR LE TOIT
58 CHEMIN DE LA SALVETAT
05 61 30 37 83, www.canardsurletoit.com
A EMPORTER

MENTHE A L'EAU
1 PLACE DES FETES
06 25 54 07 15, www.brasserie-menthealeau.fr
A EMPORTER & LIVRAISON

LE GOUT DES ÔTRES
6 ALLÉE DE LA NESTE
05 61 15 79 21
A EMPORTER

AU SEL FOU
4 RUE ANTOINE LAVOISIER
05 34 52 60 97, www.o-sel-fou.business.site

Tous droits réservés à l'éditeur

FERME

LE COSY
3 ALLÉE DU ROUERGUE
05 61 78 36 32, www.cosyrestaurantcolomiers.fr
FERME
SADOURNY CAFE
PLACE ALEX RAYMOND
05 61 26 10 47, www.sadourny-cafe.fr
FERME

LES OIES SAUVAGES
14 ALLÉE DE LA FONTAINE
05 61 30 28 09, www.restaurant-lesoiessauvages.fr
FERME
BISTROT L'ESPLANADE
4 ESPLANADE FRANÇOIS MITTERAND
05 61 78 92 92
FERME

PIZZERIAS
PIZZA ROBERT
101 RUE GILET
05 61 78 63 82, www.pizzarobert.com
A EMPORTER & LIVRAISON

LA BOITE A PIZZA
4 PLACE DE LA BASCULE
05 61 16 61 16, www.laboiteapizza.com/colomiers/restaurant
A EMPORTER & LIVRAISON

PIZZA BONICI
4 PLACE DU LIORAN
05 34 26 36 18, pizzabonici.com/colomiers
A EMPORTER & LIVRAISON

LA PIZZATIERE
15 RUE D'AUCH
05 61 78 95 97, www.lapizzatiere.fr
A EMPORTER & LIVRAISON

LE FLORENCE
38 ALLÉE DU BEARN, www.restaurant-colomiers.fr
A EMPORTER & LIVRAISON

PIZZERIA EMILIO
81 place du Sidobre
05 61 26 29 14, sojluc@orange.fr

Tous droits réservés à l'éditeur

A EMPORTER

ASIATIQUES
VI DAÏ
2 AVENUE ANDRE-MARIE AMPERE
05 61 78 20 00, vidai-restaurant.fr
A EMPORTER & LIVRAISON

L'EMPIRE D'ASIE
2 ALLEE DE NAUROUZE
05 62 74 01 28, www.facebook.com/pages/Lempire-dasie/142851775759016
A EMPORTER & LIVRAISON

GIN DA LE
5 allée de la Corrèze
05 61 15 79 21, www.gindalle.fr
A EMPORTER

ASIAN ORCHIDEE
3 rue Rivals
05 61 16 60 97 - christine_hak@hotmail.fr, asian-orchidee.fr
A EMPORTER

SUSHI TOKORO
2 ALLÉE OCCITANIE
05 61 15 79 21, www.gindalle.fr
A EMPORTER

STREET FOOD - RESTAURATION RAPIDE
MYTHIC BURGER
4 PLACE DE LA BASCULE
05 61 11 11 11, facebook.com/mythicburgercolomiers
A EMPORTER & LIVRAISON

LA BOITE A LUNCH
28 BOULEVARD VICTOR HUGO
05 34 39 06 77, www.laboitealunch.fr/order-online
A EMPORTER

O FAIT MAISON
38 BOULEVARD VICTOR HUGO
05 61 58 07 01
A EMPORTER & LIVRAISON

LE FLAGRANT DELICE
27 CHEMIN DE LA NASQUE
06 38 69 55 90
A EMPORTER

Tous droits réservés à l'éditeur

L'OASIS
8 PLACE DU LIORAN
06 88 12 18 74
A EMPORTER

LE KIOSQUE
SQUARE SAINT EXUPERY
06 28 35 65 77, www.facebook.com/KiosqueColomiers
A EMPORTER

LE GRAND GOURMAND
45 CHEMIN DE LA NASQUE
05 34 55 19 75, www.facebook.com/LeGrandGourmand/
A EMPORTER

KFC
21 CHEMIN DE LA SALVETAT
www.ubereats.com/fr/brand/kfc
A EMPORTER

MAC DONALD'S
80 CHEMIN DU LOUDET
www.restaurants.mcdonalds.fr/mcdonalds-colomiers
A EMPORTER & LIVRAISON sur ubereats

FOOD-TRUCK
BLACKY COOK
14 allée de la Moselle (près d'Airbus St Martin)
06 32 22 51 70, blackycook31@gmail.com
A EMPORTER

CHALET DU MIDI
18 avenue clément Ader
05 61 51 45 35, dalmaso.cathy@gmail.com, m.facebook.com/ChaletDuMidi
A EMPORTER

GRAND TUK TUK
Chemin de la Ménude
07 62 33 64 76, otuktuk.fr
A EMPORTER

MARION CUISINE
Avenue Jean-Monnet
06 01 36 84 05
A EMPORTER

LE CAMIHONG

Tous droits réservés à l'éditeur

37 chemin des Ramassiers
07 83 60 21 24, www.camihong.com
A EMPORTER

CHEZ NOY
11 bd Déodat de Séverac
07 60 46 25 77, www.facebook.com/NangNoy81
A EMPORTER

FEE DU JOUR
31 allée de la Côte d'Argent
06 17 02 11 81, eedujour@free.fr, www.facebook.com/Fee-du-jour-1142480162489715
A EMPORTER & LIVRAISON

LES AVIATEURS (Food truck)
12 AVENUE JEAN MONNET
05 61 15 55 00, restaurant-les-aviateurs.com
A EMPORTER

EQUIPEMENT - MAISON - JARDIN
Les magasins d'équipement de la maison et les jardineries restent ouverts pendant le confinement sauf mention contraire

ÉQUIPEMENT DE LA MAISON - DECORATION
SAINT-MACLOU
7 RUE MARIE CURIE
05 34 26 32 60, www.saint-maclou.com
OUVERT + CLICK & COLLECT + LIVRAISON

LEELOU & BIDULE
1 PASSAGE DU SEGALA
05 61 40 18 77, www.facebook.com/leelouetbidule
CLICK & COLLECT

CASA
9 CHEMIN DU LOUDET
fr.casashops.com/fr
OUVERT + CLICK & COLLECT

LEROY MERLIN
2 RUE MARIE CURIE
05 34 36 13 00, www.leroymerlin.fr
OUVERT + CLICK & COLLECT + LIVRAISON

BABOU
3 RUE SIMON LAPLACE
OUVERT + CLICK & COLLECT

Tous droits réservés à l'éditeur

LA FOIR'FOUILLE
29 CHEMIN DU LOUDET
05 34 36 66 20, www.lafoirfouille.fr
OUVERT + CLICK & COLLECT

LA MAISON DE LA LITERIE
16 AVENUE ANDRE-MARIE AMPERE
05 61 78 02 74, hwww.maisondelaliterie.fr/magasin/68-maison-de-la-literie-toulouse-colomiers
CLICK & COLLECT + LIVRAISON

CONFORAMA
7 AVENUE ANDRE-MARIE AMPERE
0 826 081 012
CLICK & COLLECT + LIVRAISON

LA REMIXERIE
2 passage du Lioran
09 51 22 00 23, https://laremixerie.com
CLICK & COLLECT > vente sur appel téléphonique, retrait et paiement à la boutique

CREANATURA
Fabrication d'accessoires pratiques et zéro déchet en tissu
49 AV D'OUESSANT
06 03 64 64 34, schwartz.marine@outlook.fr, https://www.facebook.com/creanatura31
CLICK & COLLECT (tél ou mail) + LIVRAISON sur Colomiers

ELECTROMENAGER - HIFI
DARTY
7 RUE MARIE CURIE
09 78 97 09 70, www.darty.com
OUVERT + CLICK & COLLECT + LIVRAISON

ELECTRO DÉPÔT
CHEMIN DE LA SALVETAT
05 61 06 29 90, www.electrodepot.fr/
OUVERT + CLICK & COLLECT + LIVRAISON

BOULANGER
RUE MARIE CURIE
www.boulanger.com
OUVERT + CLICK & COLLECT + LIVRAISON

EASY CASH
3 RUE PIERRE SIMON LAPLACE
05 61 78 81 92, easycash.fr
CLICK & COLLECT

PISCINES

Tous droits réservés à l'éditeur

AQUILUS PISCINES
4 CHEMIN DE LA MENUDE
05 34 59 00 00, www.aquilus-piscines.com
OUVERT + CLICK & COLLECT

SODIPA
RUE MARIE CURIE
0 826 300 150, www.sodipa-groupe.fr/
OUVERT + CLICK & COLLECT

JARDINERIES
TRUFFAUT
CHEMIN DU LOUDET
05 34 50 53 65, www.facebook.com/TruffautColomiers
OUVERT + CLICK & COLLECT

RIGONI PALMIERS OLIVIERS
CHEMIN DES RAMASSIERS
05 34 57 99 30
OUVERT + PHONE & COLLECT + LIVRAISON

CUISINES
CUISINES TEISSA
CHEMIN DE TOURNEFEUILLE
05 34 51 68 90, www.teissa.fr
RDV A DISTANCE

COMERA CUISINE
4 CHEMIN DE LA MENUDE
05 34 36 86 76, www.comera-cuisines.fr/magasins/colomiers
RDV A DISTANCE

CUISINE PLUS
1 RUE ETIENNE LAVOISIER
cuisine-plus.fr
RDV A DISTANCE
EUROCAVE
4 RUE ANTOINE LAVOISIER
06.18.25.55.21
OUVERT

FENETRES - PORTES - VERANDA - MENUISIERIES
CZERNIK
8 avenue André Marie Ampère - ZAC Le Perget
05 820 800 00, www.czernik.fr
RDV commerciaux à domicile

SOS VITRINE

Tous droits réservés à l'éditeur

8 avenue André Marie Ampère - ZAC Le Perget
05 82 08 00 31, contact@sos-vitrine.fr, www.sos-vitrine.fr
OUVERT - Dépannage et intervention à domicile

LE DRIVE SOLAIRE
4 chemin de la Ménude
07 66 70 73 20 - ledrivesolaire@gmail.com
FERME - prise de RDV par téléphone

BRICOLAGE / BTP
Les enseignes de bricolage et de BTP restent ouverts pendant le confinement

LE COMPTOIR SEIGNEURIE GAUTHIER
29 CHEMIN DE LA SALVETAT
05 61 15 15 07, www.seigneuriegauthier.com
OUVERT + CLICK & COLLECT

COMPTOIR TOULOUSAIN DU CARRELAGE
15 RUE MARIE CURIE
05.61.78.53.75, www.comptoir-toulousain-carrelage.com
OUVERT + CLICK & COLLECT

LEROY MERLIN
2 RUE MARIE CURIE
05 34 36 13 00, www.leroymerlin.fr
OUVERT + CLICK & COLLECT + LIVRAISON

BARRAQUE PEINTURE
3 AVENUE EDOUARD SERRES
05 61 15 25 31, barraque-peinture.fr
OUVERT + CLICK & COLLECT

SANTE / SOINS / BEAUTE
Les pharmacies et espaces de santé sont ouvertes pendant le confinement. Les instituts de beauté sont fermés.

PHARMACIES
PHARMACIE DE L'HÔTEL DE VILLE
25 ALLÉE DU ROUSSILLON
05 61 15 17 84

PHARMACIE DU CENTRE
11 PASSAGE DU PERIGORD
05 61 78 56 33

PHARMACIE DU PRAT
124 RUE DU PRAT
05 61 78 02 27, pharmacie-du-prat-colomiers.pharmabest.com/

Tous droits réservés à l'éditeur

PHARMACIE DU PERGET
4 AVENUE ANDRE-MARIE AMPERE
05 61 78 05 62

PHARMACIE DU VAL D'ARAN
10 ALLÉE DU BEARN
05 61 78 04 60

PHARMACIE CENTRALE DUPRE
65 RUE GILET
05 61 78 04 60, www.pharmacie-centrale-dupre.pharmacorp.fr

PHARMACIE DU LANGUEDOC
16 PLACE DU LANGUEDOC
05 61 78 20 19

PHARMACIE DES RAMASSIERS
ESPLANADE DES RAMASSIERS
05 34 36 12 57
PHARMACIE ACTIV
PLACE DES MAROTS
05 61 30 20 88

PHARMACIE DU VIGNEMALE COULIE
6 ALLÉE DU VIGNEMALE

PHARMACIE DE LA BASCULE
10 PLACE DE LA BASCULE
05 61 78 12 62

PHARMACIE MASBOU
7 ALLÉE DE LA MOSELLE
05 61 78 21 38

AUDITION
PASTEL AUDITION
7 PLACE DE LA BASCULE
05 67 06 09 31, pastel-audition.com
OUVERT

ESPACE ACOUSTIQUE
29 ALLÉE DU ROUERGUE
05 61 30 38 48
OUVERT

INSTITUTS DE BEAUTE
MAHANA SPA

Tous droits réservés à l'éditeur

2 AVENUE ANDRE MARIE AMPERE
www.spamahana.fr
CLICK & COLLECT

BEAUTY SUCCESS
9 RUE DU CENTRE
05 61 15 51 63, www.beautysuccess.fr
CLICK & COLLECT

ESTHETIC CENTER
15 PLACE DE L'OCCITANIE
05 34 46 15 00, www.esthetic-center.com/institut/colomiers-784/
CLICK & COLLECT

COLOMIERS ESTHETIC
11 RUE DU CENTRE
FERME

DE TOUTE BEAUTE
26 PLACE DES MAROTS
05 62 74 08 89, www.institut-beaute-colomiers.fr/
CLICK & COLLECT

INDANA
15 PASSAGE DU PERIGORD
05 34 55 19 42, indana@orange.fr, www.institut-indana-colomiers.fr/
CLICK & COLLECT

MAGASIN DE DIÉTÉTIQUE
NATUR HOUSE
4 RUE ANDRE MARIE AMPERE
05 61 11 75 69 ou 07 63 69 26 28, www.naturhouse.fr
OUVERT + CLICK & COLLECT

TATOUAGE/PIERCING/AUTRES
DAM DE PIC
1 PLACE DU VAL D'ARAN
05 61 49 00 62 / 06 86 16 75 86, mdepicpiercing@hotmail.fr, www.facebook.com/veronica.damdepicpiercing
FERME

L'ETOILE DES MINERAUX
18 allée de l'ormeau
06 61 10 23 92 - letoiledesmineraux@gmail.com, www.facebook.com/letoiledesmineraux
FERME

LIBRAIRIE / PAPETERIE
Les librairies et papeteries sont ouvertes pendant le confinement

Tous droits réservés à l'éditeur

LIBRAIRIE LA PREFACE
35-37 ALLEE DU ROUERGUE
05 61 78 56 95, www.lapreface.net/
OUVERT + CLICK & COLLECT

CRAYONS ET IMAGES
AVENUE ANDRE-MARIE AMPERE
05 62 74 03 45, www.crayonsetimages.com/la-boutique-en-ligne/
OUVERT + CLICK & COLLECT

BUREAULAND
10 PLACE DE L'ECHUT
www.facebook.com/dbsicolomiers
OUVERT + CLICK & COLLECT

BUREAU VALLEE
30 CHEMIN DE LA SALVETAT
www.bureau-vallee.fr
OUVERT

FLEURISTES
Les fleuristes sont ouverts pendant le confinement

LE JARDIN DE LORENZ
93 RUE DU PRAT
05 61 15 09 25, https://www.facebook.com/pages/category/Florist/Jardin-de-lorenz-1424466614441203/
OUVERT + CLICK & COLLECT

LA FLEURISTERIE
2 RUE D'AUCH
05 61 78 49 99, www.florajet.com
OUVERT + CLICK & COLLECT

BIJOUTERIES
BIJOUTERIE MARIN
24 RUE D'AUCH
05 61 78 04 45, https://bijouteriemarin.fr/
CLICK & COLLEC

JULIEN DORCEL
4 PASSAGE DU SEGALA
05 61 78 52 44, https://www.juliendorcel.com
CLICK & COLLECT

LOISIRS / SPORT / VOYAGES
Les enseignes de loisirs, sports et voyages fermées pendant le confinement proposent la vente en ligne et/ou à distance. LOISIRS / JEUX / SPORTS / VÉLOS
MAXI TOYS

Tous droits réservés à l'éditeur

9 CHEMIN DU LOUDET
05 34 39 13 18, https://www.maxitoys.fr/
CLICK & COLLECT

JOUÉ CLUB
32 CHEMIN DE LA SALVETAT
05 61 48 89 50, https://www.joueclub.fr/magasin/joueclub-colomiers-drive-uniquement.html
CLICK & COLLECT

DOCK GAMES
17 PLACE D'OCCITANIE
05 61 30 24 54, https://www.micromania.fr/
CLICK & COLLECT + LIVRAISON

DECATHLON
CHEMIN DU LOUDET
05 61 31 87 88, https://www.decathlon.fr/
Ateliers ouvert pour réparations
CLICK & COLLECT

CULTURE VELO COLOMIERS
4 RUE ANTOINE LAVOISIER
05 34 50 49 37, https://www.culturevelo.com/Votre-velo-repare-sans-vous
Ateliers ouvert pour réparations
CLICK & COLLECT

INFORMATIQUE
POINT COM
7 PASSAGE DES MONTS DORE
09 80 79 98 41 / 06 16 58 87 22, https://www.facebook.com/pointcom31/
OUVERT sur RDV

VOYAGES
MAYRIDIS VOYAGES
16 BOULEVARD DEODAT DE SEVERAC
05 61 52 36 98, https://www.selectour.com/
Réservation en ligne

HAVAS VOYAGES
27 RUE DU CENTRE
05 61 78 53 52, https://agences.havas-voyages.fr/3907-havas-voyages-colomiers-c-cial-plein-centre
Réservation en ligne

ACT'IN GO ACTUA VOYAGE
21 ALLÉE DU ROUSSILLON
05 61 30 96 96, https://agences.havas-voyages.fr/3907-havas-voyages-colomiers-c-cial-plein-centre
Réservation en ligne

Tous droits réservés à l'éditeur

www.ville-colomiers.fr
Pays : France
Dynamisme : 0

Visualiser l'article

OPTICIENS
Les opticiens sont ouverts pendant le confinement

OPTIQUE COLOMIERS
119 RUE GILET
05 61 78 06 55, www.optiquecolomiers.fr
OUVERT SUR RDV

OPTICAL CENTER
1 RUE ETIENNE LAVOISIER
05 61 40 07 77, opticien.optical-center.fr
OUVERT SUR RDV

OPTICEO
18 RUE DU CENTRE
05 61 49 41 65, www.opticeo.fr
OUVERT SUR RDV

OPTIKAM
3 PASSAGE DU SEGALA
05 61 78 66 95
OUVERT

KRYS
4 ALLÉE D'OCCITANIE
05 61 30 45 53, www.krys.com
OUVERT

MC OPTIQUE
2-4 AVENUE ANDRE-MARIE AMPERE
09 82 29 81 31
OUVERT

OPTIQUE AFFLELOU
13 RUE DU CENTRE
05 61 78 55 00 , www.afflelou.com
OUVERT de préférence sur rendez-vous

HANS ANDERS - Opticien Direct Optic
36 RUE DU CENTRE
05 61 50 55 59, www.direct-optic.fr
OUVERT

GENERALE D'OPTIQUE
34 RUE DU CENTRE
05 34 39 27 59, www.generale-optique.com
OUVERT

Tous droits réservés à l'éditeur

www.ville-colomiers.fr
Pays : France
Dynamisme : 0

Visualiser l'article

GRANDMOTTET OPTICIEN
11 ALLÉE D'OCCITANIE
05 61 30 29 10, www.opticien-grandmottet.com
OUVERT

EQUIPEMENT AUTO - GARAGISTES
Les centres auto et garagistes restent ouverts pendant le confinement

CENTRES AUTO
NORAUTO
32 CHEMIN DE LA SALVETAT
05 61 15 25 00, centres.norauto.fr
EUROMASTER France
1 AVENUE EDOUARD SERRES
05 61 15 50 50, centres.euromaster.fr

SPEEDY
BD EUGENE MONTEL
05 61 16 20 30, www.speedy.fr

GARAGISTES
GARAGE ROSETE
38 Chemin des Sevennes
05 32 59 23 19

VI Automobiles
3 Chemin de Bordeblanque
05 82 08 12 90

Centre Auto Mathieu
1 Avenue Georges Guynemer
05 61 15 15 26

Autopole Services
28 Avenue Georges Guynemer
05 34 55 93 61
Sarl Cazale
Atelier de carrosserie automobile
20 Allée de la Blanquette
05 61 78 10 37

FR AUTOMOBILES POLAT
15 Allée de Catchère
05 61 78 10 69

RENAULT COLOMIERS AUTOMOBILES
6 BIS Avenue Edouard Serres
05 61 78 20 98

Tous droits réservés à l'éditeur

Euromaster - Taquipneu Colomiers
Avenue Edouard Serres
05 61 15 50 50

SE Garage Campi
1 Chemin de Bordeblanque
05 61 78 99 98

GARAGE PALAYS 31
29 Avenue Georges Guynemer
07 58 29 79 53

Garage Candiard
3 Allée du Comminges
05 61 78 02 53

Jones Graham
12 Allée de Catchère
05 62 74 05 82

Carrosserie Fix Auto Colomiers
11 Avenue Edouard Serres
05 62 74 86 82

Pack-Tole
ZI en Jacca, 2 Chemin de la Plaine
05 34 39 21 55

Motrio - Garage Serge Lahirle
43 Chemin de la Salvetat
05 62 74 04 66

AXIAL - CARROSSERIE PASA
5 Avenue Didier Daurat
05 61 15 40 51

VÊTEMENTS / CHAUSSURES
Les enseignes d'habillement fermées pendant le confinement proposent la vente en ligne et/ou à distance.

DEVRED
26 RUE DU CENTRE
05 61 48 41 96, www.devred.com
CLICK & COLLECT

LA HALLE VÊTEMENTS
31 RUE DU CENTRE

Tous droits réservés à l'éditeur

05 34 50 53 96, www.lahalle.fr
CLICK & COLLECT

BONOBO
11 ALLÉE DU PERIGORD
05 61 71 68 66, www.bonoboplanet.com
CLICK & COLLECT

PATRICE BREAL
34 RUE DU CENTRE
05 34 55 78 64, www.breal.net
CLICK & COLLECT

CHAUSSURES DU CHÂTEAU
3 AVENUE HONORE SERRES
09 61 36 08 83, www.chaussuresduchateau.com
CLICK & COLLECT

CAMAIEU
RUE DU CENTRE
05 61 11 96 29, www.camaieu.com
CLICK & COLLECT

ORCHESTRA
1 PLACE DU LIORAN
05 34 36 93 20, www.shop-orchestra.com
CLICK & COLLECT

CHAUSSEA
31 RUE DU CENTRE
05 34 50 26 88, www.chaussea.fr
CLICK & COLLECT

CACHE CACHE
26 RUE DU CENTRE
05 34 56 93 35, www.cache-cache.fr
CLICK & COLLECT

ZEEMAN
3 RUE SIMON LAPLACE
02 36 84 05 00, www.zeeman.com
CLICK & COLLECT
LE BOUDOIR / QUE TOI Mephisto Chaussures
7 Passage du Lioran
05 34 39 92 27, 09 86 26 91 82
https://www.facebook.com/LeBoudoir.Colomiers
FERME
BOB'IN & CO

Tous droits réservés à l'éditeur

RUE DU CENTRE
09 80 64 02 64,
FERME

TALLY WEIJL
6 RUE DU CENTRE
05 34 67 40 39, www.tally-weijl.com
CLICK & COLLECT

PRESSING
ELITE PRESSING
20 RUE D'AUCH
OUVERT

PHOTOGRAPHIE
Les photographes et enseignes de photos fermés pendant le confinement proposent des services à distance
NGA NGUYEN
Photographe&Vidéo
06 98 05 01 51, 2nn.contact@gmail.com
FERME

PHOTO RIGAUD
15 RUE DU CENTRE
05 61 78 15 63 , service.client@photorigaud.com, https://www.photorigaud.com/
PHONE & COLLECT + LIVRAISON de 9H30 à 12h30 du lundi au vendredi

COIFFURE
Les coiffeurs sont ouverts pendant le confinement

AMELIE M - COIFFURE
57 allée du rouergue
05 34 39 12 01 , amelie.magain@yahoo.com, www.amelie-m.fr

COIFFURE LASSERRE
9 PLACE FIRMIN PONS
05 34 36 92 76

ALCYON
1 RUE CHRESTIAS
05 61 78 06 49, pothierlinda@yahoo.com

BRUNO FLAUJAC
21 AVENUE DES MAROTS
05 61 71 59 70

L'INSTANT COIFFURE
4 AVENUE ANDREE MARIE AMPERE

Tous droits réservés à l'éditeur

05 61 99 33 83, linstantcoiffure-colomiers.site-solocal.com

MARC COIFFURE CONSEIL
48 PLACE DE VAL D'ARAN
05 62 74 00 58

DILOY'S
17 RUE DU CENTRE
05 61 15 17 18

PROD COIFFURE
11 ROUTE DE LA SALVETAT
09 79 64 56 33, prod.coiffure.colomiers@orange.fr, www.procoiffure.com

KHEOPS COIFFURE
7 RUE GILET

LACANAL STEPHANIE
31 ALLÉE DU ROUERGUE
05 61 78 36 31

STEPHAN COIFFURE
6 ALLÉE DES MONTS DORE
05 61 30 30 65

YZATIS COIFFURE
22 RUE DU CENTRE
05 61 30 30 65

IMAGINA TIFF'
24 BOULEVARD VICTOR HUGO
05 61 58 23 87

COIFF' INNOV
6 PASSAGE DU SEGALA
05 61 78 35 33, facebook.com/Coiff-Club

LES CISEAUX D'OR
2 PASSAGE DU ROUERGUE
06 44 78 52 14

MARIE-PIERRE COIFFURE
13 RUE D'AUCH
05 61 78 01 53

HENRI ET MONSEE GUERRERO COIFFURE
3 ALLÉE DE LA CORREZE
05 61 30 28 70

Tous droits réservés à l'éditeur

COIFF.CLUB
2 ET 4 PASSAGE DE LA MARGERIDE
05 61 78 35 33

TABAC / PRESSE
Les tabacs/presse/mag sont ouverts pendant le confinement.

SMOK'IN
4 PASSAGE DU LIORAN
05 34 52 78 44

TABAC PRESSE DU BEARN
28 ALLÉE DU BEARN
05 61 78 33 04

TABAC DU CENTRE
4 ALLÉE DES MONTS DORE
05 61 30 32 20

TABAC DU PERGET
54 BOULEVARD VICTOR HUGO

TABAC PRESSE DE LA NASPE
1 ALLÉE DE LA MOSELLE
05 61 99 85 26

MAG PRESSE MAROTS
PLACE DES MAROTS
05 61 15 56 59

MAG PRESSE BASCULE
7 PLACE DE LA BASCULE
05 61 78 68 43

TABAC PRESSE VIGNEMALE
6 ALLEE DU VIGNEMALE
05 61 15 74 13

LA MAISON DE LA PRESSE
2 PLACE DU SIDOBRE
05 61 78 97 93

JWELL
7 CHEMIN DE L'ORMEAU
05 61 59 57 97

VAPOSTORE

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

6 PLACE DU LANGUEDOC
09 88 03 37 37

CORDONNERIE
CORDONNERIE SOUM
4 CHEMIN DE L'ORMEAU
06 37 43 92 22 - ltin31@hotmail.fr
OUVERT

M&M CORDONNERIE
3 PASSAGE DU ROUERGUE
https://mm-cordonnerie-du-centre.business.site/
OUVERT

AUTRE
DOG-EDUC
Éducateur canin à domicile, comportementaliste
1 allée du Vaucluse
06 15 93 33 41, isabelle@dog-educ.com, www.dog-educ.com
Webinaires chaque jeudi soir sur Facebook

Commerçants, faites-vous connaitre
Pour signaler vos modalités d'ouverture ou de vente en ligne et à distance pendant le confinement, cliquez ici

Tous droits réservés à l'éditeur

LA MONTAGNE
Pays : FR
Périodicité : Quotidien
OJD : 178584



Date : 30 avril 2021

QUOI DE NEUF DANS LES COMMERCES ET RESTAURANTS DE CLERMONT-FERRAND ?



AVENUE JULIEN

Après deux mois de travaux, c'est un nouveau concept que propose le caviste Nicolas, implanté depuis 2001 avenue Julien. Désormais, le magasin est séparé en deux espaces : l'un consacré aux vins et l'autre aux bières. « L'enseigne réfléchissait à ce projet depuis deux-trois ans. Des magasins Craft Beers et cie ont ouvert, expliquent Jérémie Battault et Clément Fontenay. Mais nous sommes la première boutique à proposer ces deux univers dans un même lieu. » On peut donc retrouver 200 références de bières artisanales, « avec la volonté de faire rentrer encore plus de produits fabriqués en Auvergne ». Outre la possibilité, bientôt, de déguster sur place, vous pourrez repartir avec de la bière pression (système du "growler") et participer à des ateliers de brassage afin de réaliser votre propre bière.

Tous droits réservés à l'éditeur



CORPORATE

Omnicom
Public
Relations
Group

NICOLAS
DEPUIS 1822
Nous prenons soin de vos vins

Visualiser l'article

Apéro : les marques profitent des confinements



Audio: https://www.europe1.fr/emissions/la-france-bouge-avec-raphaelle-duchemin/apero-les-marques-profitent-des-confinements-4040529

Dans "La France bouge", Elisabeth Assayag et Emmanuel Duteil font le tour de France des initiatives positives et novatrices. Travail, éducation, santé… ils œuvrent aux quatre coins du pays pour faire bouger les lignes et casser les codes : qui sont ces citoyens, ces entreprises, ces collectivités qui s'engagent et inventent le monde de demain ? Des portraits et des témoignages inspirants.

Invités :

- **Eudes Morgan de Rivery** , directeur général des établissements Nicolas.

- **Clémence Maison** , cofondatrice de Belsia.

- **Mickael Alborghetti** , cofondateur de Ethic Drinks, une start-up qui propose du vin plus respectueux de l'environnement.

- **Mickael Dray** , directeur général et cofondateur de HR Team.

Tous droits réservés à l'éditeur

Date : 29/04/2021
Heure : 13:18:28
Journaliste : Sylvie Leboulenger

www.lsa-conso.fr
Pays : France
Dynamisme : 10

Visualiser l'article

Craft Beers & Cie ouvre à Lille et à Clermont-Ferrand

Craft Beers & Cie, le concept de magasin dédié à la bière du caviste Nicolas, poursuit son développement. Après Saint-Cloud et Paris, le voici déployé à Lille et à Clermont-Ferrand.

Le concept Craft Beer & Cie est dédié aux bières artisanales.

Craft Beers & Cie, le concept de Nicolas (groupe Castel) dédié à la bière artisanale, continue son développement. Il ouvre deux boutiques, à Lille et à Clermont-Ferrand. Après l'ouverture de la première boutique à Saint- Cloud (92) en 2019 et à Paris en 2020, ces ouvertures sont les premières en province. C'est au 4 bis square Ramponneau, sur la façade de l'Esplanade à Lille, que s'est ouvert la troisième boutique le 27 mars dernier. Les cavistes, Eric Vendeville et Cédric Lefrancq, et leur équipe, propose environ 200 références de bières artisanales, locales et internationales ainsi que des vins , des champagnes et des spiritueux. Après la première succursale, située à Saint-Cloud, qui a été pensée comme un concept complet - de l'achat, au brassage, en passant par la dégustation -, le nouveau lieu lillois propose un concept similaire.

Un concept hybride à Clermont-Ferrand

Tenu par Jérémie Battault et Clément Fontenay, le magasin de Clermont-Ferrand est composé d'un Nicolas et d'un Craft Beers & cie, ce qui est indiqué dès la façade. Après ces deux ouvertures en province ce premier trimestre 2021, Craft Beers & Cie a pour ambition de se développer dans d'autres grandes métropoles françaises à l'avenir.

Tous droits réservés à l'éditeur

Date : 29/04/2021
Heure : 11:56:26
Journaliste : Camille BOURIGAULT

www.rayon-boissons.com
Pays : France
Dynamisme : 1

Visualiser l'article

Nicolas accélère sur son concept cave à bières

Craft Beers & Cie, le concept de Nicolas dédié à la bière artisanale, continue son développement et ouvre à quelques semaines d'intervalle deux boutiques, l'une à Lille et l'autre à Clermont-Ferrand. Et le caviste ne compte pas s'arrêter là.



Craft Beers & Cie, le concept de Nicolas dédié à la bière artisanale, continue son développement et ouvre à quelques semaines d'intervalle deux boutiques, l'une à Lille et l'autre à Clermont-Ferrand. Et le caviste ne compte pas s'arrêter là.

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article



Après le vin, place à la bière ! En effet, **Craft Beers & Cie** , le concept de **Nicolas** dédié à la **bière artisanale** prend ses aises. Après l'ouverture d'une première boutique à **Saint-Cloud (92)** en 2019 et d'une seconde à **Paris en 2020** , l'enseigne s'attaque à la province. Ainsi, à quelques semaines d'intervalle, deux nouveaux magasins ont vu le jour : **l'un à Lille et l'autre à Clermont-Ferrand.**

Une démarche qui illustre la satisfaction du caviste jusqu'ici spécialiste du vin quant à ce nouveau concept. Selon l'enseigne, la fréquentation des deux premiers emplacements a augmenté de **+ 50 % en 2020 par rapport à 2019** . « « *Aujourd'hui, le concept se décline et c'est un honneur de pouvoir proposer nos références dans de grandes villes françaises,* indique **Christopher Hermelin, en charge de la communication chez Nicolas** . *Lille est une véritable référence en matière de bières, au carrefour de la Belgique et du Royaume-Uni. Clermont-Ferrand est aussi une réelle opportunité pour faire découvrir notre sélection à cette ville dynamique, qui partage nos valeurs* : *la convivialité, le partage et l'authenticité.* »

Comme pour son concept vins, les produits de Craft Beers & Cie sont toutes testées avant d'être mises en rayon : chaque bière référencée est dégustée, notée et fait l'objet d'analyses. **Si la note est suffisamment élevée** , celle-ci est mise en vente. Au total, ces magasins proposent chacun plus de **200 références de bières artisanales.**

Tous droits réservés à l'éditeur

www.rayon-boissons.com
Pays : France
Dynamisme : 1

Visualiser l'article

Après ces deux ouvertures en province au premier trimestre 2021, Craft Beers & Cie a pour ambition de se **développer dans d'autres grandes métropoles françaises à l'avenir.**

Après le vin, place à la bière ! En effet, **Craft Beers & Cie** , le concept de **Nicolas** dédié à la **bière artisanale** prend ses aises. Après l'ouverture d'une première boutique à **Saint-Cloud (92)** en 2019 et d'une seconde à **Paris en 2020** , l'enseigne s'attaque à la province. Ainsi, à quelques semaines d'intervalle, deux nouveaux magasins ont vu le jour : **l'un à Lille et l'autre à Clermont-Ferrand.**

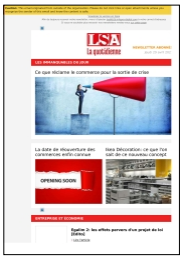
Une démarche qui illustre la satisfaction du caviste jusqu'ici spécialiste du vin quant à ce nouveau concept. Selon l'enseigne, la fréquentation des deux premiers emplacements a augmenté de **+ 50 % en 2020 par rapport à 2019** . « « *Aujourd'hui, le concept se décline et c'est un honneur de pouvoir proposer nos références dans de grandes villes françaises,* indique **Christopher Hermelin, en charge de la communication chez Nicolas** *. Lille est une véritable référence en matière de bières, au carrefour de la Belgique et du Royaume-Uni. Clermont-Ferrand est aussi une réelle opportunité pour faire découvrir notre sélection à cette ville dynamique, qui partage nos valeurs* : *la convivialité, le partage et l'authenticité.* »

Comme pour son concept vins, les produits de Craft Beers & Cie sont toutes testées avant d'être mises en rayon : chaque bière référencée est dégustée, notée et fait l'objet d'analyses. **Si la note est suffisamment élevée** , celle-ci est mise en vente. Au total, ces magasins proposent chacun plus de **200 références de bières artisanales.**

Après ces deux ouvertures en province au premier trimestre 2021, Craft Beers & Cie a pour ambition de se **développer dans d'autres grandes métropoles françaises à l'avenir.**

Tous droits réservés à l'éditeur

LSA LA QUOTIDIENNE
Pays : FR
Périodicité : Quotidien





Date : 29 avril 2021
Page de l'article : p.32
Journaliste : Sylvie Leboulenger

Craft Beers & Cie ouvre à Lille et à Clermont-Ferrand

Sylvie Leboulenger



Le concept Craft Beer & Cie est dédié aux bières artisanales.

Craft Beers & Cie, le concept de Nicolas (groupe Castel) dédié à la bière artisanale, continue son développement. Il ouvre deux boutiques, à Lille et à Clermont-Ferrand. Après l'ouverture de la première boutique à Saint- Cloud (92) en 2019 et à Paris en 2020, ces ouvertures sont les premières en province. C'est au 4 bis square Ramponneau, sur la façade de l'Esplanade à Lille, que s'est ouvert la troisième boutique le 27 mars dernier. Les cavistes, Eric Vendeville et Cédric Lefrancq, et leur équipe, propose environ 200 références de bières artisanales, locales et internationales ainsi que des vins, des champagnes et des spiritueux. Après la première succursale, située à Saint-Cloud, qui a été pensée comme un concept complet - de l'achat, au brassage, en passant par la dégustation -, le nouveau lieu lillois propose un concept similaire.

Un concept hybride à Clermont-Ferrand

Tenu par Jérémie Battault et Clément Fontenay, le magasin de Clermont-Ferrand est composé d'un Nicolas et d'un Craft Beers & cie, ce qui est indiqué dès la façade. Après ces deux ouvertures en province ce premier trimestre 2021, Craft Beers & Cie a pour ambition de se développer dans d'autres grandes métropoles françaises à l'avenir.

Tous droits réservés à l'éditeur

NICOLAS

DEPUIS 1822

Nous prenons soin de vos vins

MAI



Omnicom Public Relations Group



PRODUITS

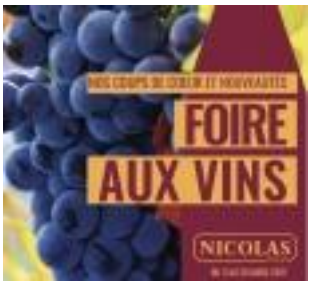
Omnicom
Public
Relations
Group

NICOLAS
DEPUIS 1822
Nous prenons soin de vos vins

www.guidedesgourmands.fr
Pays : France
Dynamisme : 4

Visualiser l'article

Le printemps des Foires aux vins, Tout au long du mois de mars ...et après



Le printemps des Foires aux vins
Tout au long du mois de mars ...et après

Comme chaque année, les Foires aux vins fleurissent au printemps ! Moins importantes que celles d'automne, elles permettent de ranger dans sa cave quelques vins d'été bien choisis et pas trop onéreux. Les bonnes affaires sont moins sur les crus de Bordeaux et beaucoup plus sur les rosés de Provence mais on y trouve quelques pépites, notamment en vins bio, à ne pas rater.
Le calendrier :
- **Nicolas** : du 3 au 30 mars
- **Carrefour** City : du 5 au 14 mars -Hypermarchés Carrefour : du 6 au 19 avril - Carrefour Market : du 22 avril au 9 mai
- **Lidl-Vins.fr** 100% bio : à partir du 3 mars
- **Leclerc** : du 16 au 28 mars
- **Auchan** : du 9 au 23 mars
- **Lepetitballon.com** : du 24 mars au 13 avril
- **La Grande Cave** avec 300 Bordeaux : du 17 au 30 mars

Tous droits réservés à l'éditeur

LE FIGARO magazine
Pays : FR
Périodicité : Hebdomadaire
OJD : 388700





Date : Du 07 au 08 mai 2021
Page de l'article : p.131

GENEROUS PURPLE & AZUR

Le meilleur Gin français !

Voici les gins dont tout le monde parle ! Une fois de plus, la maison Ôdevie Creative Spirits nous démontre son expertise dans la création de spiritueux français en dévoilant ses deux derniers opus : le Generous Gin Purple, au polyphénols de raisin et pamplemousse (41 € chez Nicolas), et le Generous Gin Azur, aux parfums de violette et de basilic (35 € chez Auchan et Casino). À boire en cocktail, avec du tonic, ou... juste sur glace.

www.odevie.fr



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

Tous droits réservés à l'éditeur

www.masculin.com
Pays : France
Dynamisme : 3

Visualiser l'article

On a goûté : le P'tit Bleu, pastis de Marseille

Pastis bleu, pastis heureux ? Alors que certains le croyaient mort et enterré, l'apéritif anisé semble avoir encore de beaux jours devant lui. Se dégustant simplement dilué avec de l'eau ou sous forme de cocktail, il ne cesse de se réinventer, à l'image du P'tit Bleu concocté par la Liquoristerie de Provence.

Une autre façon de déguster le pastis

Il y a une quinzaine d'années, on annonçait déjà "le déclin du pastis inéluctable". Trop français, trop associé à l'image de l'alcoolique invétéré qui boit son p'tit jaune dès 9h du mat'… En fait, le "pastaga" suivait alors une trajectoire inverse à celle du whisky, par exemple, qui passe pour un spiritueux plus classieux, luxueux, qu'on prend plaisir à déguster entre gentlemen pour en explorer tous les arômes.

Aussi, depuis quelques années, les grands noms du secteur ont tenté de se réinventer, à commencer par Ricard, qui a lancé Plantes Fraiches, une nouvelle recette de pastis, en 2018.

Se réinventer sans renier son ADN, sans trahir la tradition : tel est le défi qu'a voulu relever à son tour la **Liquoristerie de Provence**, installée au coeur du Var. Après sa vodka Ziga-Zaga, son whisky Singlar ou encore son gin Poulpe Bleu, elle s'attaque à un alcool encore plus emblématique de sa région, le pastis. Et c'est ainsi que nous avons été invités à découvrir le P'tit Bleu.

Certes, **le pastis bleu n'est pas une nouveauté en soi**. Depuis le début des années 2000, plusieurs marques et établissements artisanaux ont tenté d'imposer leur recette avec plus ou moins de succès. Le **pastis P'tit Bleu**, né en 2001, est d'ailleurs devenu "le spiritueux signature de la Liquoristerie de Provence". Malgré ses 20 ans d'âge, il reste encore relativement confidentiel. Et pourtant, avec sa robe bleue inspirée à la fois du ciel de Provence et de l'eau turquoise des Calanques, il ne passe pas inaperçu !

Sa couleur, il la doit à un colorant alimentaire (comme le curacao), puisqu'aucune couleur bleue naturelle ne tient à la lumière dans le temps. Pour le reste de la recette, ce P'tit Bleu (45% vol.) est le fruit de macérations d'anis vert, d'anis étoilé et de bâtons de réglisse. Des ingrédients savamment associés qui permettent à la boisson de conserver le goût traditionnel du pastis, mais avec "un petit truc en plus", un soupçon de fraîcheur en plus.



Le Bleu'tiful, un cocktail simple pour redécouvrir le pastis

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

Le pastis P'tit Bleu peut évidemment être dégusté à l'heure de l'apéritif (ou à un autre moment de la journée, à vous de voir) comme un pastis traditionnel. Comptez 1 volume d'alcool pour 8 à 10 volumes d'eau fraîche et quelques glaçons.

Mais de la même façon qu'une tomate (avec de la grenadine), un perroquet (avec de la menthe) ou une mauresque (avec de l'orgeat), **ce pastis bleu peut être associé à du sirop pour se muer en cocktail**. Ici, c'est la menthe glaciale qui ajoute une touche de fraîcheur supplémentaire.

Ingrédients :

2 cl de P'tit Bleu ;
un trait de sirop de menthe glaciale ;
eau gazeuse.
Préparation :

Verser le pastis directement dans un verre type *old fashioned*.
Ajouter un trait de menthe glaciale.
Compléter avec de l'eau gazeuse et décorer avec un brin de menthe fraîche.

Voilà, vous maîtrisez maintenant l'art du cocktail à la provençale !



Où acheter le P'tit Bleu ?
Proposé au prix conseillé de 25,90€ la bouteille, le P'tit Bleu peut évidemment être acheté directement sur le site de la Liquoristerie de Provence. Il est aussi disponible dans toute la France, dans un réseau de cavistes (Nicolas…) et certaines grandes et moyennes surfaces.

Tous droits réservés à l'éditeur

Date : 19/05/2021
Heure : 12:02:56
Journaliste : SYLVIE LEBOULENGER

www.lsa-conso.fr
Pays : France
Dynamisme : 7

Visualiser l'article

Nicolas propose un champagne personnalisable

Voici un champagne vendu dans un coffret. Il est personnalisable.



Le coffret De Venoge.

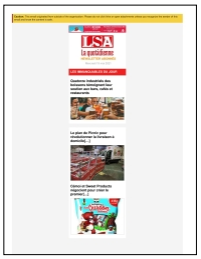
Le caviste Nicolas propose dans son réseau de magasins le coffret personnalisable "Message on a Bottle" de la maison de champagne de Venoge, et cela à partir du 19 mai, en prévision de la fête des Mères et des Pères et de la Foire aux champagnes Nicolas. Ce coffret contient le 'Vin des Princes' de Champagne de Venoge, la bouteille iconique en forme de carafe et un stylo blanc de la marque espagnole Montana Colors pour écrire son message. "L *'idée de ce coffret a germé lorsque, il y a un an, le graffeur italien Teo Kaykay a osé le graffiti sur quelques-unes de nos bouteilles. Ses réalisations ont eu un succès immédiat auprès des collectionneurs. Dès lors, l'idée de la Maison a été de proposer à chacun de pouvoir écrire un message personnel et important à ceux qu'ils aimaient", explique* Gilles Morisson de la Bassetière, président de Champagne de Venoge.

PVC : 54 € en promotion/60 € hors promotion

Article avec accès abonnés:https://www.lsa-conso.fr/nicolas-propose-un-champagne-personnalisable,382098

Tous droits réservés à l'éditeur

LSA LA QUOTIDIENNE
Pays : FR
Périodicité : Quotidien





Date : 19 mai 2021
Page de l'article : p.66
Journaliste : Sylvie Leboulenger

Nicolas propose un champagne personnalisable

Sylvie Leboulenger



Le coffret De Venoge.

Le caviste Nicolas propose dans son réseau de magasins le coffret personnalisable "Message on a Bottle" de la maison de champagne de Venoge, et cela à partir du 19 mai, en prévision de la fête des Mères et des Pères et de la Foire aux champagnes Nicolas. Ce coffret contient le 'Vin des Princes' de Champagne de Venoge, la bouteille iconique en forme de carafe et un stylo blanc de la marque espagnole Montana Colors pour écrire son message. "L'*idée de ce coffret a germé lorsque, il y a un an, le graffeur italien Teo Kaykay a osé le graffiti sur quelques-unes de nos bouteilles. Ses réalisations ont eu un succès immédiat auprès des collectionneurs. Dès lors, l'idée de la Maison a été de proposer à chacun de pouvoir écrire un message personnel et important à ceux qu'ils aimaient", explique* Gilles Morisson de la Bassetière, président de Champagne de Venoge.

PVC : 54 € en promotion/60 € hors promotion

Tous droits réservés à l'éditeur

LE FIGARO magazine
Pays : FR
Périodicité : Hebdomadaire
OJD : 388700

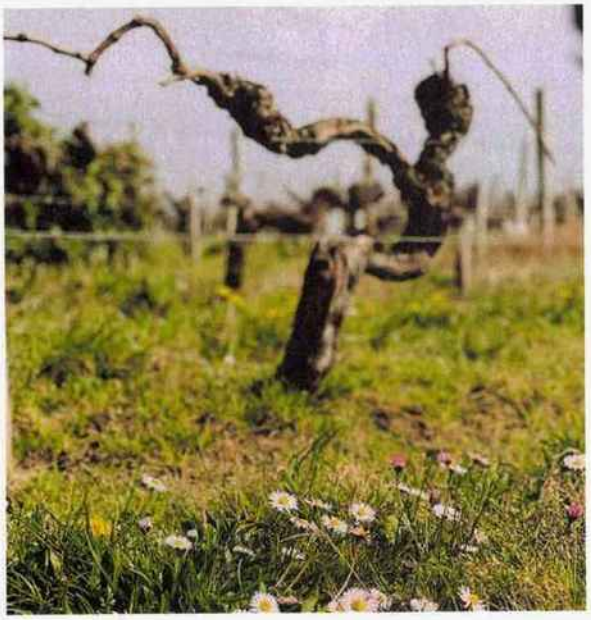




Date : Du 21 au 22 mai 2021
Page de l'article : p.122,124
Journaliste : Valérie Faust

LA GRANDE SÉLECTION DES VINS D'ÉTÉ

Par Valérie Faust



LES BLANCS

LOUIS LATOUR
« En Paradis » 2018, pouilly-vinzelles blanc.
Ample, de belle complexité aromatique, épicé, équilibré entre rondeur, vivacité, fraîcheur et minéralité.
Prix : 17,90 € *(Vinatis.com)*
Note Figaro Magazine : 90/100

CHÂTEAU DE MALLERET
Bordeaux blanc 2019.
Attaque vivifiante marquée par des notes citronnées enrobées de suavité. Alerte, fumé, charnu, finale complexe sur les agrumes, le silex, longue, fraîche, salivante.
Prix : 19,50 € *(Malleret-boutique.fr)*
Note Figaro Magazine : 90/100

JOSEPH DROUHIN
Côte de Beaune 2018, bourgogne blanc.
D'une formidable complexité aromatique, large, rond, profond, opulent même, long, sapide, minéral, iodé.
Prix : 33,90 € *(Drouhin.com)*
Note Figaro Magazine : 94/100

CHÂTEAU LA CASTILLE
Glorius 2020, côtes-de-provence blanc.
Souple, rond puis vif, séduisant et complexe, notes de citron confit.
Finale tout en tension maîtrisée. Quelques nobles amers (agrumes).
Prix : 12 €
(Chateaulacastille.com)
Note Figaro Magazine : 91/20

DOMAINES OTT
Clos Mireille blanc 2019, côtes-de-provence blanc.
Ce beau vin ample, droit, complexe, épicé, suave développe des arômes floraux et citronnés harmonieusement enlacés.
Prix : 28 € (cavistes)
Note Figaro Magazine : 94/20

CHÂTEAU MARGÜI
Bastide de Margüi 1784 bio 2019, coteaux varois en Provence blanc.
Des senteurs légèrement fumées surgissent de ce 100 % rolle élégant, vif et frais en attaque puis rond, long, minéral.
Prix : 35 € *(Chateaumargui.com)*
Note Figaro Magazine : 92/20

CHÂTEAU ROMANIN
Grand Vin Blanc 2019 biodynamie, les baux-de-provence blanc.
Ce vin vibrant délivre une agréable suavité matinée de salinité puis viennent tension, longueur infinie et finale salivante.
Prix : 23 €
(Boutiquechateauromanin.com)
Note Figaro Magazine : 91/100

DOMAINE LECCIA
Patrimonio 2019 blanc bio.
Nez intense, expressif, floral, fumé, minéral.
Bouche ample, ronde, charnue, complexe, dynamique, texturée, plaisantes notes citronnées en finale, longue, complexe, savoureuse.
Prix : 29 € *(Domaine-leccia.com)*
Note Figaro Magazine : 91/100

DOMAINE F L
La Croix Picot 2018 bio, savennières blanc.
Attaque séduisante, séveuse. Belles sensations fruitées, moelleuses, de gras, d'acidité. Longue persistance aromatique, finale salivante.
Prix : 19,55 € *(Domainefl.com)*
Note Figaro Magazine : 91,5/100

DIANE BY JACQUES LURTON
Sauvignon blanc 2019 HVE, entre-deux-mers blanc.
Impétueux, large, il montre d'emblée sa forte personnalité, complexe et charmeur.
La tension s'enveloppe dans une exquise rondeur taquinée par de légères notes salines en finale longue.
Prix : 12,50 €
(Boutique.andrelurton.com)
Note Le Figaro : 92/100

CHÂTEAU SAINTE ROSELINE
La Chapelle de Sainte Roseline 2019, côtes-de-provence blanc.
Ciselé, élégant, rond, vif, frais, bel équilibre tout en distinction. Jolie persistance en finale sur des notes citronnées gourmandes.
Prix : 26,90 € *(Boutique-sainteroseline.com)*
Note Figaro Magazine : 93/100

DOMAINE LAURIGA
La Figuera 2020, côtes catalanes blanc.
Moelleux en attaque, le vin de Jean-Claude Mas se montre généreux, raffermi et dynamisé par de jolis amers.
Prix : 8,90 € (Nicolas)
Note Figaro Magazine : 90/100

UN VIN ORANGE GÉRARD BERTRAND
Orange Gold 2020 bio, vin de France orange.
Robe orangée, à reflets miel. Un vin étonnant, élégant, généreux, fruité (agrumes), très frais, salivant.
Prix : 149,90 €
(Gerard-bertrand.com)
Note Figaro Magazine : 90/100

LES ROUGES

DOMAINE DU CELLIER AUX MOINES
Le Petit Clos du Cellier 2017, givry rouge.
Séduisant, droit, juteux. Harmonieux, délicat, fruité rouge, soutenu par des tanins fins, légers, une finale salivante.
Prix : 26,25 € *(Drinksco.fr)*
Note Figaro Magazine : 94/100

CHÂTEAU DE MINIÈRE
Cabernet Franc 2017, bourgueil rouge val de loire.
Marqué par une texture soyeuse, de fins arômes boisés, de bâton de réglisse. Très fruité (cassis), juteux, long, avec du corps.
Prix : 15 € *(Twil.fr)*
Note Figaro Magazine : 90/100

Tous droits réservés à l'éditeur

LE FIGARO magazine
Pays : FR
Périodicité : Hebdomadaire
OJD : 388700

Date : Du 21 au 22 mai 2021
Page de l'article : p.122,124
Journaliste : Valérie Faust

BAUDRY-DUTOUR
Amaranthe 2018 HVE, chinon val de loire.
Attaque ronde, moelleuse, tout comme la bouche, souple, friande. Finale fraîche, acidulée. Vin facile à boire, de plaisir.
Prix : 9 € *(Baudry-dutour.fr)*
Note Figaro Magazine : 90/100

DOMAINE BELLEVILLE
Mercurey Champ Ladoy 2017, bourgogne rouge.
Un corps délicieux, bien rond, voire dodu. Savoureux, moelleux, concentré, joliment fruité, de la mâche, mûr, dense, salivant.
Prix : 27 €
(Lerepairedebacchus.com)
Note Figaro Magazine : 91,5/100

DOMAINE DE LA CHARMOISE
Première Vendange 2019, touraine rouge.
Délicieux vin naturel, sans soufre ajouté, parfaitement maîtrisé (ce qui n'est pas toujours le cas), digeste, droit, aux arômes de baies rouges et noirs.
Prix : 13,50 € *(Henry-marionnet.com)*
Note Figaro Magazine : 92/100

DOMAINE DE LA FONT DES PÈRES
Côtes-de-provence 2019 rouge.
Bouche ronde, gourmande, épicée, souple et juteuse, aux tanins bien intégrés.
Prix : 15 €
(Lafontdesperes.com)
Note Figaro Magazine : 90/100

DOMAINE DU BAGNOL
Cuvée du Marquis de Fesques 2018, bio rouge.
Généreux et intense, complexe et plein de charme, il s'achève par une finale fraîche, une agréable acidité sans agressivité.
Prix : 24,50 € *(04.42.01.78.05.)*
Note Figaro Magazine : 93/100

CHÂTEAU BONISSON
Opus 1619 millésime 2018 coteaux d'Aix-en-Provence rouge.
Onctueux, épicé, riche, il montre une jolie tension en finale qui participe à sa fraîcheur. Quelques tanins doux.
Prix : 22,90 € *(Bonisson.com)*
Note Figaro Magazine : 93/100

SIMONNET-FEBVRE
Irancy 2019, bourgogne rouge.
Séduisant, aux senteurs florales. Vin de plaisir immédiat, gouleyant et joyeux, très facile à boire, sur le fruit rouge juteux.
Prix : 14,20 €
(Simonnet-febvre.com)
Note Figaro Magazine : 90/100

LES ROSÉS

CHÂTEAU MINUTY
Cuvée 281 millésime 2020, côtes-de-provence rosé.
D'une grande finesse, aérien, profond et délicat, le vin glisse en bouche avec éclat, souplesse et juste ce qu'il faut de nervosité.
Notes de pêche blanche, finale fraîche et iodée.
Prix : 45 €
(Boutique.minuty.com)
Note Figaro Magazine : 94/100



COMMANDERIE DE PEYRASSOL
Le Clos rosé, côtes-de-provence.
Un grand rosé élégant de bout en bout, avec sa robe diaphane à reflets rose pâle, son nez parfumé de fleurs et pêche blanches, sa bouche complexe, ciselée, ample, distinguée.
Prix : 32 €
(Vignobles-austruy.com)
Note Figaro Magazine : 94/100

CHÂTEAU LA MASCARONNE
Côtes de Provence rosé 2020 bio.
Robe limpide, diaphane, à reflets litchi, nez floral et citronné, belle longueur en bouche ronde, élégante, fruitée, saline. Un rosé léger, facile, salivant et rafraîchissant.
Prix : 19 € *(Millesima.fr)*
Note Figaro Magazine : 90/100

CHÂTEAU SAINT MAUR
L'Excellence 2020 côtes de provence rosé.
Il s'offre en bouche avec rondeur, légèreté, générosité et vivacité pour s'achever sur des notes acidulées, un brin salines. Prix : 23 €
(Domainesrogerzannier.com)
Note Figaro Magazine : 88/100

BERNARD MAGREZ
Bleu de Mer 2020, pays d'oc rosé.
D'une douce saveur fruitée en attaque, gourmande, ce vin à petit prix est doué d'une franche tension jusqu'en finale très fraîche, salivante.
Prix : 6,95 € *(Twil.fr)*
Note Figaro Magazine : 90/100

LA MADRAGUE
Charlotte by La Madrague 2020 bio, côtes-de-provence rosé.
Rond et charnu, épicé et vif, ce rosé aux senteurs florales et d'agrumes est intensément fruité, facile à boire, flatteur.
Prix : 14,90 €
(Lesvinsdelamadrague.com)
Note Figaro Magazine : 89/100

LA BÉGUDE
L'Irréductible bandol rosé 2020.
Belle couleur cuivrée. Il possède vinosité, corps, caractère, belle fraîcheur, notes de fruits exotiques (grenade), tient tête à céleri rémoulade, gratin de courgettes/parmesan.
Prix : 26 €
(Domainedelabegude.fr)
Note Figaro Magazine : 96/100

NOTRE DAME DE FIDÉLITÉ DE JOUQUES
ExSulta 2020, coteaux d'Aix-en-Provence rosé.
Frais, charmeur et gouleyant, mûr, acidulé, c'est le tout premier rosé élaboré par les moniales de cette abbaye.
Prix : 50 €/6 bouteilles
(Boutiques-theophile.com)
Note Figaro Magazine : 89,5/100

MONASTÈRE DE SOLAN
Mon Bien-Aimé avait une vigne… 2020 bio IGP, cévennes rosé.
Les sœurs vinifient de façon traditionnelle ce vin couleur framboise, marqué par les petits fruits rouges, franc, droit, rond, rafraîchissant.
Prix : 10,30 €
(Monastere-de-solan.com)
Note Figaro Magazine : 89,5/100

CLOS CANARELLI
Corse Figari 2020, rosé en bio et biodynamie.
Quel panache !
Depuis le nez jusqu'en finale, il n'est qu'harmonie.
Complet, mûr, séveux, minéral, frais, élégant.
Prix : 22 €
(Comptoirdesmillesimes.com)
Note Figaro Magazine : 94/100

LANGLOIS CHÂTEAU
Brut rosé, crémant de Loire.
Jolie robe pétale de rose scintillante, aussi délicate à l'œil qu'au nez. Effervescence crémeuse, lascive, bouche moelleuse, vive et saline.
Belle persistance en bouche.
Prix : 13,35 €
(La-boutique-langlois.fr)
Note Figaro Magazine : 91/100

CHÂTEAU LA GORDONNE
Vérité du Terroir 2020, côtes-de-provence rosé.
L'attaque est vive avant de s'arrondir, d'offrir en bouche des notes intensément fruitées, d'épices. Touche finale anisée.
Prix : 5,95 € *(e-leclerc.com)*
Note Figaro Magazine : 90/100

Valérie Faust

Tous droits réservés à l'éditeur

Académie des vins anciens

www.academiedesvinsanciens.org
Pays : France
Dynamisme : 4

Visualiser l'article

Ouverture des vins du 250ème dîner et dégustation à Hautvillers

J'arrive à 13h30 au château de Saran à Chouilly pour ouvrir les vins du dîner. Si je suis en avance, c'est parce qu'à 16 heures, nous aurons une dégustation de Dom Pérignon à Hautvillers. Je commence les ouvertures. Beaucoup de bouchons vont se sectionner, sans que des miettes ne tombent dans le liquide. Le parfum du Y d'Yquem 1985 et beaucoup plus intense que celui du Montrachet Domaine de la Romanée Conti 2001 ce qui est inattendu.

L'objet de tous mes soins est le Château Haut-Bailly 1900. La bouteille vient de la cave de la maison Nicolas, qui a mis une étiquette spéciale pour une vente caritative organisée pour le sauvetage de Venise en 1972. Il est donc probable qu'elle ait été reconditionnée pour cette vente. Le niveau est beau et le parfum est superbe.

Le plus beau parfum est celui du Château Guiraud 1893, au bouchon d'origine, au niveau parfait et à la couleur rose orangée plutôt claire pour ce millésime, ce qui n'a pas atténué la puissance des fragrances infinies.

Marco Fadiga le chef du château m'a préparé un petit casse-croûte. Tout me semblant en ordre, je me dirige vers Hautvillers où nous serons reçus par Marie-Philomène qui nous fera visiter l'église d'Hautvillers, où reposent Dom Pérignon et Dom Ruinart et nous racontera des anecdotes de la vie du moine visionnaire, Dom Pérignon.

Daniel Carvajal Pérez est un jeune colombien qui travaille avec Vincent Chaperon, le chef de caves de Dom Pérignon. Il est responsable du patrimoine œnologique. Il va mener notre dégustation avec beaucoup de talent et d'empathie.

Le Champagne Dom Pérignon 2010 a un nez superbe et une bulle fine. Le nez est racé, salin, avec un peu de floral. Il se caractérise par sa grâce, sa finesse et sa générosité. Son finale est frais comme un bonbon anglais.

Nous avons côte à côte le Champagne Dom Pérignon 2002 d'origine et le Champagne Dom Pérignon P2 2002, dégorgé il y a environ cinq ans (P2 voulant dire deuxième plénitude, dégorgé généralement une quinzaine d'années après la version d'origine). Le 2002 d'origine, appelons-le P1 est fabuleux, plus que le P2. Le P1 est glorieux et le P2 est très élégant. Daniel estime que le P2 vieillira mieux ce qui donne lieu à des discussions passionnantes et souriantes, parce que je ne suis pas de son avis.

Ensuite le Champagne Dom Pérignon P1 2000 est associé au Champagne Dom Pérignon P2 2000. Celui d'origine évoque le miel et il est plus difficile à comprendre, alors que le P2 est plus frais, plus agréable. Daniel nous dit que 2000 est un millésime Janus, qui a deux visages et je préfère le P2 au P1, contrairement au millésime 2002. Le 2000 P1 est moins cohérent et le P2 gagne par sa fraîcheur.

Le Champagne Dom Pérignon P2 1996 est très frais, floral, fait de fleurs blanches et de citron. En bouche des fruits exotiques apparaissent. C'est un vin fin et précis. C'est un très bon champagne.

Nous avons ensemble le Champagne Dom Pérignon rosé 2006 et le Champagne Dom Pérignon rosé 2005, les deux étant de dégorgement d'origine. Le 2006 est peut-être un peu fort pour un rosé. Le 2005 est plus salin plus timide et plus frais mais il manque un peu d'affirmation.

Le Champagne Dom Pérignon rosé P2 1996 a un nez très beau et un bel équilibre. C'est un vin élégant.

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

Nous goûtons maintenant à l'aveugle un champagne de belle bulle, ancien, ce doit être un P3. Il a du charme, des fleurs séchées et des agrumes frais. C'est un Champagne Dom Pérignon P3 1970 à la complexité parfaite.

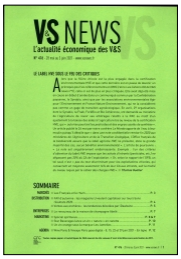
Mon classement est : 1 – 1970 P3, 2 – 2002 P1, 3 – 1996 P2, 4 – 1996 rosé P2. Le plaisir a été grand et amplifié par la qualité des commentaires de Daniel, qui a une belle vision de ce grand champagne.

Il est temps de repartir au château de Saran pour le 250ème diner.

Tous droits réservés à l'éditeur

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

Pays : FR
Périodicité : Hebdomadaire





Date : Du 28 mai au 03 juin 2021
Page de l'article : p.5
Journaliste : H.B.

DISTRIBUTION

La nouvelle collection de BIBs de Nicolas s'affiche HVE

FRANCE

Les magasins Nicolas profitent du retour des beaux jours pour remettre de l'ordre dans leur offre de vins en Bag-in-Box avec le lancement d'une nouvelle signature baptisée Cub Collection. Toutes les 15 références (3 blancs, 5 rosés et 7 rouges) de 3 ou 5 litres possèdent la certification HVE pour des PVC compris entre 15,90 pour 3 litres d'IGP côteaux-de-peyriac blanc ou rosé et 25 € pour 3 litres d'AOP côtes-de-provence rosé. ***H.B.***

Tous droits réservés à l'éditeur

LA MONTAGNE
Pays : FR
Périodicité : Quotidien
OJD : 178584



Date : 30 mai 2021

LE VIN

CLOS LA COUTALE 2018. C'est le duo Jean et Vincent de la boutique Nicolas, de la place des Bancs à Limoges, qui a eu la bonne idée de nous faire découvrir ce millésime 2018 du Clos La Coutale, un classique et une référence de l'appellation Cahors.

En effet, Philippe Bernede perpétue aujourd'hui le travail et le savoir-faire cultivés à Vire-sur-Lot depuis six générations par cette famille de vignerons connue pour ses vins puissants, généreux et de bonne garde.

Si, bien entendu, le Malbec sert de base, il est assemblé au Merlot (15 %) pour apporter un peu de finesse et de rondeur sans lui ôter toute sa typicité.

En effet, pas de doute sur la question, c'est bien un Cahors comme le laisse deviner cette robe rouge intense et sombre.

Le nez fait la part belle aux fruits comme l'attaque en bouche, vive et franche, et qui bientôt laissera apprécier cette jolie harmonie de saveurs fruitées et de tannins fondants. Un bel équilibre. Tout comme son prix, à moins de 10 euros : c'est une bonne affaire. ■

Tous droits réservés à l'éditeur

Centre France
LE POPULAIRE

Pays : FR
Périodicité : Quotidien
OJD : 39964



Date : 30 mai 2021

Tendance

LE VIN

CLOS LA COUTALE 2018. C'est le duo Jean et Vincent de la boutique Nicolas, de la place des Bancs à Limoges, qui a eu la bonne idée de nous faire découvrir ce millésime 2018 du Clos La Coutale, un classique et une référence de l'appellation Cahors.

En effet, Philippe Bernede perpétue aujourd'hui le travail et le savoir-faire cultivés à Vire-sur-Lot depuis six générations par cette famille de vignerons connue pour ses vins puissants, généreux et de bonne garde.

Si, bien entendu, le Malbec sert de base, il est assemblé au Merlot (15 %) pour apporter un peu de finesse et de rondeur sans lui ôter toute sa typicité.

En effet, pas de doute sur la question, c'est bien un Cahors comme le laisse deviner cette robe rouge intense et sombre.

Le nez fait la part belle aux fruits comme l'attaque en bouche, vive et franche, et qui bientôt laissera apprécier cette jolie harmonie de saveurs fruitées et de tannins fondants. Un bel équilibre. Tout comme son prix, à moins de 10 euros : c'est une bonne affaire. ■

Tous droits réservés à l'éditeur

Date : 30/05/2021
Heure : 06:08:10
Journaliste : Laurie Andrès

www.vitisphere.com
Pays : France
Dynamisme : 5

Visualiser l'article

Le champagne De Venoge lance la bouteille à écrire



Exemple de message sur la bouteille. - crédit photo : Champagnes de Venoge
Le coffret « Message on a bottle » comprend une bouteille à personnaliser à l'aide d'un stylo marqueur, disponible uniquement au sein du réseau de cavistes Nicolas.

Un stylo, une bouteille et l'air entêtant de The Police , "Message in a bottle". Ici, pas de message à l'intérieur mais la possibilité pour les consommateurs de laisser libre cours à leur imagination directement sur la bouteille. Ce coffret comprenant la bouteille iconique en forme de carafe « Princes blanc de blancs » est livrée avec un stylo blanc, de la marque espagnole Montana Colors, « la marque des graffeurs » , connue pour ses bombes de peintures aérosol et ses marqueurs multicolores.

« L'idée de ce coffret a germé lorsque, il y a un an, le graffeur italien Teo Kaykay a osé le graffiti sur quelques-unes de nos bouteilles. Ses réalisations ont eu un succès immédiat auprès des collectionneurs. Dès lors, l'idée de la maison a été de proposer à chacun de pouvoir écrire un message personnel et important à ceux qu'ils aimaient » déclare Gilles Morisson de la Bassetière, PDG de la maison.

54 €

Vendu au prix public de 54 €, lancé en exclusivité et quantité limitée au sein du réseau de cavistes Nicolas, pendant la foire aux champagnes du 19 mai au 8 juin 2021 - mais aussi pendant la fêtes de mères et des pères -, « la sortie du coffret « Message on a bottle » prend encore plus de sens en cette période de COVID-19 où chacun d'entre nous a envie de dire combien nous aimons nos proches » , indique le communiqué.

Tous droits réservés à l'éditeur

Le Monde.fr

Date : 31/05/2021
Heure : 00:24:20
Journaliste : Rémi Barroux

www.lemonde.fr
Pays : France
Dynamisme : 93

Visualiser l'article

Le « vin » sans alcool, un goût qui se cherche pour un secteur en devenir

Les breuvages sans alcool ou faiblement alcoolisés attirent une nouvelle clientèle de plus en plus attentive à son bien-être et à sa santé. Encore confidentiel, ce marché prometteur est alimenté par des boissons sans cesse améliorées.



Le « vin » sans alcool pourrait attirer les femmes enceintes comme les jeunes. ANTINIO UVE/ COLAGENE.COM POUR LE MAGAZINE DU MONDE

« Plus léger », « plus frais », « plus responsable », voire « moins nocif ». Les boissons sans alcool à base de vin – attention, on ne peut dire ou écrire « vin sans alcool », car un vin doit en contenir au minimum 8,5 % –, et les vins moins alcoolisés – ça, on peut le dire – ne manquent pas d'attraits. De là à les préférer aux classiques flacons ? Encore faut-il qu'ils soient bons.

Difficile, aujourd'hui, de quantifier ce que représente le secteur des « vins » zéro degré ou faiblement alcoolisés. Les statistiques du monde viticole ne distinguent pas cette catégorie. Mais, assure Mathilde

Tous droits réservés à l'éditeur

Boulachin, à la tête des Domaines Pierre Chavin, à Béziers (Hérault), précurseurs de ces boissons – dix ans d'histoire dans ce secteur –, la progression est réelle.

« Leur part dans notre chiffre d'affaires est passée de 20 % en 2019 à 30 % l'année suivante », avance la cofondatrice de la marque, qui en produit 1,5 million de bouteilles chaque année, sur un total de 5 millions, et exporte 80 % de ces boissons peu ou pas alcoolisées. Plusieurs gammes sont proposées, souvent dans les trois couleurs et en bulles : Ôpia (bio, 0 degré), vendue exclusivement chez Monoprix, Pierre Zéro ou encore Le Petit Chavin.

« Les vins sont de plus en plus forts, et les apéros prennent de plus en plus de place. Or, l'envie de boire moins alcoolisé progresse », explique Sébastien Thomas, cofondateur de la marque Moderato

La marque Nicolas, avec près de 500 cavistes en France, se convertit petit à petit, même si, explique son directeur marketing, Christopher Hermelin, *« la vente reste anecdotique »,* tout en évoquant *« un marché en devenir »* . *« Il y a un concours de circonstances avec le Covid-19, un besoin de bien-être, d'authenticité. »* Et les vins à faible teneur en alcool semblent entrer dans cette catégorie.

Nicolas a lancé, fin 2020, une gamme « sans » qui joue sur ces convergences : sans sulfite, sans pesticide, sans alcool. Quelque 340 produits (sur 3 600 références au total), tous types de boissons confondues, parmi lesquelles les sans alcool ne seraient que quelques unités. Pas de quoi décourager les explorateurs de cette nouvelle planète, comme Sébastien Thomas, cofondateur de la marque Moderato, lancée le 1 er septembre 2020.

« Les vins sont de plus en plus forts, et les apéros prennent de plus en plus de place. Or, l'envie de boire moins alcoolisé progresse, les modes de vie évoluent avec une plus grande attention à ce que l'on consomme », explique ce quadragénaire issu d'une famille de viticulteurs de la région de Cognac (Charente).

Moderato propose, depuis la fin janvier, sa *« boisson vinifiée à faible teneur en alcool »,* à 5 %, en blanc, rosé et rouge, au prix de 11,90 euros. Elle est élaborée par le vigneron Vincent Pugibet au domaine La Colombette, près de Béziers. Le vin est ensuite partiellement désalcoolisé grâce à un système dit « osmose inverse », qui permet d'éliminer une partie de l'alcool au moyen d'une membrane et, assure Sébastien Thomas, de *« conserver un équilibre aromatique et organique, voire des tanins pour le rouge ».*

Un autre procédé, qui peut être complémentaire, consiste à favoriser l'évaporation de l'alcool, par une distillation sous vide, cette technique permettant de faire descendre le vin à 0 degré. *« Le but n'est pas de remplacer le vin ou de nous comparer, mais de proposer un produit sans équivalent aujourd'hui. Les connaisseurs nous disent : " C'est trop léger " , mais certains amateurs apprécient justement ce côté léger, frais »,* précise le directeur de Moderato.

Mini-laboratoire à domicile

Dans « La Quotidienne », une émission diffusée sur France 5 en 2015 et consacrée aux boissons et vins sans alcool, l'éminent sommelier Philippe Faure-Brac en a goûté certains. Il a choisi d'évoquer une *« belle illusion »,* parlant plutôt de *« jus de fruits »,* de *« jus de cépage »,* s'agissant de boissons à partir de merlot ou de pinot noir. Pour lui manquaient *« le support de l'alcool, le côté caresse et la longueur »* qui sied à un vin bien fait.

Tous droits réservés à l'éditeur

« L'intérêt de la désalcoolisation est de permettre au viticulteur d'aller au bout de la vinification, de montrer son savoir-faire de vigneron, puisque nous intervenons après. » Christophe Brière, fondateur de la société B & S Tech

Et, en goûtant le blanc de Moderato, force fut de constater que le « vin » manquait de profondeur, proposant une belle fraîcheur, voire un très léger perlé, mais sans le côté fruité. Le rouge de la même marque a procuré plus de satisfaction. A base de monarch et de prior, deux cépages résistants, cette boisson à 5 % s'est révélée souple, avec un bon goût de raisin, voire de pêche de vigne. Mais sans corps et sans réelle longueur en bouche.

Dans son mini-laboratoire installé à son domicile, à Suresnes (Hauts-de-Seine) – un autre, plus important, existe à Bordeaux –, Christophe Brière, fondateur de la société B & S Tech, expert dans le développement et le conseil pour les produits sans alcool, travaille d'arrache-pied à améliorer ces boissons. Dans son réfrigérateur, des bouteilles de rosé, de blanc, de bière ont déjà subi les transformations. Sa société, créée en 2019, compte une soixantaine de clients, dont la moitié environ dans le monde du vin. *« L'intérêt de la désalcoolisation est de permettre au viticulteur d'aller au bout de la vinification, de montrer son savoir-faire de vigneron, puisque nous intervenons après »,* avance Christophe Brière.

« L'enjeu semble d'occuper le terrain de la bière, celui des “happy hours” où l'on veut boire moins alcoolisé. » Miren de Lorgeril, présidente du Conseil interprofessionnel des vins du Languedoc

Désalcoolisation ou méthode naturelle ? Julien Touboul, œnologue et directeur général de la maison Rigal, dans le Lot, a choisi la seconde. Il propose une cuvée Bel Nau (« joli neuf », en gascon), 100 % colombard, en blanc (6,50 euros), à faible teneur en alcool, soit 9,5 %. *« Il était possible d'arriver naturellement à ce taux, en récoltant de manière plus précoce, en stoppant la fermentation, sans désalcooliser, donc en respectant les équilibres aromatiques du vin. »*

Le profil de Bel Nau est assez similaire à la cuvée Le Petit Chardonnay, proposée par Géraud Blanc, œnologue au mas La Chevalière, propriété de la maison Laroche, plus connue pour ses excellents chablis. Produit dans la région de Béziers, ce chardonnay est présenté, selon les mots de Géraud Blanc, dans *« une version décomplexée, qui répond aux problématiques de santé, de bien-être, de responsabilité du consommateur »* . Pas question pour autant de descendre au-dessous de 9,5 %.

Pour Miren de Lorgeril, la présidente du Conseil interprofessionnel des vins du Languedoc, *« l'enjeu semble d'occuper le terrain de la bière, celui des* happy hours *où l'on veut boire moins alcoolisé »* . *« Le vin est une boisson culturelle. Si l'on comprend ce moment où les gens veulent être bien ensemble, il faut s'adapter et le vin moins alcoolisé est une porte d'entrée pour des vins plus complexes »,* précise la présidente de la maison Lorgeril (six domaines familiaux), qui ne propose néanmoins pas de vin désalcoolisé.

« Si vous êtes un alcoolique sevré, elles peuvent vous faire rechuter. Si vous êtes en difficulté avec l'alcool, ces boissons peuvent vous aider. » Jean-Pierre Couteron, addictologue

Ces boissons sont-elles alors des portes de sortie ou des portes d'entrée vers l'alcool ? Pour Jean-Pierre Couteron, psychologue au centre de soins, d'accompagnement et de prévention en addictologie Oppelia, à Boulogne-Billancourt (Hauts-de-Seine), ce serait un peu les deux. *« Si vous êtes un alcoolique sevré, elles peuvent vous faire rechuter. Si vous êtes en difficulté avec l'alcool, ces boissons peuvent vous aider. Si vous êtes M. Tout-le-Monde, que vous ne voulez pas vous priver d'un plaisir gustatif tout en gardant le contrôle, vous pouvez y recourir »,* explique-t-il.

Tous droits réservés à l'éditeur

L'addictologue, qui confie apprécier grandement certains bourgognes, a pourtant *« un peu l'impression que, avec ces boissons non alcoolisées, le but est de faire franchir une marche en douceur ou de maintenir une culture de l'alcoolisation plutôt que d'en sortir »* . Et de préciser : *« Il faut une information la plus claire possible, continuer d'afficher la dangerosité de l'alcool, pas uniquement en termes d'addictologie et d'ivresse mais en termes de cancérologie. Tout le monde ne devient pas addict, mais tout le monde a un foie et un appareil digestif. »*

Entre un vin désalcoolisé et un condrieu ou un bandol, aucune comparaison possible mais reste la volonté de rassembler. *« Notre ambition est de réunir autour d'une table les amateurs de crus et de bulles, les femmes enceintes, les seniors dans des Ehpad qui ont toujours bu du vin et n'y ont plus droit, les jeunes qui découvrent et veulent un produit bon pour la santé. Il s'agit de complémentarité, d'une extension naturelle du vin »,* plaide Mathilde Boulachin.

Un vin pourrait titrer moins de 8,5 degrés

La France doit jouer sa carte dans ce secteur en devenir. La bataille s'annonce rude. *« Sera-t-elle capable d'occuper ce marché avec ses propres opérateurs ? »,* questionne Jean-Pierre Van Ruyskensvelde, directeur général de l'Institut français de la vigne et du vin. Avec les négociations de la prochaine politique agricole commune, la PAC 2023, des évolutions pourraient changer la donne. Un vin pourrait titrer moins de 8,5 degrés.

De même, il pourrait être fait référence, pour des vins désalcoolisés, à des indications géographiques protégées ou à des appellations d'origine contrôlée, chose impossible aujourd'hui. A condition toutefois que les appellations le décident et que l'Europe s'accorde sur ces nouvelles règles. Il reste donc très improbable que, demain, nous trouvions sur le marché des puligny-montrachet, des sauternes ou encore des côte-rôtie à 2 degrés d'alcool.

Tous droits réservés à l'éditeur



MENTIONS

Omnicom
Public
Relations
Group

NICOLAS
DEPUIS 1822
Nous prenons soin de vos vins

www.tradingsat.com
Pays : France
Dynamisme : 83

Visualiser l'article

MBWS Mbws : Des actionnaires écopent de 18 millions d'euros d'amende pour délit d'initiés sur Marie Brizard



(BFM Bourse) - L'AMF a infligé 18 millions d'euros d'amende à plusieurs actionnaires, notamment à la société marocaine Diana Holding alors actionnaire majoritaire et à sa PDG, accusés d'avoir utilisé des informations privilégiées afin d'acquérir des titres.

Les délits remontent à 2015. MBWS (ex-Belvédère), qui vient d'éviter la liquidation judiciaire, est alors en proie à d'importantes difficultés financières. Le groupe change de nom (en juin de cette année-là), d'actionnaires (UBS cédant l'essentiel de sa participation tandis que le premier groupe agroalimentaire marocain Diana Holding grimpait au capital, allié à DF Holding, propriétaire du caviste Nicolas), et modifie son conseil d'administration avec la nomination de la PDG de Diana Holding Rita Zniber au poste de vice-présidente. Les deux nouveaux premiers actionnaires du groupe, agissant de concert, veulent prendre le pouvoir chez MBWS . Sauf que l'arrivée, en juin 2015, de la Cofepp (la Compagnie financière européenne de prises de participations, maison mère des spiritueux La Martiniquaise et Bardinet, qui détient aujourd'hui plus de 70% du tour de table) au capital fait échouer cette tentative de prise de contrôle.

Entre-temps, le groupe marocain et sa PDG ont profité d'informations privilégiées pour acquérir des titres, en mars puis en novembre 2015, soit juste avant que le groupe n'annonce un dépassement de ses objectifs annuels, puis une révision à la hausse de ses objectifs à moyen-terme, ce que n'était pas sans savoir Rita Zniber en sa qualité de membre du conseil d'administration.

Le collège de l'AMF avait alors requis 9 millions d'euros d'amende contre Rita Zniber, 17 millions d'euros contre Diana Holding, ainsi que 2 millions contre Serge Heringer, administrateur de MBWS et représentant de Diana Holding accusé d'avoir transmis ces mêmes informations à DF Holding, contre qui le gendarme

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

boursier avait requis 8 millions d'euros d'amendes pour avoir utilisé ces informations privilégiées. Soit un total de 36 millions d'euros.

Une décision qui peut encore faire l'objet d'un recours

Dans une décision rendue publique ce mercredi, soit plus de six ans après les premiers délits d'initiés, la Commission des sanctions de l'Autorité des marchés financiers a infligé des amendes de 10 millions d'euros à l'encontre de la société Diana Holding, de 6 millions d'euros à Rita Zniber, tandis que l'administrateur Serge Heringer a été sanctionné à hauteur de 2 millions d'euros. Soit 18 millions d'euros au total.

L'AMF a estimé que Rita Zniber, "en sa qualité de membre du conseil d'administration" de Marie Brizard, détenait une "information privilégiée relative au dépassement de son objectif de résultat avant intérêts, impôts, dépréciations et amortissements (EBITDA)" 2014 et était "présumée l'avoir utilisée" pour acquérir des actions du groupe. "Ce manquement a été imputé à Diana Holding, au nom et pour le compte de laquelle il avait été commis", précise l'AMF. L'autorité de régulation des marchés financiers a par ailleurs estimé que Serge Heringer avait pour sa part, "recommandé à DF Holding d'investir" dans Belvédère (puis Marie Brizard) "sur la base de cette même information privilégiée".

Il a aussi "retenu les manquements reprochés" aux sociétés Diana Holding et à deux autres actionnaires du groupe Marie Brizard Wine & Spirits, à savoir DF Holding et Compagnie Financière Européenne de Prises de Participation (COFEPP), liés à "l'absence de déclaration à l'AMF des acquisitions réalisées sur le titre MBWS , alors que cet émetteur avait pour administrateurs des personnes liées à ces trois sociétés".

Enfin, l'Autorité des marchés financiers a sanctionné COFEPP pour avoir opéré sur les titres MBWS pendant une période, à moins de 30 jours d'une publication de Marie Brizard, où elle "était pourtant tenue de s'abstenir de toute opération" (période dite de "blackout", NDLR). DF Holding et COFEPP ont chacun eu une amende de 100.000 euros. Cette décision peut faire l'objet d'un recours, précise le gendarme de la Bourse.

Quentin Soubranne - ©2021 BFM Bourse

Vous suivez cette action ?
Recevez toutes les infos sur MBWS en temps réel :

Par « push » sur votre mobile grâce à l’ application TradingSat Bourse

Par email

Ok

Tous droits réservés à l'éditeur

Entreprendre

Pays : FR
Périodicité : Mensuel
OJD : 9123





Date : Mai 2021
Page de l'article : p.15
Journaliste : R.L.

LE 1er GROUPE COOPÉRATIF AGRICOLE FRANÇAIS EN CHALLENGER DE L'HISTORIQUE MAISON CASTEL (NICOLAS)

Cordier by InVivo met la main sur *Val-d'Orbieu* et vise le top 3 mondial du vin



>> Thierry Blandinières, Pdg du groupe *InVivo*.

Arrivé en 2015 à la tête du premier groupe coopératif agricole français *InVivo* (*Gamm Vert, Soufflet, Bioline*, 5,2 milliards d'euros de chiffre d'affaires, 11200 collaborateurs) Thierry Blandinières ne fait décidément rien comme les autres.

À 60 ans, l'ancien patron de *Delpeyrat* (*Maisadour*), que le magazine *Entreprendre* avait sacré opportunément « *Entrepreneur de l'année* », s'était rendu compte lors d'un déplacement dans le Sud-Est asiatique, à la fin de son précédent mandat que vendre du vin français dans cette partie du monde était plus aisé que de le faire pour toute autre sorte de marchandise en provenance de l'hexagone.

D'où la conclusion inopinée, à cette occasion, de prise de commande de vins sous marque *Delpeyrat*, alors qu'il était simplement venu pour commercialiser des foies gras. HEC Paris et Audencia Nantes, ce fin stratège marketing a également le commerce dans le sang, et c'est comme cela qu'on réussit. En débarquant chez le géant *InVivo*, ce passionné de rugby, président du Stade Montois (Mont-de-Marsan dans les Landes), qui a été un temps Directeur des jambons *Madrange* n'a pas oublié l'anecdote. En faisant prendre au géant vert le tournant dans la distribution viticole, il en a fait à coup de croissance externe à marche forcée un des premiers opérateurs du marché en cinq ans.

Cela est d'autant plus méritoire, que notre pays dispose de l'une des premières surfaces viticoles du monde, sans avoir jusque-là de distributeurs figurant dans le top 5 mondial. C'est précisément le raisonnement que fait ce manager hors-pair d'origine corrézienne. Pas question pour lui d'épuiser ses moyens financiers à reprendre des vignes à des prix spéculatifs, plus stratégique est de se concentrer sur la distribution.

En scellant définitivement ces derniers jours l'union avec le groupe *Vinadeis* (Val d'Orbieu) à Narbonne (Aude), *Cordier* double son poids avec 500 millions d'euros de chiffre d'affaires et 600 salariés tout en conservant en ligne de mire son challenger, le leader français du fantastique Pierre Castel (1,2 milliards d'euros de chiffre d'affaires, *Roche Mazet, Malesan, Baron de Lestac* ou *Listel*) voire le groupe alsacien indépendant des *Grands Chais de France*. *Cordier*, bien qu'exportant à peine 30%, devient le label privilégié d'*InVivo* pour être la principale tête de pont du vin français sur la planète.

Blandinières veut accélérer

Très présent en Grande-Bretagne, ou au Bénélux, Blandinières aimerait encore accélérer aux États-Unis (avec la fin de la taxe Trump) via de la croissance externe, ainsi qu'outre Rhin où l'essor du e-commerce du vin est observé avec intérêt. L'évolution des marchés pousse de plus en plus à s'appuyer, au-delà des appellations de prestige, sur des marques fortes. Outre *Cordier*, le groupe mise sur la montée en gamme de ses différentes marques comme *Bonne Nouvelle*, *Le Val*, sans oublier *Maris* (vins bio) et le célèbre vin pétillant *Café de Paris* (6,6 millions de vols) repris il y a un an à *Pernod-Ricard*. Le rachat d'une marque de Champagne n'est pas à exclure. Non pas tant pour rivaliser avec les ténors du marché comme *LVMH*, *Vranken-Pommery* ou *Lanson*, mais sans doute pour servir de tête de pont telle que peut l'être une marque de Champagne à l'étranger, pour pouvoir placer ensuite d'autres vins plus classiques. *Cordier by InVivo*, dirigé par Philippe Leveau, vise un milliard d'euros de chiffre d'affaires d'ici 2025. Avec Thierry Blandinières, c'est le type de dirigeants pragmatiques et ambitieux qu'il fait plaisir à écouter et suivre, surtout en ce moment. L'esprit rugby en résumé !

R.L.

Tous droits réservés à l'éditeur

l'union

Pays : FR
Périodicité : Quotidien
OJD : 94689





Date : 05 mai 2021
Page de l'article : p.14
Journaliste : PHILIPPE DUFRESNE

COMMERCE

Les cavistes peu convaincus par les éthylotests

CHÂLONS, SAINT-MEMMIE Les vendeurs d'alcool à emporter devront bientôt proposer des alcootests aux acheteurs. Une mesure qui laisse les professionnels châlonnais perplexes.

Tous droits réservés à l'éditeur

l'union

Pays : FR
Périodicité : Quotidien
OJD : 94689

Date : 05 mai 2021
Page de l'article : p.14
Journaliste : PHILIPPE DUFRESNE

LES FAITS

- **Le 1er juillet prochain,** les cavistes, grandes surfaces, épiceries, drives et sites internet vendant de l'alcool à emporter seront tenus de proposer également des éthylotests.
- **À Châlons,** les professionnels appliqueront cette loi, mais beaucoup ont du mal à en comprendre la pertinence.
- **Le client** n'est pas obligé d'acheter un éthylotest. Il a juste la possibilité de le faire.

PHILIPPE DUFRESNE

Je respecte la loi, je vais proposer des éthylotests à mes clients, mais franchement je ne comprends pas pourquoi. » Très courtois, Anthony Gomes, caviste à Saint-Memmie, ne cache pas une pointe d'amusement concernant cette obligation. À compter du 1er juillet, la loi obligera les grandes surfaces, les cavistes, les épiceries, les sites internet et les drives vendant de l'alcool à proposer aux clients des éthylotests. Anthony Gomes, le patron de CPH La grande boutique du vin, précise : « *Je ne pense pas que les clients vont en avoir envie. Cela risque de mobiliser de la trésorerie et de dormir dans un coin du comptoir.* »

"Le gouvernement nous prend pour des idiots. C'est juste une posture pour plaire à des lobbies"

Olivier Karas, caviste en centre-ville

Pour lui, il ne faut pas confondre les personnes qui viennent acheter un produit de qualité pour faire un cadeau ou se faire plaisir et l'acheteur d'un pack de bières bon marché qui seront consommées quelques heures plus tard.
Même sentiment chez Nicolas, en centre-ville de Châlons. Olivier Karas, caviste pour cette enseigne, est nettement plus agacé par cette nouvelle couche d'obligations. « *Déjà dans les pharmacies, ça ne marche pas bien, alors vous imaginez que les gens vont en acheter chez le caviste ? Les gens qui viennent ici poussent la porte, pour moitié pour faire un cadeau, et pour l'autre moitié pour leur cave. Quant aux touristes, ils se contrefichent des éthylotests.* » Et d'ajouter : « *Le gouvernement nous prend pour des idiots. C'est juste une posture pour plaire à des lobbies.* »



Hélène Lange, comme ses collègues, a bien du mal à comprendre la cohérence de cette règle.

Chez Vinifia, toujours en centre-ville, Hélène Lange, la cheffe d'entreprise et caviste indépendante, est très perplexe. « *Ça semble être pour la sécurité routière, mais les clients sont des personnes responsables et faisant preuve de bon sens. Nous ne sommes pas des bars. On ne consomme pas ici, ou juste en dégustation, avec un crachoir à disposition.* »

BON SENS ET RESPONSABILITÉ

Elle explique que les clients ne lui parlent absolument pas de cette nouvelle mesure. « *Nous sommes plus là pour les conseiller et les aider à trouver ce qui leur fera plaisir* », souligne la professionnelle.
Comme ses confrères, elle sera tenue, dès juillet, d'avoir un stock d'éthylotests, à proximité de l'endroit de paiement comme l'indique la loi. De là à convaincre les amateurs de bons crus et alcools généreux, il y a loin de la coupe aux lèvres. ■

VENTE INTERDITE AUX MINEURS, MÊME MASQUÉS

Les professionnels attendent beaucoup d'un retour à une vie normale. Couvre-feu à 19 heures et interdiction des réunions de famille ne favorisent ni la vente d'apéritifs et digestifs ni celle de champagne. Quant aux touristes, ils sont devenus un lointain souvenir depuis des mois. Le 19 mai et encore plus le mois de juin sont porteurs d'espoir. Cela n'empêche pas de rester très vigilants, qu'il s'agisse de cavistes, d'épiciers ou de grandes surfaces. Tous affirment veiller au grain : pas question de vendre de l'alcool aux mineurs. La tâche est d'autant moins aisée que le port du masque ne simplifie pas les choses. « Quand j'ai le moindre doute, avec la voix ou la taille par exemple, je demande la carte d'identité », explique Hélène Lange.

Tous droits réservés à l'éditeur

Date : 07/05/2021
Heure : 10:08:11
Journaliste : David Baroux

www.radioclassique.fr
Pays : France
Dynamisme : 5

Visualiser l'article

Covid-19 : Se réinventer en pleine crise sanitaire, le défi des cavistes en 2021



Le premier confinement avait fait très mal aux cavistes. Le couvre-feu entraînant la limitation des sorties et des dîners entres amis n'a pas aidé non plus en 2021. Le grand magasin Lavinia près de la Madeleine a dû fermer, mais au final, le bilan n'est pas si mauvais que cela pour beaucoup de cavistes. Fermeture des restaurants : une augmentation de 30% de la valeur et du volume du panier moyen chez les cavistes
Les cavistes ont profité de deux choses. La première étant que comme les restaurants étaient et sont toujours fermés, la consommation à la maison a augmentée. En volume comme en valeur, le panier moyen est monté de presque 30% sur le début de 2021. L'autre bonne nouvelle est que même si le e-commerce a bien plus profité des cavistes que la crise, le commerce digital n'est pas qu'un ennemi pour les cavistes de quartier. Eux aussi ont su se servir de l'accélération numérique pour livrer en s'appuyant sur des partenaires. Comme dans pas mal de secteurs, les habitudes prises pendant la crise vont sans doute en partie perdur

Au-delà de l'aspect conjoncture, le métier de caviste reste structurellement compliqué. Ils sont pris en sandwich entre les foires aux vins de la rentrée et de l'autre côté des sites de e-commerce devenus très puissants. Le premier vendeur de vin en France, aujourd'hui, c'est Veepee, l'ex Vente Privée.

Vins natures, bio, bières artisanales : La diversification de l'offre au cœur des stratégies des cavistes
Les cavistes peuvent néanmoins s'en sortir de la même manière que le petit commerce, en jouant sur la proximité, les horaires, les livraisons en moins de 30 minutes, et le rapport au client. Le monde du vin est assez compliqué, et il faut être un expert ou ne pas se soucier du prix pour ne pas se tromper. Un bon caviste, c'est un commerçant qui connaît ses produits et ses clients. Mais cela nécessite de la profondeur, de la diversité, des gammes de prix, mais il y a également des tendances à prendre en compte. Chez Nicolas, presque un tiers des ventes se font sur le bio ou les vins natures, et l'on mise sur une seconde chaîne spécialisée sur les bières artisanales pour séduire les plus jeunes. Chez Nysa, une chaîne relativement jeune qui monte, ils font le pari de la sélection et de la livraison. Quand le marché est encombré, il faut se différencier.

Tous droits réservés à l'éditeur

Rayon Boissons
Le Magazine des Boissons en Grande Distribution
Pays : FR
Périodicité : Mensuel
OJD : 3868





Date : Mai 2021
Page de l'article : p.49
Journaliste : UGO BRUSETTI

PRÊT-À-BOIRE

LES COCKTAILS ONT PLUS D'UN TOUR DANS LEUR SAC

Sur un segment où les innovations peinent à sortir des sentiers battus, des fournisseurs français tentent de faire bouger les lignes avec des produits issus des terroirs régionaux, des classiques revisités voire du haut de gamme. Tour d'horizon.

1 RAJEUNIR DES EAUX-DE-VIE

Ces derniers mois, Busnel a revivifié son offre. Détenue par La Martiniquaise et commercialisée par Slaur Sardet, la marque leader des ventes de calvados en grande distribution a étendu son offre de cocktails prêt-à-boire. La version exotique sortie en 2016 a fait place à une gamme de trois références. Élaborées en Normandie à base de calvados AOC pays-d'auge et de jus de fruits, les recettes sont déclinées ainsi : tropic (mangue-passion-ananas) ; green (citron vert) ; pink (cranberry-fraise-touche d'orange). *« Nous avons travaillé sur un pack élégant et actuel évoquant à la fois l'authenticité et la gourmandise,* explique Laetitia Leber, directrice marketing de Slaur Sardet. *Cela cible un mode de consommation du calvados plus moderne. »* Titrant 15°, ces produits peuvent en effet être consommés purs ou allongés d'eau pétillante. Cela permet ainsi de viser une cible à la recherche de cocktails moins alcoolisés. Labélisées « Saveurs de Normandie », ces innovations vendues 5,99 € les 70 cl cochent également la case de la consommation locale.

2 REPRENDRE DES RECETTES D'ANTAN

Aux Jardins de l'Orbrie, le rachat de la signature Duhomard en 2011 a permis de replonger dans une histoire bien connue des Deux-Sévriens : celle d'un apéritif à base de vin qui rencontra un certain succès au milieu du siècle dernier en Poitou-Charentes. Pour dynamiser cette marque régionale emblématique, la société derrière le succès de Cœur de Pom'a d'abord lancé un spritz prêt-à-boire en 2018 avant, l'année suivante, de dévoiler le blanc limé. Ce cocktail est un assemblage de vin blanc et de limonade. Pour les inscrire pleinement dans leur temps, les deux références sont estampillées bio et sont faiblement alcoolisées (6,7°). *« Nous voulions apporter de la naturalité à ce segment »*, souligne Olivier Bourasseau, directeur marketing, communication et innovation aux Jardins de l'Orbrie qui revendique 15 000 bouteilles écoulées sur une année. Si les produits touchent davantage leur région d'origine, de nombreux magasins du Grand Ouest et jusqu'en Ille-de-France les proposent.



Les cofondateurs de la marque Le Barteleur, Nicolas Vanier (à gauche) et Philippe Di Méo, ont présenté leurs produits en février 2020 au salon Wine Paris-Vinexpo.

> « NOUS VOULIONS APPORTER DE LA NATURALITÉ À CE SEGMENT. »
> **OLIVIER BOURASSEAU**, DIRECTEUR MARKETING, COMMUNICATION ET INNOVATION AUX JARDINS DE L'ORBRIE

3 VISER LE HAUT DU PANIER

Les cocktails prêt-à-boire ont la réputation d'être bon marché. Nicolas Vanier et Philippe Di Méo sont donc allés à contre-courant de cela pour créer leur marque Le Barteleur. *« Nous voulions pouvoir proposer la même expérience que dans un bar »*, raconte Nicolas Vanier. Les deux compères imaginent donc trois recettes sur la base de grands classiques : negroni, manhattan et hanky panky. Des formules premium réalisées en partenariat avec la distillerie Ferroni basée à Aubagne (13) et dans lesquelles il suffit d'ajouter quelques glaçons. Vendus environ 42 € la bouteille de 70 cl, ces produits tentent d'abord de trouver leur public via les réseaux prescripteurs. *« Le negroni a été sélectionné par le caviste Nicolas pour les fêtes de fin d'année »*, signale notamment Nicolas Vanier. Pour continuer de grandir et augmenter les volumes de production, les fondateurs de la marque ont signé un partenariat avec le groupe français Iconic Nectars. Enfin, une quatrième recette (un mai tai) est en route.

Leur idée a fait des émules puisque Dugas a récemment dévoilé sa marque Hybou, qui revisite elle aussi les grands classiques de la scène cocktail en version premium. Le bartender Pedro Martinez a conçu cinq recettes à base de whisky, de rhum, de gin ou encore de vodka. Celles-ci sont élaborées de la même manière que pourrait le faire un bartender : dans un shaker viennent se rencontrer des spiritueux haut de gamme et des préparations artisanales telles que des sirops, bitters ou infusions. Titrant entre 17,5° pour l'aperitivo (liqueur d'épices caribéennes, vermouth rouge, vodka et thé vert au jasmin) et 30,5° pour le metropolitan manhattan et le tropical negroni, ces nouveautés sont vendues entre 32 € et 35 € chez les cavistes. Mais pour se démarquer, rien ne dit que certains magasins de la grande distribution ne se laisseront pas tenter par ces innovations d'un nouveau genre.

UGO BRUSETTI

© Rayon Boissons

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

Rencontre avec les frères Lambert nos talentueux pâtissiers d'Epinal

Chaque dimanche on parle de produits de saison avec notre "dream team" culinaire constituée d'un chef, Philippe Laruelle, notre boucher Edouard, et notre caviste Nicolas des Domaines à Nancy. Cette semaine on reçoit deux frères.



Nicolas et Julien Lambert - Famille Lambert

Nicolas et Julien Lambert . Ils sont tous les deux pâtissiers, l'un à Epinal, l'autre dans le monde. Tous les deux très doués, reconnus dans leur profession, ils sont rarement ensemble. Ce sera le cas samedi 22 mai et ce sera l'occasion de déguster les spécialités sucrées de deux génies pâtissiers. L'occasion pour nos compères de parler pâtisserie.

Mots clés:
Cuisine
Afficher plus d'élements

Tous droits réservés à l'éditeur

Tribune Bulletin côte d'azur
L'actualité économique et juridique
Annonces légales
Pays : FR
Périodicité : Hebdomadaire
OJD : 3866



Date : 21 mai 2021

actu

FOCUS. RÉOUVERTURE des commerces et des terrasses CHR

Depuis le 19 mai, commerces et restaurants en liberté conditionnelle

Prise de température sur le symbole de la consommation azuréenne. Pour Cap 3000, réouverture actée pour la plupart des commerces et restaurants, hormis quelques exceptions notables, comme Metropolitan.

Tous droits réservés à l'éditeur

Tribune Bulletin côte d'azur
L'actualité économique et juridique
Annonces légales
Pays : FR
Périodicité : Hebdomadaire
OJD : 3866

Ça n'était pas la première réouverture post-Covid pour Cap 3000, aussi ce 19 mai les équipes étaient-elles rodées à l'exercice, y compris sur le plan des mesures sanitaires toujours en vigueur, comme la désinfection des surfaces grand public. Côté chiffres, pas de bousculades, mais avec 6.000 visiteurs déjà accueillis à la mi-journée, les perspectives sont plutôt bonnes pour le long week-end de la Pentecôte qui s'annonce. Les 30.000 entrées espérées par Roch-Charles Rosier, directeur du centre commercial, n'auront pas été atteintes (25.000 pointages à la fermeture), l'engouement est là, mais il sera resté timide. Un constat partagé par nombre d'autres commerces, qui ont cédé la priorité aux terrasses en ce premier jour de liberté conditionnelle.

L'on aura pris soin, côté direction, de proposer des horaires élargis d'ouverture pour compenser les potentielles problématiques en termes de jauges ou de chiffres d'affaires. Aussi certaines enseignes ouvriront-elles dès 8h30 au lieu des 10h d'usage, comme Monoprix, contraint à une fermeture avancée pour cause de couvre-feu toujours en vigueur (avec rideau baissé à 20h30 au moins jusqu'au 9 juin, date d'un nouvel assouplissement à 23h).

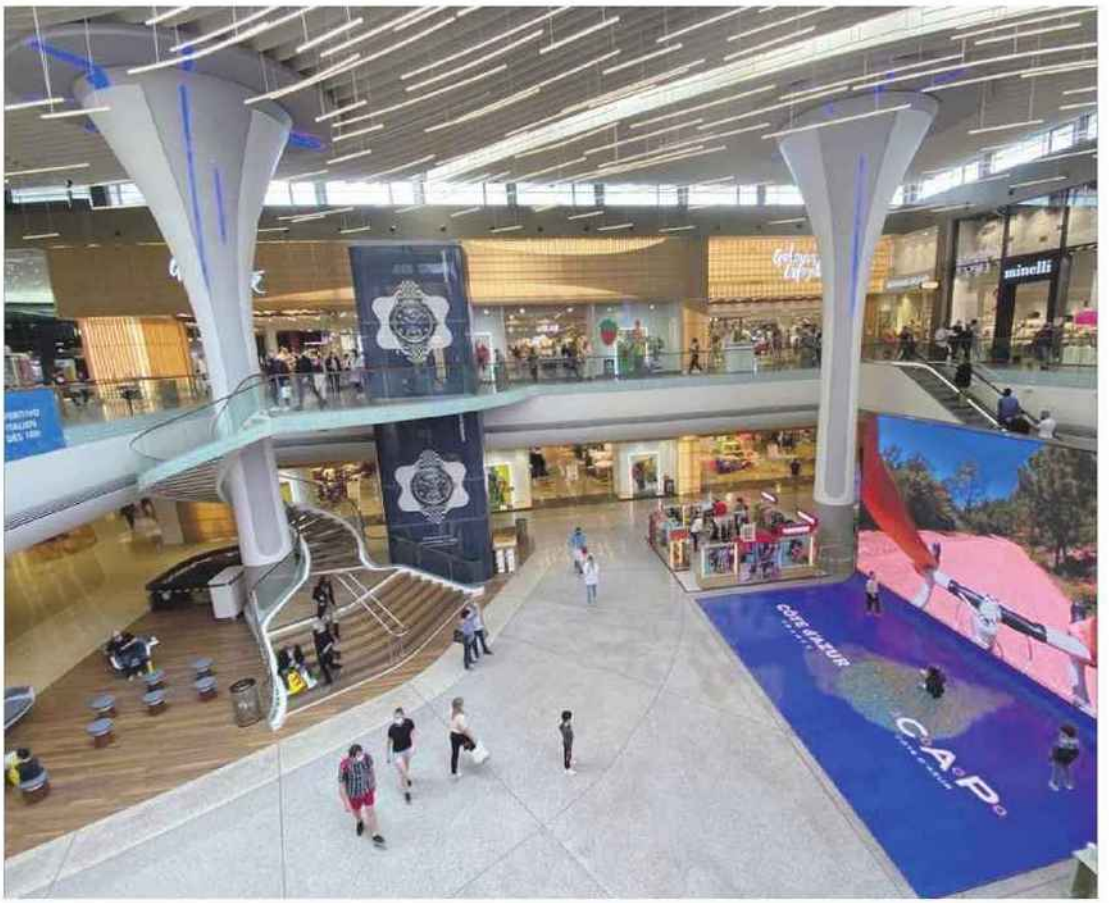
Aussi pour l'historique Cap, la jauge des 10.843 clients en simultané est-elle sans doute suffisante pour ne pas provoquer de files d'attente aux portes du centre. Soit une personne pour 8m², hors personnels de boutique, avec information sur la vitrine. Et le staff de direction de rappeler que la fréquentation ne dépasse que très rarement les 6.000 visiteurs/jour. Le tout est désormais géré par une appli dédiée, relayée au PC Sécurité, pour un comptage en temps réel.

L'activité ne s'était pas complètement arrêtée sur le paquebot commercial azuréen : alimentation, boulangeries, le caviste Nicolas, Nespresso, la pharmacie bien sûr, le cabinet médical, les cellules "de première nécessité" ont garanti un passage restreint dans les allées depuis fin janvier. Et puis, la stratégie numérique s'était déjà illustrée avec conviction, qu'il s'agisse du volet e-commerce ou du segment promo de la destination via les réseaux sociaux, notamment par l'entremise d'un club des Cap Lovers des plus dynamiques dans ses contenus digitaux.

Pour le tout jeune site de vente en ligne My e-shop Cap 3000, la période Covid aura été un double accélérateur : côté clientèle pour qui l'accès aux boutiques a été interrompu, et côté commerçants, dont certains, frileux, hésitaient encore à entrer dans la boucle digitale. "*Nous avons surtout ajouté le service de livraison à domicile*, précise Julie Magnan-Antonini, directrice com' et marketing des lieux. *Avec l'idée de donner la possibilité aux commerçants, directement interfacés sur leurs stocks via la plateforme, de capter un chiffre d'affaires additionnel. Une vraie opportunité de garder un lien avec la clientèle pendant les restrictions sanitaires*

Tous droits réservés à l'éditeur

Tribune Bulletin côte d'azur
L'actualité économique et juridique
Annonces légales
Pays : FR
Périodicité : Hebdomadaire
OJD : 3866



dures." Une livraison à domicile qui a plutôt bien décollé, associée à un click and drive pour les retraits sur place, à même les parkings. "*Nous n'avons pas toutes les boutiques sur My e-shop, nous sommes encore en période d'intégration, nous avons profité de ce moment pour continuer à solliciter les enseignes (deux viennent d'adhérer).*" Une stratégie digitale qui n'empêche pas Cap 3000 de demeurer dans le Top 5 des employeurs du 06, avec une estimation, en fin de travaux (voir ci-dessous) toisée à 4.500 emplois sur l'ensemble du centre commercial, manne considérable transformée en opportunité, avec une carte collaborateur qui permet d'avoir des réductions chez leurs confrères. Julie Magnan-Antonini est dans les starting-blocks. "*Nous avons énormément travaillé notre stratégie digitale, Tik Tok compris, mais aussi notre programme de réouverture, il va y avoir beaucoup de surprises dans les prochaines semaines.*" Une façon sans doute de prouver l'attachement d'une clientèle fidélisée en présentiel, qu'une crise sanitaire n'aura pas convaincue d'abandonner ses habitudes. IA

Tous droits réservés à l'éditeur

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





Date : 28 mai 2021
Page de l'article : p.2-3

ENTREPRISE

Wakaze lève des fonds pour sortir un premier « umeshu » français

Après avoir sorti une première gamme de sakés 100 % Made in France, la start-up japonaise Wakaze va prochainement lancer le premier Umeshu, alcool de prune japonais, également intégralement produit en France. Après deux campagnes de financement participatif à son actif (plus de 60 000 € récoltés au total), Wakaze a de nouveau choisi la plateforme Ulule pour le lancement de son projet. Le lancement devrait être favorisé par un partenariat récent avec le caviste Nicolas et une nouvelle levée de fonds prévu début juin, précise la start-up née au Japon et en développement en Europe. Le premier Umeshu 100 % français est quant à lui déjà disponible en précommandes sur la plateforme de financement participatif Ulule.

Tous droits réservés à l'éditeur



MAGASINS

Omnicom
Public
Relations
Group

NICOLAS
DEPUIS 1822
Nous prenons soin de vos vins

DBI

UN DISTRIBUTEUR CRÉÉ PAR UN EXPERT DE LA BIÈRE ARTISANALE





Malgré la fermeture prolongée des CHR, le célèbre distributeur parisien de brasseries artisanales indépendantes a réussi à garder la tête haute. « *La réouverture des bars et des restaurants de juin à octobre nous a permis de nous remettre à flot. Actuellement, nous travaillons 3 jours sur 5 avec une stratégie tournée vers les cavistes* », explique Quentin Blum, son fondateur. En effet, la société poursuit sa collaboration avec le groupe Nicolas, qui concentre ses actions sur une nouvelle entité dédiée à la craft beer – du nom de Craft Beers & Cie. Après Saint-Cloud, l'enseigne vient d'ouvrir un magasin à Lille. Une excellente occasion pour DBI d'investir l'un des berceaux du monde de la bière.

Autre partenariat fructueux : celui signé avec la Maison du Whisky, démarré en octobre 2020. « *Grâce à cette collaboration, nous avons pu approcher près de 400 nouveaux cavistes en France. Le catalogue évolue et nous avons aujourd'hui 60 bières référencées avec une sélection essentiellement composée de brasseries françaises et de produits permanents. Nous prévoyons d'étendre la gamme vers des styles plus pointus comme des bières lambic, sour et triple* », précise l'expert.

- En 2021, DBI comptabilise 54 brasseries avec 1 000 références dont 60% d'origine étrangère et 40% française. « *Celles-ci représentent la majorité des volumes de nos ventes. On est sans cesse davantage sollicités par les brasseries de l'Hexagone, qui réalisent un travail de plus en plus qualitatif comme Spore, basée en Normandie, aujourd'hui dans notre portefeuille.* » Une évolution bénéfique pour ce distributeur, qui subit les aléas du Brexit. « *Pour les brasseries anglaises, nous laissons les transporteurs s'occuper de l'administratif. Les délais de livraison se sont allongés de 3 jours à une semaine, tandis que les droits d'accises ont doublé.* »

Autre constat de la part du distributeur : le développement de format canette auprès de ses fournisseurs comme The Piggy Brewing Company, Popihn, Sainte Cru, ou encore la lettonne Arpus Brewing. « *Les brasseries se sont largement équipées pour ce conditionnement. On sait aujourd'hui que ce format est l'ami des cavistes.* »

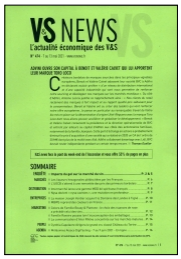
En attendant la réouverture des établissements, l'équipe de DBI s'affaire sur le projet de son futur entrepôt prévu à Romainville (93) pour 2022. Avec une climatisation à 15 degrés pour maintenir son stock de bières ultrafraîches.

dbi-biere.com

Tous droits réservés à l'éditeur

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

Pays : FR
Périodicité : Hebdomadaire





Date : Du 07 au 13 mai 2021
Page de l'article : p.9
Journaliste : H.B.

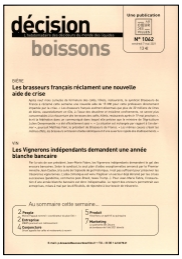
Nicolas déploie ses Craft Beers & Cie en région

FRANCE

Comme annoncé dans *V&S news* du 15/01/21 (relire : « Le réseau Nicolas accélère dans la bière »), Nicolas poursuit son offensive dans la bière artisanale avec l'ouverture de deux nouvelles caves Craft Beers & Cie. Cette nouvelle enseigne – dont la première boutique avait ouvert ses portes à Saint-Cloud (92) fin 2019, suivie d'une seconde dans le quartier de Saint-Michel à Paris (75005) – a ouvert le 27 mars dernier une troisième cave à bières – la première en province – en plein cœur de Lille (59). Disposant, au même titre que la cave de Saint-Cloud, d'un atelier de brassage, 200 références de bières artisanales et locales y sont proposées ainsi que des vins, des champagnes et des spiritueux. Le 24 avril dernier a vu l'ouverture d'une quatrième boutique à Clermont-Ferrand (63) mais cette fois aux couleurs des deux enseignes, une partie de ce nouvel espace étant dédiée aux offres Nicolas, l'autre – elle aussi distincte – aux offres de Craft Beers & Cie. ■ *H.B.*

Tous droits réservés à l'éditeur

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





Date : 07 mai 2021
Page de l'article : p.4

Craft Beers & Cie ouvre deux nouvelles boutiques

Craft Beers & Cie, le concept de Nicolas dédié à la bière artisanale continue son développement et ouvre à quelques semaines d'intervalle deux boutiques, l'une à Lille et l'autre à Clermont-Ferrand. « *Après l'ouverture de la première boutique à Saint-Cloud (92) en 2019 et à Paris en 2020, ces nouvelles ouvertures, les premières en province, témoignent du succès de ce nouveau concept* », se réjouit l'enseigne dans un communiqué. La boutique lilloise propose un espace vente, un espace dégustation et un atelier de brassage. Celle de Clermont-Ferrand est un magasin hybride Nicolas et Craft Beers & Cie, la façade portant les deux enseignes distinctes. 200 références de bières artisanales sont disponibles à la boutique de Lille, avec une bonne part de bières françaises mais aussi internationales.

Tous droits réservés à l'éditeur



OUVERTURES

- **Intermarché** sur la butte Montmartre, rue Lepic à Paris, sur 400 mètres carrés et trois niveaux avec un nouveau concept autour du « bien manger » qui a été également appliqué à Nice (en photo).



- **Day by day** à Boulogne-sur-Mer.

- **Craft Beers & Cie**, le concept de Nicolas dédié à la bière artisanale, à Lille et Clermont-Ferrand.

- **Lavinia** avenue Victor Hugo, près de l'Etoile, après avoir quitté son magasin de la Madeleine.

Tous droits réservés à l'éditeur

www.agraalimentation.fr
Pays : France
Dynamisme : 12

Visualiser l'article

Nicolas vise les amateurs de bières avec Craft Beers & Cie

Le caviste Nicolas développe Craft Beers & Cie, son enseigne dédiée à la bière artisanale proposant des marques locales et internationales. Une nouvelle expertise pour Nicolas, détenu par le groupe Castel, qui veut capter une clientèle plus jeune et ouverte à des produits innovants, mais aussi travailler avec les petits brasseurs locaux.

Le caviste Nicolas développe Craft Beers & Cie, son enseigne dédiée à la bière artisanale proposant des marques locales et internationales. Une nouvelle expertise pour Nicolas, détenu par le groupe Castel, qui veut capter une clientèle plus jeune et ouverte à des produits innovants, mais aussi travailler avec les petits brasseurs locaux.

Craft Beers & Cie : le nom de la nouvelle enseigne ne peut pas être plus clair pour le client. C'est là qu'il trouvera une offre de bières artisanales étoffée, deux cents références par magasin, et une large variété de styles de bières, y compris des bières plus classiques et accessibles. Le but : attirer le client qui se tourne vers les grandes surfaces, ces dernières multipliant les espaces dédiés à la vente de ces nouveaux produits issus de petites brasseries, de plus en plus nombreuses. Sans laisser de côté les amateurs de « bières de soif ».

« *Nous avons ouvert en 2019 un premier magasin Craft Beers & Cie à Saint-Cloud, où l'on peut acheter, déguster et même brasser sa propre bière, sur une surface de plus de 250 m 2 , à la place d'un ancien magasin portant l'enseigne Chai du Savour* », explique Christopher Hermelin, directeur marketing de Nicolas et de Craft Beers & Cie. Ce magasin particulièrement vaste permet de mettre en valeur une offre large d'environ 200 références et de mieux comprendre une nouvelle clientèle : les amateurs de ces nouvelles bières. « *Malheureusement, le Covid-19 nous a obligés à suspendre l'activité de brassage qui plaisait beaucoup* », poursuit-il. Le magasin ne tourne pas complètement le dos aux amateurs de vins qui trouvent une offre réduite de vins tranquilles et effervescents.

Après un deuxième magasin à Paris, rue de la Harpe (5 e arrondissement) plus petit et sans atelier de brassage, Craft Beers & Cie commence son expansion en province. « *À Lille, nous proposons deux cents références, un atelier de brassage et la possibilité de déguster sur place, comme à Saint-Cloud* », détaille Christopher Hermelin, qui a transformé là aussi un ancien magasin Chai du Savour. Tandis qu'à Clermont Ferrand, c'est une autre démarche : le magasin Nicolas a été « *coupé en deux* » avec une façade à l'enseigne de Nicolas et une autre portant Craft Beers & Cie, tout en conservant à l'intérieur deux espaces, l'un pour le vin, l'autre pour la bière et le brassage.

Atelier de brassage quand c'est possible

« *Dans l'idéal, nous voulons proposer le concept dans son intégralité, avec l'atelier de brassage, mais nous restons ouverts et surtout, les contraintes administratives et de surfaces des locaux commerciaux en centres-villes ne nous permettront pas d'ouvrir des ateliers de brassage à chaque fois* », prévoit Christopher Hermelin. Le développement dans les grandes villes de province est programmé, sans objectifs précis à communiquer pour l'instant. À court terme, un point de vente devrait ouvrir en 2021 dans la capitale.

L'expertise acquise avec ces premiers points de vente permet surtout à Nicolas de se constituer un portefeuille de produits, de s'habituer à travailler avec des acteurs au rayonnement géographique réduit, et d'adapter sa logistique à des flux très différents de ceux du vin. Cette expertise va aussi être mise au service des magasins

Tous droits réservés à l'éditeur

www.agraalimentation.fr
Pays : France
Dynamisme : 12

Visualiser l'article

Nicolas afin de développer leur offre de bière. « *Dans quarante à cinquante magasins Nicolas, nous allons tester un corner Craft Beers & Cie cette année, et si les résultats sont concluants, nous en installerons dans chaque magasin* », envisage Christopher Hermelin. Le but est de créer un trafic supplémentaire dans les 504 caves Nicolas existantes qui ont profité en 2020 d'une fréquentation accrue liée à la fermeture des bars et cafés.

asins Nicolas, nous allons tester un corner Craft Beers & Cie cette année »

Cyril Bonnel

Tous droits réservés à l'éditeur

AGRA alimentation
Pays : FR
Périodicité : Hebdomadaire





Date : 13 mai 2021
Page de l'article : p.23-24
Journaliste : Cyril Bonnel

Nicolas vise les amateurs de bières avec **Craft Beers & Cie**

Le caviste Nicolas développe Craft Beers & Cie, son enseigne dédiée à la bière artisanale proposant des marques locales et internationales. Une nouvelle expertise pour Nicolas, détenu par le groupe Castel, qui veut capter une clientèle plus jeune et ouverte à des produits innovants, mais aussi travailler avec les petits brasseurs locaux.

Craft Beers & Cie : le nom de la nouvelle enseigne ne peut pas être plus clair pour le client. C'est là qu'il trouvera une offre de bières artisanales étoffée, deux cents références par magasin, et une large variété de styles de bières, y compris des bières plus classiques et accessibles. Le but : attirer le client qui se tourne vers les grandes surfaces, ces dernières multipliant les espaces dédiés à la vente de ces nouveaux produits issus de petites brasseries, de plus en plus nombreuses. Sans laisser de côté les amateurs de « bières de soif ».

« Nous avons ouvert en 2019 un premier magasin Craft Beers & Cie à Saint-Cloud, où l'on peut acheter, déguster et même brasser sa propre bière, sur une surface de plus

Tous droits réservés à l'éditeur

AGRA alimentation
Pays : FR
Périodicité : Hebdomadaire

Date : 13 mai 2021
Page de l'article : p.23-24
Journaliste : Cyril Bonnel

COMMERCE

« Dans 40 à 50 magasins Nicolas, nous allons tester un corner Craft Beers & Cie cette année »

de 250 m², à la place d'un ancien magasin portant l'enseigne Chai du Savour », explique Christopher Hermelin, directeur marketing de Nicolas et de Craft Beers & Cie. Ce magasin particulièrement vaste permet de mettre en valeur une offre large d'environ 200 références et de mieux comprendre une nouvelle clientèle : les amateurs de ces nouvelles bières. « *Malheureusement, le Covid-19 nous a obligés à suspendre l'activité de brassage qui plaisait beaucoup* », poursuit-il. Le magasin ne tourne pas complètement le dos aux amateurs de vins qui trouvent une offre réduite de vins tranquilles et effervescents.

Après un deuxième magasin à Paris, rue de la Harpe (5e arrondissement) plus petit et sans atelier de brassage, Craft Beers & Cie commence son expansion en province. « *À Lille, nous proposons deux cents références, un atelier de brassage et la possibilité de déguster sur place, comme à Saint-Cloud* », détaille Christopher Hermelin, qui a transformé là aussi un ancien magasin Chai du Savour. Tandis qu'à Clermont Ferrand, c'est une autre démarche : le magasin Nicolas a été « *coupé en deux* » avec une façade à l'enseigne de Nicolas et une autre portant Craft Beers & Cie, tout en conservant à l'intérieur deux espaces, l'un pour le vin, l'autre pour la bière et le brassage.

Atelier de brassage quand c'est possible

« *Dans l'idéal, nous voulons proposer le concept dans son intégralité, avec l'atelier de brassage, mais nous restons ouverts et surtout, les contraintes administratives et de surfaces des locaux commerciaux en centres-villes ne nous permettront pas d'ouvrir des ateliers de brassage à chaque fois* », prévoit Christopher Hermelin. Le développement dans les grandes villes de province est programmé, sans objectifs précis à communiquer pour l'instant. À court terme, un point de vente devrait ouvrir en 2021 dans la capitale.

L'expertise acquise avec ces premiers points de vente permet surtout à Nicolas de se constituer un portefeuille de produits, de s'habituer à travailler avec des acteurs au rayonnement géographique réduit, et d'adapter sa logistique à des flux très différents de ceux du vin. Cette expertise va aussi être mise au service des magasins Nicolas afin de développer leur offre de bière. « *Dans quarante à cinquante magasins Nicolas, nous allons tester un corner Craft Beers & Cie cette année, et si les résultats sont concluants, nous en installerons dans chaque magasin* », envisage Christopher Hermelin. Le but est de créer un trafic supplémentaire dans les 504 caves Nicolas existantes qui ont profité en 2020 d'une fréquentation accrue liée à la fermeture des bars et cafés.

Cyril Bonnel

Tous droits réservés à l'éditeur





SOMMAIRE

ÉVÉNEMENT

En acquérant Whisper, Vedrenne élargit son horizon 4
Le portefeuille de Vedrenne s'enrichit et se diversifie 6
LEADERS

ENTREPRISES

Elixia veut rebondir en 2021 après la réouverture des CHR 7
Max Havelaar s'ouvre aux producteurs français 8
Le groupe Bel veut faire évoluer sa gouvernance 9
Kronenbourg veut garder le cap en dépit d'une année 2020 chahutée 10
Sodiaal lance son cahier des charges lait bio « augmenté » 11
Fleury Michon cherche à se désengager du catering au Canada 12
Les thés et cafés glacés de Columbus Café & Co arrivent en GMS 13
La Fabrique-Cookies cherche 2 millions d'euros 15
Yooji vient de boucler un prêt de 700000 € sur Miimosa 16
Bordeaux Families : un bar à vins pour s'adresser à de nouveaux clients 17
30 & 40 attire Eric Kayser à son capital 18
Flunch aurait reçu plus de 230 dossiers de reprises de ses restaurants 22
Nicolas vise les amateurs de bières avec Craft Beers & Cie 23

POLITIQUES-PROFESSIONS

Vin : rebuffade de Bruxelles 25
Pratiques commerciales déloyales : la directive entre en vigueur 26
Réseaux sociaux : les influenceurs parlent peu des labels alimentaires 27

PRODUITS & MARCHÉS

Insectes : feu vert des États membres pour l'alimentation humaine 29

BLOC NOTES 30

Tous droits réservés à l'éditeur

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





Date : 17 mai 2021
Page de l'article : p.4

CRAFT BEERS&CIE : NICOLAS JEUNE

Constatant une rupture entre les clientèles «vin-champagne» et «bières», Castel pousse Craft Beers&Cie (panier de 15-20 € pour les 30/35 ans). Le groupe ouvre à Clermont-Ferrand un gros magasin que la nouvelle enseigne partage avec sa grande sœur Nicolas, chacune gardant son identité visuelle. Celui de Lille, installé fin mars (square du Ramponneau), ressemble davantage au pilote de 400 m² ouvert fin 2019 à Saint-Cloud : boutique, dégustation et brassage. L'an dernier, un format 100 % vente de 50 m² a remplacé le Nicolas de la rue de la Harpe, à Paris. Des projets sont dans les cartons sur la capitale, le rythme étant de 2 à 3 points de vente par an, plus shop-in-shops dans des Nicolas.

Tous droits réservés à l'éditeur

LE MONITEUR négoce
Le bimensuel de la distribution bâtiment
Pays : FR
Périodicité : Mensuel





Date : Mai 2021
Page de l'article : p.13

Craft Beers & Cie poursuit son maillage

La bière artisanale a le vent en poupe, et le groupe Castel entend en profiter. La maison mère du caviste Nicolas poursuit le déploiement de son concept Craft Beers & Cie. Deux boutiques ont ouvert à Saint-Cloud (Hauts-de-Seine) et à Paris en 2020, et deux nouvelles viennent s'ajouter à la liste, l'une à Lille (Nord) et l'autre à Clermont-Ferrand (Puy-de-Dôme). Ces boutiques mêlent brassage, vente et dégustation.

Tous droits réservés à l'éditeur



CORPORATE

Omnicom
Public
Relations
Group

NICOLAS
DEPUIS 1822
Nous prenons soin de vos vins



Carton plein pour les cavistes

AVEC DES BARS et des restaurants fermés depuis des mois, ce sont aussi les cavistes qui tirent leur épingle du jeu dans cette crise sanitaire. En effet, les Français ont importé leur consommation d'alcool chez eux, faisant grimper le chiffre d'affaires des ventes d'alcool de 14% entre le 1er janvier 2021 et la mi-avril selon une étude de l'Institut Nielsen.

Un ressenti partagé par les entreprises salonaises comme De la vigne à l'olivier, de Mathieu Ségui, propriétaire de trois boutiques à Salon, Bel-Air et Lambesc : «on est plutôt contents, on travaille bien et on a même enregistré une hausse de 20% des ventes». Si au premier confinement, les cubis de rosé et la bière avaient le vent en poupe, aujourd'hui selon le maître caviste : «tout fonctionne. On sent que la consommation a changé, et que les clients se tournent vers nos commerces de proximité pour avoir un conseil, un côté humain sympathique et pas l'anonymat des grandes surfaces. D'ailleurs ça m'épate car j'ai de plus en plus de jeunes qui viennent en privilégiant la qualité à la quantité».

Sentiment partagé par Claude Lepinay de chez Nicolas : «on a beaucoup de nouveaux clients, et du coup on a explosé les chiffres. On a enregistré 82% d'augmentation. Ça marche du feu de Dieu. D'autant que le panier moyen a lui aussi augmenté. Les gens se font plaisir». Mais s'il est ravi de sa croissance, Claude Lepinay attend avec impatience la réouverture de tous les commerces : «je pense qu'on va perdre un peu avec la réouverture des bars, mais c'est très attristant de voir cette ville morte». **SB**



Mathieu Ségui a enregistré une hausse de 20% de ses ventes.

Tous droits réservés à l'éditeur

Les Echos

Date : 07/05/2021
Heure : 10:35:19
Journaliste : Clotilde Briard

www.lesechos.fr
Pays : France
Dynamisme : 54

Visualiser l'article

Comment les cavistes répondent aux nouvelles attentes des amateurs de vin

Les commerces de vins et spiritueux développent la vente en ligne et la livraison. En parallèle, ils proposent de nouvelles expériences en magasin. Et ont été portés par la fermeture des bars et des restaurants



Créé par **Nicolas**, le concept Craft Beers & Cie se consacre aux bières artisanales et dispose déjà de quatre boutiques. (Craft Beers & Cie)

Se faire livrer une bonne bouteille au dernier moment ou passer chercher un spiritueux commandé en click and collect est entré dans les moeurs. Sur Uber Eats ou Deliveroo , l'offre liée au vin monte très vite en puissance.

Epicery recense une cinquantaine de cavistes parmi les commerces de proximité dont la plateforme assure la livraison. Un nombre multiplié par 2,5 entre 2019 et 2020, pour un chiffre d'affaires dix fois plus important. Et sur les quatre premiers mois de l'année en cours, le secteur a déjà réalisé 40 % des ventes de 2020.

D'autres clés d'entrée
Si les cavistes continuent à jouer à plein leur rôle de commerce de proximité, leur digitalisation s'accroît. Le réseau Nysa, qui compte une soixantaine de magasins en propre en région parisienne mais aussi à Lyon et à Londres, vient ainsi de lancer son site Internet.

Il déploie sur le Web une approche similaire à celle de ses boutiques avec, à côté de la classique « régions », une clé d'entrée par moments comme le coin du feu, la troisième mi-temps et même les « Vinstagram », aux étiquettes susceptible de faire effet sur les réseaux sociaux. Avec des livraisons partout en France et une formule pour recevoir ses bouteilles en trente minutes à une heure dans Paris.

« Le Covid a accéléré l'envie de commander en ligne et généré l'expression de nouveaux besoins », souligne le fondateur de Nysa Louis de Montille. « Mais les clients restent très demandeurs de contact en boutique », poursuit le dirigeant de cette entreprise, qui a ouvert une dizaine de magasins l'an dernier et affiche des progressions à deux chiffres.

Tous droits réservés à l'éditeur

Coup de pouce
La fermeture des bars et restaurants a aussi donné un coup de pouce supplémentaire aux cavistes. Chez Nicolas , les hausses de chiffre d'affaires ont atteint jusqu'à 30 % pour les premiers mois de 2021. Conséquence à la fois d'une fréquentation accrue, mais aussi d'un panier moyen passé de 30-35 euros à 40 euros. Un reflet de l'envie de se faire plaisir. Même le champagne a repris des couleurs.

Au global, pour les achats de vins et de boissons, comprenant notamment le café, CDLK , qui agrège les paiements par carte en magasin et en ligne, observe des ventes grimpant progressivement depuis février, pour avoisiner un indice 130 fin mars, après un très gros pic fin 2020.

Plus de proximité
Il s'agit cependant pour les enseignes de trouver les bonnes formules pour articuler ventes en boutique et en ligne. Lavinia , dont le seul et grand magasin de la Madeleine à Paris a fermé ses portes début janvier, rouvrira à l'été un point de vente avenue Victor-Hugo dans le 16e arrondissement, plus petit et fondé sur une nouvelle approche. Dans l'intervalle, les clients ont accès à la vente en ligne, en plein boom. Et une offre de dégustation virtuelle, avec envoi des échantillons et bouteilles à l'avance, est proposée.

« Les comportements d'achat évoluent. Les clients veulent plus de services, de proximité, de dégustations. Notre nouvelle boutique sera plus intimiste », détaille Matthieu Le Priol, directeur général de Lavinia. Elle fera 200 mètres carrés, contre 1.500 à la Madeleine qui avait un vaste espace de restauration.

Quelque 1.000 références y seront accessibles, auxquelles s'ajouteront plus de 5.000 autres disponibles en click and collect ou en livraison. Un espace de dégustation accueillera vignerons et distillateurs. Et une terrasse complétera probablement le dispositif. Une fois le concept bien rodé, l'objectif est de réaliser de nouvelles ouvertures.

Certains rayons prennent de l'ampleur. Chez **Nicolas**, une vente sur trois concerne des vins bios, nature, ou des labels. Le groupe développe lui aussi le concept Craft Beers & Cie, dédié à la bière artisanale. Après deux boutiques en région parisienne, il vient d'arriver à Lille et à Clermont-Ferrand.

Craft Beers
« Nous voulions offrir une expérience client riche avec des ateliers de brassage, des zones de dégustation. La typologie de clientèle, qui a plutôt moins de 35 ans, est différente », relève Christopher Hermelin, responsable marketing et communication de Nicolas. De petits corners estampillés Craft Beers & Cie devraient, en outre, bientôt arriver dans des magasins de la maison mère.

Nysa, lui, met notamment en avant le mescal, cet alcool mexicain à base d'agave. Et côté vin, on note une curiosité émergente pour des régions comme le Jura ou la Moselle.

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

Comment les cavistes répondent aux nouvelles attentes des amateurs de vin

Les commerces de vins et spiritueux développent la vente en ligne et la livraison. En parallèle, ils proposent de nouvelles expériences en magasin. Et ont été portés par la fermeture des bars et des restaurants.



Créé par Nicolas, le concept Craft Beers & Cie se consacre aux bières artisanales et dispose déjà de quatre boutiques.

Se faire livrer une bonne bouteille au dernier moment ou passer chercher un spiritueux commandé en click and collect est entré dans les moeurs. Sur Uber Eats ou Deliveroo , l'offre liée au vin monte très vite en puissance. Epicery recense une cinquantaine de cavistes parmi les commerces de proximité dont la plateforme assure la livraison. Un nombre multiplié par 2,5 entre 2019 et 2020, pour un chiffre d'affaires dix fois plus important. Et sur les quatre premiers mois de l'année en cours, le secteur a déjà réalisé 40 % des ventes de 2020.

D'autres clés d'entrée

Si les cavistes continuent à jouer à plein leur rôle de commerce de proximité, leur digitalisation s'accroît. Le réseau Nysa, qui compte une soixantaine de magasins en propre en région parisienne mais aussi à Lyon et à Londres, vient ainsi
de lancer son site Internet.

Il déploie sur le Web une approche similaire à celle de ses boutiques avec, à côté de la classique « régions », une clé d'entrée par moments comme le coin du feu, la troisième mi-temps et même les « Vinstagram », aux étiquettes susceptible de faire effet sur les réseaux sociaux. Avec des livraisons partout en France et une formule pour recevoir ses bouteilles en trente minutes à une heure dans Paris.

Tous droits réservés à l'éditeur

« Le Covid a accéléré l'envie de commander en ligne et généré l'expression de nouveaux besoins », souligne le fondateur de Nysa Louis de Montille. « Mais les clients restent très demandeurs de contact en boutique », poursuit le dirigeant de cette entreprise, qui a ouvert une dizaine de magasins l'an dernier et affiche des progressions à deux chiffres.

Coup de pouce

La fermeture des bars et restaurants a aussi donné un coup de pouce supplémentaire aux cavistes. Chez Nicolas , les hausses de chiffre d'affaires ont atteint jusqu'à 30 % pour les premiers mois de 2021. Conséquence à la fois d'une fréquentation accrue, mais aussi d'un panier
moyen passé de 30-35 euros à 40 euros. Un reflet de l'envie de se faire plaisir. Même le champagne a repris des couleurs.

Au global, pour les achats de vins et de boissons, comprenant notamment le café, CDLK , qui agrège les paiements par carte en magasin et en ligne, observe des ventes grimpant progressivement depuis février, pour avoisiner un indice 130 fin mars, après un très gros pic fin 2020.

Plus de proximité

Il s'agit cependant pour les enseignes de trouver les bonnes formules pour articuler ventes en boutique et en ligne. Lavinia , dont le seul et grand magasin de la Madeleine à Paris a fermé ses portes début janvier, rouvrira à l'été un point de vente avenue Victor-Hugo dans le 16e arrondissement, plus petit et fondé sur une nouvelle approche. Dans l'intervalle, les clients ont accès à la vente en ligne, en plein boom. Et une offre de dégustation virtuelle, avec envoi des échantillons et bouteilles à l'avance, est proposée.

« Les comportements d'achat évoluent. Les clients veulent plus de services, de proximité, de dégustations. Notre nouvelle boutique sera plus intimiste », détaille Matthieu Le Priol, directeur général de Lavinia. Elle fera 200 mètres carrés, contre 1.500 à la Madeleine qui avait un vaste espace de restauration.

Quelque 1.000 références y seront accessibles, auxquelles s'ajouteront plus de 5.000 autres disponibles en click and collect ou en livraison. Un espace de dégustation accueillera vignerons et distillateurs. Et une terrasse complétera probablement le dispositif. Une fois le concept bien rodé, l'objectif est de réaliser de nouvelles ouvertures.

Certains rayons prennent de l'ampleur. Chez Nicolas, une vente sur trois concerne des vins bios, nature, ou des labels. Le groupe développe lui aussi le concept Craft Beers & Cie, dédié à la bière artisanale. Après deux boutiques en région parisienne, il vient d'arriver à Lille et à Clermont-Ferrand.

Craft Beers

« Nous voulions offrir une expérience client riche avec des ateliers de brassage, des zones de dégustation. La typologie de clientèle, qui a plutôt moins de 35 ans, est différente », relève Christopher Hermelin, responsable marketing et communication de Nicolas. De petits corners estampillés Craft Beers & Cie devraient, en outre, bientôt arriver dans des magasins de la maison mère.

Nysa, lui, met notamment en avant le mescal, cet alcool mexicain à base d'agave. Et côté vin, on note une curiosité émergente pour des régions comme le Jura ou la Moselle.

Source : **https://www.lesechos.fr/**

Tous droits réservés à l'éditeur

Date : 18/05/2021
Heure : 07:29:37
Journaliste : Alexandre Abellan

www.vitisphere.com
Pays : France
Dynamisme : 3

Visualiser l'article

Boostées par les confinements, les ventes de vin en ligne parties pour se maintenir



'Cette année a permis de faire un bond en avant sur la rentabilité (+60 %, notamment par effet d'économies d'échelle)' indique Édouard Margain. - crédit photo : Lavinia

Faisant état de taux de croissance accélérés depuis le premier confinement, les opérateurs du e-commerce des vins parient sur la poursuite de cette tendance après les réouvertures de restaurants.

Affolant les compteurs depuis un an, le développement des ventes de vin en ligne tient de la *« tendance de fond structurelle »* selon Fabrice Bernard, le PDG du négoce bordelais Millesima. Il faut dire que son chiffre d'affaires en ligne, pour les seuls vins livrables, a dépassé 40 millions € en 2020. Soit une hausse de 60 % par rapport à 2019. Atteignant 8 millions de visiteurs uniques sur son site en 2020, cette *« croissance du nombre de personnes ayant envie d'utiliser la Vente Par Correspondance (VPC) plutôt que d'autres solutions (cavistes, grande distribution…) continue, les gens se sont habitués à la vente de vin en ligne »* souligne Fabrice Bernard, s'appuyant une croissance stable (+60 % sur l'année glissante s'achevant fin avril 2021).

« Cette période de confinement a permis à beaucoup de gens de se rendre compte de la facilité d'achat sur internet (délais courts, peu de casse...). Il y a eu beaucoup de travail ces dernières années sur la qualité de service, avec de gros effors sur la logistique et le packaging. Il y a beaucoup de réachat, cette tendance va durer au-delà » confirme Édouard Margain, le directeur des opérations de Lavinia. L'activité e-commerce du caviste a explosé l'an passé et poursuit son développement ce premier trimestre 2021 (+90 % par rapport premier trimestre 2020). Cette tendance répond à une conjonction de plusieurs facteurs pour Édouard Margain, qui relève *« une hausse de 30 % du trafic, un taux de conversion plus important, un panier moyen en hausse de 35 %…*

Lame de fond

Conséquents, les acquis de l'année 2020 confinée se maintiennent malgré les évolutions des règles sanitaires du début 2021. *« La croissance se consolide »* analyse Bernard Le Marois, à la tête du site WineAndCo (+30 % de chiffre d'affaires en 2020, pour moins d'un million de cols vendus), pour qui la pandémie de Covid-19 a

Tous droits réservés à l'éditeur

causé une nouvelle accélération de la croissance des ventes sur internet (la quatrième, voir encadré). Que la commande sur internet devienne une habitude est une lame de fond pour Bernard Le Marois.

« C'est le début d'une vague de fond qui est structurelle. En un an, nous avons fait quatre années de croissance » analyse Christophe Hermelin, le directeur *marketing* des cavistes Nicolas, dont le chiffre d'affaires en ligne a doublé, passant de 1 à 2 % de l'activité du réseau de 500 caves en France (qui souhaitent maintenir le numérique en complément ne cannibalisant pas le circuit physique). *« Le phénomène se maintient, sur mars-avril 2021 le chiffre d'affaires a été multiplié par 2,5 »* ajoute Christophe Hermelin, soulignant que les clients en boutiques ne sont pas les mêmes qu'en ligne*.

" *Rendez-vous à la rentrée pour tirer le bilan* "

Bénéficiant du confinement en général et de la fermeture des restaurants en particulier, les sites en ligne sont partagés face aux conséquences des réouvertures à venir. *« Pour les prochains mois, nous pouvons nous appuyer sur l'expérience de la mi-juin à octobre 2020. La réouverture des restaurants avait fait diminuer, mais pas chuter, la croissance (passée de +80/+100 % en confinement à +50/+60 % ensuite) »* indique Christophe Hermelin, qui se montre serein : *« ce n'est pas conjoncturel, on pressent de nouveaux comportements d'achats qui s'installent. Mais pour répondre à la question de ce qui se passera avec la réouverture restaurants : rendez-vous à la rentrée pour tirer le bilan. Personne ne le sait. Là on est vraiment dans l'inconnu. »*

« Il est difficile de dire quelles seront les évolutions. Dans un premier temps il y aura des achats en hause en restauration, mais c'est la Foire Aux Vins de septembre qui sera le juge de paix pour savoir comment se situe la tendance » estime également Édouard Margain. Le caviste conclut que dans tous les cas, *« il ne faut pas s'attendre à ce que la vente en ligne représente 40 % du marché des vins et spiritueux en France. S'il est à 5-10 % actuellement, il sera plus proche de 10 % à l'avenir. »*

* : Représentant 1 % des 4 millions de visiteurs uniques du site Nicolas, les clients en ligne sont en moyenne dix ans plus jeunes que les acheteurs en caves (35-45 ans pour les premiers, contre 50 ans pour les seconds).

Tous droits réservés à l'éditeur

www.dna.fr
Pays : France
Dynamisme : 149

Visualiser l'article

STILL L'autarcie en mousse pour Jérôme et Nicolas

Il aura suffi de deux journées découvertes, l'une à la brasserie Saint-Pierre de Barr, la seconde à celle de la Golaye dans les Vosges, pour que Nicolas Fernandez se sente l'âme d'un brasseur.

«J'ai trouvé ça fascinant et facile à la fois, confie-t-il. Le brasseur vosgien m'avait dit : «t'as de l'eau, t'as du malt : tu peux faire de la bière». C'est ce qui m'a décidé à me lancer. »

L'idée, à peine évoquée, suscite l'intérêt de Jérôme Denny, un ami depuis 25 ans, qui se positionne aussitôt : «Ne cherche plus ton associé!» En mars 2019, le duo nouvellement formé investit dans le matériel nécessaire : une cuve de brassage de 50 litres - une «machine semi-professionnelle», avec gestion de température automatique -, une encapsuleuse, une broyeuse à malt, un thermomètre, etc. Pour le malt et le houblon, ils se fournissent au comptoir du brasseur de Colmar. Quant au contenant, ce sont des bouteilles de consignes allemandes jamais ramenées. La cave de Nicolas, à Still, fait office de salle de brassage.

La «Squale», une bière à soi

Sur la foi de leurs connaissances et de tutoriels glanés sur YouTube, les deux amis se lancent, à tâtons, dans leur première production. «Ça a été un peu compliqué parce qu'on ne comprenait pas toujours comment fonctionnait la machine, se rappelle Jérôme. Mais, malgré tout, la première bière était bonne.»

Depuis, ils produisent à rythme régulier. Leur breuvage, baptisé «la Squale», se décline en ambrée, brune, blanche. «Il n'y a qu'avec la blonde qu'on a du mal. Car il faudrait du matériel différent.»

Nulle ambition démesurée ici, les deux compères n'ont pas d'autre but que d'approvisionner soirées et apéros dans leur cercle proche : «C'est uniquement pour nous et les copains, insiste Nicolas. On essaie seulement de ne pas être en rupture de stock.» Pour satisfaire ces besoins, un brassage par mois est donc suffisant.

«Savoir si on est dans la vérité»

Jérôme et Nicolas peuvent désormais se targuer d'avoir atteint l'autosuffisance : «On ne consomme presque plus que notre bière» se félicite le premier. Privilège du brasseur, la boisson qu'ils préparent est forcément à leur goût. «Notre consommation de Picon a fortement diminué, appuie Jérôme. On est même un peu surpris de devenir plus exigeant sur la qualité de ce que l'on boit.»

S'ils se sont inscrits au concours de brassage proposé par le bistrot du Barbu de Molsheim, c'est surtout par curiosité. «On aime bien notre bière, mais elle ne plaît pas à tout le monde. La faire goûter par des personnes qui ont un palais averti nous permettra de savoir si on est dans la vérité.»

0jK-GRMF3AmKtnQ9N0wUm9YguZzUUqYfof1NtFCI1-J4jA6Slu7ksgbhc2M7FJKdfW_Ocn4B8ONfY5488Vzrw9QYzgw

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article



Jérôme Denny, commercial dans une entreprise de matériau pour bâtiments et Nicolas Fernandez, commercial dans le recrutement brassent à titre de loisir. Photo DNA /Eddie RABEYRIN.

0jK-GRMF3AmKtnQ9N0wUm9YguZzUUqYfof1NtFCI1-J4jA6Slu7ksgbhc2M7FJKdfW_Ocn4B8ONfY5488Vzrw9QYzgw

Tous droits réservés à l'éditeur

DNA
DERNIERES NOUVELLES D'ALSACE
Pays : FR
Périodicité : Quotidien
OJD : 163692



Date : 22 mai 2021
Journaliste : Eddie RABEYRIN

STILL

L'autarcie en mousse pour Jérôme et Nicolas

L'intérêt suscité par le concours organisé par le Bistrot du barbu de Molsheim confirme l'engouement pour le brassage chez les amateurs. Parmi les concurrents : Jérôme et Nicolas, des amis qui fabriquent leur propre bière depuis deux ans.

Il aura suffi de deux journées découvertes, l'une à la brasserie Saint-Pierre de Barr, la seconde à celle de la Golaye dans les Vosges, pour que Nicolas Fernandez se sente l'âme d'un brasseur. « J'ai trouvé ça fascinant et facile à la fois, confie-t-il. Le brasseur vosgien m'avait dit : « t'as de l'eau, t'as du malt : tu peux faire de la bière ». C'est ce qui m'a décidé à me lancer. »

L'idée, à peine évoquée, suscite l'intérêt de Jérôme Denny, un ami depuis 25 ans, qui se positionne aussitôt : « Ne cherche plus ton associé ! » En mars 2019, le duo nouvellement formé investit dans le ma-

Tous droits réservés à l'éditeur

DNA
DERNIERES NOUVELLES D'ALSACE
Pays : FR
Périodicité : Quotidien
OJD : 163692

Date : 22 mai 2021
Journaliste : Eddie RABEYRIN



Jérôme Denny, commercial dans une entreprise de matériau pour bâtiments et Nicolas Fernandez, commercial dans le recrutement brassent à titre de loisir. Photo DNA/Eddie RABEYRIN

tériel nécessaire : une cuve de brassage de 50 litres - une « machine semi-professionnelle », avec gestion de température automatique -, une encapsuleuse, une broyeuse à malt, un thermomètre, etc. Pour le malt et le houblon, ils se fournissent au comptoir du brasseur de Colmar. Quant au contenant, ce sont des bouteilles de consignes allemandes jamais ramenées. La cave de Nicolas, à Still, fait office de salle de brassage.

La « Squale », une bière à soi

Sur la foi de leurs connaissances et de tutoriels glanés sur YouTube, les deux amis se lancent, à tâtons, dans leur première production. « Ça a été un peu compliqué parce qu'on ne comprenait pas toujours comment fonctionnait la machine, se rappelle Jérôme. Mais, malgré tout, la première bière était bonne. »

Depuis, ils produisent à rythme régulier. Leur breuvage, baptisé « la Squale », se décline en ambrée, brune, blanche. « Il n'y a qu'avec la blonde qu'on a du mal. Car il faudrait du matériel différent. »

Nulle ambition démesurée ici, les deux compères n'ont pas d'autre but que d'approvisionner soirées et apéros dans leur cercle proche : « C'est uniquement pour nous et les copains, insiste Nicolas. On essaie seulement de ne pas être en rupture de stock. » Pour satisfaire ces besoins, un brassage par mois est donc suffisant.

« Savoir si on est dans la vérité »

Jérôme et Nicolas peuvent désormais se targuer d'avoir atteint l'autosuffisance : « On ne consomme presque plus que notre bière » se félicite le premier. Privilège du brasseur, la boisson qu'ils préparent est forcément à leur goût. « Notre consommation de Picon a fortement diminué, appuie Jérôme. On est même un peu surpris de devenir plus exigeant sur la qualité de ce que l'on boit. »

S'ils se sont inscrits au concours de brassage proposé par le bistrot du Barbu de Molsheim, c'est surtout par curiosité. « On aime bien notre bière, mais elle ne plaît pas à tout le monde. La faire goûter par des personnes qui ont un palais averti nous permettra de savoir si on est dans la vérité. »

Eddie RABEYRIN

Concours de brassage amateur

43 concurrents se sont inscrits au concours de brassage amateur organisé par le Bistrot du barbu de Molsheim. Le jury se réunit ce week-end pour commencer les dégustations, les résultats devant être connus début juin. Le grand gagnant verra sa bière mise en vente et brassée dans un volume professionnel avec le partenariat de la brasserie associative l'Abreuvoir à Breitenbach.

Tous droits réservés à l'éditeur



FAV Printemps

Omnicom
Public
Relations
Group

NICOLAS
DEPUIS 1822
Nous prenons soin de vos vins

NICOLAS

DEPUIS 1822

Nous prenons soin de vos vins

JUIN



Omnicom
Public
Relations
Group



PRODUITS

Omnicom
Public
Relations
Group

NICOLAS
DEPUIS 1822
Nous prenons soin de vos vins





& Le rosé... mais pas que !

CHRISTOPHER HERMELIN,

responsable marketing et communication de Nicolas (550 magasins)

« Comme chaque année, la saison estivale démarre avec notre foire aux rosés de juin. Cette année verra aussi la dynamisation de notre marque emblématique "Les Petites Récoltes" avec le lancement en séries limitées de trois références, un blanc, un rouge et un rosé en IGP Île de Beauté, à 4,50 €. On travaille avec trois cépages emblématiques de l'île, le vermentinu pour le blanc, le niellucciu en rouge et le sciaccarellu pour le rosé, assemblés respectivement au chardonnay, au merlot et au cinsault. Ces vins feront l'objet de réductions en fonction du nombre de bouteilles achetées. Ce sont vraiment des produits typiques de l'été, des vins nomades à emporter chez les copains autour du barbecue. Nous allons également développer des gammes spécifiques aux treize régions françaises. Ces gammes complètent l'offre nationale pour s'adapter à la demande locale. Il peut s'agir de produits très spécifiques comme le genièvre dans le Nord pour lequel les ventes seraient trop faibles au niveau national. Autre nouveauté pour cet été : nous relançons notre gamme de cubis "Cub.Collection" avec 15 nouvelles références certifiées HVE et divisées en trois gammes, trois blancs, cinq rosés et sept rouges, en 3 et 5 litres vendus de 15,90 € à 25 €. Le tout soutenu par une grande campagne, en affichage, sur les vitrines et dans les réseaux sociaux. L'été est aussi propice à la consommation de bière et on enregistre une augmentation significative de cette boisson, et par une clientèle plus jeune. Le cidre, encore un peu poussif, semble également receler du potentiel. On sent aussi un engouement estival pour les cocktails, notamment le spritz. On a plus de temps, toutes les conditions sont donc réunies pour se faire davantage plaisir. » ■



Tous droits réservés à l'éditeur

Date : 08/06/2021
Heure : 01:33:00

cuisine.journaldesfemmes.fr
Pays : France
Dynamisme : 15

Visualiser l'article

Foire aux vins Été 2021 : toutes les dates de vos magasins

Après les offres de printemps viennent celles de l'été. Les magasins ont organisé avec grands soins leurs sélections de vins pour vous faire plaisir à l'apéro ou en pique-nique. Voici les Foires aux vins de cet été !



© Tyler Olson - 123RF

Sommaire

Foire aux vins Lidl
Foire aux vins Carrefour
Foire aux vins Monoprix
Foire aux vins Leclerc
Foire aux vins Auchan
Foire aux vins Nicolas

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

Foire aux vins Le Petit Ballon

En ce début de mois de juin les enseignes de supermarchés ne vont pas manquer d'offres pour nous aider à remplir nos caves (toujours avec modération bien sûr). Pour vous guider et vous permettre de connaître les foires aux vins en cours, nous les avons répertoriées ici en indiquant les dates et en vous livrant nos sélections. À vos chariots de courses ou souris d'ordinateurs !

Foire aux vins Lidl

Chez Lidl, on voit la vie en rosée ! À partir du **2 juin jusqu'au 8 juin** inclus, le magasin met en vente ses meilleures bouteilles de vins rosées. Les vins *"coup de cœur"* sélectionnés par les experts en vin de Lidl sont accompagnés d'une **offre spéciale.** Pour **deux bouteilles achetées, la troisième est offerte.** Niveau prix, les bouteilles vont de 1,99 à 26,50 euros pour convenir aux porte monnaies de tous.

Site de la marque : www.lidl-vins.fr

Foire aux vins Carrefour

Jusqu'au 7 juin prochain, l'enseigne Carrefour fait des promotions sur ses vins rouges, blancs et rosé mais aussi sur ses champagnes et pétillants. Si vous possédez une carte de fidélité Carrefour, profitez d'une remise de 4 euros sur une sélection de bouteilles. Si ce n'est pas le cas, profitez de **réductions de 34 à 50% sur la deuxième bouteille** achetée parmi la sélection de la Foire aux vins d'été.

Site de la marque : Carrefour.fr



Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article





Meilleures caves à vin : comment choisir ?

24 recettes pour cuisiner le vin

Quel vin choisir avec du foie gras ?

Foire aux vins Monoprix
Depuis le 26 mai, le magasin Monoprix a lancé sa foire aux vins rosés. Ainsi 19 bouteilles de vins toutes A.O.P (Appellation d'origine protégée) bénéficient d'une **réduction de 50% sur "la 2ème bouteille** identique parmi la sélection de vins rosées". Profitez de cette offre **jusqu'au 6 juin.**

Site de la marque : www.monoprix.fr Foire aux vins Leclerc
Du **31 mai au 13 juin** , le magasin Leclerc vous fait découvrir sa sélection de vins rosés. L'enseigne célèbre l'arrivée de l'été avec des **réductions allant de 10 jusqu'à 30%.**

Site de la marque : www.macave.leclerc Foire aux vins Auchan
Du 9 au 23 mars 2021, l'enseigne à l'oiseau rouge vous a fait plaisir avec environ 190 vins dont 24 vins de millésimes "anciens", à partir de 2009. Si la Foire aux vins de printemps d'Auchan vous a plu, **patienter**

Tous droits réservés à l'éditeur

jusqu'à l'automne prochain pour la suivante. Malheureusement, cet été, le magasin n'organise pas l'événement.

Site de la marque : Auchan Foire aux vins Nicolas
Dans l'année, l'enseigne de cavistes Nicolas ne propose que deux Foires aux vins. Une au printemps qui a eu lieu 3 au 30 mars dernier et une autre à l'automne. Avant la prochaine Foire aux vins, **profitez des bons plans du caviste en ligne.**

Site de la marque : Nicolas Foire aux vins Le Petit Ballon

Cet été il n'y aura pas de Foire aux vins Le Petit Ballon. Déçu ? Vous pouvez cependant **profiter des ventes flash en ligne** de quelques bouteilles. Vins, gins, champagnes... faites vous plaisir.

Site de la marque : Le Petit Ballon
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération.

Tous droits réservés à l'éditeur

www.mybettanedesseauve.fr
Pays : France
Dynamisme : 0

Visualiser l'article

Bonne fête, papa



On l'aime parce qu'il est unique et qu'il le vaut vraiment.
Voici donc une belle sélection d'attentions pour la fête dédiée.
Sélection Marie-Charlotte Wambergue et Hicham Abou Raad

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article



Papa est amateur de bon et de beau
Offrez-lui des fleurs designées par l'artiste Bethan Laura Wood.
Coffret Perrier-Jouët Blanc de Blancs en édition limitée et numérotée,
64 euros, en exclusivité aux Caves Duclot.

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article



Papa est un globe-trotter
Voyage à Cuba avec ce Rhum, assemblage de plusieurs jus âgés de 7 à 14 ans vieillis en fûts de chêne.
Edition Limitée signée du designer Stéphane Ashpool, Havana Club 7 ans , 24 euros. havana-club.com

Tous droits réservés à l'éditeur

www.mybettanedesseauve.fr
Pays : France
Dynamisme : 0

Visualiser l'article



Papa amateur de vin en magnum
La cuvée Château Clarke fête ces 40 vendanges dans le médoc avec ce coffret collector qui renferme un magnum de 2018.
Château Clarke, édition 40 vendanges limitée à 400 magnums cirés et sérigraphiés , dont 40 en vente sur l' épicerie en ligne Edmond de Rothschild Heritage , 100 euros.

Tous droits réservés à l'éditeur



Papa se met au bio
Le Ricard aussi, avec ces deux versions fruitées associées à l'anis vert pour désaltérer sous le soleil d'été.
Ricard fruitée Amande ou Ricard fruitée Citron, 25 euros les 70cl, en exclusivité chez **Nicolas**. ricard.com

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article



Papa pétille
Cet assemblage à 50 % de pinot noir et de chardonnay ajoute de l'élégance et de la fraîcheur à ce magnum qui a passé plus de 10 ans en cave.
Cuvée D 2008 de **Champagne Devaux** , 140 euros le magnum chez les cavistes

Tous droits réservés à l'éditeur

www.mybettanedesseauve.fr
Pays : France
Dynamisme : 0

Visualiser l'article



Papa est un perfectionniste
Les verres « Ultralight » sont si fins et si légers qu'ils garantissent une dégustation optimale du vin. L'aromatique est alors magnifiée en particulier avec cette série soufflée bouche imaginée par Philippe Jamesse, sommelier, dégustateur et grand connaisseur du champagne.
Coffret 2 verres Synergie 60 signature P. Jamesse, Lehmann , 70 euros sur lehmann-sa.com

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article



Papa aime les mélanges cosmopolites
Un gin Irlandais auquel on a ajouté un ingrédient Italien ? Le citrus mostruosa , agrume originaire de Sardaigne, apporte saveur et acidité à cet assemblage crémeux.
Drumshanbo Gunpowder Irish Gin , 70cl, 48,90 euros cher les meilleurs cavistes.

Tous droits réservés à l'éditeur



Papa et sa dive bouteille
Ce 100 % pinot noir tient son nom du poème Le semeur de Cendre de Charles Guérin. Produit dans le Roussillon par Hervé Bizeul, vigneron réputé qui aime faire bouger les lignes, il peut rivaliser la tête haute avec nombre de cuvées bourguignonnes issues du même cépage.
Aimer, rêver, prier, se taire, Domaine du Clos des fées , 30 euros chez les cavistes.

Tous droits réservés à l'éditeur



Papa a un tennis-elbow
Et aime les tire-bouchons autonomes. Ce qui est le cas de ce modèle électrique intelligent. Le plus ? Une pompe à faire le vide d'air qui préserve la bouteille entamée. Pas sûr que papa en ai l'utilité, mais quand même.
TBEvolution, Climadiff , 119,90 euros sur climadiff.com

Tous droits réservés à l'éditeur

www.mybettanedesseauve.fr
Pays : France
Dynamisme : 0

Visualiser l'article



Papa est un ange, c'est connu
Et il aime le whisky, plus précisément le pur malt, surtout lorsqu'il est produit en France. Celui-ci est fabriqué à partir d'orge malté bio, non tourbé et sans aucun additif.
Ange, Alcools Vivant , 57 euros chez les cavistes.

Tous droits réservés à l'éditeur



Papa surf sur toutes les vagues

La vague idéale, dans le jargon des surfeurs est cette vague que l'on ne surfera jamais deux fois. Elle est naturellement puissante et équilibrée. C'est aussi le cas de ce millésime, assemblage de Merlot (76%), Cabernet Franc (20%) et Cabernet Sauvignon (4%).

Château Fleur Cardinale , Saint-Emilion Grand Cru, 2019, en magnum, Edition collector « Surf Session », 119 euros , sur millesina.fr . Une version du coffret accompagnée d'un surf réalisé par le célèbre « Chipiron » sera mise aux enchères sur Idealwine mi-juin.

Tous droits réservés à l'éditeur

www.mybettanedesseauve.fr
Pays : France
Dynamisme : 0

Visualiser l'article



Papa aime bien dire « c'est moi qui l'ai fait »
Camus propose de faire soi-même l'assemblage d'un cognac. Vous recevez chez vous le kit composé d'un verre d'assemblage, 4 montres de 5 cl de cognacs, 1 pipette de dosage, 1 éprouvette, vous scannez le QRCode et vous prenez rendez-vous en ligne avec le master-blender qui va vous guider dans sa création. À l'issue de l'expérience, le cognac XO ainsi composé vous sera livré dans son coffret.
L'Expérience Master Blender, Camus , 190 euros sur camus.fr

Tous droits réservés à l'éditeur

www.mybettanedesseauve.fr
Pays : France
Dynamisme : 0

Visualiser l'article



Papa aime épicer la conversation
Le moulin à poivre d'Olivier Rœllinger allie efficacité et tradition avec son corps en bois rouge et sa manivelle et calotte en métal. Papa va ainsi pouvoir choisir, puis moudre du poivre à la minute.
Moulin Roellinger, Peugeot , 79,90 euros sur fr.peugeot-saveurs.com

Tous droits réservés à l'éditeur



Papa est hyper-connecté
La nouvelle cave à vin de La Sommelière est inédite et intelligente. Elle permet de visualiser en temps réel depuis son smartphone le registre digital de son contenu, de localiser instantanément l'emplacement d'un vin, de trouver les emplacements encore disponibles ou encore d'être alerté des dates d'apogée, ou de la nécessité de réapprovisionner un vin. C'est aussi un bon moyen de surveiller les souris qui voudraient danser en l'absence de papa.
Ecellar185, La Sommelière , 3 990 euros chez les revendeurs spécialisés et sur lasommeliere.com

Tous droits réservés à l'éditeur



Papa n'a pas d'âge
Maison familiale depuis 1893, Delord est passé maître dans l'assemblage des eaux-de-vie millésimées. Ce coffret permettra d'étudier toute la complexité de leurs arômes qui évoluent au fil de leur vieillissement.
Coffret Bas-Armagnac 10, 20, 30 ans d'âge, en 20 cl, Maison Delors , 55 euros chez les cavistes.

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article



Papa aime faire plaisir à ses amis
Il sera ravi de partager avec eux le deuxième vin d'Ausone. Un endroit, des vins, une famille aussi magique et discrète que sa production.
Chapelle d'Ausone , Saint-Emilion Grand Cru, 2015, 220 euros .

Tous droits réservés à l'éditeur



Papa est attaché à ses trésors
Vos placards renferment des assiettes d'un autre temps ? Soyez éco-responsable et confiez-les à Béa, elle les customisera sur demande. La palette de ses créations est immense et très diverse.
BéaYato , sur-mesure à partir de 85 euros au 06 61 92 21 51.

Tous droits réservés à l'éditeur



Papa adore les voyages
Un dépaysement garanti avec ce rhum Réserve Spéciale vieillit en fût de chêne par Bologne. La plus ancienne distillerie de Guadeloupe avec une plantation de cannes vieille de trois siècles et qui s'étend des pentes du volcan de la Soufrière jusqu'à la mer des Caraïbes.
Rhum Bologne , Réserve Spéciale, env. 50 euros. rhumbologne.fr

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article



Papa aime les premiers et grands crus
Ça tombe bien, ce champagne est un assemblage de plus d'une dizaine de villages classés premiers ou grands crus. 2008 est un grand millésime pour la Champagne et marque le bicentenaire de la Maison Henriot.
Champagne Henriot , Brut Millésimé 2008, 65 euros. champagne-henriot.com

Tous droits réservés à l'éditeur



Papa préfère l'exclusif
Il sera bien servi avec ce whisky destiné exclusivement au marché français. Il est cosigné par Waterford et la Maison du whisky. Ce Lacken Edition 1.1 est distillé à partir de l'orge cultivée uniquement par Francis Kehoe et récoltée en 2016 dans le comté de Wexford.
Waterford , Single Farm Origin, Lacken 1.1, 79,90 euros, whisky.fr

Tous droits réservés à l'éditeur

www.mybettanedesseauve.fr
Pays : France
Dynamisme : 0

Visualiser l'article



Papa est un newold
Votre papa est amoureux des eaux-de-vie confidentielles et très anciennes. Cette Blanche d'Armagnac est distillée à partir de folle blanche, le cépage le plus ancien d'Armagnac. À la différence de l'armagnac de couleur marron doré, celle-ci est transparente.
Laballe , Eau de vie, Blanche d'Armagnac, 45 euros, boutique.laballe.fr

Tous droits réservés à l'éditeur

www.mybettanedesseauve.fr
Pays : France
Dynamisme : 0

Visualiser l'article



Papa est amoureux de la Bretagne
Et de son littoral comme celui de Pleubian qui est doté d'une curiosité exceptionnelle. Le sillon du Talbert est une étonnante langue de sable et de galets, longue de trois kilomètres. Elle pointe son nez vers le large d'un côté et la Celtic Whisky Distillerie de l'autre qui produit ce premier Celtic Blend.
Celtic Whisky Distillerie , Gwalarn, 29,90 euros, tregorwhisky.com

Tous droits réservés à l'éditeur

LE FIGARO.fr vin

Date : 11/06/2021
Heure : 12:03:53
Journaliste : Valérie Faust

avis-vin.lefigaro.fr
Pays : France
Dynamisme : 3

Visualiser l'article

La grande sélection des vins d'été

Quels sont les vins à boire cet été ? Alors que le printemps est déjà là, voici une sélection de vins blancs, rouges, et rosés aux airs de vacances.



Adobe Stock

Quels sont les vins blancs de l'été ?
En Paradis 2018
Pouilly-vinzelles
Domaine Louis Latour
Prix : 17,90 €
Note Figaro Magazine : 90/100

Un vin ample, doté d'une belle complexité aromatique, épicé, avec un joli équilibre entre rondeur, vivacité, fraîcheur et minéralité.

Disponible en ligne sur Vinatis.com

Tous droits réservés à l'éditeur



Bordeaux blanc 2019
Château de Malleret
Prix : 19,50 €
Note Figaro Magazine : 90/100

Une attaque vivifiante marquée par des notes citronnées enrobées de suavité. Alerte, fumé, charnu, finale complexe sur les agrumes, le silex, longue, à la fois fraîche et salivante.

Disponible en ligne sur Malleret-boutique.fr



Côte de Beaune 2018
Bourgogne blanc
Domaine Joseph Drouhin
Prix : 33,90 €

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

Note Figaro Magazine : 94/100

D'une formidable complexité aromatique, large, rond, profond, opulent même, long, sapide, minéral, iodé.

Disponible en ligne sur Drouhin.com



Glorius 2020
Côtes-de-Provence
Château la Castille
Prix : 12 €
Note Figaro Magazine : 91/100

Souple, rond puis vif, séduisant et complexe, avec des notes de citron confit. Une finale tout en tension, mais parfaitement maîtrisée. Quelques nobles amers, légèrement agrumés.

Disponible en ligne sur Chateaulacastille.com



Clos Mireille blanc 2019
Côtes-de-Provence
Domaine Ott
Prix : 28 €
Note Figaro Magazine : 94/100

Ce beau vin ample, droit, complexe, épicé, suave développe des arômes floraux et citronnés harmonieusement enlacés.

Disponible chez des cavistes

Tous droits réservés à l'éditeur



Bastide de Margüi 1784 2019
Coteaux Varois en Provence
Château Margüi
Prix : 35 €
Note Figaro Magazine : 92/100

Des senteurs légèrement fumées surgissent de ce 100 % rolle bio et élégant, vif et frais en attaque puis rond, long, minéral.

Disponible en ligne sur chateaumargui.com



Grand Vin Blanc 2019
Baux-de-Provence
Château Romanin
Prix : 23 €
Note Figaro Magazine : 91/100

Ce vin vibrant en biodynamie délivre une agréable suavité matinée de salinité puis viennent tension, longueur infinie et finale salivante.

Disponible en ligne sur Boutiquechateauromanin.com



Patrimonio 2019
Domaine Leccia
Prix : 29 €
Note Figaro Magazine : 91/100

Tous droits réservés à l'éditeur

Nez intense, expressif, floral, fumé, minéral. Bouche ample, ronde, charnue, complexe, dynamique, texturée, plaisantes notes citronnées en finale, longue, complexe, savoureuse.

Disponible en ligne sur Domaine-leccia.com

La Croix Picot 2018
Savennières
Domaine FL
Prix : 19,55 €
Note Figaro Magazine : 91,5/100

Attaque séduisante, séveuse. Belles sensations fruitées, moelleuses, de gras, d'acidité. Longue persistance aromatique, finale salivante.

Disponible en ligne sur Domainefl.com

Sauvignon blanc 2019
Entre-deux-mers blanc, Haute Valeur Environnementale
Diane by Jacques Lurton
Prix : 12,50 €
Note Le Figaro : 92/100
Impétueux, large, il montre d'emblée sa forte personnalité, complexe et charmeur. La tension s'enveloppe dans une exquise rondeur taquinée par de légères notes salines en finale longue.

Disponible en ligne sur Boutique.andrelurton.com



La Chapelle de Sainte Roseline 2019
Côtes-de-provence blanc

Tous droits réservés à l'éditeur

Château Sainte Roseline
Prix : 26,90 €
Note Figaro Magazine : 93/100
Ciselé, élégant, rond, vif, frais, bel équilibre tout en distinction. Jolie persistance en finale sur des notes citronnées gourmandes.

Disponible en ligne sur Boutique-sainteroseline.com



La Figuera 2020
Côtes catalanes blanc
Domaine Lauriga
Prix : 8,90 €
Note Figaro Magazine : 90/100
Moelleux en attaque, le vin de Jean-Claude Mas se montre généreux, raffermi et dynamisé par de jolis amers.

Disponible chez Nicolas

Quels est le vin orange de l'été ?
Orange Gold 2020
Vin de France orange bio
Domaine Gérard Bertrand
Prix : 149,90 €
Note Figaro Magazine : 90/100
Robe orangée, à reflets miel. Un vin étonnant, élégant, généreux, fruité (agrumes), très frais, salivant.

Disponible en ligne sur Gerard-bertrand.com

Tous droits réservés à l'éditeur



Quels sont les vins rouges de l'été ?
Le Petit Clos du Cellier 2017
Givry rouge
Domaine du Cellier aux Moines
Prix : 26,25 €
Note Figaro Magazine : 94/100
Séduisant, droit, juteux. Harmonieux, délicat, fruité rouge, soutenu par des tannins fins, légers, et une finale salivante.

Disponible en ligne sur Drinksco.fr



Cabernet Franc 2017
Bourgueil rouge Val de Loire
Château de Minière

Tous droits réservés à l'éditeur

Prix : 15 €
Note Figaro Magazine : 90/100
Marqué par une texture soyeuse, de fins arômes boisés, de bâton de réglisse. Très fruité, avec des notes de cassis, juteux, long, et un sacré corps.

Disponible en ligne sur Twil.fr

Amaranthe 2018
Chinon Val de Loire, Haute Valeur Environnementale
Domaine Baudry-Dutour
Prix : 9 €
Note Figaro Magazine : 90/100
Attaque ronde, moelleuse, tout comme la bouche, souple, friande. Finale fraîche, acidulée. Vin de pur plaisir et facile à boire.

Disponible en ligne sur Baudry-dutour.fr



Mercurey Champ Ladoy 2017
Bourgogne rouge
Domaine Belleville
Prix : 27 €
Note Figaro Magazine : 91,5/100
Un corps délicieux, bien rond, voire dodu. Savoureux, moelleux, concentré, joliment fruité, de la mâche, mûr, dense, salivant.

Disponible en ligne sur Lerepairedebacchus.com

Première Vendange 2019
Touraine rouge
Domaine de la Charmoise
Prix : 13,50 €
Note Figaro Magazine : 92/100
Délicieux vin naturel, sans soufre ajouté, parfaitement maîtrisé (ce qui n'est pas toujours le cas), digeste, droit, aux arômes de baies rouges et noires.

Disponible en ligne sur Henrymarionnet.com

Côtes-de-provence 2019 rouge
Domaine de la Font des Pères
Prix : 15 €
Note Figaro Magazine : 90/100

Tous droits réservés à l'éditeur

Une bouche ronde, gourmande, épicée, souple et juteuse, aux tannins bien intégrés.

Disponible en ligne sur Lafontdesperes.com

Cuvée du Marquis de Fesques 2018, bio rouge
Domaine du Bagnol
Prix : 24,50 €
Note Figaro Magazine : 93/100
Généreux et intense, complexe et plein de charme, il s'achève par une finale fraîche, une agréable acidité, sans aucune agressivité.

Disponible chez des cavistes

Opus 1619 2018
Château Bonisson
Coteaux d'Aix-en-Provence rouge
Prix : 22,90 €
Note Figaro Magazine : 93/100
Onctueux, épicé, riche, il montre une jolie tension en finale qui participe à sa fraîcheur, avec quelques tannins doux en fond de scène.

Disponible en ligne sur Bonisson.com

Irancy 2019
Bourgogne rouge
Maison Simonnet-Febvre
Prix : 14,20 €
Note Figaro Magazine : 90/100
Séduisant, aux senteurs florales. Un vin de plaisir immédiat, gouleyant et joyeux, très facile à boire, sur le fruit rouge et juteux.

Disponible en ligne sur Simonnetfebvre.com

LES ROSÉS
Cuvée 281 2020
Château Minuty
Côtes-de-Provence rosé
Prix : 45 €
Note Figaro Magazine : 94/100
D'une grande finesse, aérien, profond et délicat, le vin glisse en bouche avec éclat, souplesse et juste ce qu'il faut de nervosité. Notes de pêche blanche, finale fraîche et iodée.

Disponible en ligne sur Boutiqueminuty.com

Tous droits réservés à l'éditeur



Le Clos
Côtes-de-Provence
Commanderie de Peyrassol
Prix : 32 €
Note Figaro Magazine : 94/100
Un grand rosé élégant de bout en bout, avec sa robe diaphane à reflets rose pâle, son nez parfumé de fleurs et pêche blanches, sa bouche complexe, ciselée, ample, distinguée.

Disponible en ligne sur Vignoblesaustruy.com



Côtes de Provence rosé bio 2020
Château La Mascaronne
Prix : 19 €
Note Figaro Magazine : 90/100
Robe limpide, diaphane, à reflets litchi, nez floral et citronné, belle longueur en bouche ronde, élégante, fruitée, saline. Un rosé léger, facile, salivant et rafraîchissant.

Disponible en ligne sur Millesima.fr

L'Excellence 2020
Côtes-de-provence rosé
Château Saint-Maur
Prix : 23 €
Note Figaro Magazine : 88/100

Il s'offre en bouche avec rondeur, légèreté, générosité et vivacité pour s'achever sur des notes acidulées, un brin salines.
Disponible en ligne sur Domainesrogerzannier.com

Bleu de Mer 2020
Bernard Magrez
Pays d'Oc rosé

Tous droits réservés à l'éditeur

Prix : 6,95 €
Note Figaro Magazine : 90/100
D'une douce saveur fruitée en attaque, gourmande, ce vin à petit prix est doué d'une franche tension jusqu'en finale très fraîche, salivante.

Disponible en ligne sur Twil.fr

Charlotte by La Madrague 2020
Côtes-de-Provence rosé bio
Domaine de La Madrague
Prix : 14,90 €
Note Figaro Magazine : 89/100

Rond et charnu, épicé et vif, ce rosé aux senteurs florales et d'agrumes est intensément fruité, facile à boire, flatteur.
Disponible en ligne sur Lesvinsdelamadrague.com

L'Irréductible 2020
Bandol rosé 2020
Domaine de La Bégude
Prix : 26 €
Note Figaro Magazine : 96/100
Belle couleur cuivrée. Il possède vinosité, corps, caractère, belle fraîcheur, notes de fruits exotiques, de grenade, tient tête à céleri rémoulade, gratin de courgettes et parmesan.

Disponible en ligne sur Domainedelabegude.fr



ExSulta 2020
Notre Dame de Fidélité de Jouques
Coteaux d'Aix-en-Provence rosé.
Prix : 50 €/6 bouteilles
Note Figaro Magazine : 89,5/100
Frais, charmeur et gouleyant, mûr, acidulé, c'est le tout premier rosé élaboré par les moniales de cette abbaye.

Disponible en ligne sur Boutiquestheophiles.com

Tous droits réservés à l'éditeur



Mon Bien-Aimé avait une vigne... 2020
Monastère de Solan
IGP Cévennes rosé bio
Prix : 10,30 €
Note Figaro Magazine : 89,5/100

Les sœurs vinifient de façon traditionnelle ce vin couleur framboise, marqué par les petits fruits rouges, franc, droit, rond, rafraîchissant.
Disponible en ligne sur Monasteredesolan.com

Corse Figari 2020
Rosé en bio et biodynamie
Clos Canarelli
Prix : 22€
Note Figaro Magazine : 94/100
Quel panache ! Depuis le nez jusqu'en finale, il n'est qu'harmonie. Complet, mûr, séveux, minéral, frais, élégant.

Disponible en ligne sur Comptoirdesmillesimes.com

Tous droits réservés à l'éditeur



Crémant de Loire Brut rosé
Langlois Château
Prix : 13,35 €
Note Figaro Magazine : 91/100
Jolie robe pétale de rose scintillante, aussi délicate à l'œil qu'au nez. Effervescence crémeuse, lascive, bouche moelleuse, vive et saline. Belle persistance en bouche.

Disponible en ligne sur Laboutiquelanglois.fr

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article



Vérité du Terroir 2020
Côtes-de-Provence rosé
Château La Gordonne
Prix : 5,95 €
Note Figaro Magazine : 90/100
L'attaque est vive avant de s'arrondir, d'offrir en bouche des notes intensément fruitées, d'épices, et une touche finale anisée.

Disponible sur E.Leclerc.com

Tous droits réservés à l'éditeur

Pays : FR
Périodicité : Parution Irreguliere





Date : Juin 2021
Page de l'article : p.46

Boissons alcoolisées

LES NOUVEAUTÉS

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

Message personnel de VENOGE



Le caviste Nicolas propose dans son réseau de magasins le coffret personnalisable « Message on a Bottle » de la maison de champagne de Venoge. Ce coffret contient une bouteille iconique en forme de carafe de vin des Princes de Champagne de Venoge et un stylo blanc de la marque espagnole Montana Colors.

PVC : 60 € LE COFFRET

Tous droits réservés à l'éditeur

www.serieously.com
Pays : France
Dynamisme : 1

Visualiser l'article

Apéro : 3 cocktails super frais à tester cet été !

C’est déjà (presque) l’été, les terrasses, le soleil, et l’envie de prendre l’apéro avec les copains ! On a sélectionné pour vous 3 cocktails à essayer de toute urgence.

La Sangria sous toutes ses formes
Initialement à base du vin rouge, la sangria (dérivé de l’espagnol sangre qui signifie sang, miam miam) est un cocktail qui se décline désormais à toutes les sauces. Sangria blanche, rosée ou encore pétillante, c’est LA recette d’apéro de l’été hyper simple à réaliser.



Ce qu’il vous faut pour une dizaine de personnes :

Un Cub Nicolas selon votre goût (rouge, blanc ou rosé)
50 cl d’eau
60 gr de sucre
5 bâtons de cannelle
4 oranges et 4 citrons non traités
2 pommes bio
10 cl de triple sec
Un max de glaçons !
Nettoyez bien vos fruits et coupez les agrumes en rondelles et les pommes en cubes. Ajoutez le sucre, la cannelle et le reste des ingrédients (sauf les glaçons).

Laissez macérer pendant au moins 4 heures voire toute une nuit si vous êtes organisés.

Envie d’épater vos potes ? Remplacez le vin par un crémant rosé Wolfberger pour encore plus de bulles, et mettez plein de fruits rouges au gré de vos envies !

Tous droits réservés à l'éditeur

La Soupe Champenoise à la Clairette de Die

Vous cherchez un cocktail frais et idéal pour l'été ? Tentez la soupe champenoise ! Apéritif traditionnel de la Champagne, c'est un cocktail qui ne nécessite que 4 ingrédients (et seulement 3 dans notre recette) !



Ce qu'il vous faut pour une dizaine de personnes :

Deux bouteilles de Clairette de Die (hop, on élimine le sucre de canne)
Une louche de triple sec type cointreau
2 louches de jus de citron vert (ou jaune)
Plein de glaçons !
Prenez un grand saladier et mélangez bien tous les ingrédients (l'ordre n'a pas d'importance mais vos bouteilles doivent être fraîches). Vous pouvez servir dans la foulée, avec ou sans glaçons.

Envie d'originalité ? Remplacez le citron vert par 12 cl de fleur de bière Framboise et quelques framboises fraîches pour une version plus fruitée !

L'apéro mojito framboise-litchi
Impossible de parler de cocktail sans parler du traditionnel mojito ! Mais on tente ici une variante en testant d'y intégrer du hard seltzer !

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article



Ce qu'il vous faut pour quatre verres :

1 citron vert non traité
12 feuilles de menthes fraîches
12 framboises
8 cl de rhum blanc
2 cuillères à soupe de sucre de canne en poudre
2 canettes de hard seltzer Ohlala Framboise Litchi
De la glace pilée
Commencez par presser le citron, mettre le sucre et la menthe au fond du verre et pilez pour libérer les arômes de menthe. Ajoutez les framboises et repilez une seconde fois. Ajoutez ensuite la glace pilée, le rhum et le seltzer. Décorez avec quelques framboises et dégustez !

Et pour un apéro sans alcool, remplacez le rhum blanc et le seltzer par une bouteille d'Eloa Waters citron et bergamote pour un max de plaisir !

L'alcool est dangereux pour la santé, tous ces cocktails sont à consommer avec modération.

Tous droits réservés à l'éditeur

www.paperblog.fr
Pays : France
Dynamisme : 143

Visualiser l'article

La sélection de whisky pour la fête des pères

PROFITEZ DE LA FÊTE DES PÈRES AVEC UN WHISKY ÉCOSSAIS SINGLE MALT ABERFELDY Cette année, pour faire plaisir aux amateurs de whisky voici une sélection de Scotchs Single Malt des distilleries ABERFELDY, CRAIGELLACHIE et THE DEVERON. Si votre père préfère le rhum mais que vous souhaitez sortir des sentiers battus, le rhum SANTA TERESA 1796 Appréciera-t-il davantage les notes miellées et épicées emblématiques de ABERFELDY 12 ans d'âge ou celles de fruits et de popcorn fumé de CRAIGELLACHIE 13 ans d'âge ? À moins qu'il ne préfère le caractère simple de THE DEVERON 10 ou 12 ans d'âge avec son nez révélant des notes de caramel, de pommes et de gingembre, sa bouche onctueuse de tarte aux pommes caramélisées. Et si vous jouiez la carte de l'originalité avec un rhum vieux vénézuélien SANTA TERESA 1796 ? Quel que soit votre budget, trouvez le cadeau idéal pour la Fête des pères avec une sélection de spiritueux commercialisés entre 22,99 € et 59,90 € par un large éventail d'enseignes, telles que le Comptoir Irlandais, V and B, Nicolas et Carrefour. LE MALT DORÉ | ABERFELDY 12 ANS D'ÂGE, 42 € - offre une saveur à la fois riche et sèche qui saura le surprendre.

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article





Tous droits réservés à l'éditeur

UN VOYAGE DANS LE TEMPS | CRAIGELLACHIE 13 ANS D'ÂGE, 59,90 € - , CRAIGELLACHIE OU DEVERON.*

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article



Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

PARCOURS DÉCOUVERTE | THE DEVERON 10 ET 12 ANS D'ÂGE, respectivement 22,99 € et 33,99 € - DES WHISKIES POUR TOUS LES GOÛTS ET TOUS LES BUDGETS, TANT POUR LES AMATEURS QUE LES VÉRITABLES CONNAISSEURS

Si vous recherchez un joyau du whisky, ABERFELDY 12 ans d'âge est un single malt fruité et élégant aux notes de miel et d'épices. Ce 12 ans d'âge doux et soyeux révèle un nez crémeux, avec quelques notes de fruits secs et une finale un soupçon fumée. Au palais, il offre une sensation en bouche très nette avec la vanille, les pêche à la crème et une subtile note de chêne, qui laissent la place à une finale composée de gingembre, de malt, de nougat au noix et peut-être un peu de zeste de pamplemousse. Le cadeau idéal pour ceux qui aspirent à explorer la collection et découvrir les nuances et subtilités aromatiques qui se développent au fil des années.

Tous droits réservés à l'éditeur





Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

RÉSOLUMENT INATTENDU | SANTA TERESA 1796, 64,90 €

CRAIGELLACHIE 13 ans d'âge est parfaitement représentatif des saveurs robustes et audacieuses produites par la distillerie. Il regorge de notes fruitées, avec des accents de fleurs de pommier, complétés par une explosion de popcorn fumé et de tarte sucrée au citron. Distillé en 2014, ce whisky à la palette sauvage révèle un caractère malté soyeux, une première bouche d'ananas grillé et de fruits rouges, qui laisse la place à de très subtiles effluves de soufre.

Tous droits réservés à l'éditeur



Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

Décrit comme l'enfant terrible du la Speyside depuis sa fondation, en 1891, CRAIGELLACHIE reste fidèle à son héritage en utilisant des condenseurs en cuivre en serpentin (worm tubs) pour le refroidissement, qui confèrent à ses whiskies un caractère musclé emblématique et des notes distinctives qui lui permettent de rivaliser avec des malts deux fois plus vieux.

Option abordable pour ceux qui veulent s'initier au whisky, LE DEVERON est un spiritueux produit en bord de mer qui saura vous embarquer dans un parcours de découverte. Explorez la richesse de ses notes de pomme, de caramel et de chêne crémeux et laissez-vous transporter dans les Highlands, à quelques kilomètres de la Mer du Nord, dans l'estuaire de la rivière Deveron. Les DEVERON 10 et 12 ans d'âge sont à l'image de cette distillerie implantée à l'abri des caprices et des colères de la mer du Nord. Il révèle un soupçon de zestes d'agrumes qui laisse la place à une saveur dominante iodée et une finale aux arômes céréaliers.

La distillerie emploie cinq petits alambics en cuivre et des techniques uniques pour produire un spiritueux léger et fruité aux notes iodées, qui délivre en bouche de délicieux parfums de pomme et de fruits secs, complétés par une finale chaude à la saveur de noix.

Destiné aux amateurs de whisky en quête de saveurs inédites, SANTA TERESA 1796 est un assemblage de rhums vieux dont la saveur pourrait se confondre avec celle du whisky. Cadeau idéal pour la Fête des Pères, chaque bouteille de SANTA TERESA 1796 contient un assemblage de rhums vieillis jusqu'à 35 ans en fûts de bourbon, puis maturés selon la méthode artisanale Solera pour obtenir un spiritueux qui se caractérise par son côté sec, équilibré par sa rondeur distinctive.

Tous droits réservés à l'éditeur

Date : 21/06/2021
Heure : 09:38:13
Journaliste : Frédérique Hermine

www.terredevins.com
Pays : France
Dynamisme : 7

Visualiser l'article

Le Brut Collection de Roederer, une révolution !

(photos F. Hermine)

Le Brut premier n'existe plus. Voici le Brut Collection de la maison Louis Roederer qui a imaginé un brut sans année évolutif pour aller plus loin dans la création et surtout s'adapter au réchauffement climatique. Il a été présenté vendredi en avant-première à quelques *happy few* au bar du Bristol à Paris.

Le champagne Roederer à la maturité élevée devenue sa signature part aujourd'hui en quête de fraîcheur. “C'est ça, la révolution, affirme le maitre de chai Jean-Baptiste Lécaillon , depuis 31 ans dans la maison. Avant nous partions de l'année, la base, et on cherchait des vins de réserve pour arriver au goût Roederer; désormais, nous partons des vins de réserve pour leur apporter de la fraîcheur avec la base sur un principe de réserve perpétuelle et en diminuant les dosages”. Le tout nouveau Collection est un assemblage à 42% chardonnay, 36% pinot noir et 22% pinot meunier, sans fermentation malolactique et sous contrôle strict d'oxygène en cuves, avec une partie élevée sous bois (12%) pour conserver des tanins et affûter la salinité. Le même volume est ajouté chaque année à cette réserve depuis 2012 et la première cuvée 242, le 242e assemblage de la maison depuis sa création, est issu de 34% de cette réserve « rafraîchi » par le 2017 avec un dosage moindre passé de 12 à 8 g. “Nous avons voulu un assemblage de millésimes qui révélerait de la profondeur, des nuances et une liberté de s'exprimer avec un numéro différent chaque année” précise Frédéric Rouzaud, la P-dg de Roederer. “Le champagne est d'abord un grand vin sur un terroir unique de craie et avec un savoir-faire incomparable à partir desquels on peut essayer d'exprimer une grande diversité. Le sol est plus important que le cépage et les grands vins, comme le disait Henri Jayer, ne naissent pas de la vinification mais de l'élevage”.

Une perpétuelle remise en cause

Après une série d'années catastrophiques dans les années 70 durant lesquels les raisins ne murissaient pas ou pourrissaient (seuls les 76 et 79 y avaient échappé), Jean-Claude Rouzaud, le père de Frédéric, avait créée en 1986 le Brut Premier en travaillant sur les maturités et choisissant un nom de cuvée original en lettres gothiques, façon Bristol, pour se singulariser et avec pour objectif une constance devenue la signature de la maison rémoise. “Aujourd'hui, nous nous sommes recentrés sur le terroir en appliquant à notre brut la philosophie que nous avons adopté depuis 20 ans pour le Cristal , le rosé, le blanc de blancs : davantage d'agronomie au vignoble et des sélections parcellaires pour notre seul champagne comportant des achats de raisin, les autres étant issus des vignes du domaine” précise le maître de chai. A la vigne, Roederer accompagne les vignerons partenaires sur des contrats à la parcelle, les amène à leur rythme au bio ou en tout cas au plus près motivés et aidés par les équipes de Jean-Batiste Lécaillon. “Les maturités de plus en plus hautes ont atteint un record en 2017 où l'on a vendangé fin août et cette catastrophe climatique nous a permis de nous recentrer sur le projet de longue haleine que nous avions en réserve depuis une dizaine d'années. Car la dynamique de la maison est de toujours se remettre en cause”. 12 à 15 000 hl de Collection, soit l'équivalent de deux millions de bouteilles, sont donc en élevage pour obtenir un vin caressant, tendu et salin aux arômes enveloppants et aux bulles délicates sur une discrète note grillée. “Un champagne à

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

découvrir aussi en dégustation et pas seulement à l'apéritif comme c'est souvent le cas d'un brut sans année" espère Frédéric Rouzaud.

Autre nouveauté du Brut Collection, un QR code sur l'étiquette pour obtenir diverses informations sur le dernier millésime, la date de dégorgement, les commentaires de dégustation. Le 242 sera disponible en 75 cl et en demi-bouteilles avec quelques magnums pilotes en 241. Le prix a été revalorisé à 47,50€ (au lieu de 45,50€ auparavant) et il sera disponible les premières semaines en exclusivité chez Nicolas.

Ci-dessous : Jean-Baptiste Lécaillon et Frédéric Rouzeaud (photo FH).



Tous droits réservés à l'éditeur



LE RESTAURANT ET LES VINS DU MOIS AVEC NICOLAS | HAPPY FEW GASTRONOMIE

Nous prenons soin de vos vins depuis 1822

De belles bulles chez NICOLAS

Quoi de plus beau que le champagne pour célébrer les mamans et les papas ? Parmi leur large gamme de bulles à tous les prix, voici quatre cuvées au charme irrésistible pour de grands moments de fête.

Champagne Malard

Brut Premier Cru.
41,90 euros/75 cl



La Maison Malard est une jeune maison de Champagne, familiale et indépendante, située à Aÿ, village classé grand cru. Elle a été fondée en 1996 par Jean-Louis Malard et s'approvisionne en premiers crus et grands crus auprès de viticulteurs de la région. Ce brut premier cru est élaboré à partir de 40 % de pinot noir, 40 % de pinot meunier et 20 % de chardonnay. Sa robe est claire, brillante, avec des reflets or. Le nez annonce des notes pâtissières, gourmandes relevées de fraîcheur d'agrumes. En bouche, c'est structuré, droit, frais avec des notes citronnées et florales ! Un brut premier cru qui se plaira en compagnie d'un tartare de saint jacques aux fruits de la passion.



Champagne Collet Cuvée Réserve Gold

Brut. 34,95 euros/75 cl

Ce brut Gold de Collet est une édition limitée de cette vénérable maison fondée en 1921 et située à Aÿ, village classé grand cru en Champagne. Partenaire d'événements gastronomiques, champagne officiel de Miss France et Miss Réunion, la Maison Collet est particulièrement exigeante dans le choix de son approvisionnement en premiers et grands crus ainsi que dans l'élaboration de ses cuvées. Ce champagne brut incarne bien l'esprit fête avec son apparat doré. Avec un vieillissement minimum de 3 ans en cave, dans des galeries centenaires crayeuses, ce brut arbore une jolie lumière dans le verre, avec un nez où le floral épouse les agrumes, avec un côté brioché fin. En bouche, il allie la fraîcheur à la rondeur, avec une énergie vive. Une cuvée qui se dégustera à l'apéritif avec par exemple une rillette de thon au combava ou, à table, avec un carry langouste.

Champagne Demoiselle Vranken Rosé

Brut. 41 euros/75 cl

En faisant, en 1985, l'acquisition du Château des Castaignes, non loin d'Epernay, sur le lieu-dit La Demoiselle, Paul-François Vranken créé ainsi un nouveau champagne « La Demoiselle de Champagne ». Une cuvée en hommage à l'Art Nouveau et un clin d'œil à René Lalique avec la libellule sur les étiquettes. Ce brut rosé composé de chardonnay et de pinot meunier affiche une belle couleur saumonée. Au nez, c'est frais, acidulé, sur des notes de groseille et de fraise. En bouche, on reste sur la fraîcheur avec des fruits rouges. La trame minérale et épicée pourra marier ce brut à des poissons crus, un bel accord avec des sushis.





Ruinart Rosé

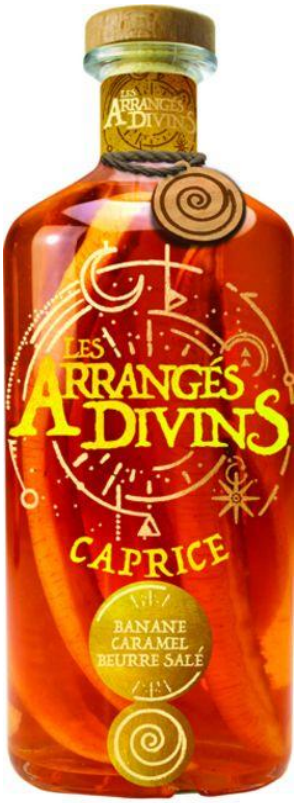
Brut. 105 euros/75 cl

Ce brut rosé de cette grande maison de Champagne fait référence dans le monde du champagne rosé, Ruinart en serait l'inventeur. C'est assurément un grand vin de Champagne pour les amateurs et les grandes occasions. Chardonnay (45 %) de la Côte des Blancs et de la Montagne de Reims et pinot noir (55 %) de la Montagne de Reims et de la Vallée de la Marne se mêlent avec délice dans cette grande cuvée. Jolie robe d'un rose grenade teinté d'orangé. Le nez partage sa palette entre les fruits rouges comme la fraise des bois, le sureau et des notes exotiques sur le letchi et la goyave. Le tout est mâtiné et d'une belle gourmandise avec une bouche franche. Un champagne d'exception qui se plaira sur les cuisines asiatiques mais surtout pas pimentées.

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

Boissons alcoolisées : les nouveautés



Sommaire du dossier

Boissons alcoolisées : les nouveautés
Alqua, le hard seltzer à l'eau de montagne
Le groupe minéralier Ogeu propose son hard seltzer. Baptisé Alqua, il a la particularité d'être à l'eau de source de montagne. Cette boisson pétillante aux arômes naturels titre à 4,5 ° d'alcool. Elle se décline en trois saveurs : framboise, citron/citron vert et mangue/ananas.

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article



PVC : 2,10 € la canette sleek de 33 cl
Message personnel de venoge
Le caviste Nicolas propose dans son réseau de magasins le coffret personnalisable « Message on a Bottle » de la maison de champagne de Venoge. Ce coffret contient une bouteille iconique en forme de carafe de vin des Princes de Champagne de Venoge et un stylo blanc de la marque espagnole Montana Colors.

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article



PVC : 60 € le coffret

Le Jardin d'Été de Citadelle

Citadelle, gin créé voici vingt-cinq ans par la Maison Ferrand, arrive en GMS dans une version baptisée Jardin d'été. Tous les fruits, tels que le melon charentais, le citron entier – une rareté, d'habitude, ce sont des zestes qui sont utilisés —, mais aussi les zestes d'orange et de yuzu ont été distillés à froid : cette technique permet de conserver le goût et les parfums de fruits tout juste cueillis.

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article



PVC : 29 € les 70 cl

Gyptis et Protis, le duo qui simplifie le vrac du vin

Le vin en vrac, c'est compliqué. Lorsque le consommateur remplit sa bouteille, le vin se retrouve en contact avec l'oxygène et commence à s'éventer… Alors, Marseille Winery, la winery urbaine créée par Lionel Fauquier en 2018, propose un concept simple à comprendre pour les consommateurs et facile à mettre en œuvre pour les chefs des rayons vins. Baptisé Gyptis et Protis, du nom des fondateurs de la cité phocéenne, ce concept associe une bouteille sérigraphiée à une fontaine à vins de 3 litres, soit l'équivalent de quatre bouteilles. Ainsi, la bouteille, à l'instar d'une carafe, peut être remplie et réutilisée à l'infini et la fontaine à vin sert d'écorecharge, comme le font certains gels douche et lessives. « Grâce à son poids et son format, l'écorecharge émet six fois moins de CO2 que quatre bouteilles en verre », a calculé Lionel Fauquier. Pour le moment, Gyptis et Protis propose un vin rosé bio. Bientôt, un blanc et un rouge compléteront cette offre qui a déjà séduit plusieurs enseignes. Avec une note finale de 18/20, le duo écoresponsable Gyptis et Protis a décroché la médaille d'or lors du concours mondial des Féminalise 2021 avec la mention « Coup de cœur du jury ».

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article



PVC : 7,90 € la bouteille, 19,80 € pour les écorecharges
Absolut juice, presque un cocktail
Absolut (Pernod Ricard) dévoile une nouvelle gamme de boissons spiritueuses à base de vodka et de jus de fruits. Baptisée Absolut Juice, cette gamme se décline en deux saveurs, fraise et pomme, à consommer par exemple avec des fruits et du tonic. Ces deux nouvelles recettes contiennent 5 % de jus de fruits, des arômes naturels et du sucre. Elles titrent à 35 ° d'alcool.
Visuel indisponible
PVC : 15,90 € la bouteille de 50 cl
E. Leclerc propose un panaché bio
E. Leclerc lance le premier panaché bio, un mélange de bière blonde bio, de boisson gazeuse aromatisée et de canne à sucre. L'embouteillage, 100 % français, s'effectue à la Brasserie Licorne, à Saverne, dans le Bas-Rhin. Et comme sur tous les produits Marque Repère, le consommateur accède en toute transparence à l'origine des ingrédients et au lieu de fabrication. Le houblon et l'orge proviennent d'Allemagne et la canne à sucre d'Afrique, d'Amérique ou d'Asie, précise l'enseigne.
Visuel indisponible
PVC : 2,50 € les 6 x 25 cl
La liqueur Get en version allégée
Get, la liqueur à la menthe du groupe Bacardi Martini, lance une version allégée en alcool. Baptisée Get Essentiel, cette nouvelle recette ne titre que 17,9 ° d'alcool. Elle s'inscrit donc dans la tendance du no/low alcohol (lire aussi pages 10 à 13), très en vogue dans les pays anglo-saxons. Rappelons que, pour cette tendance naissante en France, ce groupe avait lancé deux Martini sans alcool.
Visuel indisponible

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

PVC : 12,85 € la bouteille de 70 cl

Une ambrée bio pour Jenlain

La brasserie Duyck annonce une deuxième recette bio signée Jenlain. Après une blonde non filtrée, cette brasserie basée à Jenlain (Hauts-de-France) a créé une ambrée non filtrée à 6,2 ° d'alcool. À noter que la brasserie Duyck, fondée en 1922 et toujours dirigée par la famille Duyck, a également lancé une Jenlain Triple, ce qui signifie qu'elle contient plus de malt que les bières classiques.

Visuel indisponible

PVC : 3,50 € la bouteille 75 cl ; 5,99 € le pack de 6 x 25 cl pour Jenlain Ambrée Bio ; 3,59 € la bouteille 75 cl pour Jenlain Triple

La Maison Dugas « arrange » trois rhums, dont un bio

La Maison Dugas dévoile une nouvelle gamme de punch au rhum haut de gamme : Les Arrangés di vins. Composée de trois recettes – Adrénaline, Caprice & Eden Bio –, cette gamme a été imaginée pour correspondre au goût de profils de consommateurs, respectivement les aventuriers, les gourmets et les amoureux de la nature. Chacune des recettes réunit des ingrédients 100 % naturels et bénéficie du savoir-faire artisanal des Rhums de Ced', leader des rhums arrangés chez les cavistes.

Visuel indisponible

PVC : 25 à 28 € la bouteille de 70 cl

CHÂTEAU DE L'ORANGERIE, le vin au large sourire

Longtemps, Franklin Loufrani, le Français qui a créé le logo Smiley, a refusé que son happy face se retrouve sur la bouteille ou la canette d'une boisson alcoolisée. Cette marque orne plutôt des peluches, des tee-shirts ou des bonbons. Cependant, cette licence intéressait fortement Jean-Christophe Icard, président des vins Château de L'Orangerie et créateur avec le dessinateur Philippe Geluck des vins du Chat, vendus chez Lidl. Fin 2018, un accord est signé et le travail sur les vins, que les Loufrani souhaitaient simples et accessibles, commence. « Pour les deux rouges, nous avons volontairement déclassé des vins de l'AOP bordeaux en vin de France afin de simplifier leur lecture. Sur la face avant de la bouteille, ces vins n'affichent que trois éléments : le logo, le cépage et la mention made in France », détaille Mathias Icard, chargé du marketing et du commercial. Le blanc et le rosé sont des IGP côtes-de-gascogne. D'abord commercialisés à l'étranger, ces vins qui affichent leur bonne humeur sont maintenant référencés chez Carrefour. La famille Icard fourmille de projets – vins en canettes, vins effervescents, etc. – pour que ce logo souriant s'impose au rayon vins. 2022 devrait d'ailleurs être un grand millésime pour les vins Smiley, car ce logo fêtera ses 50 ans.

Visuel indisponible

PVC : 6,50 € le col

Vous lisez un article de LSA N° 2656-2657

Visuel indisponible

Tous droits réservés à l'éditeur



MAGASINS

Omnicom
Public
Relations
Group

NICOLAS
DEPUIS 1822
Nous prenons soin de vos vins

nice-matin

www.nicematin.com
Pays : France
Dynamisme : 39

Visualiser l'article

Épicerie en vrac, produits recyclés, troc de vêtements, 6 adresses pour réduire ses déchets à Nice

Region Environnement solutions PAR Etienne Le Van Ky Mis à jour le 07/06/2021 à 17:42 Publié le 07/06/2021 à 18:00

“ En fait, réduire ses déchets, ce n'est pas seulement... "réduire ses déchets" à proprement parler ” explique Stéphanie Faustin, organisatrice de la chasse au trésor Zéro Déchet. (1) Blogueuse, elle a écrit plusieurs livres sur le sujet : “ C'est aussi privilégier les circuits courts et les producteurs locaux, se diriger vers les petits commerces plutôt que les grands industriels, acheter éthique et éco responsable…Il y a plein de solutions ! ”

On a suivi le parcours tracé à travers Nice par l'association Zéro Déchet et on en a retenu six pour vous aider à réduire vos déchets.

Day by day, l'épicerie en vrac sans emballage

L'adresse : 3 rue Vernier 06000 Nice

Le concept : ici, pas d'emballages ni de sachets plastiques, les produits sont à la demande et payés au poids. Cathy, la franchisée, nous explique comment ça se passe : "Vous amenez votre contenant, sac ou bocal en verre, et vous récupérez les produits disponibles dans la quantité dont vous avez envie. Comme ça, pas de gaspillage."

Dans les rayons, on trouve de l'alimentaire, avec des céréales, graines, féculents, mais aussi des huiles et même des produits ménagers et des gels douche. Si vous n'avez pas de bocal, pas de panique: ils sont aussi disponibles à l'épicerie.

21 paysans, la fusion entre primeur bio et restaurant branché

L'adresse : 3 rue Valperga 06000 Nice

Le restaurant 21 paysans, 3 rue Valperga à Nice Etienne Le Van Ky

Le concept : d'un côté: une avalanche de légumes sur un étal de marché. De l'autre, un restaurant et une terrasse. “ On joue sur cette complémentarité ” explique Esther, gérante de la partie restaurants.

“Les produits qu'on sert viennent de notre épicerie, qui se fournit auprès de plusieurs paysans de la région”

Circuits courts et produits bio, l'enseigne veut soutenir les producteurs locaux et “représenter la paysannerie en ville”, un autre moyen de réduire ses déchets. Sur place, des produits en vrac et des légumes de saison. Et vous pouvez aussi commander en ligne, puisque “ 21 paysans ” s'est lancé dans la livraison et le e-commerce.

Le beau quotidien, pour des idées cadeaux éco-responsables

L'adresse : 13 bis rue Alphonse Karr

Le beau quotidien, pour des idées cadeaux à conscience écologique Etienne Le Van Ky

0TwikqxcRx2FWYvkgWaBt_OxcrlyBg_1SCLz-p1jqJW-fledFI2ItsHx3XKBzqMxCOztP6Lag- -zn2Q9IOgAZoANDU1

Tous droits réservés à l'éditeur

nice-matin

www.nicematin.com
Pays : France
Dynamisme : 39

Visualiser l'article

Le concept : implantée dans le centre ville, c'est l'adresse idéale pour dénicher des idées cadeaux à l'impact limité sur l'environnement. En temps de covid, on y trouve aussi un café mais en ce moment, seule la boutique est ouverte.

Anaïs s'efforce à conjuguer catalogue de produits variés et valeurs écologiques. “ Des brosses à dents aux cosmétiques en passant par la papeterie, tout est produit en France et éco-responsable ”. Produits naturels et proximité, des ingrédients pour limiter son impact sur l'environnement.

Les Caves Nicolas, réduire les déchets de l'industrie du vin

L'adresse: 7 rue Maccarani

Le concept: L'adresse est bien connue des amateurs de grands crus, la franchise s'engage désormais dans le recyclage. Au comptoir, venez déposer vos bouchons de liège dans les urnes: ils seront recyclés en emballage, chaise, chaussures etc., dont les ventes serviront à planter des chênes lièges. La boucle du recyclage est bouclée.

“On a aussi repris le système de consigne” ajoute Pierre-Antoine, le caviste. C'est très simple : “si vous rapportez votre bouteille en verre une fois vide, on vous la rachète”. Et elle sera réutilisée, et ainsi de suite.

Ici-Là-Bas, boutique de recyclage et fait-main

L'adresse: 37 rue Droite 06300 Nice

Des produits recyclés "éthiques, responsables et solidaires" Etienne Le Van Ky

Le concept: “éthique, responsable et solidaire”, c'est la devise de Camille et de sa boutique. “Ici pas d'usage unique, tout est recyclé mais aussi fait main”. Elle cite comme exemple ces bidons d'essence récupérés et transformés en miroirs, pots de fleurs.

Accessoires, déco, bijoux en matériaux réutilisés, une vraie caverne d'Ali Baba écologique en plein cœur du Vieux Nice “L'idée c'est de se passer du plastique et de tout ce qui se jette. En fait, on a déjà tout ce dont on a besoin !”

Le Club des Simone, ne jetez pas vos vêtements: échangez-les!

L'adresse: 10 rue Delille

Le concept: aucun vêtement ne s'achète ni ne se vend, ils s'échangent. Ouverts près du Mamac, ce concept de magasin de troc de garde-robe a été importé par Joël et Elsa, qui l'ont découvert au Canada, “et on a adoré le système et sa démarche ! ”

Ils ont déjà 300 clients abonnés au forfait payant, la condition pour pouvoir venir déposer et prendre sur les cintres. Pour une entrée unique, le forfait est à 18 euros, et 22 euros pour un mois. “ A la fois on évite de jeter des vêtements mais aussi d'en acheter de nouveaux, et donc de créer de futurs déchets ” explique Joël. Avec le troc, le zéro déchets est atteint!

0TwikqxcRx2FWYvkgWaBt_OxcrlyBg_1SCLz-p1jqJW-fledFI2ItsHx3XKBzqMxCOztP6Lag- -zn2Q9IOgAZoANDU1

Tous droits réservés à l'éditeur

nice-matin

www.nicematin.com
Pays : France
Dynamisme : 39

Visualiser l'article



0TwikqxcRx2FWYvkgWaBt_OxcrlyBg_1SCLz-p1jqJW-fledFI2ItsHx3XKBzqMxCOztP6Lag- -zn2Q9IOgAZoANDU1

Tous droits réservés à l'éditeur

nice-matin

www.nicematin.com
Pays : France
Dynamisme : 39

Visualiser l'article



0TwikqxcRx2FWYvkgWaBt_OxcrlyBg_1SCLz-p1jqJW-fledFI2ItsHx3XKBzqMxCOztP6Lag- -zn2Q9IOgAZoANDU1

Tous droits réservés à l'éditeur

nice-matin

www.nicematin.com
Pays : France
Dynamisme : 39

Visualiser l'article



0TwikqxcRx2FWYvkgWaBt_OxcriyBg_1SCLz-p1jqJW-fledFI2ItsHx3XKBzqMxCOztP6Lag- -zn2Q9IOgAZoANDU1

Tous droits réservés à l'éditeur

actu.fr
Pays : France
Dynamisme : 547

Visualiser l'article

Lannion. Annie Cottel reprend les caves Nicolas à Saint-Marc

Originaire de Trélévern, Annie Cottel est désormais à la tête des caves Nicolas, dans le quartier de Saint-Marc, à Lannion.



Annie Cottel, de Trélévern, est la nouvelle gérante des caves Nicolas de Saint-Marc, à Lannion. (©Le Trégor Isabelle Philippet)

Après 23 années dans la restauration, **Annie Cottel** , de **Trélévern** , a souhaité donner un nouveau virage à sa carrière professionnelle. Elle s'est reconvertie à l'âge de 40 ans en se formant à Vannes comme caviste sommelier. Un stage chez Nicolas a suivi et durant 14 ans à Sainte-Maxime, puis 3 ans à Arcachon, elle va travailler pour l'enseigne.

Aujourd'hui, elle revient dans sa région et prend la gérance des caves Nicolas, dans le quartier de **Saint-Marc** , à **Lannion** .

« Des moments de partage et d'échange »
Ce qu'elle aime dans ce métier, c'est le contact avec la clientèle mais aussi avec les viticulteurs. « J'aime ces moments de partage et d'échange. C'est hyper enrichissant, cela ne s'arrête jamais ».

Elle propose à la vente de nombreux produits Nicolas : vin, champagne, une large gamme de bières locales et des whiskys bretons…

Dans les prochains mois, elle souhaite apporter des choses nouvelles et notamment, « des petites pépites du Vaucluse, du Sud-Ouest. D'avoir pas mal bougé me permet aujourd'hui d'apporter de nouveaux produits ».

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article



Annie Cottel : « D'avoir pas mal bougé me permet aujourd'hui d'apporter de nouveaux produits ». (©Le Trégor Isabelle Philippet)

Pratique : ouvert 34, rue de Saint-Marc, Lannion. Du lundi au samedi, de 9 h à 20 h. Contact : tél. 02 96 37 45 13.

Cet article vous a été utile ? Sachez que vous pouvez suivre Le Trégor dans l'espace Mon Actu . En un clic, après inscription, vous y retrouverez toute l'actualité de vos villes et marques favorites.

Tous droits réservés à l'éditeur

jnews-france.fr
Pays : France
Dynamisme : 382

Visualiser l'article

Lannion. Annie Cottel reprend les caves Nicolas à Saint-Marc



Annie Cottel, de Trélévern, est la nouvelle gérante des caves Nicolas de Saint-Marc, à Lannion. (©Le Trégor Isabelle Philippet)
Après 23 années dans la restauration, **Annie Cottel** , de **Trélévern** , a souhaité donner un nouveau virage à sa carrière professionnelle. Elle s'est reconvertie à l'âge de 40 ans en se formant à Vannes comme caviste sommelier. Un stage chez Nicolas a suivi et durant 14 ans à Sainte-Maxime, puis 3 ans à Arcachon, elle va travailler pour l'enseigne.

Aujourd'hui, elle revient dans sa région et prend la gérance des caves Nicolas, dans le quartier de **Saint-Marc** , à **Lannion** .

« Des moments de partage et d'échange »
Ce qu'elle aime dans ce métier, c'est le contact avec la clientèle mais aussi avec les viticulteurs. « J'aime ces moments de partage et d'échange. C'est hyper enrichissant, cela ne s'arrête jamais ».

Elle propose à la vente de nombreux produits Nicolas : vin, champagne, une large gamme de bières locales et des whiskys bretons…

Dans les prochains mois, elle souhaite apporter des choses nouvelles et notamment, « des petites pépites du Vaucluse, du Sud-Ouest. D'avoir pas mal bougé me permet aujourd'hui d'apporter de nouveaux produits ».

Tous droits réservés à l'éditeur

jnews-france.fr
Pays : France
Dynamisme : 382

Visualiser l'article



Annie Cottel : « D'avoir pas mal bougé me permet aujourd'hui d'apporter de nouveaux produits ». (©Le Trégor Isabelle Philippet)
Pratique : ouvert 34, rue de Saint-Marc, Lannion. Du lundi au samedi, de 9 h à 20 h. Contact : tél. 02 96 37 45 13.

Tous droits réservés à l'éditeur

nice-matin

www.nicematin.com
Pays : France
Dynamisme : 39

Visualiser l'article



0TwikqxcRx2FWYvkgWaBt_OxcrIyBg_1SCLz-p1jqJW-fledFI2ItsHx3XKBzqMxCOztP6Lag- -zn2Q9IOgAZoANDU1

Tous droits réservés à l'éditeur



CORPORATE

Omnicom
Public
Relations
Group

NICOLAS
DEPUIS 1822
Nous prenons soin de vos vins





ÉVÉNEMENTS

NICOLAS DÉPLOIE SES CRAFT BEERS & CIE EN RÉGION

Nicolas poursuit son offensive dans la bière artisanale avec l'ouverture à seulement quelques semaines d'intervalle de deux nouvelles caves Craft Beers & Cie. Cette nouvelle enseigne – dont la première boutique avait ouvert ses portes à Saint-Cloud (92) fin 2019, suivie d'une seconde dans le quartier Saint-Michel à Paris (15e) – a ouvert le 27 mars dernier une troisième cave à bières – la première en province – en plein cœur de Lille (59). Disposant, au même titre que la cave de Saint-Cloud, d'un atelier de brassage, 200 références de bières artisanales et locales y sont proposées ainsi que des vins, des champagnes et des spiritueux. Le 24 avril dernier a vu l'ouverture d'une quatrième boutique à Clermont-Ferrand (63) mais cette fois aux couleurs des deux enseignes, une partie de ce nouvel espace étant dédiée aux offres Nicolas, l'autre – elle aussi distincte – aux offres de Craft Beers & Cie. ■ *H.B.*



Tous droits réservés à l'éditeur

Pays : FR
Périodicité : Parution Irreguliere





Date : Juin 2021
Page de l'article : p.32



DR

Craft Beers & Cie cible la province

Le concept dédié à la bière artisanale, Craft Beers & Cie, développé par le caviste Nicolas (groupe Castel), continue son essor avec deux nouvelles boutiques. Après Saint-Cloud (92) en 2019 et Paris en 2020, ces deux inaugurations ont eu lieu en province. La première s'est tenue au 4 bis square Ramponneau, sur la façade de l'Esplanade à Lille. La seconde, à Clermont-Ferrand, est composée d'un Nicolas et d'un Craft Beers & Cie, ce qui est indiqué dès la façade du magasin. Le concept a pour ambition de se développer dans d'autres grandes métropoles françaises.

Tous droits réservés à l'éditeur



portrait

Franck Wolfert : le sherpa

Tel le guide sherpa qui mène son groupe au sommet de l'Himalaya, le dégustateur champenois Franck Wolfert emmène les passionnés du vin et du champagne à travers les couloirs de la découverte gustative. Voici son récit de 40 ans de passion…

Le déclic

« Tout a commencé quand j'avais 17 ans. Un soir, mon père est rentré à la maison en me donnant le livre de Steven Spurrier sur "La Dégustation". *Effectivement, ça m'a inspiré… Cet ouvrage m'a donné envie d'animer des dégustations. J'ai commencé à m'entraîner dans ma chambre, parfois avec mon père, pour commenter les vins. Le but était d'analyser, comprendre et transmettre par les mots nos ressentis et nos émotions ».*

Au départ, rien ne permettait de prévoir que le jeune Sézannais deviendrait un professionnel de la dégustation. Il faisait de la batterie dans un groupe folk rock, enchaînait les saisons de foot au club local, et étudiait l'économie à l'université.

Mais… ses parents lui avaient transmis une valeur fondamentale : le goût des bonnes choses ! Les super plats cuisinés par la mère et les excellentes bouteilles ramenées par le père entretenaient ses papilles et sa curiosité gustative.

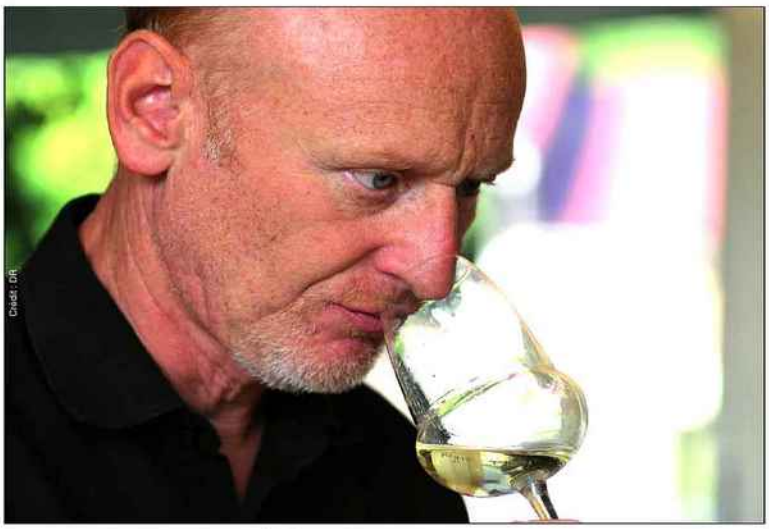
« Mon père s'intéressait à tous les vins, et particulièrement au champagne. Il est vrai qu'il travaillait chez Collard et vendait des enjambeurs Bobard aux vignerons de la Côte des Blancs et du Sézannais ».

Tous les chemins mènent au vin

Dès sa majorité, Franck sentait le besoin de partager sa passion. Il créait et animait des clubs de dégustation au lycée puis à l'université. Sans se douter que cela deviendrait un jour son métier.

« Après avoir décroché une maîtrise de Sciences Eco à Reims, je suivais un DESS Audit à Paris Dauphine, mais ça n'allait pas. Je me demandais ce que je faisais là. Je ne voyais personne, je ne faisais plus de dégustation, ni de transmission, et c'est ce qui me manquait le plus. J'ai alors compris où était ma vraie place ».

Les centaines voire les milliers d'heures passées à mener des dégustations avaient structuré son discours et affiné son interprétation des vins, notamment sur *« les liens entre les émotions de dégustation et la réalité des terroirs et la façon d'élaborer les vins ».* Il s'était donc formé en profondeur et pouvait exploiter professionnellement ce savoir. Restait néanmoins à trouver une activité qui correspondrait à sa double compétence : celle des chiffres et celle du vin.



Crédit : DR

Franck Wolfert dans son exercice préféré : la dégustation.

Chez Nicolas

« Précisément, les recruteurs de l'entreprise Nicolas ont su considérer ces acquis. Ils ont estimé que j'avais le profil pour gérer un magasin ».

Et le projet proposé était royal. La cave Nicolas dont il avait la charge se trouvait dans le 8e arrondissement de Paris, au Faubourg Saint-Honoré. Dans ce magnifique emplacement, près de l'Élysée et au cœur du milieu des affaires, Franck trouvait un challenge à sa mesure.

« Paris est un haut lieu du vin. On y fait de belles rencontres. Pour attirer la clientèle, je multipliais les dégustations de vins de prestige. Outre l'impact commercial, ça me permettait de goûter à de grands crus et ça créait des relations amicales. Les gens revenaient avec plaisir et parfois c'est eux qui m'invitaient à des dégustations ! ».

Avec un tel programme, Franck battait les records de dépense en vins de toute l'entreprise Nicolas ! Rien n'arrêtait sa frénésie de partage et de découverte. Il fallait que les clients goûtent à tout, y compris - bien sûr - aux champagnes.

« Une partie de mon succès reposait sur ma culture champenoise. Je faisais 35 % du chiffre d'affaires avec le champagne.

J'essayais de faire avancer mes clients dans leur compréhension du champagne. Beaucoup pensaient que c'était plus ou moins la même chose d'une marque à une autre. Alors, j'organisais des dégustations à l'aveugle pour comparer les styles. Les gens en sortaient bluffés, étonnés par la diversité d'expression et d'élaboration des champagnes ».

Un projet d'avant-garde

Pourtant, au bout de six ans, Franck sentait le besoin de se renouveler et de changer de vie.

« Il fallait bien que je sorte un jour de mon magasin. La sédentarité me pesait. En plus, mon épouse, une Rémoise, goûtait peu à la vie parisienne. Nous avons donc choisi de revenir en Champagne ».

C'était le début des années 90. L'idée de Franck était de se mettre à son compte pour faire de la formation en vins, créer des clubs de dégustation et proposer de l'œnotourisme. C'était un projet très novateur pour l'époque qui nécessitait une bonne préparation. En parallèle, conformément à son caractère, il restait actif et vendait des bouchons aux professionnels du champagne.

« En 95, je rencontrais Yannick Doyard, un vigneron de Vertus qui m'a encouragé et aidé à concrétiser mon projet. Avec lui et ses amis, j'ai créé l'année suivante le premier club de dégustation de ma nouvelle société : "Vin et Atmosphère" ».

200 thèmes de dégustation

Ainsi, depuis 25 ans, Franck Wolfert partage son savoir. Avec l'aide de son épouse, il a la chance d'exercer une activité qu'il aime et de la manière qui lui convient. Tel un artisan indépendant.

« Le projet s'est bien développé. Il n'y a que l'œnotourisme que j'ai souhaité arrêter. D'abord parce que c'est assez compliqué, mais surtout parce que les gens, le plus souvent, ne viennent qu'une fois. Nous n'avons donc pas la possibilité d'établir une relation sur la durée ».

Franck Wolfert est plus dans une approche de lien et de transmission. Avec les années, il s'est fait une large clientèle de fidèles. Et il a su s'adapter aux besoins du marché.

« Je développe une activité de conseil auprès des vignerons. Je participe à leurs dégustations de vins clairs lors des assemblages ou je les aide dans leurs communications, en particulier lorsqu'ils ont besoin de trouver les bons mots pour exprimer une cuvée ».

Fini le temps où il devait sillonner la France, la Suisse et la Belgique pour assurer des formations. Désormais, tout le travail se fait ici, en Champagne, avec des clients qui sont aussi, bien souvent, devenus des amis :

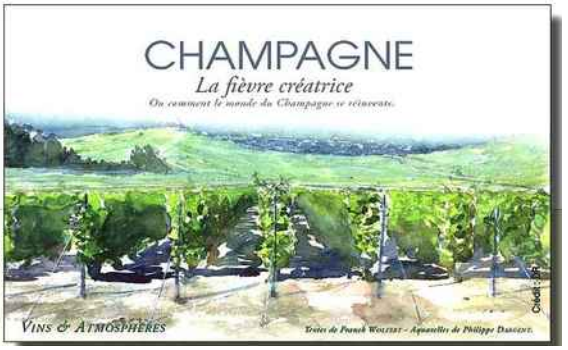
« C'est particulièrement le cas avec mes cercles de dégustation. J'ai toujours évité de créer des groupes de niveau, je préfère conserver les noyaux d'amis. Ils s'apprécient et prennent plaisir à se retrouver aux dégustations. C'est ce qui permet aux groupes de s'inscrire sur la durée. Ainsi, certains d'entre eux existent depuis plus 20 ans ! Cela m'oblige à me renouveler constamment. À tel point que j'ai développé plus de 200 thématiques différentes de dégustation ! Et ça, pour moi, c'est vraiment du plaisir ».

Hugues Fourment
Biographe des entreprises et des particuliers
06 72 11 45 86

Auteur de livres

« Je sors un nouveau livre tous les trois ans environ. Je vends les exemplaires par souscription, avant édition, auprès de mes contact ainsi qu'aux membres des clubs de dégustation. Ils les achètent pour eux, mais aussi pour leurs amis ou leurs clients. Mon dernier livre, écrit avec Richard Marchal, était "Champagne et Gastronomie". Le but était de présenter la méthode permettant d'accorder les mets et les vins.

Je prépare maintenant le suivant. Au moins, le Covid aura servi à ça : me donner plus de temps pour organiser mon travail et prendre le temps d'écrire… ».



Tous droits réservés à l'éditeur

www.boursorama.com
Pays : France
Dynamisme : 353

Visualiser l'article

Les cavistes résistent à la crise sanitaire

Le Particulier pour BoursoraMag •



Avec près de 5.800 magasins répartis sur le territoire, les cavistes semblent avoir mieux supporté la crise sanitaire que d'autres secteurs crédit photo : Shutterstock

Les cavistes ont su résister à la crise du coronavirus. Avec une augmentation des ventes, notamment dans les grandes villes comme Paris. Le secteur représente pourtant une toute petite partie des vendeurs de vin sur le territoire et souffre toujours d'une image élitiste auprès de bon nombre de clients potentiels. Les cavistes face à la crise
Face à la crise sanitaire, la profession, malgré la fermeture temporaire des bars et restaurants, a su faire face. Mieux, les résultats des cavistes sont bien meilleurs que prévus. Selon une enquête de la Confédération générale de l'alimentation en détail, huit cavistes sur dix disent avoir augmenté leur chiffre d'affaires de l'ordre de 10 à 20%.

En effet, les cavistes sont restés ouverts durant les confinements, pour le bonheur des consommateurs. Le panier moyen des ménages, en volume comme en valeur, a ainsi augmenté de 30% lorsqu'ils vont chez

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

les cavistes depuis le début de l'année 2021. Ces bons résultats ne sont pas près de s'arrêter, même si les Français regagnent les bars depuis le 19 mai 2021. Toutefois, cette solidité profite davantage aux cavistes parisiens qu'à ceux situés en région. Or, les professionnels de la capitale ne représentent que 20% des quelque 5.800 points de vente éparpillés sur le territoire. 90% de la profession exerce en ville et l'activité représente près de 15.000 emplois directs.

Des bouteilles trop chères?
Si la mode des cavistes est indéniable (leur nombre augmente depuis les années 2000), leur poids dans l'économie du vin est à nuancer, comme le soulignent les données de FranceAgriMer. Les supermarchés et hypermarchés concentrent toujours 70% du marché du vin contre 10 à 15% pour les cavistes et 9% pour les achats sur internet. Bien souvent, ces professionnels du vin souffrent d'une image haut de gamme comme le démontre une étude Ipsos réalisée en 2018 pour le Syndicat des cavistes professionnels. Si 80% des sondés s'accordent à trouver le caviste compétent, la majorité d'entre eux craignent également de «dépenser plus que prévu», dans une cave . Rappelons qu'en 2019, les deux tiers des bouteilles de vin achetées en France le sont à moins de 3 euros.

Caviste: une profession qui se réinvente
Ces professionnels doivent se réinventer pour séduire de nouveaux clients. D'une part en proposant autre chose que du vin, ce qu'ils font déjà pour la majorité d'entre eux. Le vin représente la moitié du chiffre d'affaires de nombreux établissements, le reste étant porté par les ventes d'alcools forts (rhum, vodka, whisky...), les bières, ou les produits alimentaires à coloration régionale. La place accordée au vin bio ou aux vins nature est également plus grande. Chez Nicolas, leader et inventeur de la cave à vin depuis 1822 avec aujourd'hui 500 boutiques réparties un peu partout dans le pays, ces vins représentent un tiers des ventes. D'autres comme Nysa misent sur la sélection de leur produit et leur livraison pour séduire une nouvelle clientèle plus élitiste mais également plus pressée. Voilà de quoi laisser présager une longue vie à ces commerces de proximité, plus essentiels qu'il n'y paraît.

Vin en canette: un concept qui peine à séduire en France
C'est le retour le plus inattendu de ce début d'année. Celui du vin en canette en France. Cette formule peine à trouver son public. Après une première tentative en 2013, le vin encapsulé revient à l'initiative de Jean-Pierre Robinot avec un cabernet franc en rouge et un chenin en blanc, tous deux de 25cl. Des canettes vinifiées en nature et bientôt certifiées bio vendues... 8 euros la canette. De quoi décourager plus d'un buveur. Sans surprise, outre-Atlantique, le concept séduit comme le confirme le cabinet d'étude WICResearch. L'offre de vin en canette a triplé depuis 2018, avec 900 références disponibles. Un produit branché et marketing qui a ses stars comme le réalisateur Francis Ford Coppola qui a lancé plusieurs cuvées en canettes au packaging ultra-graphique.

Tous droits réservés à l'éditeur



LE 1er GROUPE COOPÉRATIF AGRICOLE FRANÇAIS EN CHALLENGER DE L'HISTORIQUE MAISON CASTEL (NICOLAS)

Cordier by InVivo met la main sur *Val-d'Orbieu* et vise le top 3 mondial du vin



>> Thierry Blandinières, Pdg du groupe *InVivo*.

Arrivé en 2015 à la tête du premier groupe coopératif agricole français *InVivo* (*Gamm Vert, Soufflet, Bioline*, 5,2 milliards d'euros de chiffre d'affaires, 11200 collaborateurs) Thierry Blandinières ne fait décidément rien comme les autres.

À 60 ans, l'ancien patron de *Delpeyrat* (*Maisadour*), que le magazine *Entreprendre* avait sacré opportunément *« Entrepreneur de l'année »*, s'était rendu compte lors d'un déplacement dans le Sud-Est asiatique, à la fin de son précédent mandat que vendre du vin français dans cette partie du monde était plus aisé que de le faire pour toute autre sorte de marchandise en provenance de l'hexagone.

D'où la conclusion inopinée, à cette occasion, de prise de commande de vins sous marque *Delpeyrat*, alors qu'il était simplement venu pour commercialiser des foies gras. HEC Paris et Audencia Nantes, ce fin stratège marketing a également le commerce dans le sang, et c'est comme cela qu'on réussit. En débarquant chez le géant *InVivo*, ce passionné de rugby, président du Stade Montois (Mont-de-Marsan dans les Landes), qui a été un temps Directeur des jambons *Madrange* n'a pas oublié l'anecdote. En faisant prendre au géant vert le tournant dans la distribution viticole, il en a fait à coup de croissance externe à marche forcée un des premiers opérateurs du marché en cinq ans.

Cela est d'autant plus méritoire, que notre pays dispose de l'une des premières surfaces viticoles du monde, sans avoir jusque-là de distributeurs figurant dans le top 5 mondial. C'est précisément le raisonnement que fait ce manager hors-pair d'origine corrézienne. Pas question pour lui d'épuiser ses moyens financiers à reprendre des vignes à des prix spéculatifs, plus stratégique est de se concentrer sur la distribution.

En scellant définitivement ces derniers jours l'union avec le groupe *Vinadeis* (Val d'Orbieu) à Narbonne (Aude), *Cordier* double son poids avec 500 millions d'euros de chiffre d'affaires et 600 salariés tout en conservant en ligne de mire son challenger, le leader français du fantastique Pierre Castel (1,2 milliards d'euros de chiffre d'affaires, *Roche Mazet, Malesan, Baron de Lestac* ou *Listel*) voire le groupe alsacien indépendant des *Grands Chais de France*. *Cordier*, bien qu'exportant à peine 30%, devient le label privilégié d'*InVivo* pour être la principale tête de pont du vin français sur la planète.

Blandinières veut accélérer

Très présent en Grande-Bretagne, ou au Bénélux, Blandinières aimerait encore accélérer aux États-Unis (avec la fin de la taxe Trump) via de la croissance externe, ainsi qu'outre Rhin où l'essor du e-commerce du vin est observé avec intérêt. L'évolution des marchés pousse de plus en plus à s'appuyer, au-delà des appellations de prestige, sur des marques fortes. Outre *Cordier*, le groupe mise sur la montée en gamme de ses différentes marques comme *Bonne Nouvelle*, *Le Val*, sans oublier *Maris* (vins bio) et le célèbre vin pétillant *Café de Paris* (6,6 millions de vols) repris il y a un an à *Pernod-Ricard*. Le rachat d'une marque de Champagne n'est pas à exclure. Non pas tant pour rivaliser avec les ténors du marché comme *LVMH*, *Vranken-Pommery* ou *Lanson*, mais sans doute pour servir de tête de pont telle que peut l'être une marque de Champagne à l'étranger, pour pouvoir placer ensuite d'autres vins plus classiques. *Cordier by InVivo*, dirigé par Philippe Leveau, vise un milliard d'euros de chiffre d'affaires d'ici 2025. Avec Thierry Blandinières, c'est le type de dirigeants pragmatiques et ambitieux qu'il fait plaisir à écouter et suivre, surtout en ce moment. L'esprit rugby en résumé ! ●

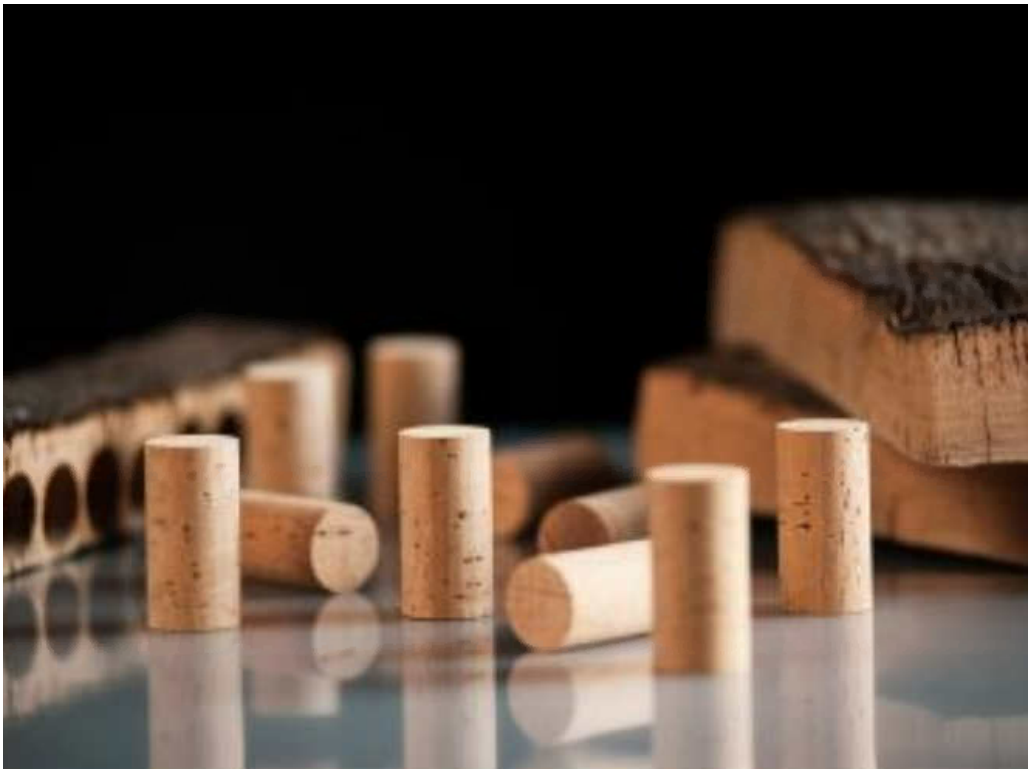
R.L.

Tous droits réservés à l'éditeur

www.terredevins.com
Pays : France
Dynamisme : 6

Visualiser l'article

Recyclage : le bouchon de liège part en campagne



En 2020, 60 millions de bouchons de liège ont été recyclés pour presque 3 milliards de bouteilles de vin consommées* en France et bouchées de liège. Avec sa nouvelle campagne, l'association Planète Liège veut améliorer cette performance en informant le consommateur.

Le recyclage des bouchons de liège est une filière circulaire créée en France au tournant des années 2010. Les urnes de collecte de bouchons ont fleuri sur le réseau des cavistes Nicolas et d'autres distributeurs, et notamment l'enseigne Auchan, engagée très tôt dans cette démarche. “On compte 2000 points de collecte aujourd'hui” explique Nicolas Mensior Président de la Fédération Française du Liège, a.k.a. Planète Liège, “nous voulons développer ce maillage pour améliorer la quantité de collecte et informer le consommateur pour améliorer cette quantité ET la qualité de la collecte. Nous trouvons encore dans nos urnes trop de bouchons qui ne sont pas de liège. Nous créons une marque collective qui permettra au consommateur de savoir, dès le premier coup d'œil, dès qu'il achète la bouteille, qu'il peut participer à l'économie circulaire du recyclage du liège.”
Pour trouver le point de collecte le plus proche de chez vous sur le site de Planète Liège, cliquez ici.

Planète Liège souhaite encourager le réflexe de la collecte des bouchons chez le consommateur. “Je ne connais pas un consommateur qui n'est pas désireux de recycler s'il connaît le chemin”, résume Xavier Leclerc pour Auchan.
Sur simple demande auprès de Planète Liège, les producteurs pourront apposer sur leur bouteille la marque collective “Liège Recyclable” à côté du bandeau de consigne de tri, obligatoire pour tous les embouteilleurs.

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

L'enjeu est de convaincre ces derniers d'utiliser un énième visuel sur leur contre étiquette. La parole est au distributeur, Xavier Leclerc pour Auchan : “La marque Liège Recyclable est très simple, dans un univers où le consommateur est assailli de labels. Le fait qu'elle soit collective colle à cette lisibilité solidaire. Le message est on ne peut plus clair : “Liège Recyclable”, point. Tout ce qui est facilitant pour le consommateur est essentiel pour nous. Nous l'appliquons à nos marques propres. Quant à nos fournisseurs, si nous ne pouvons les obliger, nous pouvons les inciter à adhérer à cette marque collective. Depuis 10 ans nos bouchons sont labellisés FSC, nous avons été les premiers et nous franchissons une étape supplémentaire. Par cette communication sur nos bouteilles, avec des mots simples, nous intégrons le consommateur et sa décision d'achat dans l'économie solidaire dont nous sommes tous prescripteurs.”

Du bon côté de l'histoire et de l'économie

João Rey Fereira, président D'APCOR (Associação Portuguesa da Cortiça, l'association portugaise du liège – le Portugal est, de très loin, leader dans la production mondiale de liège) explique que “nous sommes du bon côté du développement économique ; la culture du liège repose sur une gestion patiente et extensive des espaces naturels. On ne coupe pas d'arbres pour faire des bouchons, on entretient une forêt et tout un écosystème environnemental et humain”. De son côté, Carlos de Jesus rappelle pour Amorim, le leader portugais et mondial de la production de liège, l'importance du marché français dans la production et la consommation de vins de qualité, et donc bouchés de liège. “La France, premier pays consommateur de vin, historiquement et culturellement, s'engage à protéger la filière du liège, l'une des filières européennes les plus emblématiques du développement durable, avec un programme construit de recyclage, dans le cadre d'une économie circulaire et solidaire. C'est un message très puissant, qu'il faut relayer.”

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article



Les bouchons collectés sont revendus à un opérateur portugais qui les renvoie au Portugal pour les broyer sous forme de granulés qui seront transformés en plaques d'isolation, objets de décoration, semelles de chaussures… “en tout sauf en bouchon”, précise Nicolas Mensior. Le bénéfice de la revente va à des associations caritatives et finance, notamment, la plantation de chênes-lièges en France (2000 plantés l'an dernier) pour alimenter la production française de bouchons.

Il existe en effet un filière liège en France, dans les Pyrénées-Orientales, notamment, le bouchonnier Diam, basé à Céret, dans les Pyrénées-Orietales, a créé un programme de formation de leveurs de liège qui fait venir des spécialistes portugais de la levée de l'écorce sur le chêne (dont on extrait ensuite les bouchons) pour former de jeunes apprentis français à cette technique.

Tout est bon dans le bouchon (de liège)

Une campagne de communication accompagne la mise à disposition de la marque collective, avec le slogan “le bouchon de liège, le seul bouchon qui a tout bon” et des affichages à l'images des 10 Commandements qui sont autant d'engagements, en commençant pas le numéro un “Tu ne détruiras pas la forêt”.

**La consommation de vin en France représentait 4,2 milliards de bouteilles en 2019 (chiffres Vin&Société, il peut s'agir d'un “équivalent bouteilles” dont il faut soustraire les BiB). La part de marché du bouchon de liège*

Tous droits réservés à l'éditeur

en France est de 7 %. Sur cette base, en arrondissant et en estimant pour 2020, on arrive au chiffre très approximatif de 2,5 à 3 milliards de bouteilles bouchées lièges et consommées en France.



Tous droits réservés à l'éditeur



MENTIONS

Omnicom
Public
Relations
Group

NICOLAS
DEPUIS 1822
Nous prenons soin de vos vins

DÉCISION BOISSONS
La Lettre business des décideurs du monde des liquides

Date : 04/06/2021
Heure : 11:28:25

decisionboissons.fr
Pays : France
Dynamisme : 4

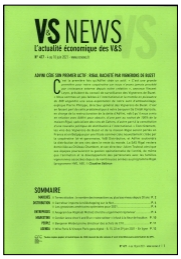
Visualiser l'article

Entreprise | Wakaze lève des fonds pour sortir un premier « umeshu » français

Après avoir sorti une première gamme de sakés 100 % Made in France, la start-up japonaise Wakaze va prochainement lancer le premier Umeshu, alcool de prune japonais, également intégralement produit en France. Après deux campagnes de financement participatif à son actif (plus de 60 000 € récoltés au total), Wakaze a de nouveau choisi la plateforme Ulule pour le lancement de son projet. Le lancement devrait être favorisé par un partenariat récent avec le caviste Nicolas et une nouvelle levée de fonds prévu début juin, précise la start-up née au Japon et en développement en Europe. Le premier Umeshu 100 % français est quant à lui déjà disponible en précommandes sur la plate-forme de financement participatif Ulule.

Tous droits réservés à l'éditeur

V&S news
L'essentiel de l'actualité économique des Vins & Spiritueux
Pays : FR
Périodicité : Hebdomadaire





Date : Du 04 au 10 juin 2021
Page de l'article : p.6
Journaliste : Emmanuel Brugvin

ENTREPRISES

Anagram (ex-Raphaël Michel) cherche urgemment repreneur

FRANCE

Anagram obtient du tribunal de commerce de Montpellier sa mise sous protection pour trois mois. L'ancienne entreprise Raphaël Michel, reprise en août 2018 dans le cadre d'un plan de sauvegarde par le groupe Labruyère, via sa filiale LDI, avec un passif de 28,4 M€, cherche de toute urgence un repreneur, notamment parmi les majors de la filière. Pour les convaincre, Sébastien Bouvet, son dirigeant, annonce un CA de 12 M€, un volume de stocks de 11 M€ et un carnet de commandes de 70 000 hl. Le tribunal donne la date butoir du 30 juin pour le dépôt définitif des offres et fixe son délibéré au 27 juillet.

Des dettes partiellement honorées

Le groupe mâconnais s'était engagé à payer sur deux ans et demi les créances des producteurs lésés par la précédente gestion de Guillaume Ryckwaert. À ce jour, les dettes ont été honorées aux deux tiers. Par ailleurs, les fournisseurs de matières sèches et produits œnologiques avaient opté soit pour un étalement de la dette sur 8 ans, avec 50% de remboursement les deux dernières années, soit pour un paiement de 20% immédiat et définitif de leurs factures. Anagram annonce être à jour de tous ses règlements depuis sa reprise. Ses achats de récolte proviennent à 80% du Languedoc-Roussillon et à 20% de la vallée du Rhône, 60% en IGP et 40% en VSIG.

En investissant 1 M€ lors de la reprise et ayant mobilisé 5 M€ sous forme d'emprunts obligataires, le repreneur comptait devenir un des leaders européens de l'assemblage de vins en vrac, avec des volumes supérieurs à 400 000 hl en 2022.

Une grande distribution échaudée

Malgré de bonnes performances en Europe, notamment en Allemagne, Anagram se serait heurté au refus de la grande distribution française de passer de nouvelles commandes. Carrefour, notamment, très échaudé par le scandale, avait retiré en urgence tous les produits de ses rayons. Pour rappel, Guillaume Ryckwaert, l'ancien dirigeant, a été mis en examen en juin 2017 pour tromperie et escroquerie. Une enquête diligentée au niveau national par la DGCCRF avait révélé une fraude sur trois ans portant sur 480 000 hl, dont 200 000 hl de VSIG, commercialisés en AOP côtes-du-rhône, côtes-du-rhône villages et châteauneuf-du-pape, livrés notamment à la grande distribution. Le volet pénal de l'affaire est toujours en cours.

Un actif important

À son actif, le négociant-assembleur-vinificateur dispose de bureaux et d'un équipement moderne de stockage de 100 000 hl sur Piolenc (84), d'un contrat de location pour sa filiale Dolia sur un des deux sites de productions de la cave de Visan (84) – entrée depuis dans le giron de Rhonéa – et de certifications IFS et BRC. Le contrat de fourniture annuelle de 100 000 hl avec la cave de Quarante (34) est devenu caduc depuis la mise en redressement judiciaire de la coopérative et, surtout, de la liquidation de sa filiale « Caveau » en décembre.

Les dirigeants d'Anagram précisent qu'ils incluent dans le périmètre de la cession le patrimoine foncier annexe acquis par la précédente gestion, soit 250 ha de vignes, dont 78 ha en Rhône Sud, 30 ha en Provence, 59,8 ha en Languedoc et les bâtiments du négociant Claude Nicolas à Campsas dont l'activité a cessé. Le domaine chilien de 20 ha a été cédé ces derniers mois. Après une année 2018 de quasi-inactivité au cours de laquelle la GD française s'est tournée vers d'autres fournisseurs, Anagram terminait 2019 avec 100 000 hl sortis de ses chais, dont 70% issus de son métier traditionnel de négociant-assembleur-vinificateur de vrac certifié auprès d'apporteurs, et 30% en libérant des stocks présents lors de la reprise.

Olivier Fabre a été nommé administrateur judiciaire sur ce dossier. L'entreprise compte 20 collaborateurs dont les salaires seront honorés. ■ ***Emmanuel Brugvin***

Tous droits réservés à l'éditeur

La Provence
Pays : FR
Périodicité : Quotidien
OJD : 124580



Date : 05 juin 2021
Journaliste : Christian GRAVEZ

Le vraquier Anagram placé en redressement judiciaire

VIN L'entreprise de Piolenc, dans le Vaucluse, cherche un repreneur

Selon Anagram, société spécialisée en vin en vrac basée à Piolenc (Vaucluse), née du rachat de l'entreprise Raphaël Michel, *"les deux tiers du passif ont été rétablis, il y a du stock et un carnet de commandes bien rempli"*. N'empêche. La société reprise en août 2018 en plan de sauvegarde par le groupe Labruyère développement et industries (Mâcon) a jeté l'éponge mardi.

Elle a demandé son placement sous la protection du tribunal de commerce de Montpellier (Hérault), pour une période d'observation de trois mois. Son placement en redressement judiciaire va permettre la recherche de repreneurs potentiels, d'ici au milieu de l'été (la date limite de dépôt des offres a été fixée au mercredi 30 juin). Un administrateur judiciaire, Me Olivier Fabre, a été désigné pour accompagner ce redressement, que les dirigeants espèrent boucler d'ici au mois de septembre lorsque la saison des vendanges va occasionner un surcroît d'activité.



Sébastien Bouvet-Labruyère, le président exécutif du groupe Anagram, placé en redressement judiciaire. / PHOTO JÉRÔME REY

Mauvaise réputation

Pourtant, jusqu'en 2017, l'activité de Raphaël Michel ne manquait pas. L'autoproclamé "premier vraquier" de l'Hexagone stockait et élevait chaque année 400 000 hectolitres de vrac. La société employait jusqu'à 50 personnes. Quand Anagram avait repris l'affaire, ils n'étaient plus qu'une vingtaine, chiffre passé à une quinzaine il y a peu.

Aujourd'hui, avec un chiffre d'affaires de 12 M€ et une valeur de stock de 11 M€ (contre 80 M€ en 2017), l'entreprise a pu apurer les deux tiers du passif (qui était de l'ordre de 28,4 M€ en 2017) auprès des fournisseurs de vin et de raisin mais n'a pu faire mieux que la moitié de l'objectif fixé à 400 000 hectolitres de vrac négocié. Et ce, malgré les bons résultats observés en Allemagne en 2019 et 2020.

Qui plus est, dans le monde du vin, une mauvaise réputation a la peau dure. Et celle de l'ex-dirigeant de l'ancienne maison de négoce, mis en examen en juillet 2017 pour des soupçons de fraudes sur des appellations des côtes-du-rhône, tandis que la société était épinglée par la répression des fraudes, a pu faire tache. Au point de rebuter des acteurs du monde du vin ? C'est ce que pensent les dirigeants d'Anagram pour qui *"l'activité est restée très impactée par les problèmes de réputation de la marque Raphaël Michel"*.

Après une année "blanche" due à la pandémie de Covid-19, les professionnels ont des stocks et ont vu le volume de leur activité baisser. Ce n'est pas sûr que ce soit la bonne période pour chercher un repreneur. Mais qui sait ?

Christian GRAVEZ

Tous droits réservés à l'éditeur

La Provence
Pays : FR
Périodicité : Quotidien
OJD : 124580



Date : 05 juin 2021
Journaliste : Christine GRAVEZ

Vaucluse

GRAND AVIGNON

Le vraquier Anagram placé en redressement judiciaire

VITICULTURE L'entreprise de Piolenc est à la recherche d'un repreneur

Selon Anagram, société spécialisée en vin en vrac basée à Piolenc, née du rachat de l'entreprise Raphaël Michel, *"les deux tiers du passif ont été rétablis, il y a du stock et un carnet de commandes bien rempli"*. N'empêche. La société reprise en août 2018 en plan de sauvegarde par le groupe Labruyère développement et industries (Mâcon) a jeté l'éponge mardi.

Elle a demandé son placement sous la protection du tribunal de commerce de Montpellier (Hérault), pour une période d'observation de trois mois. Son placement en redressement judiciaire va permettre la recherche de repreneurs potentiels, d'ici au milieu de l'été (la date limite de dépôt des offres a été fixée au mercredi 30 juin). Un administrateur judiciaire, Me Olivier Fabre, a été désigné pour accompagner ce redressement, que les dirigeants espèrent boucler d'ici au mois de septembre lorsque la saison des vendanges va occasionner un surcroît d'activité.

Pourtant, jusqu'en 2017, l'activité de Raphaël Michel ne manquait pas. L'autoproclamé "premier vraquier" de l'Hexagone stockait et élevait chaque année 400 000 hectolitres de vrac. La société employait jusqu'à 50 personnes. Quand Anagram avait repris l'affaire, ils n'étaient plus qu'une vingtaine, chiffre passé à une quinzaine il y a peu.

Mauvaise réputation

Aujourd'hui, avec un chiffre d'affaires de 12 M€ et une valeur de stock de 11 M€ (contre 80 M€ en 2017), l'entreprise a pu apurer les deux tiers du passif (qui était de l'ordre de 28,4 M€ en 2017) auprès des fournisseurs de vin et de raisin mais n'a pu faire mieux que la moitié de l'objectif fixé à 400 000 hectolitres de vrac négocié. Et ce malgré les bons résultats observés en Allemagne en 2019 et 2020.



Sébastien Bouvet-Labruyère, le président exécutif du groupe Anagram placé en redressement judiciaire. / PHOTO JÉRÔME REY

Qui plus est, dans le monde du vin, une mauvaise réputation a la peau dure. Et celle de l'ex-dirigeant de l'ancienne maison de négoce, mis en examen en juillet 2017 pour des soupçons de fraudes sur des appellations des côtes-du-rhône, tandis que la société était épinglée par la répression des fraudes, a pu faire tache. Au point de rebuter des acteurs du monde du vin ? C'est ce que pensent les dirigeants d'Anagram pour qui *"l'activité est restée très impactée par les problèmes de réputation de la marque Raphaël Michel"*.

Après une année "blanche" due à la pandémie de Covid-19, les professionnels ont des stocks et ont vu le volume de leur activité baisser. Ce n'est pas sûr que ce soit la bonne période pour chercher un repreneur. Mais qui sait ?

Christian GRAVEZ

Tous droits réservés à l'éditeur

La Provence
Pays : FR
Périodicité : Quotidien
OJD : 124580



Date : 06 juin 2021
Journaliste : Christian GRAVEZ

Le vraquier Anagram placé en redressement judiciaire

VITICULTURE L'entreprise de Piolenc est à la recherche d'un repreneur

Selon Anagram, société spécialisée en vin en vrac basée à Piolenc, née du rachat de l'entreprise Raphaël Michel, *"les deux tiers du passif ont été rétablis, il y a du stock et un carnet de commandes bien rempli"*. N'empêche. La société reprise en août 2018 en plan de sauvegarde par le groupe Labruyère développement et industries (Mâcon) a jeté l'éponge mardi.

Elle a demandé son placement sous la protection du tribunal de commerce de Montpellier (Hérault), pour une période d'observation de trois mois. Son placement en redressement judiciaire va permettre la recherche de repreneurs potentiels, d'ici au milieu de l'été (la date limite de dépôt des offres a été fixée au mercredi 30 juin). Un administrateur judiciaire, Me Olivier Fabre, a été désigné pour accompagner ce redressement, que les dirigeants espèrent boucler d'ici au mois de septembre lorsque la saison des vendanges va occasionner un surcroît d'activité.



Sébastien Bouvet-Labruyère, le président exécutif du groupe Anagram placé en redressement judiciaire. / PHOTO JÉRÔME REY

Mauvaise réputation

Pourtant, jusqu'en 2017, l'activité de Raphaël Michel ne manquait pas. L'autoproclamé "premier vraquier" de l'Hexagone stockait et élevait chaque année 400 000 hectolitres de vrac. La société employait jusqu'à 50 personnes. Quand Anagram avait repris l'affaire, ils n'étaient plus qu'une vingtaine, chiffre passé à une quinzaine il y a peu.

Aujourd'hui, avec un chiffre d'affaires de 12 M€ et une valeur de stock de 11 M€ (contre 80 M€ en 2017), l'entreprise a pu apurer les deux tiers du passif (qui était de l'ordre de 28,4 M€ en 2017) auprès des fournisseurs de vin et de raisin mais n'a pu faire mieux que la moitié de l'objectif fixé à 400 000 hectolitres de vrac négocié. Et ce malgré les bons résultats observés en Allemagne en 2019 et 2020.

Qui plus est, dans le monde du vin, une mauvaise réputation a la peau dure. Et celle de l'ex-dirigeant de l'ancienne maison de négoce, mis en examen en juillet 2017 pour des soupçons de fraudes sur des appellations des côtes-du-rhône, tandis que la société était épinglée par la répression des fraudes, a pu faire tache. Au point de rebuter des acteurs du monde du vin ? C'est ce que pensent les dirigeants d'Anagram pour qui *"l'activité est restée très impactée par les problèmes de réputation de la marque Raphaël Michel"*.

Après une année "blanche" due à la pandémie de Covid-19, les professionnels ont des stocks et ont vu le volume de leur activité baisser. Ce n'est pas sûr que ce soit la bonne période pour chercher un repreneur. Mais qui sait ?

Christian GRAVEZ

Tous droits réservés à l'éditeur



8/06/2021 Lancement Presse

Reworld Media se lance dans la thématique du vin avec le trimestriel «Tanin, le vin passé en revue»



Quelques mois après le lancement du magazine «Gueuleton» (voir archive), Reworld Media lance un nouveau trimestriel sur l'univers des vins et spiritueux : «Tanin, le vin passé en revue». Ce magazine a la volonté d'être divertissant tout en se donnant un rôle didactique.

Il souhaite casser les codes et adopter un ton direct pour s'adresser à un lecteur connaisseur, qui aime le bon vin, mais pas seulement et qui veut en savoir plus sur l'ensemble de son écosystème.

Rythmé par une trentaine de rubriques, le magazine met en lumière les initiatives de jeunes talents du secteur, donne un éclairage sur de grandes questions liées au vin, dévoile les penchants de personnalités, parcourt les vignobles de France et au-delà, partage ses bons plans...

La rédaction en chef est confiée à **Gabrielle Vizzavona**, dégustatrice et conférencière.

Pour soutenir ce premier numéro, qui comprend un grand dossier central consacré au rosé, de l'affichage national et des relais dans les magazines du groupe est prévu.

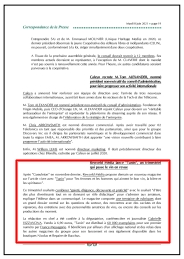
«Tanin» cible un lectorat âgé de 25/45 ans. Il bénéficie d'un tirage de 60 000 exemplaires et sera vendu au prix de 6,90€ sur les points de vente des réseaux Nicolas et Repaire de Bacchus dès mercredi 8 juin.

Le prochain numéro paraîtra le 8 septembre.

Tous droits réservés à l'éditeur

La Correspondance de la Presse
Pays : FR
Périodicité : Quotidien





Date : 08 juin 2021
Page de l'article : p.19

Reworld Média lance "Tanin", un trimestriel qui passe le vin en revue

Après "Gueuleton" en novembre dernier, Reworld Média propose demain un nouveau magazine sur l'art de vivre avec "Tanin" pour "les femmes et les hommes qui aiment le bon vin, la bière et les spiritueux".

Ce trimestriel souhaite combiner "gaieté, élégance, découverte et praticité" avec le souhait "d'être des plus divertissants tout en se donnant un rôle didactique" pour s'adresser aux amateurs, explique l'éditeur dans un communiqué. Le magazine comporte une trentaine de rubriques dont un grand dossier central sur les questions du secteur, des rencontres avec des cavistes et des vignerons, des entretiens avec des personnalités amatrices de vins, ou encore des conseils sur les productions du moment.

La rédaction en chef a été confiée à la dégustatrice, conférencière et journaliste Gabrielle VIZZAVONA. Vendu à 6,90 euros, "Tanin" est distribué à 60 000 exemplaires pour son premier numéro par France Messagerie. Il bénéficiera par ailleurs d'un affichage national et des relais dans les autres magazines du groupe pour son lancement et sera également disponible dans les boutiques Nicolas et Repaire de Bacchus.

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

Reworld Media se lance dans la thématique du vin avec le trimestriel «Tanin, le vin passé en revue»



Quelques mois après le lancement du magazine «Gueuleton» (voir archive), Reworld Media lance un nouveau trimestriel sur l'univers des vins et spiritueux : «Tanin, le vin passé en revue». Ce magazine a la volonté d'être divertissant tout en se donnant un rôle didactique.
Il souhaite casser les codes et adopter un ton direct pour s'adresser à un lecteur connaisseur, qui aime le bon vin, mais pas seulement et qui veut en savoir plus sur l'ensemble de son écosystème.
Rythmé par une trentaine de rubriques, le magazine met en lumière les initiatives de jeunes talents du secteur, donne un éclairage sur de grandes questions liées au vin, dévoile les penchants de personnalités, parcourt les vignobles de France et au-delà, partage ses bons plans...
La rédaction en chef est confiée à **Gabrielle Vizzavona** , dégustatrice et conférencière.
Pour soutenir ce premier numéro, qui comprend un grand dossier central consacré au rosé, de l'affichage national et des relais dans les magazines du groupe est prévu.
«Tanin» cible un lectorat âgé de 25/45 ans. Il bénéficie d'un tirage de 60 000 exemplaires et sera vendu au prix de 6,90€ sur les points de vente des réseaux Nicolas et Repaire de Bacchus dès mercredi 8 juin.

Tous droits réservés à l'éditeur

la lettre de L'Expansion

Date : 14/06/2021
Heure : 06:09:38

www.lalettredelexpansion.com
Pays : France
Dynamisme : 4

Visualiser l'article

Daniel Kretinsky/ Disruptif avec Tanin

Le groupe Reworld Media ne se contente pas de rompre les habitudes éditoriales avec *Tanin* en vulgarisant le sujet jusqu'à présent élitiste du vin. En supplément des points de ventes classiques, le nouveau trimestriel a aussi été implanté chez les cavistes des enseignes Le repaire de Bacchus (Famille Cayard) et Nicolas (groupe Castel). Une seconde pierre dans le jardin des marchands de journaux, après les supérettes de proximité.

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

Le prochain numéro paraîtra le 8 septembre.

Tous droits réservés à l'éditeur

Date : 09/06/2021
Heure : 08:11:17
Journaliste : Alexandre Abellan

www.vitisphere.com
Pays : France
Dynamisme : 4

Visualiser l'article

Retour à la case redressement judiciaire pour le vracqueur Anagram/Raphaël Michel



Massif, le site de Piolenc reste un atout de choix dans la corbeille du groupe. - crédit photo : Anagram Wine

Trois ans après la reprise du négociant vinificateur, le groupe Labruyère Développement & Industries retourne devant le tribunal de commerce de Montpellier pour passer la main.

Du renversement de lettres à l'acharnement du sort, le négociant Anagram vient de se place sous la protection du tribunal de commerce de Montpellier pour une période d'observation de trois mois. Le plan de sauvegarde fatal au négociant-vinificateur Raphaël Miche l'est désormais pour son repreneur, Labruyère Développement & Industries (LDI), sa nouvelle procédure de redressement judiciaire s'inscrivant dans le cadre d'une résolution du précédent plan de sauvegarde. Présidé par Sébastien Bouvet-Labruyère depuis la reprise de l'été 2018 , le groupe Anagram défend cependant son bilan, alors que l'enjeu est de trouver un nouvel acquéreur à ses trois sites industriels (Piolenc et Visan dans le Vaucluse, Quarante dans l'Hérault).

Indiquant dans un communiqué avoir remboursé les deux tiers « de la dette constituée avant sa reprise, auprès des fournisseurs et producteurs de vin de l'ex-Raphaël Michel » , LDI rapporte ne pas être en mesure « d'envisager le rééquilibrage des comptes à court ou moyen-terme ainsi que le paiement du solde du passif issu de Raphaël Michel » à cause du repli commercial lié à la crise sanitaire. Ce décrochage commercial serait aussi accentué par un déficit de réputation, des opérateurs français n'ayant pas passé l'éponge sur les fraudes réalisées par les précédents propriétaires (estimées à 300 000 hectolitres de vins dans les Côtes du Rhône et ayant déstabilisé tout un pan du vignoble rhodanien). Si Raphaël Michel brassait par le passé 400 000 hectolitres de vin, Angram n'aura atteint que 200 000 hl.

"Structure assainie"

Pour garnir sa corbeille de future mariée, Anagram indique avoir 70 000 hectolitres de commandes passées à date. Son stock s'élèverait à une valeur de 11 millions d'euros, comptant quasiment pour une année de chiffre d'affaires (12 millions €). Les candidats à la reprise peuvent se manifester jusqu'au 30 juin prochain auprès de l'administrateur judiciaire, Olivier Fabre. En attendant l'examen du 27 juillet par le tribunal héraultais, Anagram se présente comme « une structure assainie pour poursuivre son plan de marche avec un autre actionnaire ».

Anagram indique régler les salaires de ses 15 employés et poursuivre ses contrats passés. A noter que le partenariat innovant passé avec la cave de Quarante en 2019 n'est plus d'actualité, la coopérative héraultaise étant en redressement judiciaire (après le dépôt de bilan de sa filiale Caveau).

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

A noter que les six domaines d'Anagram sont placés hors du périmètre de sauvegarde. Soit en IGP Carcassonne le domaine Bonlieu, en Côtes-du-Rhône les domaines de Bellencontre, les Bourdeaux, des terrasses de Saint Pierre et de la Canarde, ainsi qu'en Provence le domaine de Sainte Cécile.

Tous droits réservés à l'éditeur

L'EXPRESS
Pays : FR
Périodicité : Hebdomadaire
OJD : 292548





Date : Du 10 au 16 juin 2021
Page de l'article : p.7
Journaliste : PHILIPPE BIDALON ET LAURENCE MAROT

Ah ! La petite eau alcoolisée qui pétille !

Agrémentées d'un soupçon d'alcool et d'arômes naturels, les nouvelles eaux de Seltz submergent les Etats-Unis. Sauront-elles séduire au pays du vin et des spiritueux ?

PAR PHILIPPE BIDALON ET LAURENCE MAROT



Aromatisée au citron ou au thé, la française Natz est vendue dans les épiceries fines.

S'il est souvent conseillé de « mettre de l'eau dans son vin », il est aujourd'hui tendance de glisser un peu d'alcool dans son eau ! C'est du moins la leçon à tirer de l'incroyable effervescence autour des *hard seltzers*, qui ont conquis les Etats-Unis depuis trois ans. Lancées en 2013 sans grand discernement, ces eaux gazeuses faiblement alcoolisées, au goût de fruit, végétaient jusqu'à ce que la marque White Claw ait la bonne idée, en 2019, de mettre en exergue leurs qualités nutritionnelles. Un apport calorique restreint (environ 28 calories pour 100 ml, soit 1,5 fois moins que la bière et 2,5 fois moins que le vin rosé) ; peu de sucre, voire pas du tout ; une teneur en alcool allégée, de 4 à 6 degrés ; sans gluten et avec des arômes naturels… Il n'en fallait pas plus pour convaincre des consommateurs soucieux de leur ligne et de leur santé. Résultat : une explosion des ventes (+ 193 % en 2019 et, l'année suivante, un chiffre d'affaires équivalent à plus de 2,2 milliards d'euros pour les quelque 90 marques qui prospèrent outre-Atlantique.



L'américaine Snowmelt fait partie des leaders du secteur.

En France, c'est l'été dernier que les premières canettes de *hard seltzer* ont tenté leur chance auprès des « milléniaux », à la Grande Epicerie de Paris. Importé par le distributeur Colorado Craft Beverage (CCB), Snowmelt est produit par Upslope, une brasserie située au pied des montagnes Rocheuses. « Nous partons de zéro, mais je pense que, dans cinq ans, le *hard seltzer* représentera 1 % du marché des boissons en France, soit un chiffre d'affaires de 250 millions d'euros », annonçait alors Yann Casen, fondateur de CCB. Très vite suivi par Simon Fonteyne et Valery Gaume, deux entrepreneurs lillois qui, eux, commercialisent Florida (2,29 € les 35 cl), le *hard seltzer* de 3 Daughters Brewing, une brasserie indépendante de l'Etat éponyme.



PHOTOS : SDP

Brassée outre-Atlantique, Florida tente sa chance dans l'Hexagone.

La tornade américaine des eaux pétillantes alcoolisées a aussi donné l'idée à Valentin Bros et Florentin Cugnot de concevoir Natz (3 € les 33 cl), le premier *hard seltzer* tricolore. Deux choix d'infusion, jus de citron ou thé noir, sont proposés en format bouteille. « Notre positionnement est artisanal et premium, privilégiant les épiceries fines et les cavistes », explique Florentin Cugnot. Un mode de distribution qui n'emballe pas les pionniers du secteur. « Ce n'est pas un produit de dégustation, mais d'expérience », observe Yann Calsen. Un constat partagé par Simon Fonteyne : « Sans histoire ni terroir, cette boisson ne peut que déconcerter les cavistes. » Force est de constater que, pour le moment, Lavinia et Nicolas ont décliné l'offre de référencer des *hard seltzers*.

Reste que, depuis le début de l'année, chaque semaine ou presque apporte son lot de nouveautés. Dans la foulée d'Opéan (3 € les 33 cl), brassé en France et bio, les Fabulous French Brasseurs (FFB) viennent de créer Glazy (2,29 € les 33 cl). Produite dans le Finistère, elle se décline en trois recettes originales mêlant arômes de fruits et de fleurs. Sur la canette, des animaux hybrides, tel un coq avec une tête de gorille, interpellent : « Nous avons conçu cette marque comme un cabinet de curiosités du *hard seltzer* », décrypte Marion Guillou, directrice marketing de FFB.

Un dynamisme qui, avec l'arrivée de poids lourds comme l'industriel Coca-Cola (qui a conçu Topo Chico), les groupes Bacardi-Martini (Plume & Petal), Pernod Ricard (Bewiz) et Ogeu (Alqua), bouscule déjà un marché balbutiant. Batailles du (bon ?) goût et des étiquettes s'engagent : « Le lancement de Topo Chico à un prix bon marché nous a amenés à baisser le nôtre à Carrefour, de 2,29 à 1,99 € », reconnaît Yann Casen. L'enseigne propose aussi sa propre marque, Vybz, depuis peu.

Le monde de la mixologie dispose également de son *hard seltzer* (2,50 € les 33 cl) : Fefe, mis au point par l'équipe du bar parisien Le Syndicat et des « nez » de chez Jean Niel, séculaire maison de parfumerie de Grasse. En parlant de flair, la saison estivale sera déterminante pour apprécier celui des promoteurs de *hard seltzers* en France…

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

Tous droits réservés à l'éditeur

la lettre de L'Expansion

Date : 14/06/2021
Heure : 06:09:38

www.lalettredelexpansion.com
Pays : France
Dynamisme : 4

Visualiser l'article

Daniel Kretinsky/ Disruptif avec Tanin

Le groupe Reworld Media ne se contente pas de rompre les habitudes éditoriales avec *Tanin* en vulgarisant le sujet jusqu'à présent élitiste du vin. En supplément des points de ventes classiques, le nouveau trimestriel a aussi été implanté chez les cavistes des enseignes Le repaire de Bacchus (Famille Cayard) et Nicolas (groupe Castel). Une seconde pierre dans le jardin des marchands de journaux, après les supérettes de proximité.

Tous droits réservés à l'éditeur

Date : 16/06/2021
Heure : 10:40:26
Journaliste : Chantal Sarrazin

www.rayon-boissons.com
Pays : France
Dynamisme : 2

Visualiser l'article

Vins : Anagram, ex-Raphaël Michel, de nouveau sous procédure de sauvegarde

Le vraqueur vauclusien Anagram présidé par Sébastien Bouvet-Labruyère (en photo) vient de demander son placement sous procédure de sauvegarde. Cette décision intervient trois ans après la mise en redressement judiciaire de la structure précédemment nommée Raphaël Michel.



La saga Raphaël Michel, rebaptisé Anagram en 2018, vient de connaître un nouveau rebondissement. **La société de négoce en vrac basée à Piolenc** (84) et placée en redressement judiciaire il y a trois ans est de nouveau placée sous la protection du tribunal de commerce de Montpellier (34).

Labruyère Développement & Industries (LDI) qui avait repris cette entreprise soupçonnée d'avoir contrefait des vins de France et des IGP en AOP côtes-du-rhône et côtes-du-rhône-villages **n'a pas réussi à rectifier le tir** . *« La fragilité structurelle de l'entreprise issue de sa précédente procédure collective, conjuguée à la conjoncture peu favorable pour les entreprises de la filière viticole ont ralenti le plan de marche et ont rendu les objectifs initiaux difficilement atteignables, ne permettant pas d'envisager le rééquilibrage des comptes à court ou moyen terme ainsi que le paiement du solde du passif issu de Raphaël Michel »* , explique le groupe dans un communiqué.

Rencontré par Rayon Boissons en 2018, **Sébastien Bouvet-Labruyère** *(en photo)* , nommé président exécutif d'Anagram, avait indiqué vouloir commercialiser 400 000 hl de vin par an en France et à l'export. Peine perdue. Les volumes ont été deux fois inférieurs. *« Malgré les efforts et les montants significatifs engagés, l'activité est restée très impactée par les problèmes de réputation de la marque Raphaël Michel »* , précise le

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

groupe. Cette activité aura toutefois **permis de rembourser les deux tiers de la dette** contractée auprès des fournisseurs de vins et de raisins à l'époque de la faillite de Raphaël Michel.

« Nous préférons passer la main à un acteur plus solide pour solder le tiers restant » , indique un porte-parole d'Anagram. Les repreneurs ont **jusqu'au 30 juin** pour se manifester auprès de l'administrateur judiciaire, Olivier Fabre. En 2020, le spécialiste de la vente en vrac a réalisé 12 millions d'euros de chiffre d'affaires. Il disposerait par ailleurs d'un stock de 11 millions d'euros et d'un carnet de commande de 70 000 hl.

Tous droits réservés à l'éditeur

Date : 16/06/2021
Heure : 16:42:40

Le Point

www.lepoint.fr
Pays : France
Dynamisme : 90

Visualiser l'article

Depuis le déconfinement, les Français achètent moins d'alcool en magasin

Les ventes d'alcool sont en chute libre depuis le 19 mai, date de réouverture des terrasses de bars, note « Rayon boissons » ce lundi 15 juin.

D epuis la réouverture des terrasses de bars, les Français ont retrouvé le plaisir d'une mousse à l'air libre. Un coup d'œil dans les rues suffit à constater l'engouement suscité par cette étape tant attendue du déconfinement, le 19 mai dernier. Conséquence : en s'offrant une pression en terrasse, les consommateurs ont réduit leurs achats de bouteilles d'alcool dans les magasins, analyse une étude de NielsenIQ, dont s'est fait l'écho BFMTV ce mardi 16 juin.

D'après les chiffres révélés par *Rayon boissons* , les ventes d'alcool seraient « en chute libre » dans les magasins depuis la semaine du 19 mai. Dans le détail, les bières accusent un recul de 6 %, les spiritueux de 5 % et les vins de 11 %. Ces chiffres poursuivent leur dégringolade la semaine suivant cette étape du déconfinement, avec respectivement - 19 %, - 12 % et - 20 % dès le 24 mai. Les commerces « urbains » sont particulièrement touchés par ces chutes de chiffre d'affaires, notamment à Paris et à Lyon . Dans les magasins de la capitale, la vente de bières a baissé de 15 % après la réouverture des terrasses parisiennes.

Les Français ont bu davantage à domicile

En avril dernier, les Français ont augmenté leur consommation d'alcool à domicile alors que les propriétaires de cafés et restaurants étaient fermés. Les achats de quilles et de chopes ont bondi dans les magasins, avait révélé Nielsen dans une précédente étude dont s'était fait l'écho *Le Parisien* . Résultats : le chiffre d'affaires des alcools a progressé de 14 % entre le 1 er janvier et la mi-avril. Parmi les enseignes les plus prisées, Nicolas a vu ses revenus augmenter de 30 %. Cela étant, cette progression des achats en magasin ne signifie pas que les Français ont davantage consommé de l'alcool. Il s'agit simplement d'un transfert de cette consommation des bars à domicile.

Tous droits réservés à l'éditeur

Business & Marchés

Date : 19/06/2021
Heure : 06:03:09
Journaliste : Franck Stassi

www.businessmarches.com
Pays : France
Dynamisme : 0

Visualiser l'article

En France, Maker's Mark veut conquérir plus de barmans



"Avec les barmans, durant la période de fermeture, nous préparons la rentrée. Il est important de les accompagner actuellement", souligne **Benjamin Flavigny** , brand ambassador de Maker's Mark. Le premier dédié à la marque en France. *"Grand amateur de bourbon, de rhum et de cocktails"* , il a travaillé en recherche et développement chez Dassault Aviation avant de débuter dans le bar il y a dix ans en Australie, puis successivement chez John Viande et John Circus, des bars-restaurants du 10 ème arrondissement de Paris. Après divers postes en événementiel, il accompagne désormais la célèbre marque de bourbon. *"Maker's Mark est différent"* , souligne-t-il. Il nous présente les deux produits disponibles en France (Campari France Distribution).

Quelles sont les spécificités d'un bourbon ?
Pour un bourbon, il faut être fait et vieilli sur le territoire américain, avoir au minimum 51% de maïs américain, et élevé en fût de chêne américain toasté à l'intérieur et neuf. Les anciens fûts partent chez Bowmore, Laphroaig… Traditionnellement dans la plupart des bourbons, où le pourcentrage de maïs se situe aux alentour de 70%, ce qui est le cas chez Maker's Mark, il y a aussi du seigle qui donne un côté épicé et sec. Chez nous depuis 1953, date à laquelle Bill Samuels Sr à mis au point la recette (on parlera de mashbill) nous utilisons du blé rouge d'hiver (16%) à la place du seigle pour avoir un côté plus rond et agréable, et nous sommes les seuls à utiliser ce type de blé particulier. On complète avec 14% d'orge maltée, qui libère la bonne quantité de sucre permettant de réagir avec les enzymes de la levure et créer de l'alcool.

Comment se distinguent les deux références disponibles sur le marché ?

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

Chez Maker's Mark, le mashbill est le même pour toutes nos références. Après fermentation avec une levure qui appartient à la famille Samuels depuis 6 générations deux distillations sont réalisées, dans un alambic à colonne en cuivre à 16 plateaux puis un alambic charentais tout en cuivre aussi. A la sortie de la deuxième distillation, on obtient un « white dog' à 65° que l'on va réduire à 55 degrés pour avant la mise en fûts. Maker's Mark classique (45%) est vieilli entre cinq et huit ans, c'est un panel de dégustateurs composé de 45 personnes de la distillerie qui détermine si le jus est prêt à être mis en bouteille. Pour Maker's Mark 46 (47%), on ajoute des douelles de chêne français dans le tonneau pendant neuf semaines supplémentaires (c'est le profil numéro 46 de la douelle que l'on utilise qui donne son nom à ce Maker's). Maker's Mark classique est disponible en grande distribution et chez les cavistes, et Maker's Mark 46 chez Nicolas et certains cavistes. Et on les retrouve bien sûr dans de nombreux bars à cocktails.

Quelles sont leurs notes de dégustation ?
Sur Maker's Mark classique, on sent l'équilibre et la rondeur naturelle. En entrée de bouche, il est très doux, sans agressivité. Quant à Maker's 46, créé par Bill Samuels Junior en 2010, son attaque est plus intense, les notes boisées s'expriment petit-à-petit en bouche, l'utilisation de chêne français pour le second vieillissement lui confère un finish plus long et plus marqué. C'était l'idée que Bill Samuels Jr avait en tête lorsqu'il a décidé de créer une version de Maker's Mark a son image.

Quels usages préconisez-vous dans le monde du bar ?
Aux Etats-Unis, quand la famille Samuels, dans les années 1950, a créé Maker's Mark, le bourbon était un alcool peu qualitatif. Bill Sr s'est donc attaché à créer une recette de bourbon qu'il aurait plaisir à partager avec ses amis. C'est en étant attentif au moindre détail, en pratiquant la rotation des fûts dans nos chais et en distillant à bas degré, que la famille Samuels a réussi à créer un bourbon iconique : la catégorie Bourbon Premium était née. Aux Etats-Unis si vous rentrez dans un bar et que vous commandez un Old Fashioned, vous avez neuf chances sur dix que le barman utilise du Maker's sans même vous poser la question. En France, Maker's Mark est moins connu, et plus utilisé en cocktail premium ou en dégustation. Avec l'arrivée de Maker's 46 il y a six ans en France, nous proposons un produit encore plus quali, les amateurs prendront plaisir à le déguster sec ou sur glace. Personnellement, j'adore utiliser Maker's en Boulevardier, et Maker's 46 sec avec des amis après un bon repas.

Comment représentez-vous la marque malgré la fermeture des bars ?
Je m'occupe beaucoup du réseau de nos cavistes partenaires, je me présente à eux, je prends le temps de discuter avec eux, je leur apporte mon expertise et mon soutien. On a privilégié la distribution de 46 chez Nicolas, et c'est important de bien savoir l'expliquer. Il est rare de ne pas utiliser de seigle, de pratiquer la rotation de fûts pendant le vieillissement : j'aime expliquer pourquoi Maker's Mark est différent, parler de nos singularités. Pour Noël, j'ai envoyé cinquante Christmas Box en France pour prendre contact avec les bartender que je n'ai pas pu rencontrer en personne, j'ai lancé un défi à quatre barmen autour des piliers de Maker's Mark, j'essaie d'être actif sur les réseaux sociaux et de leur apporter tout le soutien dont ils peuvent avoir besoin… Je profite de cette période pour préparer la rentrée, je vais organiser des ateliers que certains connaissent déjà (« The Maker's »), je prépare des guest bartending dans quelques établissements. Je sais que certains bars attendent déjà ma visite, je pense aux copains à Bordeaux et à Toulouse, et très prochainement la Côte d'Azur.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.
Photo: @stephane_pixelguide

Tous droits réservés à l'éditeur

www.sudouest.fr
Pays : France
Dynamisme : 323

Date : 21/06/2021
Heure : 14:57:55

Visualiser l'article

Gironde : l'excellence reconnue en terres viticoles castillonnaises



Thierry Valette, du château Puy Arnaud, vient d'être primé par un Trophée vignoble engagé. En vingt ans, il a réussi à concurrencer Pomerol et Saint-Émilion

« Lors du décès de mon père, j'ai 24 ans. Soudain, je me retrouve cogérant du Château Pavie. Je n'avais pas le choix, j'ai laissé ma vie d'artiste de côté. » À peine sorti de l'adolescence, Thierry Valette a été projeté à la tête d'une propriété classée premier grand cru, à Saint-Émilion. Pourtant, quelques années plus tard, il choisira de repartir de zéro, ou presque, en Castillon Côtes de Bordeaux. Dans une appellation moins prestigieuse. Aujourd'hui, le vigneron profite de son succès. Le 11 juin dernier, il a reçu le Grand prix d'or, en catégorie nature et respect, aux Trophées Bordeaux vignoble engagé organisé par le magazine « Terres de vins ». Quelques mois plus tôt, « Le Guide des meilleurs vins de France » , lui a accordé une étoile supplémentaire ; « Le Guide Bettane et Desseauve » , faisant de Puy Arnaud « l'un des vins les plus originaux du Bordelais ».

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article



Le 9 juin 2021 à la Cité du vin, à Bordeaux. Thierry Valette reçoit son trophée Vignoble engagé.

Thierry David/SUD OUEST

Comprendre une ascension aussi vertigineuse commande de se replonger dans l'histoire du vignoble de Saint-Émilion, dont la famille Valette fut un acteur majeur. Installé à Saint-Ouen près de Paris, l'arrière-grand-père Alexandre a fait fortune à partir des années 1920 dans la distribution de vins en vrac avec le lancement d'un réseau de centaines de magasins d'alimentation, de brasserie, de cafés et de caves à vin (qui deviendront les caves Nicolas). De 1935 à 1950, les Valette s'établissent dans le Bordelais par l'achat de huit propriétés. Et pas des moindres : Château Pavie , donc, mais aussi Troplong-Mondot (premier grand cru classé), Pavie-Decesse , La Clusière…

Né en 1968, à Neuilly, l'adolescent Thierry Valette étudie la science économique, est passionné de foot et de rugby, de musique et de danse moderne. Propulsé à la tête des propriétés viticoles familiales, il doit se résoudre à suivre des études viticoles et à quitter Paris pour vivre dans le Saint-Émilionnais. Dans les années 1990, les affaires sont fleurissantes ; sous l'impulsion du critique américain Robert Parker , les vins haut de gamme de l'appellation connaissent un fort développement et conquièrent de nouveaux marchés. Mais la famille est divisée. Au milieu de 35 co-actionnaires, le vigneron se sent à l'étroit. Les propriétés de la famille Valette sont finalement revendues. Gérard Perse , avec l'aide de Robert Parker et de l'œnologue Michel Rolland , s'emparent de Pavie.

Confiance dans le terroir

En 2000, Thierry Valette est un vigneron sans terre. Il pense à s'installer à Madiran, dans l'Entre-deux-Mers, voire en Espagne : Il veut quitter Saint-Émilion. « Comment faire autre chose dans cette appellation, quand

Tous droits réservés à l'éditeur

on a géré château Pavie ? », s'interroge-t-il. Autour, Pomerol est devenu la terre promise, les prix flambent. Reste le Castillonnais, beaucoup moins bien considéré, alors.



Thierry Valette, dans le chai du château Puy Arnaud à Belvès-de-Castillon.
Sébastien Darsy

« Puy Arnaud m'est tombé dessus, se souvient Thierry Valette. Le vignoble était en mauvais état. Je n'ai gardé que les cuves en ciment. Je n'avais aucune notion de la réalité, je voulais faire un très grand vin. » Il est alors conseillé par le consultant Stéphane Derenoncourt. « Nous avions l'ambition de défier les vins de Pomerol et de Saint-Émilion. Il y avait une part de folie. J'avais confiance dans le terroir. Et venant de Pavie, je me sentais légitime dans le milieu. »

Placée sur un plateau calcaire, à Belvès-de-Castillon , l'exploitation se révèle prometteuse. Revenir au terroir en favorisant le fruit avec moins de bois, pratiquer l'agro-écologie, revendiquer l'influence du vigneron fronsadais Paul Barre, précurseur de la biodynamie : entre 2000 et 2004, les méthodes innovantes de Stéphane Derenoncourt, concurrent de l'écurie Michel-Rolland, font florès. Les experts sont conquis rapidement par le vin de Puy Arnaud qui incarne, à leurs yeux, un renouveau gustatif.

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article



Puy Arnaud propose plusieurs cuvées ; les grands vins en appellation Castillon Côtes de Bordeaux ; et deux vins plus abordables commercialisés en vin de France.

Sébastien Darsy

Contre la standardisation

« J'avais l'intuition que le système bordelais reposant sur quelques « wine maker » encourageait un manque d'identité des vins. Avant l'ère Parker-Rolland, ils étaient plus marqués, moins standardisés. À Castillon, pour y arriver, il fallait sortir du lot, exprimer ce terroir. »

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article



En juin 2021, les vignes en biodynamie du château Puy Arnaud à Belvès-de-Castillon.
Sébastien Darsy

À présent, Thierry Valette se considère comme le « gardien du temple ». Mais il l'affirme : la qualité de son vin doit beaucoup à un long travail d'équipe. Les conseils de l'œnologue Anne Calderoni et du laboratoire Oenoteam , l'inspiration du maître de chai Nicolas Legrand, la volonté de s'orienter vers le bio et la biodynamie ont concouru à faire un très grand vin salué par la critique. Ce qui fait dire à l'intéressé : « Aujourd'hui, c'est la reconnaissance ; il y a quinze ans, on nous prenait pour des barjots ! »

Sur le meme sujet
Réagissez à cet article

Tous droits réservés à l'éditeur

magazine.enviedechamp.com
Pays : France
Dynamisme : 0

Visualiser l'article

Le Magazine du Champagne



A près avoir investi dans le vignoble Saumurois , le jeune Alfred Gratien développe ses affaires en Champagne, en s'associant avec un certain Albert Jean Meyer. En 1964, la Maison Gratien & Meyer était née. Plus de 150 plus tard, le Champagne Alfred Gratien demeure familial et perpétue la tradition champenoise. Cette « petite » Maison de négociants compte environ 300 000 cols par an. Ambiance familiale au sein même de la Maison puisque le Chef de Caves Nicolas Jaeger est la 4e génération de sa famille à travailler pour la marque. Rencontre avec un passionné, gourmand, et amoureux des vins de champagne….

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article



©Michael Boudot pour Champagne Alfred Gratien

Nicolas Jaeger , comment vous approvisionnez-vous en raisins pour la marque Alfred Gratien ?

La Côte des blancs, la montagne de Reims et la Vallée de la Marne sont mes lieux d'approvisionnement. Nous restons autour de la ville d'Epernay de façon totalement exclusive. Notre devise « Des bons raisins pour faire des bons vins ». Nous bichonnons nos livreurs et nous y sommes fidèles. Mon grand-père travaillait déjà pour Alfred Gratien et travaillait aussi déjà avec les parents de nos actuels viticulteurs. Il y a une vraie fidélité et une vraie sensibilité à livrer Alfred Gratien et ça fait partie du patrimoine de la Champagne. Chez Alfred Gratien , tous les vins sont travaillés séparément, ce qui va permettre d'avoir la possibilité de faire des assemblages pointus certes, mais aussi de faire déguster à nos viticulteurs le fruit de leur production. C'est important, parce que quand on livre Alfred Gratien, on n'est pas anonyme, on s'implique dans une démarche qualitative.

Votre famille travaille pour la marque depuis 1905, était-ce une évidence pour vous de suivre les pas de vos ancêtres?

Nous avons la chance avec mon père et mon frère d'être aussi viticulteur en Champagne. Nous avons toujours baigné dans ce monde viticole, donc oui, c'était une évidence de travailler dans le vin. Les raisins que mon grand-père produisait étaient déjà achetés par la Maison. Notre production entre donc aussi dans l'élaboration de certaines cuvées de la Maison. Le 1er juillet 90, l'ancienne direction m'a proposé de travailler avec mon père Jean-Pierre, j'ai dû réfléchir moins d'une minute pour dire oui. Après 17 années de collaboration, auprès

Tous droits réservés à l'éditeur

de mon père, j'ai pris sa suite et suis devenu, à mon tour, Chef de Caves du Champagne Alfred Gratien en 2007. Il y a une âme dans cette Maison et je fais l'a vivre comme si c'était la mienne.

Vous êtes une petite équipe de 7 personnes, comment travaillez-vous ?

Chaque personne de l'équipe est importante, je leur fais totalement confiance. Quand je m'absente pour être dans le vignoble, je sais qu'en cave tout le monde est à son poste, et qu'au moindre problème ou doute, on m'appelle. Le passage en fût est un énorme travail et j'ai coutume de dire qu'avec un fut, on peut faire le meilleur, comme le pire. Mon équipe est donc essentielle. Le Chef de Caves est surtout comme un chef d'orchestre qui n'est pas grand-chose sans son équipe. J'ai plutôt un joli métier.

Avec combien de viticulteurs travaillez-vous ?

Une petite cinquantaine. Le but n'est pas d'avoir de très gros approvisionnements par viticulteurs, mais surtout d'avoir une belle diversité qui est importante pour les assemblages.

Quelle est la particularité de la Maison Alfred Gratien ?

Nous élevons 100 % de nos vins en fûts de 228 litres, et nous n'effectuons jamais de fermentation malolactique. Ce qui nous permet de conserver la fraîcheur des vins. Ce sont des vins de champagne, je mets l'accent sur le mot « vin », car avant tout un bon champagne, c'est un grand vin. C'est vinifié, chouchouté et élaboré comme un vin.

Tous droits réservés à l'éditeur



©Michael Boudot pour Champagne Alfred Gratien

Et quel est le style des champagnes Alfred Gratien ?

Nos vins sont accessibles. Cela signifie pour moi, que l'on soit amateur de vin ou consommateur irrégulier, nos vins sont chaleureux et assez fruités. Et comme nous ne faisons pas de fermentation malolactique, ils font saliver. Ils ont un côté gourmand, chaleureux, et fruité avec une envie d'y retourner. La texture de nos bulles est très crémeuse et délicate, que ce soit à la dégustation et au toucher. Ils sont ronds et puissants sans être lourds. J'aime parler de gourmandise. Je suis un peu gourmand moi-même et mes vins sont le reflet de ce que je suis aussi. J'aime qu'on ai envie de reprendre un deuxième verre.

La notion de temps est importante chez Alfred Gratien ?

On ne peut pas faire des champagnes dans la précipitation. Je ne vais pas être patient avec ma brioche qui lève dans mon four, je vais vouloir l'a manger tout de suite parce qu'elle est chaude et qu'elle sent bon par contre avec le champagne je DOIS être patient, je n'ai pas le choix. En Champagne, la réglementation veut que nous élevions les vins bruts sans année au minimum 15 mois en bouteille, chez Alfred Gratien, on attend 4 ans. Les cuvées millésimées au moins 10 ans, et la cuvée Paradis repose quant à elle, 6 à 7 ans en cave. On aime donner le temps au temps, pour atteindre la plénitude. En ce moment, nous mettons en bouteilles la dernière vendange 2020, je sais que je vais devoir attendre au moins 4 années pour la gouter dans de bonnes conditions.

Tous droits réservés à l'éditeur

Vous avez la chance d'avoir une belle vinothèque chez Alfred Gratien, quelle est la plus vieille cuvée qui s'y trouve ?

La bouteille la plus vieille que nous ayons est un flacon de 1928, mais c'est mon père qui l'a dans sa propre cave. 1928 c 'est l'année où mon grand-père est entré chez Alfred Gratien. Et quand il est parti en retraite, la direction lui en a offert quelques flacons. Chez Alfred Gratien, nous avons une vinothèque de plaisir que nous commençons avec 1945 et ensuite toutes les belles années, 1962, 1964, 1969, 1975. Nous dégustons aujourd'hui ces bouteilles avec un réel plaisir, et partager cela avec nos clients, c'est merveilleux.



©Michael Boudot pour Champagne Alfred Gratien

Tous droits réservés à l'éditeur

DNA
DERNIÈRES NOUVELLES D'ALSACE

Date : 23/06/2021
Heure : 20:07:15

www.dna.fr
Pays : France
Dynamisme : 213

Visualiser l'article

De vieilles réclames à l'Ehpad pour raviver des souvenirs

Les Ehpad font partie des publics dits « empêchés », c'est-à-dire ne pouvant accéder aux lieux culturels. Grâce au CNC, les résidents du Père Faller à Bellemagny ont assisté à la projection de petits films publicitaires datant de leur jeunesse.

En collaboration avec Valentin Halna, chargé d'études pour la documentation des collections du CNC (Centre national du cinéma et de l'image animée) et en charge des publics empêchés, l'équipe animation de l'Ehpad du Père Faller à Bellemagny s'est vu proposer ce projet, d'autant plus intéressant qu'il fait appel aux souvenirs des résidents et leur permet d'échanger des points de vue. « Une première séance cinématographique avait déjà eu lieu. Elle portait sur le thème des vacances. Deux courts-métrages Les vacances à la mer et Les vacances à la montagne avaient été sélectionnés par Valentin Halna, en partenariat avec nous », explique l'animatrice Stéphanie Hoareau. « Après une présentation de Valentin et de son métier, nous les avons projetés. Un petit quiz sur le cinéma a suivi. Cette séance a permis aux résidents présents de se remémorer des souvenirs et d'échanger. » Cette immersion a été renforcée par la mise en place d'un décor de mer et de montagne.

Une nouvelle séance a été organisée le 1 er juin portant cette fois sur la publicité. Une quinzaine de résidents ont ainsi visionné avec intérêt un film présentant douze publicités, ces réclames que l'on pouvait voir au cinéma au siècle dernier, pour la plupart datant d'avant 1950. Stéphanie Hoareau avait organisé un jeu de mémoire et de réflexion autour de ce thème, interrompant les publicités pour demander aux résidents s'ils se souvenaient de quel produit il s'agissait, comment ils trouvaient sa présentation, s'ils pensaient que le produit existait encore… On est passé de la Loterie nationale à Esso, le dentifrice chewing-gum, du shampooing Locat, d'EDF-GDF, à Bio-Dop, des cubes Maggi, des cigarettes Belga, des engrais Potasse, aux gaines Scandale ou aux vins Nicolas. Sans oublier un détour par le film L'aventure, c'est l'aventure et de longues réclames où des comédiens jouent de manière exagérée, avec des effets spéciaux amusants ou sous forme de dessins animés.

Un atelier « création de panneaux publicitaires » avait été organisé en amont et des affiches de produits anciens ont été placardées. Les résidents ont aussi pu goûter quelques produits. « Cet après-midi de cinéma publicitaire leur a bien plu et les a pas mal intrigués. Ça a éveillé quelque chose en eux et ils ont pu en discuter », confie Stéphanie, heureuse du résultat de cet atelier.

SE RENSEIGNER Auprès de Valentin Halna, direction du patrimoine cinématographique au CNC, tél. 01.30.14.80.25, valentin.halna@cnc.fr

01eFyiXzAeogpVZRSIgXKvGnmWVcQG7ecm43y2jWuNHptJNb63diEK85Mj7_rV9STou2opr9pMzHq1Rbg7HXHQOWM5

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article



En amont de la séance cinéma, les résidents, assistés des animatrices, ont confectionné des affiches publicitaires lors d'un atelier dédié. Photo L'Alsace Les résidents de la Maison du Père Faller ont regardé avec intérêt les anciennes publicités, les trouvant pour le moins vieillottes ! Photos L'Alsace /M.C.

01eFyiXzAeogpVZRSIgXKvGnmWVcQG7ecm43y2jWuNHptJNb63diEK85Mj7_rV9STou2opr9pMzHq1Rbg7HXHQOWM5

Tous droits réservés à l'éditeur

Date : 24/06/2021
Heure : 10:46:27
Journaliste : Alexandre Abellan

www.vitisphere.com
Pays : France
Dynamisme : 4

Visualiser l'article

Le premier cognac élevé dans une barrique toastée à la vapeur



« Nous avons vocation à proposer aux amateurs de spiritueux bruns et de cognacs une expérience œnologique différenciante d'un segment très monolithique et vertical » explique Jérôme Durand. - crédit photo : Cognacs Larsen

Ayant développé un processus inédit de chauffe de ses tonneaux, la maison Larsen lance une eau-de-vie de vin des plus originales, et trouvant déjà des relais commerciaux.

C'est ce qui s'appelle mettre de la vapeur dans les voiles d'un drakkar. Baptisée Aqua Ignis, la nouvelle étiquette des cognacs Larsen est le *« premier spiritueux au monde élevé dans des fûts toastés à la vapeur »* résume Jérôme Durand, le directeur général de la société (filiale du distributeur finlandais Altia). Ayant développé sa propre technique de bousinage au terme de quatre années de recherche, la maison charentaise l'a breveté et le déploie en exclusivité dans sa gamme d'AOC Cognac. *« L'idée de départ est de créer un cognac très évident et gourmand. A la fois dans l'expression du fruit (qui caractérise la maison Larsen) et du bois (avec des arômes de vanille) »* pose David Croizet, le maître assembleur des cognacs Larsen.

Pour optimiser l'extraction de vanilline lors de l'élevage de ses eaux-de-vie, un spécialiste de la tonnellerie (dont l'identité n'est pas dévoilée) a développé une chauffe aussi douce que longue sur des fûts de 250 litres à grains fins est issu de forêts de l'Allier. Pour éviter que le bois ne prenne feu, les fûts de 225 litres ont été immergés une dizaine de minutes dans de l'eau chaude avant d'être mis pour quarante minutes sur un brasero. Répétée trois fois, l'opération est une *« cuisson à basse température »* résume David Croizet, pour qui le résultat est pleinement satisfaisant : l'extraction d'un maximum de fruit et d'un minimum de tanin (la chauffe longue dégradant tanin et les transforme en sucre.

" *Quelque chose d'évident* "
Ne constituant pas un *finish* mais un élevage à part entière, l'élevage dans ce fût toasté à la vapeur est placé en deuxième phase de vieillissement, sur des eaux-de-vie déjà assemblées. L'objectif est d'amplifier l'aspect fruité de ses eaux-de vie, qui est exacerbé par un degré d'alcool final de 42,3. *« On révèle ce qui*

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

est présent dans le Cognac » précise David Croizet, qui veut *« quelque chose d'évident, par rapport à un finish pouvant être subtil. »*

« Ce produit est intelligible par le consommateur. Il n'est pas tellement subtil que seuls des connaisseurs peuvent le saisir » renchérit Jérôme Durand, pour qui Aqua Ignis *« est notre champion du moment »* . Avec un prix de vente au consommateur de 45 à 48 €, la nouvelle étiquette participe au dynamisme de distribution de la maison Larsen, créant de nouveaux marchés en France (notamment les cavistes Nicolas), en Allemagne (avec une ouverture d'ici juillet) et en Russie (où la marque se relance).

"Un pas de côté"
« Nous avons un rôle d'innovateur, c'est notre raison d'être » estime Jérôme Durand, voyant dans la condition de maison de cognac de taille intermédiaire l'occasion d'animer la catégorie et de *« s'adresser aux amateurs de rhums et de malts. Nous élargissons le champ des consommateurs en leur apportant une expérience. Nous faisons un pas de côté dans un cahier des charges contraignant. »*

Témoignant des marges de manœuvre innovante existant dans l'AOC Cognac, la maison Larsen revendique une forme d' *« Intelligence Artisanale »* conclut Jérôme Durand.



Tous droits réservés à l'éditeur

Le Parisien
Pays : FR
Périodicité : Quotidien
OJD : 274892





Date : 26 juin 2021
Journaliste : FANNY DELPORTE

FRESNES | Installée dans une petite rue pavillonnaire, Wakaze a été fondée par Takuma Inagawa et Shoya, deux trentenaires originaires du Japon. Ils y font un saké traditionnel aux ingrédients 100 % français.

Dans les coulisses de la seule brasserie de saké d'Île-de-France

FANNY DELPORTE

QUAND L'ÉQUIPE de Wakaze s'est installée en 2019 dans une petite rue pavillonnaire de Fresnes, les voisins ont imaginé une production de sushis. Ils ne pouvaient pas deviner que le quartier venait de gagner une entreprise unique en Île-de-France : un sakagura, une brasserie de saké. « On a décidé de s'installer ici parce qu'on est à côté de Paris. Et c'est à Paris qu'on consomme le plus de saké », explique Takuma Inagawa, entrepreneur de 32 ans né à la campagne au Japon et qui a grandi à Tokyo.

La raison, c'est aussi qu'il y a dix ans, lui-même habitait à quelques pas de là, à Antony (Hauts-de-Seine). Il était alors en échange universitaire, étudiant à l'École Centrale. « J'avais envie d'aller à l'étranger. C'est important de ne pas rester à la même place », raconte-t-il. Il a l'opportunité à cette période de voyager en France et aux États-Unis, à New York. Ce sera finalement la France, « un pays avec beaucoup de traditions, du bon vin, des bons plats », justifie Takuma Inagawa.

La veille, il avait rendez-vous à Paris pour une dégustation des différents sakés produits à Fresnes. « On fait des tests pour savoir quels goûts plaisent le plus », explique l'ancien ingénieur tombé tardivement dans le saké, à l'âge de 20 ans.

Trois semaines de fermentation

La dégustation un jour d'un « bon saké » en famille le fait changer d'avis au sujet de ce breuvage apparu au Japon aux alentours du IIIe siècle, avec l'essor de la culture du riz. Il est composé de deux éléments de base : l'eau et le riz. « La gam-

Tous droits réservés à l'éditeur

Le Parisien
Pays : FR
Périodicité : Quotidien
OJD : 274892

Date : 26 juin 2021
Journaliste : FANNY DELPORTE



LP/FANNY DELPORTE

Wakaze produit du saké avec des produits français, et a adapté sa recette au marché local, en proposant un saké plus acide que le saké traditionnel japonais.

> **La gamme d'un saké dépend de la qualité de l'eau et de la variété de riz utilisée.**
>
> TAKUMA INAGAWA, FONDATEUR DE LA BRASSERIE DE SAKÉ WAKAZE

me d'un saké dépend de la qualité de l'eau et de la variété de riz utilisée », rappelle-t-on à la brasserie. Cent kilos de riz permettent de produire 2 000 bouteilles de 75 centilitres de saké. La fermentation du riz dure trois semaines, et aboutit à un saké dont la teneur en alcool varie de 14 à 16 %.

C'est la partie de Shoya , maître brasseur à Wakaze Sakagura. Diplômé de la Faculté d'Agriculture de l'Université de Tokyo, il est issu d'une grande famille de brasseurs japonais, sur huit générations. C'est de leur rencontre à tous les deux qu'est née l'idée de la brasserie. Avec deux défis en tête : le fait que « les jeunes ne boivent pas de saké » et que « l'image du saké, c'est quelque chose qui n'est pas bon ».

Du citron de Menton, des fraises de Plougastel

Conçu avec la méthode traditionnelle, leur saké est composé d'ingrédients 100 % français. En premier lieu, du riz de Camargue, le plus adapté pour ce breuvage traditionnel, dans un pays où le riz normalement utilisé pour faire le saké n'existe pas. Mais chez Wakaze, on veut « casser les conventions tout en respectant la tradition ». Raison pour laquelle en plus d'un saké « classique », mais déjà totalement différent de celui que l'on se fait servir en fin de repas au restaurant, la brasserie innove régulièrement.

En utilisant des fûts de chêne pour faire vieillir le saké, en réalisant des productions éphémères, avec un saké aromatisé, au citron, au yuzu, à la fraise… Et des produits de France uniquement, Menton (Alpes-Maritimes) pour le citron, Eus (Pyrénées-Orientales) pour le yuzu, Plougastel (Finistère) pour les fraises.

Cette installation en France, Takuma l'avait anticipée de longue date. Il avait son déménagement en tête lorsqu'il a monté l'entreprise au Japon. « Le riz de Camargue, c'est notre spécificité, explique-t-il. On pense faire un saké du terroir ». En ce moment, l'équipe planche sur la production d'un nouveau produit, un « umeshu français », une liqueur de prune traditionnelle japonaise, dont 1 % de la vente « sera reversée pour protéger la diversité de la nature en Camargue ». Wakaze communique déjà sur cet « apéritif d'été », consciente de la place qu'elle peut se faire en France.

Proche du vin blanc

Particulièrement en ce moment, alors que les commandes de livraison de sushis ont augmenté de 15 % avec le Covid, Wakaze ambitionne jusde donner envie de découvrir son saké à cette occasion. Il faut compter 19,50 euros pour la bouteille de saké « classique », 26,50 euros pour le saké vieilli en fûts de pinot noir de Beaune, en Bourgogne. En plus de la vente en ligne, il est distribué actuellement dans une centaine de boutiques du caviste Nicolas, et devrait l'être bientôt dans l'intégralité du réseau.

Pas étonnant, dans la mesure où l'équipe de Wakaze insiste sur le fait que le saké traditionnel se rapproche en réalité bien plus du vin blanc que de la gnole servie dans nombreux restaurants. « On l'a adapté en y mettant davantage d'acidité », explique Takuma, alors qu'il est généralement sucré au Japon. Depuis l'installation de Wakaze, Takuma n'a pas reçu de plaintes de voisins. Pour lever tout doute sur leur activité, l'équipe en avait même invité à déguster son saké. ■

www.wakaze-sake.com

Tous droits réservés à l'éditeur

Le Parisien

Date : 26/06/2021
Heure : 09:10:56
Journaliste : Fanny Delporte

www.leparisien.fr
Pays : France
Dynamisme : 332

Visualiser l'article

A Fresnes, dans les coulisses de la seule brasserie de saké d'Ile-de-France

Installée dans une petite rue pavillonnaire du Val-de-Marne, Wakaze a été fondée par Takuma Inagawa et Shoya Imai, deux trentenaires originaires du Japon. Ils y fabriquent un saké avec une méthode traditionnelle et des ingrédients 100% français.



Wakaze est la seule brasserie de Saké en Ile-de-France. Sa petite équipe installée dans une rue pavillonnaire de Fresnes fabrique du saké 100% français avec du riz de Camargue. LP/Fanny Delporte

Quand l'équipe de Wakaze s'est installée en 2019 dans une petite rue pavillonnaire de Fresnes, les voisins ont imaginé une production de sushis. Ils ne pouvaient pas deviner que le quartier venait en fait de gagner une petite entreprise unique en Ile-de-France : un sakagura, une brasserie de saké. « On a décidé de s'installer ici parce qu'on est à côté de Paris. Et c'est à Paris qu'on consomme le plus de saké », explique Takuma Inagawa, entrepreneur de 32 ans né à la campagne au Japon et qui a grandi à Tokyo.

La raison, c'est aussi qu'il y a dix ans, lui-même habitait à quelques pas de là, dans la ville voisine, Antony (Hauts-de-Seine). Il était alors en échange universitaire, étudiant à l'Ecole Centrale. « J'avais très envie d'aller à l'étranger. C'est important de ne pas rester à la même place », raconte-t-il. Il a l'opportunité à cette période de voyager en France et aux Etats-Unis, à New-York. Ce sera finalement la France, « un pays avec beaucoup de traditions, du bon vin, des bons plats », justifie Takuma Inagawa.

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

La veille, il avait justement rendez-vous à Paris pour une dégustation des différents saké produits à Fresnes. « On fait des tests pour savoir quels goûts plaisent le plus », explique cet ancien ingénieur lui-même tombé tardivement dans le saké, à l'âge de 20 ans.



Pour produire le saké, la maturation du riz dure trois semaines. LP/Fanny Delporte Fanny Delporte Trois semaines de fermentation

La dégustation un jour d'un « bon saké » en famille le fait changer d'avis au sujet de ce breuvage qui serait apparu au Japon aux alentours du IIIe siècle, avec l'essor de la culture du riz. Il était et reste composé de deux éléments de base : l'eau et le riz. « La gamme d'un saké dépend de la qualité de l'eau et de la variété de riz utilisés », rappelle-t-on à la brasserie. Cent kilos de riz permettent par exemple de produire 2000 bouteilles de 75 centilitres de saké. La fermentation du riz dure trois semaines, et aboutit à un saké dont la teneur en alcool varie de 14 à 16%.

C'est la partie de Shoya Imai, maître brasseur à Wakaze sakagura. Diplômé de la Faculté d'Agriculture de l'Université de Tokyo, il est issu d'une grande famille de brasseurs japonais, sur huit générations. C'est de leur rencontre à tous les deux qu'est née l'idée de la brasserie. Avec deux défis en tête : le fait que « les jeunes ne boivent pas de saké » et que « l'image du saké, c'est quelque chose qui n'est pas bon ».

Tous droits réservés à l'éditeur



Wakaze fabrique un saké avec une méthode traditionnelle et des ingrédients 100% français. Ici, l'équipe vérifie l'absence de dépôt avant l'étiquetage. LP/Fanny Delporte Fanny Delporte Du citron de Menton, des fraises de Plougastel

Conçu avec la méthode traditionnelle, leur saké est composé d'ingrédients 100% français. En premier lieu, du riz de Camargue, le plus adapté pour concevoir ce breuvage traditionnel dans un pays où le riz normalement utilisé pour faire le saké n'existe tout simplement pas. Mais chez Wakaze, on veut « casser les conventions tout en respectant la tradition ». Raison pour laquelle en plus d'un saké « classique », mais déjà totalement différent de celui que l'on se fait servir en fin de repas au restaurant, la brasserie innove régulièrement.

En utilisant des fûts de chêne pour faire vieillir le saké. En réalisant des productions éphémères, avec un saké aromatisé (légèrement) au citron, au yuzu à la fraise, des produits de France uniquement, Menton (Alpes-Maritimes) pour le citron, Eus (Pyrénées-Orientales) pour le yuzu, Plougastel (Finistère) pour les fraises.

Cette installation en France, Takuma l'avait anticipée de longue date. Il avait déjà son déménagement en tête lorsqu'il a monté l'entreprise au Japon, avec une équipe de trois personnes, puis de dix. « Le riz de Camargue, c'est notre spécificité, explique-t-il. On pense faire un saké du terroir ». En ce moment, l'équipe planche sur la production d'un nouveau produit, un « umeshu français », une liqueur de prune traditionnelle également au Japon, dont 1% de la vente « sera reversé pour protéger la diversité de la nature en Camargue ». La brasserie communique déjà sur cet « apéritif d'été ». Consciente de la place qu'elle peut se faire en France.

Proche du vin blanc

Particulièrement en ce moment, alors « que les commandes de livraison de sushis ont augmenté de 15 % » avec le Covid , précise-t-il. Or Wakaze ambitionne justement de donner envie de découvrir son saké à cette occasion. Il faut compter 19,50 euros par exemple pour la bouteille de saké « classique », 26,50 euros pour le saké vieilli en fûts de pinot noir de Beaune, en Bourgogne. En plus de la vente en ligne , il est distribué actuellement dans une centaine de boutiques du caviste Nicolas, et devrait l'être bientôt dans l'intégralité du réseau.

Pas étonnant, dans la mesure où l'équipe de Wakaze insiste sur le fait que le saké traditionnel se rapproche en réalité bien plus du vin blanc que de cette gnole servie dans beaucoup de restaurants. « On l'a adapté

Tous droits réservés à l'éditeur

en France en y mettant davantage d'acidité », explique Takuma, là où il généralement plutôt sucré au Japon. Depuis l'installation de Wakaze dans sa petite rue pavillonnaire, Takuma n'a pas reçu de plaintes de voisins. Pour lever tout doute sur cette mystérieuse activité, l'équipe en avait même invités quelques-uns à déguster son saké.

Tous droits réservés à l'éditeur



LE 1er GROUPE COOPÉRATIF AGRICOLE FRANÇAIS EN CHALLENGER DE L'HISTORIQUE MAISON CASTEL (NICOLAS)

Cordier by InVivo met la main sur *Val-d'Orbieu* et vise le top 3 mondial du vin



>> Thierry Blandinières, Pdg du groupe *InVivo*.

Arrivé en 2015 à la tête du premier groupe coopératif agricole français *InVivo* (*Gamm Vert, Soufflet, Bioline*, 5,2 milliards d'euros de chiffre d'affaires, 11200 collaborateurs) Thierry Blandinières ne fait décidément rien comme les autres.

À 60 ans, l'ancien patron de *Delpeyrat* (*Maisadour*), que le magazine *Entreprendre* avait sacré opportunément *« Entrepreneur de l'année »*, s'était rendu compte lors d'un déplacement dans le Sud-Est asiatique, à la fin de son précédent mandat que vendre du vin français dans cette partie du monde était plus aisé que de le faire pour toute autre sorte de marchandise en provenance de l'hexagone.

D'où la conclusion inopinée, à cette occasion, de prise de commande de vins sous marque *Delpeyrat*, alors qu'il était simplement venu pour commercialiser des foies gras. HEC Paris et Audencia Nantes, ce fin stratège marketing a également le commerce dans le sang, et c'est comme cela qu'on réussit. En débarquant chez le géant *InVivo*, ce passionné de rugby, président du Stade Montois (Mont-de-Marsan dans les Landes), qui a été un temps Directeur des jambons *Madrange* n'a pas oublié l'anecdote. En faisant prendre au géant vert le tournant dans la distribution viticole, il en a fait à coup de croissance externe à marche forcée un des premiers opérateurs du marché en cinq ans.

Cela est d'autant plus méritoire, que notre pays dispose de l'une des premières surfaces viticoles du monde, sans avoir jusque-là de distributeurs figurant dans le top 5 mondial. C'est précisément le raisonnement que fait ce manager hors-pair d'origine corrézienne. Pas question pour lui d'épuiser ses moyens financiers à reprendre des vignes à des prix spéculatifs, plus stratégique est de se concentrer sur la distribution.

En scellant définitivement ces derniers jours l'union avec le groupe *Vinadeis* (Val d'Orbieu) à Narbonne (Aude), *Cordier* double son poids avec 500 millions d'euros de chiffre d'affaires et 600 salariés tout en conservant en ligne de mire son challenger, le leader français du fantastique Pierre Castel (1,2 milliards d'euros de chiffre d'affaires, *Roche Mazet, Malesan, Baron de Lestac* ou *Listel*) voire le groupe alsacien indépendant des *Grands Chais de France*. *Cordier*, bien qu'exportant à peine 30%, devient le label privilégié d'*InVivo* pour être la principale tête de pont du vin français sur la planète.

Blandinières veut accélérer

Très présent en Grande-Bretagne, ou au Bénélux, Blandinières aimerait encore accélérer aux États-Unis (avec la fin de la taxe Trump) via de la croissance externe, ainsi qu'outre Rhin où l'essor du e-commerce du vin est observé avec intérêt. L'évolution des marchés pousse de plus en plus à s'appuyer, au-delà des appellations de prestige, sur des marques fortes. Outre *Cordier*, le groupe mise sur la montée en gamme de ses différentes marques comme *Bonne Nouvelle*, *Le Val*, sans oublier *Maris* (vins bio) et le célèbre vin pétillant *Café de Paris* (6,6 millions de vols) repris il y a un an à *Pernod-Ricard*. Le rachat d'une marque de Champagne n'est pas à exclure. Non pas tant pour rivaliser avec les ténors du marché comme *LVMH*, *Vranken-Pommery* ou *Lanson*, mais sans doute pour servir de tête de pont telle que peut l'être une marque de Champagne à l'étranger, pour pouvoir placer ensuite d'autres vins plus classiques. *Cordier by InVivo*, dirigé par Philippe Leveau, vise un milliard d'euros de chiffre d'affaires d'ici 2025. Avec Thierry Blandinières, c'est le type de dirigeants pragmatiques et ambitieux qu'il fait plaisir à écouter et suivre, surtout en ce moment. L'esprit rugby en résumé ! ●

R.L.

Tous droits réservés à l'éditeur

LA MONTAGNE
Pays : FR
Périodicité : Quotidien
OJD : 178584



Date : 30 juin 2021
Journaliste : Maud Turcan

SOCIETE ■ Une nouvelle loi entre en vigueur à partir du 1er juillet

Des éthylotests au rayon alcool

Des éthylotests en vente à côté des bouteilles d'alcool. C'est la nouvelle obligation légale qui entre en vigueur ce jeudi dans les grandes surfaces, épiceries, cavistes ou tout autre magasin qui vend de l'alcool à emporter.

Maud Turcan
maud.turcan@centrefrance.com



CONTRÔLE. Jeune conducteur ou automobiliste expérimenté, à chacun son éthylotest.

Grandes surfaces, épiceries, cavistes… À partir de ce jeudi 1er juillet, tous ces magasins qui vendent de l'alcool à emporter doivent proposer des éthylotests à proximité des bouteilles ou des caisses. Il s'agit d'éthylotests chimiques à usage unique. Une mesure qui s'accompagne d'un affichage pédagogique incitant à tester son alcoolémie avant de prendre le volant.

À Clermont-Ferrand où beaucoup de commerçants avaient anticipé depuis plusieurs jours, voire plusieurs semaines, cette nouveauté est bien accueillie même si son efficacité pose question.

La Cave Nicolas, à quelques pas de la place de Jaude, les a mis en évidence depuis un mois, juste à côté de la caisse. « Les gens entament facilement la discussion quand ils les voient. On leur explique la loi et ils sont réceptifs mais nous n'en avons encore pas vendu un seul. Peut-être plus tard car la saison qui arrive est propice aux soirées entre amis, aux barbecues et aux retrouvailles », indique le gérant Clément Fontenay.

Prévention

« C'est important de mettre des éthylotests à disposition des gens, confirment Béatrice et Hervé Ribette, actuellement en remplacement au Petit Casino Saint-Pierre. Ça peut leur donner l'idée de se tester et c'est une prévention supplémentaire ».

Selon la Prévention Routière, l'alcool est en cause dans un accident mortel sur trois. Et si les chiffres sont en baisse, ils restent toujours trop importants. L'an dernier, en France métropolitaine, 2.541 personnes ont perdu la vie sur les routes (contre 3.244 en 2019, soit une baisse de -22 %) dont 331 en Auvergne Rhône Alpes (contre 451 en 2019 soit -27 %). ■

A noter. En cas de non-respect des obligations légales (nombre d'éthylotests insuffisant, non-respect des dispositions relatives à l'affichage…), les commerces concernés s'exposent à une amende forfaitaire de 675 € avec majoration possible jusqu'à 1.875 €.

Tous droits réservés à l'éditeur

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





Date : Juillet - aout 2021
Page de l'article : p.8,9,11,12
Journaliste : Karine Valentin et Denis Saverot

Grand entretien

Gérard Bertrand

« Les trois premières années, les gens disaient : le patron est devenu fou ! »

Proche de la grande distribution depuis ses débuts, le rugbyman devenu vigneron à grande échelle en Languedoc garde en France une image de négociant. Mais avec 880 hectares de vignes en propriété certifiés en bio et travaillés en biodynamie, il est devenu le champion du monde des vins écologiques. Et cela, personne ne le lui enlèvera.

Propos recueillis par **Karine Valentin** et **Denis Saverot**, photos de **Leif Carlsson**

À 22 ans, à la mort de votre père, vous reprenez la propriété familiale dans les Corbières, le château de Villemajou ainsi que le petit négoce familial. Près de trente-cinq ans plus tard, à la tête d'une marque mondialement connue, vous produisez 35 millions de bouteilles et régnez sur 16 châteaux en Languedoc. Êtes-vous un vigneron ou un entrepreneur ?

Mon père m'a beaucoup appris, il était mon héros. Un soir, il prend sa voiture, a un accident et se tue. La veille, il m'avait expliqué mon chemin de vie. Il m'avait parlé de rugby et de vin. Il est mort le 28 octobre 1987. Le 2 novembre, j'ai pénétré dans son bureau de courtage et je me suis assis dans son fauteuil, j'avais 22 ans en effet. Un jour, j'ai voulu savoir si c'était là ma voie ou juste celle que m'avait montrée mon père. Je sais seulement que j'adore faire les assemblages, lui était un as en la matière, il en possédait le sens inné. Et moi ? Quand je marche dans mes vignes, au moment des maturités, j'avale entre deux et trois kilos de raisin par jour. Il faut goûter les raisins pour sentir le vin qui vient. Et là, je sais que je suis vigneron. Mais quand je suis dans les avions, entre deux continents, je suis aussi entrepreneur : cela me permet de cultiver l'optimisme, la transmission et de m'adapter au monde qui change.

Quand est née l'entreprise Gérard Bertrand ?

J'ai été rugbyman pendant un temps, j'ai joué à Narbonne, le club des Spanghero, de Didier Codorniou, et j'ai été capitaine du Stade français. Je suis donc devenu vigneron-rugbyman à la mort de mon père, puis vigneron tout court. À 30 ans, j'ai arrêté définitivement le rugby, même si je n'ai cessé de marquer des essais "en rêve" qu'à l'âge de 45 ans. J'ai commencé à voyager pour le vin, je suis parti aux États-Unis où j'ai rencontré Robert Mondavi. J'ai compris qu'il fallait construire une marque forte, avec une large gamme de vins, qu'un seul domaine n'y suffisait pas. Mondavi, Torres, Antinori : j'ai vu que partout dans le monde, les gens se souviennent de ces marques. Elles m'ont influencé. Et là, oui, j'ai fait du marketing. Trente ans après, je suis fier de ce que j'ai accompli.

Comment expliquez-vous l'extraordinaire progression de votre entreprise en un peu plus d'un quart de siècle ?

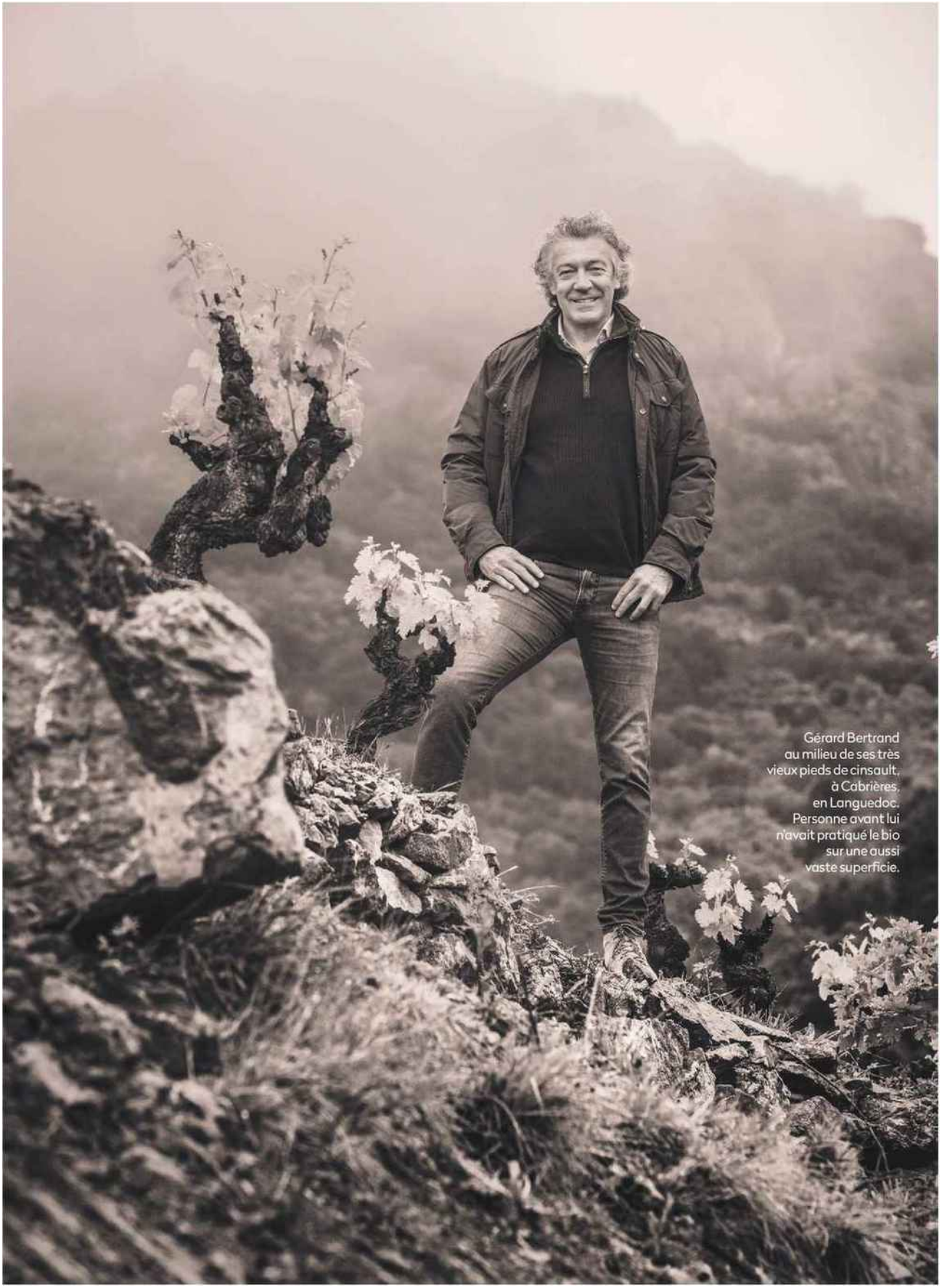
Nous n'avons du succès que depuis dix ans. Avant, on a beaucoup ramé. Les vins du Midi avaient une image terrible. Je n'ai pas d'actionnaire, je n'ai pas de fonds de pension, tout ce que j'ai bâti, je l'ai réalisé à force de volonté. Au départ nous n'avions que Villemajou et les restaurants ne croyaient pas aux vins du Midi. Sur leurs cartes, nous étions dans la partie "Autres régions". Heureusement, il y avait la grande distribution, notamment l'enseigne Prisunic et les cavistes Nicolas. Alain Favereau, l'acheteur du groupe Nicolas, m'avait fait sauter sur ses genoux gamin. Grâce à Jean-Pierre Andlauer, l'acheteur de Prisunic, j'ai présenté mes vins au jury Gault et Millau, ce qui m'a permis de vendre 5 000 bouteilles d'un coup en 1990. En l'apprenant, je faisais des bonds sur le parking ! C'est vrai, je travaille beaucoup en grande distribution, je ne les renierai jamais. Je suis devenu ce que je suis grâce aux foires aux vins. Puis j'ai racheté les autres propriétés, Cigalus, les châteaux Laville Bertrou, La Sauvageonne, le domaine de

Gérard Bertrand. Né le 27 janvier 1965 à Narbonne. Signe particulier : revendique le titre de leader en France et dans le monde des vins en biodynamie. Les deux vins qui l'ont le plus marqué : La Romanée-Conti 1942 servie au domaine par Aubert de Villaine et Domaine de Villemajou 1981 (Corbières), « le millésime préféré de mon père ».

Tous droits réservés à l'éditeur

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

Date : Juillet - aout 2021
Page de l'article : p.8,9,11,12
Journaliste : Karine Valentin et Denis Saverot



Gérard Bertrand au milieu de ses très vieux pieds de cinsault, à Cabrières, en Languedoc. Personne avant lui n'avait pratiqué le bio sur une aussi vaste superficie.

Tous droits réservés à l'éditeur

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

Date : Juillet - aout 2021
Page de l'article : p.8,9,11,12
Journaliste : Karine Valentin et Denis Saverot

Au Clos du Temple, Gérard Bertrand délègue le travail de ses vieilles vignes de cinsault et de grenache à Banzaï, son mulet poitevin.



l'Aigle… En 2002, je rachète le château L'Hospitalet en faisant un chèque de neuf millions d'euros pour 70 hectares. Plus que mon chiffre d'affaires ! Grâce à mes propriétés, on a pu ensuite aller sur les vins *premium*. Le grand changement s'opère quand je sors les premières cuvées issues de parcellaires, La Forge, Le Viala, Aigle Royal et L'Hospitalitas… Les gens se sont dit : c'est 30 euros mais ça vaut le coup.

En juillet 2019, le concours britannique International Wine Challenge (IWC) désigne le Château L'Hospitalet "Meilleur vin rouge du monde". Vous êtes reconnu à l'export. En France, votre image plus populaire vous gêne-t-elle ?

Les vins de Gérard Bertrand sont davantage plébiscités à l'étranger qu'en France à cause du poids de la tradition. Exister en tant que Languedoc, c'était difficile. À l'export, j'ai vendu l'expérience du sud de la France et la marque Gérard Bertrand, qui est devenue une signature française. On a démarré avec des vins populaires car c'était ce que nous pouvions fournir. Nous signons aujourd'hui 35 millions de bouteilles, dont quatre millions issus de nos propriétés. La dimension populaire est importante, s'en éloigner, c'est se couper de nos racines. J'aime m'adresser à tout le monde, j'aime aussi parler au *wine lover*. Aujourd'hui, nos vins d'auteur participent au développement du groupe. Mais c'est surtout la biodynamie qui a tout changé.

Justement, pourquoi avez-vous adopté la biodynamie ?

J'avais des problèmes hépatiques héréditaires. Je buvais un verre de vin et j'étais fatigué. C'est un homéopathe du Mans qui m'a soigné, dont m'avait parlé Jean-Claude Berrouet, le vinificateur de Pétrus. En six mois, le docteur Francis Mazel m'a remis dans l'axe, comme on dit au rugby. Grâce à ce médecin, j'ai tracé mon propre itinéraire. Puis, j'ai lu trois fois *Le cours aux agriculteurs* de Rudolf Steiner, cela m'a permis de comprendre le monde du vivant. Ensuite, le livre de Nicolas Joly. J'en ai fait un chemin de vie, mais il faut y croire et aller au bout du raisonnement. Au début, nous n'y connaissions rien, nous avons fait toutes les conneries possibles. Les trois premières années, nos rendements ont fondu. Les gens disaient : *« Le patron est devenu fou »*. Mon second, Richard Planas, ancien patron des chambres d'agriculture de l'Aude devenu directeur des domaines, était un sacré cartésien… Puis c'est reparti, et depuis, je ne me trompe plus. Pour chaque terroir j'ai une réponse particulière. Tout le monde pense qu'il faut vingt ans pour conduire un tel changement. Nous avons misé sur la conviction des équipes qui ont été recrutées. Et je suis de plus en plus conquis par la démarche. Prenez cette étude récente de l'INRAE : elle précise que dans un sol cultivé en conventionnel, on identifie une centaine d'interactions entre la plante, le sol et l'atmosphère. Dans un sol cultivé en bio, c'est 1 900 interactions. Et en biodynamie près de 49 000… Cela me suffit pour continuer.

« Je suis devenu ce que je suis grâce aux foires aux vins »

Vous êtes devenu l'une des références mondiales des vins bio. Peut-on pratiquer une agriculture bio et biodynamique à si grande échelle ?

Nous avons rendu possible quelque chose qui était réservé à une élite, c'est passionnant. Pour l'instant 50 % de nos vins sont certifiés bio, notre objectif à échéance 2025 est de grimper à 80 %. Pour y arriver, nous encourageons nos partenaires, des vignerons ou des caves coopératives qui travaillent 5 000 hectares de vignes en bio pour nous. Nous leur garantissons des contrats de sept ans et 90 % du prix, au minimum. Les raisins sont achetés, nous pilotons la préparation des vins, les assemblages et les élevages, mais tout est vinifié chez nos partenaires. Par exemple, nos vins sans sulfites sont vinifiés dans des locaux inertés ultra-modernes de la Cave d'Héraclès, à Codognan, dans le Gard. Sans soufre ni intrants, mais collés et filtrés, comme 95 % des vins dans le monde. Pour tous les vins



Avec la complicité de son directeur Benjamin Gadois, l'ex-troisième ligne aile veut signer au Clos du Temple un *« grand rosé de terroir »*.

Tous droits réservés à l'éditeur

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

Date : Juillet - aout 2021
Page de l'article : p.8,9,11,12
Journaliste : Karine Valentin et Denis Saverot

du groupe, la mise en bouteilles se fait dans le centre d'embouteillage Cap Insula, aux portes du massif de la Clape, un centre aux normes de l'éco-construction. Aujourd'hui, nous pouvons afficher six niveaux de certification : conversion bio, bio, biodynamie, Bee Friendly, vegan, sans soufre ajouté. Quant à nos seize propriétés sur 880 hectares, elles sont toutes certifiées en bio et cultivées en biodynamie mais seuls 686 hectares sont déjà certifiés Demeter ou en conversion. Chaque domaine est autonome, avec une équipe de responsables en transversal. J'ai 320 salariés en CDI, plus 150 saisonniers en équivalent temps plein. Chacun s'enrichit du travail de l'autre, il n'y a pas de "sachants" chez nous. Nous avons aussi un département dédié à la recherche où nous mettons au point nos huiles essentielles. Nous pratiquons l'enherbement et le pâturage de troupeaux, nous avons des ruches, nous favorisons la biodiversité…

Vous semblez avoir la foi ?

J'ai foi en Dieu et en la nature, cette foi m'a permis de transcender mon existence. La nature est plus forte que nous, j'essaie de révéler le terroir et l'esprit du Languedoc. Tout cela me nourrit, comme la fraternité humaine. J'ai laissé mes peurs derrière moi pour assumer ce que je suis. À mes yeux, avoir du succès commercial est la conséquence du travail fourni. On n'a pas l'obligation de réussir mais au moins d'essayer. En ce sens, j'ai la foi, oui. Ceux qui ont la critique facile, je les invite à venir me voir dans les vignes. Je ne suis pas né avec une cuillère en argent dans la bouche. J'en ai bavé pendant vingt-cinq ans, je me suis bougé. En France, on a ce tort de se monter les uns contre les autres. En Bourgogne, ne dit-on pas : « *Un négociant, c'est un vigneron qui a réussi* » ? J'invite mes détracteurs à lire mon livre *La Nature au cœur*, un témoignage sur le monde du vivant, les priorités que sa préservation induit. Un paysan prend soin des paysages et de la diversité, parfois il les sublime, c'est le sens de mon projet de Cabrières.

« J'essaie de révéler le terroir et l'esprit du Languedoc »

Gérard Bertrand l'affirme : le jour où les interprofessions communiqueront ensemble, Languedoc et Roussillon seront champions du monde.



Justement, parlons de Cabrières et de votre rosé Clos du Temple. Le 2019 est superbe, mais il est affiché à 190 euros. N'est-ce pas *too much* ?

D'abord, le rosé est un vin historique, Louis XIV buvait du vin vermeil, c'était le vin d'une nuit. Ensuite, le vignoble de Cabrières est un terroir exceptionnel pour le rosé : il y a là des schistes et des calcaires qui se rejoignent, l'altitude, l'eau de sources. Les cinsaults y sont somptueux, c'est connu ici. J'ai voulu y faire un rosé d'identité à partir de vieilles vignes en biodynamie, des cinsaults et des grenaches travaillés au mulet, un rosé vinifié dans une cave dédiée et construite à cet effet. Le béton a été mouillé avec de l'eau de nos trois sources, que l'on a dynamisée et à laquelle on a associé de la roche mère broyée pour favoriser au maximum les interactions entre les éléments et les fermentations. La bouteille est spéciale, dessinée à partir du nombre d'or. Quand je suis arrivé au Clos du Temple, je me suis senti en osmose avec le lieu. La première année je me suis trompé, les grenaches étaient trop mûrs. Mais dès 2019, on a gagné en précision et c'est parti. On a vendu 10 000 bouteilles du 2019, on table sur 20 000 avec le 2020. Après tant de travail, vous trouvez le prix trop cher ? Mais je n'ai rien fait de plus que ce que fait Bordeaux. Au-delà d'un rosé, c'est un grand vin vendu dans 175 pays, issu de vieilles vignes sur un terroir unique, vinifié comme un grand blanc, oui, et donc capable de vieillir avec grâce. Il évoque le lieu. Et il doit relever un défi : il n'existe pas de tradition de grand rosé de terroir, il nous faut l'inventer, à côté du rosé que l'on boit tous les jours.

Au-delà de votre marque, vous êtes-vous impliqué dans l'action collective ?

J'ai été président du syndicat de Boutenac, de celui de la Clape, de La Livinière. Mais à 56 ans, j'ai d'autres priorités. J'ai milité en 2017 pour regrouper les interprofessions Languedoc, Roussillon, IGP Oc et IGP de territoire, cela n'a jamais abouti. La marque Sud de France a été créée, j'y crois, mais aucune action commune en communication n'a été faite pour les AOP, pourtant nos marques collectives. Le jour où nous saurons communiquer en commun, nous serons champions du monde.

Vous préférez écrire des livres ?

Pour mes 50 ans j'ai publié mon premier livre, *Le Vin à la belle étoile*. C'était sur ma vie. Le premier confinement m'a cloué au sol. Moi qui partais tous les quinze jours en Amérique, je n'ai plus bougé. J'ai décidé d'écrire mon deuxième ouvrage, *La Nature au cœur*. Je m'appuie sur ma double expérience de vigneron et de chef d'entreprise pour évoquer les écosystèmes, le respect de la nature et la préservation de sols vivants pour créer les conditions d'une vie plus équilibrée, porteuse d'espoir pour les générations futures. ●

Tous droits réservés à l'éditeur

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





Date : Juillet - aout 2021
Page de l'article : p.8,9,11,12
Journaliste : Karine Valentin et Denis Saverot

Grand entretien

Gérard Bertrand

« Les trois premières années, les gens disaient : le patron est devenu fou ! »

Proche de la grande distribution depuis ses débuts, le rugbyman devenu vigneron à grande échelle en Languedoc garde en France une image de négociant. Mais avec 880 hectares de vignes en propriété certifiés en bio et travaillés en biodynamie, il est devenu le champion du monde des vins écologiques. Et cela, personne ne le lui enlèvera.

Propos recueillis par **Karine Valentin** et **Denis Saverot**, photos de **Leif Carlsson**

À 22 ans, à la mort de votre père, vous reprenez la propriété familiale dans les Corbières, le château de Villemajou ainsi que le petit négoce familial. Près de trente-cinq ans plus tard, à la tête d'une marque mondialement connue, vous produisez 35 millions de bouteilles et régnez sur 16 châteaux en Languedoc. Êtes-vous un vigneron ou un entrepreneur ?

Mon père m'a beaucoup appris, il était mon héros. Un soir, il prend sa voiture, a un accident et se tue. La veille, il m'avait expliqué mon chemin de vie. Il m'avait parlé de rugby et de vin. Il est mort le 28 octobre 1987. Le 2 novembre, j'ai pénétré dans son bureau de courtage et je me suis assis dans son fauteuil, j'avais 22 ans en effet. Un jour, j'ai voulu savoir si c'était là ma voie ou juste celle que m'avait montrée mon père. Je sais seulement que j'adore faire les assemblages, lui était un as en la matière, il en possédait le sens inné. Et moi ? Quand je marche dans mes vignes, au moment des maturités, j'avale entre deux et trois kilos de raisin par jour. Il faut goûter les raisins pour sentir le vin qui vient. Et là, je sais que je suis vigneron. Mais quand je suis dans les avions, entre deux continents, je suis aussi entrepreneur : cela me permet de cultiver l'optimisme, la transmission et de m'adapter au monde qui change.

Quand est née l'entreprise Gérard Bertrand ?

J'ai été rugbyman pendant un temps, j'ai joué à Narbonne, le club des Spanghero, de Didier Codorniou, et j'ai été capitaine du Stade français. Je suis donc devenu vigneron-rugbyman à la mort de mon père, puis vigneron tout court. À 30 ans, j'ai arrêté définitivement le rugby, même si je n'ai cessé de marquer des essais "en rêve" qu'à l'âge de 45 ans. J'ai commencé à voyager pour le vin, je suis parti aux États-Unis où j'ai rencontré Robert Mondavi. J'ai compris qu'il fallait construire une marque forte, avec une large gamme de vins, qu'un seul domaine n'y suffisait pas. Mondavi, Torres, Antinori : j'ai vu que partout dans le monde, les gens se souviennent de ces marques. Elles m'ont influencé. Et là, oui, j'ai fait du marketing. Trente ans après, je suis fier de ce que j'ai accompli.

Comment expliquez-vous l'extraordinaire progression de votre entreprise en un peu plus d'un quart de siècle ?

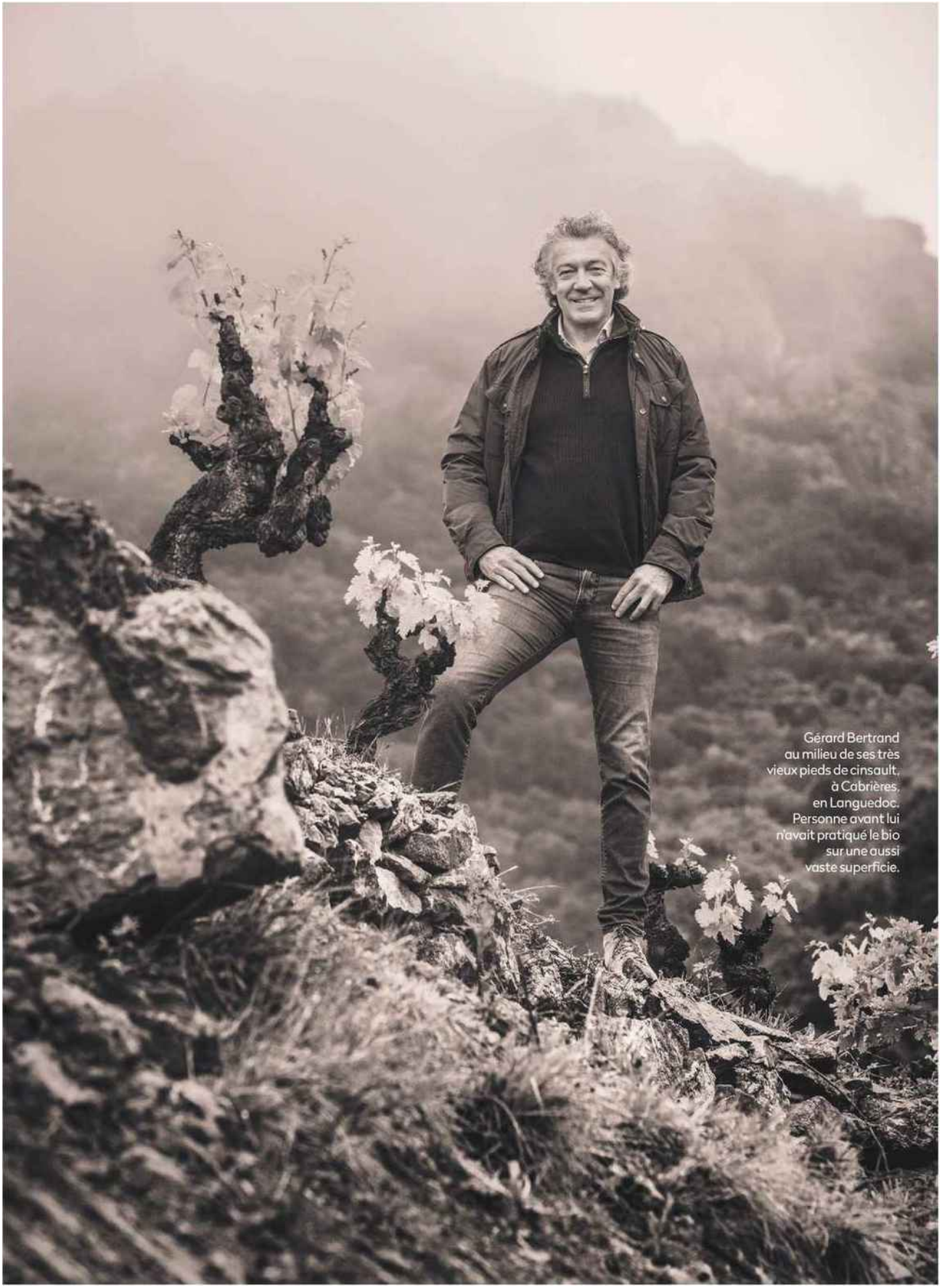
Nous n'avons du succès que depuis dix ans. Avant, on a beaucoup ramé. Les vins du Midi avaient une image terrible. Je n'ai pas d'actionnaire, je n'ai pas de fonds de pension, tout ce que j'ai bâti, je l'ai réalisé à force de volonté. Au départ nous n'avions que Villemajou et les restaurants ne croyaient pas aux vins du Midi. Sur leurs cartes, nous étions dans la partie "Autres régions". Heureusement, il y avait la grande distribution, notamment l'enseigne Prisunic et les cavistes Nicolas. Alain Favereau, l'acheteur du groupe Nicolas, m'avait fait sauter sur ses genoux gamin. Grâce à Jean-Pierre Andlauer, l'acheteur de Prisunic, j'ai présenté mes vins au jury Gault et Millau, ce qui m'a permis de vendre 5 000 bouteilles d'un coup en 1990. En l'apprenant, je faisais des bonds sur le parking ! C'est vrai, je travaille beaucoup en grande distribution, je ne les renierai jamais. Je suis devenu ce que je suis grâce aux foires aux vins. Puis j'ai racheté les autres propriétés, Cigalus, les châteaux Laville Bertrou, La Sauvageonne, le domaine de

Gérard Bertrand. Né le 27 janvier 1965 à Narbonne. Signe particulier : revendique le titre de leader en France et dans le monde des vins en biodynamie. Les deux vins qui l'ont le plus marqué : La Romanée-Conti 1942 servie au domaine par Aubert de Villaine et Domaine de Villemajou 1981 (Corbières), « le millésime préféré de mon père ».

Tous droits réservés à l'éditeur

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

Date : Juillet - aout 2021
Page de l'article : p.8,9,11,12
Journaliste : Karine Valentin et Denis Saverot



Gérard Bertrand au milieu de ses très vieux pieds de cinsault, à Cabrières, en Languedoc. Personne avant lui n'avait pratiqué le bio sur une aussi vaste superficie.

Tous droits réservés à l'éditeur

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

Date : Juillet - aout 2021
Page de l'article : p.8,9,11,12
Journaliste : Karine Valentin et Denis Saverot

Au Clos du Temple, Gérard Bertrand délègue le travail de ses vieilles vignes de cinsault et de grenache à Banzaï, son mulet poitevin.



l'Aigle… En 2002, je rachète le château L'Hospitalet en faisant un chèque de neuf millions d'euros pour 70 hectares. Plus que mon chiffre d'affaires ! Grâce à mes propriétés, on a pu ensuite aller sur les vins *premium*. Le grand changement s'opère quand je sors les premières cuvées issues de parcellaires, La Forge, Le Viala, Aigle Royal et L'Hospitalitas… Les gens se sont dit : c'est 30 euros mais ça vaut le coup.

En juillet 2019, le concours britannique International Wine Challenge (IWC) désigne le Château L'Hospitalet "Meilleur vin rouge du monde". Vous êtes reconnu à l'export. En France, votre image plus populaire vous gêne-t-elle ?

Les vins de Gérard Bertrand sont davantage plébiscités à l'étranger qu'en France à cause du poids de la tradition. Exister en tant que Languedoc, c'était difficile. À l'export, j'ai vendu l'expérience du sud de la France et la marque Gérard Bertrand, qui est devenue une signature française. On a démarré avec des vins populaires car c'était ce que nous pouvions fournir. Nous signons aujourd'hui 35 millions de bouteilles, dont quatre millions issus de nos propriétés. La dimension populaire est importante, s'en éloigner, c'est se couper de nos racines. J'aime m'adresser à tout le monde, j'aime aussi parler au *wine lover*. Aujourd'hui, nos vins d'auteur participent au développement du groupe. Mais c'est surtout la biodynamie qui a tout changé.

Justement, pourquoi avez-vous adopté la biodynamie ?

J'avais des problèmes hépatiques héréditaires. Je buvais un verre de vin et j'étais fatigué. C'est un homéopathe du Mans qui m'a soigné, dont m'avait parlé Jean-Claude Berrouet, le vinificateur de Pétrus. En six mois, le docteur Francis Mazel m'a remis dans l'axe, comme on dit au rugby. Grâce à ce médecin, j'ai tracé mon propre itinéraire. Puis, j'ai lu trois fois *Le cours aux agriculteurs* de Rudolf Steiner, cela m'a permis de comprendre le monde du vivant. Ensuite, le livre de Nicolas Joly. J'en ai fait un chemin de vie, mais il faut y croire et aller au bout du raisonnement. Au début, nous n'y connaissions rien, nous avons fait toutes les conneries possibles. Les trois premières années, nos rendements ont fondu. Les gens disaient : *« Le patron est devenu fou »*. Mon second, Richard Planas, ancien patron des chambres d'agriculture de l'Aude devenu directeur des domaines, était un sacré cartésien… Puis c'est reparti, et depuis, je ne me trompe plus. Pour chaque terroir j'ai une réponse particulière. Tout le monde pense qu'il faut vingt ans pour conduire un tel changement. Nous avons misé sur la conviction des équipes qui ont été recrutées. Et je suis de plus en plus conquis par la démarche. Prenez cette étude récente de l'INRAE : elle précise que dans un sol cultivé en conventionnel, on identifie une centaine d'interactions entre la plante, le sol et l'atmosphère. Dans un sol cultivé en bio, c'est 1 900 interactions. Et en biodynamie près de 49 000… Cela me suffit pour continuer.

« Je suis devenu ce que je suis grâce aux foires aux vins »

Vous êtes devenu l'une des références mondiales des vins bio. Peut-on pratiquer une agriculture bio et biodynamique à si grande échelle ?

Nous avons rendu possible quelque chose qui était réservé à une élite, c'est passionnant. Pour l'instant 50 % de nos vins sont certifiés bio, notre objectif à échéance 2025 est de grimper à 80 %. Pour y arriver, nous encourageons nos partenaires, des vignerons ou des caves coopératives qui travaillent 5 000 hectares de vignes en bio pour nous. Nous leur garantissons des contrats de sept ans et 90 % du prix, au minimum. Les raisins sont achetés, nous pilotons la préparation des vins, les assemblages et les élevages, mais tout est vinifié chez nos partenaires. Par exemple, nos vins sans sulfites sont vinifiés dans des locaux inertés ultra-modernes de la Cave d'Héraclès, à Codognan, dans le Gard. Sans soufre ni intrants, mais collés et filtrés, comme 95 % des vins dans le monde. Pour tous les vins



Avec la complicité de son directeur Benjamin Gadois, l'ex-troisième ligne aile veut signer au Clos du Temple un *« grand rosé de terroir »*.

Tous droits réservés à l'éditeur

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

Date : Juillet - aout 2021
Page de l'article : p.8,9,11,12
Journaliste : Karine Valentin et Denis Saverot

du groupe, la mise en bouteilles se fait dans le centre d'embouteillage Cap Insula, aux portes du massif de la Clape, un centre aux normes de l'éco-construction. Aujourd'hui, nous pouvons afficher six niveaux de certification : conversion bio, bio, biodynamie, Bee Friendly, vegan, sans soufre ajouté. Quant à nos seize propriétés sur 880 hectares, elles sont toutes certifiées en bio et cultivées en biodynamie mais seuls 686 hectares sont déjà certifiés Demeter ou en conversion. Chaque domaine est autonome, avec une équipe de responsables en transversal. J'ai 320 salariés en CDI, plus 150 saisonniers en équivalent temps plein. Chacun s'enrichit du travail de l'autre, il n'y a pas de "sachants" chez nous. Nous avons aussi un département dédié à la recherche où nous mettons au point nos huiles essentielles. Nous pratiquons l'enherbement et le pâturage de troupeaux, nous avons des ruches, nous favorisons la biodiversité…

Vous semblez avoir la foi ?

J'ai foi en Dieu et en la nature, cette foi m'a permis de transcender mon existence. La nature est plus forte que nous, j'essaie de révéler le terroir et l'esprit du Languedoc. Tout cela me nourrit, comme la fraternité humaine. J'ai laissé mes peurs derrière moi pour assumer ce que je suis. À mes yeux, avoir du succès commercial est la conséquence du travail fourni. On n'a pas l'obligation de réussir mais au moins d'essayer. En ce sens, j'ai la foi, oui. Ceux qui ont la critique facile, je les invite à venir me voir dans les vignes. Je ne suis pas né avec une cuillère en argent dans la bouche. J'en ai bavé pendant vingt-cinq ans, je me suis bougé. En France, on a ce tort de se monter les uns contre les autres. En Bourgogne, ne dit-on pas : « *Un négociant, c'est un vigneron qui a réussi* » ? J'invite mes détracteurs à lire mon livre *La Nature au cœur*, un témoignage sur le monde du vivant, les priorités que sa préservation induit. Un paysan prend soin des paysages et de la diversité, parfois il les sublime, c'est le sens de mon projet de Cabrières.

« J'essaie de révéler le terroir et l'esprit du Languedoc »

Gérard Bertrand l'affirme : le jour où les interprofessions communiqueront ensemble, Languedoc et Roussillon seront champions du monde.



Justement, parlons de Cabrières et de votre rosé Clos du Temple. Le 2019 est superbe, mais il est affiché à 190 euros. N'est-ce pas *too much* ?

D'abord, le rosé est un vin historique, Louis XIV buvait du vin vermeil, c'était le vin d'une nuit. Ensuite, le vignoble de Cabrières est un terroir exceptionnel pour le rosé : il y a là des schistes et des calcaires qui se rejoignent, l'altitude, l'eau de sources. Les cinsaults y sont somptueux, c'est connu ici. J'ai voulu y faire un rosé d'identité à partir de vieilles vignes en biodynamie, des cinsaults et des grenaches travaillés au mulet, un rosé vinifié dans une cave dédiée et construite à cet effet. Le béton a été mouillé avec de l'eau de nos trois sources, que l'on a dynamisée et à laquelle on a associé de la roche mère broyée pour favoriser au maximum les interactions entre les éléments et les fermentations. La bouteille est spéciale, dessinée à partir du nombre d'or. Quand je suis arrivé au Clos du Temple, je me suis senti en osmose avec le lieu. La première année je me suis trompé, les grenaches étaient trop mûrs. Mais dès 2019, on a gagné en précision et c'est parti. On a vendu 10 000 bouteilles du 2019, on table sur 20 000 avec le 2020. Après tant de travail, vous trouvez le prix trop cher ? Mais je n'ai rien fait de plus que ce que fait Bordeaux. Au-delà d'un rosé, c'est un grand vin vendu dans 175 pays, issu de vieilles vignes sur un terroir unique, vinifié comme un grand blanc, oui, et donc capable de vieillir avec grâce. Il évoque le lieu. Et il doit relever un défi : il n'existe pas de tradition de grand rosé de terroir, il nous faut l'inventer, à côté du rosé que l'on boit tous les jours.

Au-delà de votre marque, vous êtes-vous impliqué dans l'action collective ?

J'ai été président du syndicat de Boutenac, de celui de la Clape, de La Livinière. Mais à 56 ans, j'ai d'autres priorités. J'ai milité en 2017 pour regrouper les interprofessions Languedoc, Roussillon, IGP Oc et IGP de territoire, cela n'a jamais abouti. La marque Sud de France a été créée, j'y crois, mais aucune action commune en communication n'a été faite pour les AOP, pourtant nos marques collectives. Le jour où nous saurons communiquer en commun, nous serons champions du monde.

Vous préférez écrire des livres ?

Pour mes 50 ans j'ai publié mon premier livre, *Le Vin à la belle étoile*. C'était sur ma vie. Le premier confinement m'a cloué au sol. Moi qui partais tous les quinze jours en Amérique, je n'ai plus bougé. J'ai décidé d'écrire mon deuxième ouvrage, *La Nature au cœur*. Je m'appuie sur ma double expérience de vigneron et de chef d'entreprise pour évoquer les écosystèmes, le respect de la nature et la préservation de sols vivants pour créer les conditions d'une vie plus équilibrée, porteuse d'espoir pour les générations futures. ●

Tous droits réservés à l'éditeur

NICOLAS

DEPUIS 1822

Nous prenons soin de vos vins

JUILLET



Omnicom
Public
Relations
Group



FAV AUTOMNE

Omnicom
Public
Relations
Group

NICOLAS
DEPUIS 1822

Nous prenons soin de vos vins

Date : 01/07/2021
Heure : 17:56:30
Journaliste : Jacques Bertin

www.rayon-boissons.com
Pays : France
Dynamisme : 2

Visualiser l'article

Nicolas promet 100 % de nouveautés pour sa foire aux vins

Le réseau de cavistes, fort de 558 magasins en France et à l'étranger, annonce **une offre 100 % inédite** pour sa prochaine foire aux vins d'automne programmée **du 8 septembre au 5 octobre 2021.**

Cette sélection de **50 vins (31 rouges et 19 blancs)** se veut *« représentative de notre patrimoine vinicole et fait la part-belle à l'écoresponsabilité avec pas moins de 26 références engagées (HVE, Terra Vitis, Végan, etc.) dont 11 bio »* , précise Jérôme Poiret, directeur du pôle produit chez Nicolas.

Les prix des vins s'étaleront **de 6,65 € à 37,50 €** et Nicolas proposera des offres en fonction du nombre de bouteilles achetées lors de la foire aux vins : **- 10 % pour deux bouteilles, - 15 % pour quatre et - 20 % pour six.**

Tous droits réservés à l'éditeur

VSB
Pays : FR
Périodicité : Hebdomadaire





Date : 1er juillet 2021
Page de l'article : p.6

■ DISTRIBUTION

FAV Nicolas : objectif qualité sur 50 vins

Dans les 505 boutiques Nicolas, la foire aux vins (FAV) 2021 aura lieu du 8 septembre au 5 octobre. Elle présentera 50 vins (45 l'an dernier) choisis avec une extrême rigueur parmi les 1 300 dégustés : « L'an dernier, le choix portait sur des vins « engagés », bio, demeter ou terra vitis, qui sont désormais intégrés, cette année les œnologues ont privilégié la qualité. En effet, surtout depuis le confinement, il n'y a plus une bataille sur les prix, nos clients ont une demande sur la qualité » déclare Christopher Hermelin, responsable communication et marketing du groupe Nicolas. Les prix s'échelonnent de 7,20 à 37,50 €, un peu au-dessus de l'an dernier, avec une nouveauté, des remises sur des lots panachés, 2, 4 ou 6 bouteilles selon l'étiquette, un système testé avec succès sur les « petites récoltes ».

La FAV 2020 avait bien fonctionné, avec une progression du panier moyen amorcée dès la FAV de printemps et le premier confinement, à la fois sur le volume et sur la valeur.

En 2020, le chiffre d'affaires consolidé de Nicolas s'est élevé à 300 M€. De son côté, le site internet a progressé, avec deux fois plus de visites (4 millions de visiteurs uniques) et deux fois plus de ventes, mais il ne représente que l'équivalent d'une dizaine de boutiques. *(IB)*

Tous droits réservés à l'éditeur



PRODUITS

Omnicom
Public
Relations
Group

NICOLAS
DEPUIS 1822
Nous prenons soin de vos vins

www.doitinparis.com
Pays : France
Dynamisme : 1

Visualiser l'article

Cuvée P.181 : le meilleur champagne bio à adopter





Ne cherchez plus quelle sera LA bonne bouteille (évidemment bio) à apporter pour vos prochains apéros. La **cuvée extra brut P.181** de l'illustre **Maison Canard-Duchêne** s'affiche comme **la référence chic** : une nouvelle valeur sûre à acheter les yeux fermés, à garder toujours au frais dans son frigo ou à dénicher facilement chez un caviste ou dans les rayons vins du Monoprix avant une fête ou un dîner…

La Cuvée P.181, le meilleur champagne bio à tester
Il faut dire que cette bouteille cumule tous les atouts cœur : un **champagne *organic*** à la fois pointu, élégant et responsable, véritable hymne à la **nature** , qui réconcilie les bienfaits du bio (*bye bye* le mal de crâne des jus hyper-sulfités), un incroyable équilibre, un prix juste et la singularité aromatique d'une petite production de **9 hectares** sur les coteaux des bords de Marne.

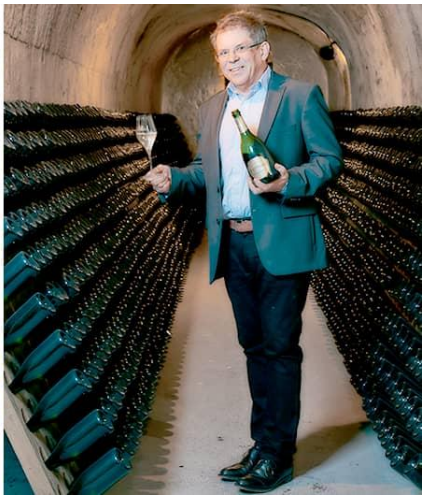
Les amateur·rice·s de fines bulles bien frappées apprécieront les arômes Extra Bruts de nectarines et de mandarines autour d'un assemblage de **Pinot Noir** , **Chardonnay** et **Pinot Meunier** , qui fonctionnent aussi bien pour un apéro que sur une sole meunière ou un plateau de fromage avec des pâtes molles comme le coulommiers.

Canard-Duchêne : une maison d'excellence engagée dans la viticulture durable

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article





Ils comptent parmi les pionniers dans une production responsable et le respect des vignobles. Avant-gardistes et engagés depuis près de 20 ans dans une démarche globale plus responsable, le chef de caves Laurent Fédou a fait renaître dans l'excellence **Canard-Duchêne** , la maison chérie des stars et des Romanovs née en 1868, issue d'une love story mythique entre Victor, fils d'un tonnelier et de Léonie, la fille d'un vigneron.

En 2003, Laurent Fédou déclenche un vrai processus de fabrication respectueux de l'environnement, de la revalorisation des déchets jusqu'au traitement des effluents avec sa propre station d'épuration en passant par la réduction de l' **empreinte carbone** .

L'année 2009 marque un vrai tournant avec le lancement de la première cuvée bio, largement plébiscitée par les connaisseurs. Rebaptisée **P.181** , elle s'affiche désormais comme une référence du bon goût et du respect de la biodiversité avec un savoir-faire hors norme. En témoigne le travail des sols, labourés 4 à 5 fois par an et la seule utilisation du cuivre pour lutter contre le **mildiou** .

Prix de vente indicatif 31€. En vente dans tous les cavistes Nicolas de France et chez Monoprix

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

Tous droits réservés à l'éditeur

Demotivateur

www.demotivateur.fr
Pays : France
Dynamisme : 6

Visualiser l'article

Une sélection de boissons pour passer un été hyper rafraîchissant !

Ce qu'on adore durant l'été, c'est de pouvoir se désaltérer avec une boisson bien fraîche ! Un cocktail sous le soleil en terrasse, un thé glacé au bord de la piscine... Cette année, les hard seltzers débarquent sur le territoire français pour notre plus grand bonheur ! Cette nouvelle boisson venue des États-Unis est une eau gazeuse alcoolisée et aromatisée. Elle se décline à l'infini ! Après l'étonnante recette au cornichon vendue seulement sur le sol américain, on peut retrouver en France des hard seltzers aux fruits, aux épices, aux plantes... De quoi se régaler tout l'été ! On retrouvera aussi lors de cette saison estivale des boissons saines et rafraîchissantes sans sucre et faibles en calories, des nouvelles recettes de cocktails originales ainsi que des bières uniques. Dégustez ces mélanges rafraîchissants avec des salades gourmandes ou des petits mets à partager lors de vos apéritifs . On vous a fait une sélection pour découvrir votre nouvelle boisson de l'été !

OH LÀ LÀ ! , le hard seltzer aux arômes fruités



Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

Si l'envie vous prend de vous désaltérer avec une boisson alcoolisée mais pas trop et que vous faites attention aux calories, OH LÀ LÀ ! est LA boisson qu'il vous faut ! Ces hard seltzers Made in France débarquent cet été avec deux recettes déjà incontournables. Le citron-gingembre conviendra pour les becs en quête de peps et d'épices. Quant à la version framboise-litchi, elle sera parfaite pour les plus gourmands d'entre vous ! Peu sucrée, faible en calories, légèrement alcoolisée, sans gluten, aux arômes naturels, OH LÀ LÀ ! a tout pour plaire !

À retrouver au prix de 2,09€ la canette de 33 cl.

June by G'VINE, le gin parfait pour un été fruité

Pour un été sans fin, optez pour June, le gin prenium aromatisé par G'Vine ! Laissez-vous embarquer par les notes fruitées de ces deux déclinaisons de spiritueux. Pour une envie plus ronde et douce, partez sur June Pêche de Vigne & Fruits d'été. Et pour les envies plus épicées, choisissez June Poire Royale & Cardamome. Dans un cocktail, avec un trait de tonique ou bien toute seule, June vous accompagnera tout le long de l'été et même plus encore, car c'est toujours l'été quelque part dans le monde !

Retrouvez June chez les cavistes et en grande distribution au prix de 29,90€.

Les boissons Mé-Mé pour dire non au sucre raffiné
Visuel indisponible

En remplaçant le sucre raffiné par du moût de raisin, Mé-Mé est une boisson innovante et peu sucrée ! Made in France, la gamme de boissons 100% naturelle et bio est composée de thé vert Matcha et de sèves végétales. Mé-Mé, c'est aussi trois nouvelles saveurs originales pour l'été :

- sève d'érable, citron et thé vert Matcha pour un moment énergisant ;
- sève de bouleau, moût de raisin et thé vert Matcha pour un moment hydratant ;
- arôme naturel de menthe, moût de raisin et thé vert Matcha pour un moment rafraîchissant.

Les bouteilles sont au prix de 2,50€ les 33 cl ou 3,95€ le litre, disponibles dans les supermarchés.

God save the Pimm's
Visuel indisponible

Saviez-vous que cette boisson a été récompensée par la reine Elisabeth II en personne ? Oui oui ! Pimm's a été récompensé pour son goût unique. En effet, ce spiritueux à base de gin créé il y a plus de 180 ans s'est fait une place dans le cœur des Britanniques et revient en force chez nous cet été ! Réalisez un cocktail Pimm's Original avec seulement quelques ingrédients : du Pimm's no. 1, du ginger ale et quelques fruits de votre choix (orange, concombre, fraise…). Finir avec une touche de menthe fraîche et beaucoup de glaçons. Vous passerez un été so British !

À retrouver dans le réseau de caviste Nicolas au prix de 22€ les 70 cl.

Alavie pour une fête folle même sans alcool
Visuel indisponible

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

Ce n'est pas parce qu'on ne veut pas boire d'alcool que l'on doit se contenter de sodas ultra-sucrés ou de boissons sans goût. Avec Alavie, la fête sera au rendez-vous ! Zéro sucre, zéro calorie, zéro alcool mais 100% de joie de vivre ! C'est la promesse de cette nouvelle boisson pétillante à consommer sans modération. Trois recettes pour satisfaire tous les goûts : notes douces amères, notes fruitées et notes boisées. Tout le monde y trouvera son compte. Vous pourrez trinquer sans culpabiliser entre grands et même plus petits !

Beechee, l'hydromel moderne
Visuel indisponible

De l'hydromel ? Vous pensiez que cette boisson ancestrale était enterrée ? Beeche va vous faire changer d'avis ! Pour célébrer une occasion ou simplement pour partager à l'apéritif, la nouvelle gamme Bulle de Ruche, ces boissons effervescentes alcoolisées, sort des sentiers battus pour vous réconcilier avec l'hydromel. Celui qu'on peut définir comme «vin de miel» s'invite à votre table cet été. Bulle de Ruche se décline en trois cuvées élaborées à base de miel monofloral : litchi, tilleul et lavande. À déguster bien frais avec ou sans glaçons.

Retrouvez l'hydromel Beechee à La Grande Épicerie de Paris (Rive Droite et Rive Gauche) et aux Halles Modernes et chez Cigoire à Lille au prix de 12€ la bouteille de 75 cl.

Choisir Fefe pour se désaltérer
Visuel indisponible

Pourquoi Fefe ? Parce que Fait En FrancE, tout simplement ! Ce nouveau hard seltzer français va vous faire passer un été pétillant. Local et lowkcal (faible en calories), Fefe est aussi très peu sucrée et sans gluten. À découvrir, quatre recettes :

- pêche, abricot, gingembre ;
- tonic, genièvre, pamplemousse ;
- fraise, bois de santal ;
- concombre eucalyptus.

Vous pourrez les déguster on the rocks ou en cocktails pour continuer la soirée ! Cet été, c'est fefe !

En vente chez Monoprix et à La Grande Épicerie de Paris, 2,50€ la canette de 33 cl.

Soyez Chilled tout cet été
Visuel indisponible

Chilled, c'est la première boisson au CBD en France. Elle se compose d'eau de source naturelle issue de montagne autrichienne et infusée à l'hibiscus. Sa teneur en cannabidiol est de 15 mg par canette de 250 ml. Son autre atout ? Pas de sucre et seulement 1 calorie ! Parfaite pour garder le summer body ! Mais pourquoi choisir une boisson au CBD ? Cette molécule non psychotique extraite du chanvre est un réel remède au stress et l'anxiété mais est aussi une aide au sommeil. Elle permet de répondre naturellement aux douleurs physiques et aux maux de tête. Cette boisson sera donc votre allié pour être Chilled tout l'été !

À retrouver partout en France et sur chilled.co au prix de 3€ par canette.

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

Snowmelt pour les sans gluten
Visuel indisponible

Ad

On ne vous présente plus les hard seltzers ! Swonmelt est le pionnier des Craft Hard Seltzers en France et ne compte pas s'arrêter là. Son procédé de fabrication repose sur la fermentation de sucre de canne et est sans gluten, faible en sucre et calories. Issue de l'eau pure des montagnes Rocheuses, cette boisson gazeuse et alcoolisée se décline en trois saveurs : citron vert et genévrier, mandarine et houblon, grenade et açaï. Vous n'avez plus qu'à choisir votre goût préféré et déguster très frais ou encore on the rocks !

À retrouver en grandes et moyennes distribution, prix compris entre 1,99€ et 2,55€ la canette.

Plume & Petal aux notes d'agrumes
Visuel indisponible

Plume & Petal est la nouvelle marque premium d'eau pétillante et légèrement alcoolisée pour passer un été hyper frais ! Elle dévoile deux nouvelles saveurs naturelles aux arômes naturels d'agrumes. Avec seulement 4% d'alcool, vous apprécierez son côté frais et gazeux. Vous aurez le choix entre deux rafraîchissements : citron et citron vert ou framboise et citron vert. À déguster la journée ou en soirée, vous vous régalerez ! Présentées en slim cans, les boissons Plume & Petal sont toutes aussi pratiques qu'élégantes et écoresponsables grâce à ce conditionnement qui maintient la qualité du produit comme son incroyable fraîcheur.

Vous les trouverez dans les magasins Monoprix au prix de 2,19€.

Ginette, les bières bio rafraîchissantes
Visuel indisponible

Ginette, c'est l'histoire de quatre amis belges qui décident de mêler leur passion pour la bière et leur amour pour la nature en 2009. Leur mission ? Démocratiser le bio et le rendre accessible à tous. Aujourd'hui, ce sont trois nouvelles saveurs qui arrivent sur le marché :

- Ginette Bio Refreshing Blond, une lager blonde biologique fraîche et légère ;
- Ginette Bio White, une blonde blanche rafraîchissante et bien relevée ;
- Ginette Bio Fruit, un doux mélange entre bière et jus de fruits frais.

Tous droits réservés à l'éditeur

Elles sont disponibles sur saveur-bière.com et dans les magasins Carrefour à partir de 2,50€ la bouteille de 33 cl.

Les boissons Eloa Waters à l'Aloe Vera
Visuel indisponible

Cette alternative saine et rafraîchissante aux boissons trop sucrées sera votre meilleure amie cet été ! Eloa Waters est une nouvelle marque de boissons aromatisées 100% bio à l'Aloe Vera infusé. Vous profiterez de leurs arômes fruités naturels et de tous les bienfaits des feuilles d'Aloe Vera. La gamme se décline en trois saveurs inédites et originales. Que vous choisissiez la citron-gingembre, la pamplemousse-bergamote ou bien la pomme-verveine, vous en redemanderez ! Eloa Waters, c'est le parfait combo entre gourmandise et rafraîchissement avec zéro culpabilité.

Les formats de 500 ml sont à découvrir en supermarchés à partir de 1,79€.

Le Spritz part à St Germain
Visuel indisponible

Le liqueur St Germain est une liqueur de fleurs de sureau sauvages cueillies à la main en Europe aux parfums de fruits exotiques, de pamplemousse et de poire avec un léger arôme d'agrumes. Elle peut s'intégrer à de nombreuses recettes de cocktails mais cet été, préparez-vous des Spritz made in St Germain ! Avec 4 cl de liqueur, 6 cl de Prosecco et 6 cl d'eau pétillante, vous obtiendrez un cocktail parfaitement équilibré et délicieux. La saveur florale de la liqueur apportera une touche originale qui devrait plaire à vos convives. Ils vous en redemanderont !

La nouvelle bière Duvel 6,66% pour un été frais
Visuel indisponible

Cette année, la brasserie Duvel Moortgat fête ses 150 ans et pour l'occasion, elle a décidé de lancer sa toute dernière création : la Duvel 6,66%. Un chiffre diabolique mais qui vous amènera au 7e ciel ! Cette nouvelle bière blonde aromatique et douce sera parfaite pour le retour des beaux jours. Moins alcoolisée que les autres références de la gamme, Duvel 6,66% rend la dégustation accessible au plus nombre de personnes avec sa douceur fruitée. Elle accompagnera tout aussi bien un moment de détente après le travail qu'un apéritif entre amis ou une célébration en famille.

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

Retrouvez la Duvel 6,66% en GMS ou chez les cavistes au prix de 2,30€ la bouteille de 33 cl.

Devenir le roi des cocktails avec HyBou
Visuel indisponible

HyBou, c'est la nouvelle référence de cocktails prêts-à-boire prenium. Cette marque a été imaginée lors du premier confinement pour répondre à la demande des consommateurs qui ont dû devenir "bartenders à domicile". Les cinq recettes proposées tournent autour d'un spiritueux phare : gin, rhum, vodka, whisky et low ABV. Des profils aromatiques différents les uns des autres pour couvrir l'ensemble des attentes du client. Pour les consommer, rien de plus simple : un verre, quelques glaçons et un trait d'eau pétillante pour modérer leur puissance. HyBou, c'est pour tous les goûts donc et pour une envie pressante !

Disponible en exclusivité sur Dugas et chez les cavistes à partir de 32€ les 70 cl.

Hysope, l'art du tonic à la française
Visuel indisponible

Hysope est une marque prenium d'eau tonique et ginger beer issue de l'agriculture bio et produite exclusivement en France. La nouvelle gamme part à la conquête des terrasses cet été pour passer un moment ultra rafraîchissant avec cinq recettes : Hysope eau tonique, Hysope ginger beer, Hysope eau tonique au concombre, Hysope eau tonique au citron de Sicile et Hysope eau tonique à la fleur de sureau. Pour les toniques, on peut les déguster tout simplement très frais ou pour accompagner un spiritueux dans une préparation de cocktail.

Disponible dans les réseaux de cavistes au prix de 2,10€ la bouteille de 20 cl.

Absolut Juice, la nouvelle gamme de vodka Absolut
Visuel indisponible

Absolut dévoile sa dernière gamme de boissons spiritueuses à base de vodka et de véritables jus de fruits : Absolut Juice. Une nouvelle recette créative déclinée en deux saveurs inédites : fraise et pomme. À consommer très frais avec des fruits et du tonic. Ces deux spiritueux sont composés de véritables arômes naturels et de sucre d'origine naturelle et élaborés avec du jus de fruits. Cet esprit innovant est la signature de la marque Absolut qui n'a de cesse de proposer des produits originaux pour vous faire passer un été parfait !

Absolut Juice est disponible en grande distribution au prix de 15,90€ les 50 cl.

"L'envie d'été" par Wolfberger
Visuel indisponible

L'Amer Fleur d e Bière par Wolfberger est la nouveauté de l'été 2021 ! Avec le retour des journées ensoleillées, elle deviendra la référence éphémère la plus demandée. Aux douces saveurs de fleur de sureau et de yuzu, l'Amer Fleur de Bière Wolfberger est une boisson gourmande et colorée, aussi surprenante que rafraîchissante. Vous pourrez la consommer avec une bière blanche très fraîche pour une expérience originale mais délicieuse pour accompagner tapas et mezzes à l'apéritif ou des coquilles Saint-Jacques au repas.

Disponible sur le site ou dans les points de vente Wolfberger au prix de 10,30€ les 70 cl.

Tous droits réservés à l'éditeur

Date : 16/07/2021
Heure : 18:03:27
Journaliste : Clémence Renoux

www.doitinparis.com
Pays : France
Dynamisme : 0

Visualiser l'article

Pimm’s : le cocktail d’été fétiche de la Royal Family



LES RECETTES INRATABLES DE LA RÉDAC’

Après les iconiques Spritz et Bloody Mary, un autre cocktail aussi vintage que délicieux opère à son tour un flamboyant come-back. Nom de code : **Pimm’s** . Et il se trouve que la **Reine Elizabeth** en raffole (au point d’en avoir fait la boisson sponsor de son 90e *birthday*), ainsi que tout le gotha anglais qui s’en enfile par hectolitres dans les tribunes de **Wimbledon** …

Pour un apéro à l’anglaise, son goût très frais détonne, un peu amer et fruité à base de gin infusé aux épices (cannelle, clou de girofle…), plantes et oranges caramélisées. Comble de la joie, la **recette du Pimm’s** est à la portée des niveaux zéro de la mixologie : pas besoin de shaker ni de dosette, juste quelques ingrédients et surtout des glaçons. *Cheers* !

Recette
Mélangez le **Pimm’s no.1** (disponible dans le réseau de cavistes Nicolas) avec son double de **ginger ale** .

Accompagnez le tout de **fruits frais** (tranche d’orange, concombre, fraise ...), de **menthe** et pourquoi pas d’un filet de **citron** . Le garnish de ce cocktail peut s’adapter en fonction de la saisonnalité.

Servez avec beaucoup de **glaçons** .

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

Découvrez aussi le cocktail préféré de Cyril Lignac et la boisson insolite à base de calissons et fleur d’oranger .

Tous droits réservés à l'éditeur

www.paris-bistro.com
Pays : France
Dynamisme : 0

Visualiser l'article

Le P’tit Bleu



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

La Liquoristerie de Provence comptait bien sur les Bleus pour booster cet été le développement de son P’tit Bleu au nom bien inspiré. La déconvenue de l’équipe de France face à son homologue Suisse ne devrait cependant pas nous détourner de ce drôle de Pastis de Marseille.

Car ce Bleu, plus que celui des maillots des footballeurs français serait d’avantage une référence au fond des calanques. Encore que, lorsque les huit volumes d’eau viennent le noyer, on se rapprocherait davantage d’un bleu mer des Caraïbes. Si sa couleur résulte d’une pointe de curaçao, ce pastis est bien le résultat d’un lent travail de diverses macérations d’anis vert, d’anis étoilé et de réglisse. C’est ainsi qu’on le travaille à la Liquoristerie de Provence, reprise en 2017 par Adeline de Barry du Château de Saint-Martin. Bref, aucun arôme de synthèse dans ce Pastis de Marseille qui ne vous emporte pas la bouche et dont la douceur se conjuguera à merveille avec la fraîcheur d’un ou de deux bons glaçons.

70 cl • 45% vol.

Prix de vente conseillé 25,90€ chez les bons cavistes, et notamment chez Nicolas.
https://www.liquoristerie-de-provence.com/

Powered by YARPP .

Tous droits réservés à l'éditeur



La Liquoristerie de Provence comptait bien sur les Bleus pour booster cet été le développement de son P'tit Bleu au nom bien inspiré. La déconvenue de l'équipe de France face à son homologue Suisse ne devrait cependant pas nous détourner de ce drôle de Pastis de Marseille.
Car ce Bleu, plus que celui des maillots des footballeurs français serait d'avantage une référence au fond des calanques. Encore que, lorsque les huit volumes d'eau viennent le noyer, on se rapprocherait davantage d'un bleu mer des Caraïbes. Si sa couleur résulte d'une pointe de curaçao, ce pastis est bien le résultat d'un lent travail de diverses macérations d'anis vert, d'anis étoilé et de réglisse. C'est ainsi qu'on le travaille à la **Liquoristerie de Provence,** reprise en 2017 par Adeline de Barry du Château de Saint-Martin. Bref, aucun arôme de synthèse dans ce Pastis de Marseille qui ne vous emporte pas la bouche et dont la douceur se conjuguera à merveille avec la fraîcheur d'un ou de deux bons glaçons.

70 cl • 45% vol.

Prix de vente conseillé 25,90€ chez les bons cavistes, et notamment chez Nicolas.

Tous droits réservés à l'éditeur



LE RESTAURANT ET LES WHISKYS DU MOIS AVEC NICOLAS | HAPPY FEW GASTRONOMIE

Nous prenons soin de vos vins

Tous au whiskys chez NICOLAS !

Les amateurs de whisky sont de plus en plus nombreux à La Réunion. Iodé, tourbé, fumé, boisé, d'Europe, d'Asie, d'Amérique, chaque whisky possède son identité, sa signature. Les Caves NICOLAS mettent leur expertise du vin au profit de ce célèbre spiritueux. Un cadeau qui sera très apprécié.

Par Thierry Kasprowicz

Whisky Meisei de la distillerie Akashi

Japon, 50 cl/40 %, 42,90 euros

Ce whisky japonais a été réalisé dans la région de Kansaï, dans la ville de Hyogo située au centre-ouest de l'île de Honshu, au Japon. Il est élaboré par la distillerie artisanale Akashi. Meisei est un *blend* élaboré à partir de 45 % d'orge malté élevé en fûts de chêne américain. Une belle couleur cuivrée à l'œil. De par cet élevage, des notes boisées, vanillées, miellées sont présentes au nez et en bouche, relevées par des notes fumées et d'épices douces. La bouche est ronde, fluide, enveloppée avec des touches épicées.



Whisky Kiwami de la distillerie Togouchi

Japon, 70 cl/40 %, 68,90 euros

Ce *blend* est élaboré par la distillerie Togouchi et embouteillé par Chugoku-Jozo dans la région d'Hiroshima au Japon. Une bombe, ce whisky japonais ! Assemblage de *scotchs* et de whiskys canadiens, il a été élevé en fûts de chêne dans un tunnel long de 361 mètres creusé en 1970, apportant une maturation optimale grâce à une température constante de 14° et une hydrométrie de 80 %. La gourmandise caractérise ce whisky avec des notes végétales, de chocolat et de fruits secs avec une douce finale.



Whisky XV de la distillerie Chivas

Écosse, 70 cl/40 %, 55 euros

La célèbre distillerie écossaise rend hommage à la tradition française avec ce *blend*. En effet, ce whisky de 15 ans d'âge a vieilli dans des fûts de cognac provenant du terroir de Grande Champagne, célèbre cru du Cognaçais. Le XV en chiffres romains rappelle la mention XO des eaux-de-vie brunes. Cet élevage apporte d'emblée des notes boisées intenses au nez qui ne sont pas sans rappeler le cognac. En bouche, de la richesse, de la rondeur, de la puissance, avec des touches vanillées, épicées et toujours ce côté boisé, véritable signature des *scotchs* Chivas.



Whisky Caol Ila 12 ans

Écosse, 70 cl/43 %, 69,90 euros

Ce *single malt* ravira les amateurs de whisky fumé tourbé. Caol Ila est le nom gaélique du « Sound of Islay », le bras de mer qui sépare l'île d'Islay de sa voisine, Jura. Caol Ila possède un grand savoir-faire en matière de *single malt*. Au nez, le côté iodé et fumé évolue vers la réglisse. En bouche, des notes d'huile d'olive sont perceptibles couplées à du fumé, des agrumes. La finale est florale, teintée de café avec une belle sensation iodée. Un *single malt* qui conviendra très bien avec un saumon gravlax à l'apéritif !



Tous droits réservés à l'éditeur



MAGASINS

Omnicom
Public
Relations
Group

NICOLAS
DEPUIS 1822
Nous prenons soin de vos vins

le trégor
letregor@publihebdos.fr
Pays : FR
Périodicité : Hebdomadaire
OJD : 16558
Date : Du 08 au 14 juillet 2021

ENSEIGNE. Annie Cottel reprend les caves Nicolas



Annie Cottel est la nouvelle gérante des caves Nicolas à Saint-Marc.

Après 23 années dans la restauration, Annie Cottel, de Trélévern, a souhaité donner un nouveau virage à sa carrière professionnelle. Elle s'est reconvertie à l'âge de 40 ans en se formant à Vannes comme caviste sommelier. Un stage chez Nicolas a suivi et durant 14 ans à Sainte-Maxime, puis 3 ans à Arcachon, elle va travailler pour l'enseigne.

Aujourd'hui, elle revient dans sa région et prend la gérance des caves Nicolas à Saint-Marc.

Ce qu'elle aime dans ce métier, c'est le contact avec la clientèle mais aussi avec les viticulteurs. **« J'aime ces moments de partage et d'échange. C'est hyper enrichissant, cela ne s'arrête jamais ».**

À Lannion, elle propose à la vente de nombreux produits Nicolas : vin, champagne, une large gamme de bières locales et des whiskys bretons… Dans les prochains mois, elle souhaite apporter des choses nouvelles et notamment, **« des petites pépites du Vaucluse, du Sud-Ouest. D'avoir pas mal bougé me permet aujourd'hui d'apporter de nouveaux produits ».**

■ **Pratique : ouvert 34, rue de Saint-Marc, du lundi au samedi, de 9 h à 20 h. Contact : tél. 02 96 37 45 13.**

Tous droits réservés à l'éditeur

Date : 19/07/2021
Heure : 17:22:39
Journaliste : Laetitia Soula

www.lejournaltoulousain.fr
Pays : France
Dynamisme : 13

Visualiser l'article

Commerces : “Le centre de Toulouse, le samedi, n'est plus attractif”

Gilets jaunes, Covid, confinements, pass sanitaire… Le Journal Toulousain donne la parole à des commerçants du centre-ville de Toulouse pour faire le point sur leur situation.



Gilets jaunes, Covid, confinements, pass sanitaire… Le Journal Toulousain donne la parole à des commerçants du centre-ville de Toulouse pour faire le point sur leur situation. © Laëtitia Soula.

Gilets jaunes, Covid, confinements, pass sanitaire… De nombreux événements successifs sont venus perturber l'activité des commerçants ces deux dernières années. Le Journal Toulousain leur donne la parole pour faire le point sur leur situation et les problématiques auxquelles ils sont confrontés au quotidien.
Olivier Touzet, gérant des boutiques de prêt-à-porter Le Repère, rue Baronie à Toulouse, a ouvert sa première enseigne il y a neuf ans. Il se rappelle des manifestations des gilets jaunes et de celles concernant les retraites, pendant lesquelles “les lycéens cassaient tout” ; il a dû fermer boutique pendant plus de 4 mois en tout, depuis mars 2020, à cause de la Covid, et se voit maintenant contraint de “réduire la voilure” malgré les aides de l'Etat.

Un taux de fréquentation “catastrophique”

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

“Si l'on compare le chiffre d'affaire de samedi dernier, le 17 juillet, lors de la manifestation anti pass sanitaire, on est à 4 000 euros contre 12 000 le même jour l'année dernière, en 2020. Le centre-ville de Toulouse, le samedi, n'est plus du tout attractif”. Selon lui, la fréquentation est “catastrophique”, malgré une reprise le 15 mai dernier : “La deuxième quinzaine de juin n'a pas été bonne, et l'avancée des soldes n'a servi à rien”.
Ses quatre employés ont décidé de se faire vacciner de leur propre initiative : “Nous ne leur avons rien imposé, ils ont compris qu'ils étaient confrontés à voir du monde, servir les clients, et qu'il fallait minimiser les risques”.

“Les manifestations nous amputent de plus de 50% de notre chiffre d'affaire”
Pour Olivier Touzet, certaines contraintes sont devenues “une routine”. Jauge, affichage, gestes barrières… La Fédération des commerçants de Toulouse avait publié le protocole précisant les engagements nécessaires à la réouverture des commerces , le 19 mai dernier. “Nous portons le masque depuis un an et demi, nous l'imposons à nos clients depuis l'été dernier. Nous utilisons du gel hydroalcoolique, une centrale vapeur pour nettoyer les vêtements, nous ventilons les boutiques et respectons les règles d'hygiène. Nous ne pouvons pas nous permettre d'avoir des employés malades”.
Mais l'une des plus grandes difficultés pour lui reste le paiement des loyers, “très chers dans le centre de Toulouse” : “Nous avons eu quelques facilités de paiement, mais nous devons prendre des mesures pour rester présents dans les mois à venir. Nous pensons fermer l'une de nos boutiques, et nous serons amenés à licencier. On se bat, mais on ne sait pas ce qu'il va se passer, c'est compliqué de se projeter. Une chose est sûre : lorsqu'il y a une manifestation dans le centre-ville, cela nous ampute de plus de 50% de notre chiffre d'affaire”.

“Nous avons quasiment retrouvé l'équilibre”
Sur la rue d'Alsace-Lorraine, le bilan est plutôt positif pour Tibo Bailly, gérant de l'enseigne Nicolas. “Pendant la période des gilets jaunes, nous avons morflé ; nous avions parfois l'obligation de fermer”, se souvient-il. “L'année 2020 a bien entendu été assez compliquée, mais nous avons rouvert dès le mois d'avril car nous avons été considérés comme un magasin essentiel. Nous nous sommes rattrapés. Nous avons quasiment retrouvé l'équilibre, ce qui est exceptionnel pour une telle année!” Pendant la dernière période de confinement, presque toutes les boutiques de cette rue très commerçante étaient fermées, “à part Monoprix et moi”, explique Tibo Bailly. “Nous avons bien travaillé. Les bars et restaurants étaient fermés, mais pas nous : cela s'est répercuté sur le réseau des cavistes”. Vacciné, le gérant “attend de voir” comment évoluent les contraintes sanitaires pour les commerces .

Vaccination : “Nous n'avons pas le choix”
Etablie depuis deux mois au sein de la galerie commerciale Saint-Georges, l'enseigne Silver Smok, un magasin de cigarettes électroniques, emploie deux salariés, dont Antoine Jacob. “Samedi dernier, le 17 juillet, la grosse manifestation à Toulouse contre le pass sanitaire ne nous a pas impactés. Les forces de l'ordre bloquaient les rues, et il est vrai que ces manifestations pourraient engendrer des débordements jusqu'à Saint-Georges. Pour l'instant, nous avons pour consigne de rester ouverts”. Concernant la vaccination, cela passe mal pour Antoine Jacob et son coéquipier : “En tant qu'employés au sein de la galerie, nous avons l'obligation de nous faire vacciner ou de faire un test PCR tous les deux jours. C'est embêtant, personnellement je n'avais pas envie de me faire vacciner. On n'a pas l'impression d'être dans notre droit. La question s'est posée de démissionner, mais il nous faut bien gagner de l'argent et travailler… Si au 1er août, je n'ai pas reçu ma première dose, je serai enlevé des plannings et ne pourrai plus travailler. Nous n'avons pas le choix, et n'avons pas notre mot à dire malheureusement…”

Tous droits réservés à l'éditeur



CORPORATE

Omnicom
Public
Relations
Group

NICOLAS
DEPUIS 1822
Nous prenons soin de vos vins

Date : 08/07/2021
Heure : 15:29:51
Journaliste : Noé Kolanek

actu.fr
Pays : France
Dynamisme : 472

Visualiser l'article

Nancy : l'éthylotest obligatoire dans les commerces d'alcool, "ça ne fonctionne pas"

Bien que les caves à vin, bars et supermarchés aient désormais l'obligation de mettre en vente des éthylotests depuis le 1er juillet, les concernés demeurent désintéressés.



Mathilde Gorski au comptoir de sa cave à vins « Nicolas » à Nancy (©Noé Kolanek – Lorraine Actu)

« Ethylotest ou pas, ça ne m'intéresse pas. Je ne savais même pas que je pouvais en trouver ici. »

C'est toute indifférente qu'une cliente régulière du caviste nancéien « Nicolas » apprend la nouvelle. Elle peut dorénavant acheter un test d'alcoolémie pour vérifier son état d'ivresse avant de prendre la route.

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

A cela, l'énergique femme reste impassible : « Les gens sont responsables. S'ils boivent ils ne conduisent pas un point c'est tout », argue-t-elle avant d'ajouter que « de toute façon », les éthylotests mis en rayon « le resteront ». Faute de trouver des acheteurs.

« Je n'en ai vendu aucun jusqu'à maintenant »
Et c'est précisément ce qui se déroule chez le caviste « Nicolas ».

Les produits de prévention prennent la poussière sur le comptoir du commerce comme un livre sur une table de chevet.

Mathilde Gorski, gérante de la boutique, souligne que la cave à vins s'est volontairement équipée d'éthylotests depuis « fin mai – début juin ». Soit, avant même l'entrée en vigueur de la loi le 1er juillet dernier.



Sur le comptoir de la cave à vins « Nicolas », éthylotests pour les conducteurs avec, ou sans permis probatoire, sont tous les deux disponibles. (©Noé Kolanek – Lorraine Actu)

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

« Pourtant, je n'en ai jamais vendu jusqu'à maintenant », avoue tristement la caviste. Et ce en dépit de son prix modique, 1 euro 30 pour les exemplaires à seuil de détection 0,2 et 0,5 gramme d'alcool par litre de sang.

Des alternatives pour relancer le produit de prévention
Néanmoins, l'enthousiaste commerçante ne faiblit pas d'espoir.

Elle continue à faire de la prévention auprès des jeunes, surtout lorsqu'ils repartent avec plusieurs bouteilles. Dans ce cas, elle lui arrive même de proposer le test à ses clients. Sans succès.

Mais il existe cependant des solutions. Celle toute trouvée selon Mathilde Gorski serait « de créer des packs » dans lesquels figureraient bouteilles d'alcool ainsi qu'éthylotest(s), de la même façon que les kits de secours dans les voitures.

« Ce n'est pas à nous de responsabiliser les gens »
Il y a pour autant une manière incohérente de responsabiliser les consommateurs qui irrite la gérante : « La prévention ne se fait pas en vendant des éthylotests dans les lieux où le but est de faire du chiffre sur la vente d'alcool ».

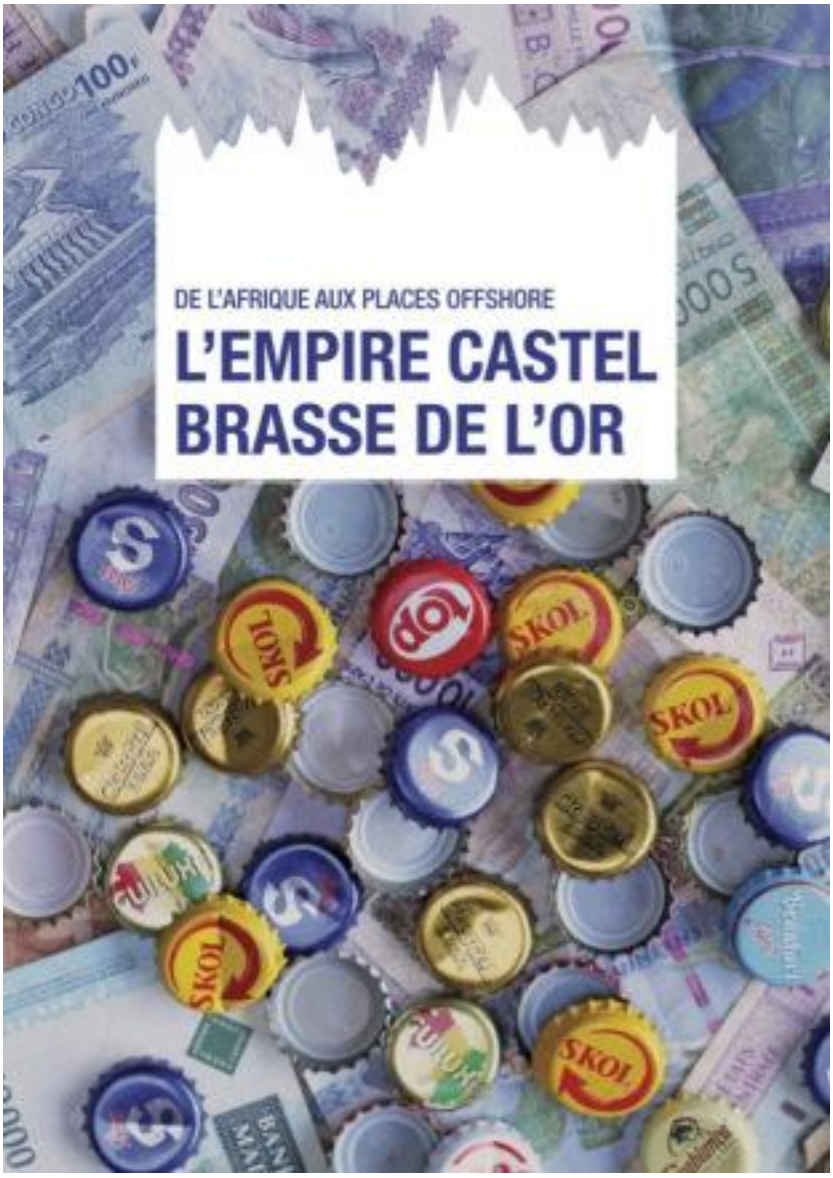
C'est-à-dire au sein d'un lieu de vente où la consommation d'alcool est quelque part encouragée. « Je respecterai la loi et ferai de la prévention » indique la propriétaire de la cave à vins situé au Saint-Sébastien à Nancy (Meurthe-et-Moselle).

Par contre, tant que la loi en vigueur sur la vente d'alcool ainsi que sur la prévention face aux dangers de l'ivresse sera, d'après elle, aussi illogique, Mathilde Gorski pense que la mise en rayon de tests « ne fonctionnera pas ».

Cet article vous a été utile ? Sachez que vous pouvez suivre Lorraine Actu dans l'espace Mon Actu . En un clic, après inscription, vous y retrouverez toute l'actualité de vos villes et marques favorites.

Tous droits réservés à l'éditeur

Du vin, de la bière, un héritage colonial et un mécano fiscal



« E n poussant la porte d'un caviste *Nicolas* , peu de clients savent qu'ils pénètrent dans une enseigne du groupe *Castel* , une multinationale qui s'est im- posée comme le premier négociant français de vin, troisième sur le marché international. À la tête de l'entreprise, la très discrète famille Castel compte parmi les dix premières fortunes hexagonales. Mais ce champion vinicole est aussi – et surtout – un vieil empire françafricain de la bière et des boissons gazeuses.

Pierre Castel, patriarche de la famille, a ouvert sa première usine brassicole au Gabon, à la fin des années 1960. Il rachète surtout, en 1990, une vieille entreprise coloniale, la société des *Brasseries et glacières*

Tous droits réservés à l'éditeur

internationales (BGI), qui lui ouvre les marchés de la bière du Cameroun, de la Côte d'Ivoire, du Sénégal et du Burkina Faso. Le groupe surfe sur la vague des privatisations, dont il sera l'un des grands bénéficiaires sur le continent africain, et saisit toutes les opportunités d'acquisition. Il se constitue alors un véritable empire, qui s'étend sur près de vingt-cinq pays. De la Guinée à Madagascar, du Maroc à la République démocratique du Congo, *Castel* règne en maître sur la production de bière de l'Afrique francophone et au-delà, en Angola, en Éthiopie et au Malawi. Il y produit aussi des eaux minérales et des sodas, sous ses propres marques ou comme embouteilleur de la multinationale américaine *The Coca Cola Company* . Le groupe s'est également imposé dans l'industrie sucrière en Afrique centrale, en prenant le contrôle du groupe *Somdiaa* , et s'aventure depuis peu dans la production d'huiles végétales.

Alors que la consommation de bière est en berne sur les marchés d'Europe de l'Ouest et d'Amérique du Nord, l'Afrique fait figure de nouvel eldorado pour les multinationales de la boisson. Le potentiel de croissance y est considérable et la concurrence peu développée. Elle l'est d'autant moins pour le qu'il a conclu une alliance avec le belgo-brésilien *AB Inbev* – premier producteur sur le continent – et qu'il a su se constituer un solide réseau d'amitiés dans les cercles dirigeants des pays où il est implanté. Avec le gabonais Omar Bongo, le togolais Gnassingbé Eyadema ou l'ancien président José Eduardo Dos Santos, resté 38 ans à la tête de l'Angola, ses réseaux incluent une belle brochette de dictateurs ou d'anciens dictateurs.

Dans un secteur brassicole encore monopolistique et rentier, les positions et les alliances du groupe *Castel* en Afrique lui garantissent des profits considérables. Un savant mécano de sociétés et de holding domiciliées dans des paradis fiscaux permet de faire remonter les bénéfices vers l'une des places offshore les plus attractives du moment, Singapour. Jusqu'à récemment, les principales marques de la multinationale (Castel Beer, Beaufort, XXL Énergie, etc.) étaient, par exemple, domiciliées aux îles Vierges britanniques où les royalties versées par les brasseries africaines sont naturellement exonérées d'impôt. Les centrales d'achat de *Castel* , qui prennent de confortables commissions sur l'approvisionnement des usines, sont opportunément domiciliées à Gibraltar, en Suisse ou sur l'île Maurice pour y bénéficier d'une fiscalité très accommodante.

Entre Paris, Abidjan, Luanda, Luxembourg, Gibraltar et Singapour, cette plongée dans les méandres de l'empire *Castel* éclaire singulièrement la façon dont cette grande « héritière coloniale », solidement campée sur ses positions africaines, tire des profits considérables d'un continent en pleine croissance et multiplie les stratégies d'évitement de l'impôt. »

L'enseigne *Nicolas* , un vieil empire françafricain, un empire ayant bénéficié des privatisations liées aux politiques du FMI et de la Banque mondiale, « *Le groupe surfe sur la vague des privatisations, dont il sera l'un des grands bénéficiaires sur le continent africain, et saisit toutes les opportunités d'acquisition* », l'extension du domaine du secteur brassicole, les savants mécanismes d'évitement de l'impôt, les domiciliations dans des territoires à la fiscalité « *très accommodante* »…

Les auteurs et autrices détaillent l'histoire de ce groupe, le rachat de l'enseigne *Nicolas* , l'héritage colonial « *de l'Indochine à l'Afrique* », l'empire aujourd'hui « *de la bière et plus généralement de la boisson* », les investissements dans l'industrie du sucre, la production d'huile végétale, les amitiés avec les pouvoirs peu démocratiques, l'industrie brassicole, « *le continent africain apparaît comme la nouvelle frontière de l'industrie brassicole* », les positions dominantes et les pratiques anticoncurrentielles, les marges exorbitantes, la place des boissons dans les résultats du groupe, « *Castel n'est pas en reste, qui tire de l'industrie des boissons africaines plus de 90% des profits de l'ensemble du groupe* »…

Je souligne le chapitre sur « *Le grand mécano de l'optimisation fiscale* », l'exil en Suisse pour bénéficier d'un statut fiscal particulièrement avantageux, l'art de ingénierie financière, l'organigramme des holdings, les

Tous droits réservés à l'éditeur

traversées des frontières de paradis en paradis fiscal, la domiciliation bien choisie des marques, les centrales d'achat en offshore, « *En trois décennies,* Castel *a ainsi totalement changé de visage :* ***l'entreprise familiale est devenue multinationale, avec ses centaines de filiales, ses holdings en cascade, ses échanges intra-groupe, ses flux financiers qui passent d'un continent à l'autre.*** »

Le dernier chapitre est consacré à la lutte contre la fraude et l'évasion fiscale, l'exigence de transparence fiscale, dont l'« *Obligation des multinationales à publier des informations clés sur les impôts qu'elles payent et leurs activités dans tous les pays où elles opèrent, par un « reporting pays par pays public »* » et la « *Création des registres publics des bénéficiaires effectifs des sociétés et des trusts, sous format ouvert* », une réforme des règles d'imposition des entreprises…

Le vrai visage d'une multinationale.

Survie : De l'Afrique aux places offshore

L'empire Castel brasse de l'or

Avec le soutien de la Plateforme Paradis Fiscaux et judiciaire

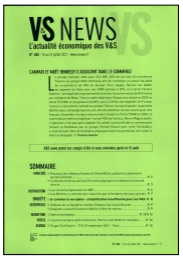
https://survie.org/publications/brochures/article/rapport-castel-une-enquete-sur-les-strategies-d-evitement-de-l-impot-de-la

Juin 2021, 40 pages

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 22 juillet 2021
Page de l'article : p.9
Journaliste : E.B.

Anagram a suscité plusieurs dépôts d'offre de reprise

FRANCE

Au 1er juillet, date de clôture de la réception des documents, le greffe du tribunal de commerce de Montpellier avait reçu plusieurs offres pour la reprise d'Anagram. Le groupe Labruyère, qui avait repris ce vraqueur-assembleur en août 2018, se refuse à commenter le nombre et la qualité des dossiers déposés. Les juges les examineront le 27 juillet. Les candidats ont jusqu'au 25 juillet pour améliorer leur offre. Anagram, issu de la reprise de Raphaël Michel, annonce un CA de 12 M€, un volume de stock de 11 M€ et un carnet de commandes de 70 000 hl. ■ *E.B.*

Tous droits réservés à l'éditeur



MENTIONS

Omnicom
Public
Relations
Group

NICOLAS
DEPUIS 1822
Nous prenons soin de vos vins

Date : 01/07/2021
Heure : 09:37:04
Journaliste : U.B.

www.rayon-boissons.com
Pays : France
Dynamisme : 2

Visualiser l'article

La marque de spiritueux sans alcool Lyre's débarque en France

Développés à partir d'essences, d'extraits et de distillats entièrement naturels afin de reproduire, l'arôme, le goût et l'apparence des spiritueux traditionnels, les produits **Lyre's** arrivent en France cet été. Lancée en Australie par Mark Livings il y a deux ans, la gamme compte 13 références au total, toutes s'inspirant des saveurs de grands alcools classiques tels que le gin, le whisky, le rhum, le vermouth ou encore l'absinthe.

Présente désormais dans 43 pays à travers le monde, la signature vient de finaliser une levée de fond **la valorisant à plus de 100 millions d'euros** . En France, Lyre's est déjà disponible sur le circuit CHR et chez les cavistes, notamment dans les magasins **Nicolas** . Ambitieuse, la marque distribuée par **BBC Spirits** entend également s'implanter en grande distribution.



Tous droits réservés à l'éditeur

Le Manager de l'alimentaire
Pays : FR
Périodicité : Bimensuel





Date : Du 02 juillet au 26 aout 2021
Page de l'article : p.6

Wakaze lance le 1er Umeshu français et installe son saké chez Nicolas

L. Après le saké "Made in France", la start-up japonaise Wakaze lance le 1er Umeshu français.

Il est disponible en précommandes sur la plate-forme de financement participatif Ulule.



L'Umeshu est un alcool de prune japonais.

Composition

- riz Japonica (originaire de Camargue)
- prunes "Golden Japan" cultivées à Moissac
- la lie de saké

Wakaze s'appuie sur la distillerie d'Isle de France (pour distiller la lie de saké) et la brasserie Wakaze (Fresnes).

Wakaze a par ailleurs noué un partenariat avec Nicolas, qui proposera 2 000 bouteilles de saké dans 80 magasins d'IdF.

Wakaze a aussi collaboré avec la marque de boisson française Fefe (hard seltzer) pour créer le pack Fefe x Ichigo Set, qui réunit une bouteille de Ichigo Sake et 2 canettes de Fefe.

Début juin, Wakaze a levé 2,5 M€ pour accélérer en Europe et aux Etats-Unis.

Tous droits réservés à l'éditeur



VIE LOCALE

COMMERCES

L'ouverture de vos commerces cet été

Ils restent ouverts tout l'été

- U Express
- Carrefour City
- Picard
- Boucherie Huet

Le marché reste ouvert

Le marché de Ville-d'Avray restera ouvert tout l'été, en configuration restreinte en fonction des vacances des différents commerçants, les mardis, vendredis et dimanches matins de 8h à 13h, sur la place Charles de Gaulle.

Ils ferment partiellement

- **Boulangerie Les Délices d'Avray** : fermeture du 5 juillet au 3 août
- **Boulangerie Perrinelle** : fermeture du 4 août au 2 septembre
- **Boulangerie Atelier bio** (rue de Sèvres) : fermeture tout le mois d'août
- **Fromagerie La Baratte gourmande** : fermeture du 4 juillet au 26 août
- **Chocolaterie À la Reine Astrid** : fermeture du 28 juillet au 25 août
- **Primeur Les Oliviers** : fermeture 3 semaines d'août
- **Caviste Nicolas** : fermeture du 25 juillet au 23 août
- **Le Bazar Bleu** : fermeture 3 semaines d'août
- **Librairie Vert Paradis** : fermeture du 25 juillet au 16 août

Tous droits réservés à l'éditeur

FOCUS SUR LES ÉTANGS

Aline de Marcillac vous répond

Pourquoi le chantier aux Étangs de Corot est-il arrêté ?

Les travaux sur le déversoir aval sont actuellement suspendus en raison d'un différend d'ordre juridique entre le centre des monuments nationaux et la société foncière immobilière Gecina, propriétaire du domaine de la Ronce en aval de l'Étang neuf.

En l'occurrence, il n'y a, de la part des différents partenaires, aucune remise en cause du bien-fondé de ces travaux qui ont permis la sécurisation du site et des habitants. Au vu de leur état de fragilité et grande porosité, le risque de rupture brutale des digues était bien réel et aurait eu des conséquences dramatiques s'il s'était produit.
On entend parfois que le risque était surestimé, pourtant, les dernières informations météorologiques confirment l'accélération des évènements exceptionnels en nombre et en intensité. Sur la base des relevés de la station météo la plus proche (Villacoublay), nous avons eu en cumul de précipitations en juin plus de 131 mm d'eau, soit +155 % d'augmentation par rapport à la moyenne des 40 dernières années. L'orage du 16 juin a déversé 20 mm d'eau en 2 minutes !

Pour faire face à ces intempéries et garantir la sécurité, l'ouverture des vannes du Viel Étang a dû être activée pour revenir au niveau d'eau provisoire établi pour la durée les travaux. Je suis heureuse qu'aujourd'hui ne subsiste qu'un risque résiduel qui sera résorbé à l'achèvement des travaux.

Quelles actions sont menées par la mairie ?

Dès que j'ai eu connaissance des difficultés du chantier, j'ai souhaité informer la population notamment par courrier. J'ai

Tous droits réservés à l'éditeur

immédiatement interpellé les services de l'État, Préfecture et Centre des Monuments Nationaux pour leur exprimer mon mécontentement et relayer l'incompréhension des habitants. En effet, tant que le déversoir n'est pas terminé, la remise en eau de l'étang neuf ne peut être que partielle ce qui peut avoir un impact négatif pour la faune et la flore.

L'ensemble des participants est aujourd'hui autour de la table et travaille à une solution commune pour finaliser les travaux et la construction du déversoir.

Quelles issues les Dagovéraniens peuvent-ils attendre ?

L'achèvement de ces travaux répond à un triple enjeu : sécurité des habitants, protection de la biodiversité et réouverture du site pour les visiteurs. Aussi, je souhaite évidemment que les différents partenaires trouvent rapidement une solution pour que les travaux puissent être rapidement achevés. Dans l'immédiat, j'ai demandé une remise en eau, même partielle, de l'Étang neuf dès cet été, ce qui devrait être possible dans de bonnes conditions de sécurité dès que les travaux sur les vannes de vidange actuellement en cours seront terminés*. J'ai également demandé la réouverture de la promenade et le rétablissement d'un cheminement entre la forêt et la ville, ce qui devrait intervenir rapidement.

* Les travaux sur les vannes de fond et demi-fond, initialement prévus après ceux liés au déversoir, ont pu démarrer. Objectif intermédiaire et alternatif porté par la mairie car ce sont ces vannes fermées qui permettront un premier remplissage naturel de l'étang, sur autorisation préalable du service de sûreté hydraulique (police de l'eau).

Tous droits réservés à l'éditeur

www.timeout.fr
Pays : France
Dynamisme : 2

Date : 02/07/2021
Heure : 19:40:51
Journaliste : Aitor Alfonso

Visualiser l'article

On a interviewé Vanessa Massé, la meilleure sommelière de France



Vanessa Massé

Son palais laser est aussi admiré que craint dans le petit milieu du vin moderne. Et pour cause, Vanessa Massé goûte plus vite que son ombre ! Cette trentenaire au sourire malicieux et au regard perçant a été élue meilleure sommelière de l'année par le guide du pneu, j'ai nommé le Michelin. C'est à Nice, en retrait du front de mer, qu'elle régente d'un tempérament de volcan son resto ultracontemporain Pure & V, établissement dont on se demande encore si le blaze de complément alimentaire et la déco froide rendent grâce à sa carte de vins de haut vol, farouchement naturels, et à sa cuisine aiguisée par les inspirations nordiques. Mais qu'importe la déco pourvu qu'on ait l'adresse – l'une des plus vibrantes de ces dernières années en France. Et en prime, elle organise un salon de vins les pieds dans l'eau (l'inverse serait chelou). La classe ultime.

Coquillages et crus de l'année

Privée de salons et de crachoirs pendant de longs mois, la sommelière a profité des premières libertés concédées par le déconfinement pour réunir la fine fleur de ses vigneron(ne)s chéri(e)s. Et pas n'importe où : sur la plage du branchissime et génial hôtel Amour , en pleine promenade des Anglais, à Nice.

Le 24 mai dernier, une bonne quinzaine de vigneron(ne)s (Aurélien Lefort, Raphaël Monnier, Caroline Ledédenté, Anders Frederik Steen…) ont posé leurs stands sur les galets pour faire déguster leurs breuvages du moment. Time Out y était et a ramené une interview sur transat de la sommelière.

Tu as un parcours très international, qui t'a fait quitter le bercail assez vite pour aller mettre ton nez ailleurs. Pour ceux qui ne te connaissent pas, peux-tu nous faire une bio express ?

Je suis Nantaise d'origine, formée au BP sommellerie de Béziers, le meilleur à mon avis. Après ça, je suis passée chez Kobe Desramaults, en Belgique, où j'ai appris la bière ; dans le resto deux étoiles d'André

Tous droits réservés à l'éditeur

Chiang à Singapour, où je me suis initiée au kombucha ; à Copenhague chez Relæ, où j'ai découvert d'autres fermentations. Et enfin en Australie, où je me suis familiarisée avec les cocktails. Bref, j'ai exploré le boire-monde avant de poser mes quilles de vin nature sur la Côte d'Azur.



Vanessa Massé
Tu as toujours bu du vin nature ? Ou as-tu commencé par les « Petites Récoltes » de chez Nicolas, comme nous quand on était étudiants fauchés ?

Non, moi, j'ai directement commencé par les vins nature car à mes débuts dans la restauration, à 15 ans, j'ai eu la chance d'avoir un premier chef sommelier *(Thomas Noble, aujourd'hui au restaurant La Côte Saint-Jacques, ndlr)* qui ne travaillait qu'avec des vins naturels. J'ai eu le privilège de boire des gros canons tout de suite ! Des Overnoy, des Courtois, des grands noms, sans pour autant bien savoir ce que je goûtais. Mais j'avais déjà l'intuition que c'était ce que je voulais faire : cette âme du vin naturel, cette fraîcheur, cette acidité, cette salinité me fascinaient.

C'est quoi le vin nature pour toi, en quelques mots ?

Une philosophie non interventionniste : le fait de laisser les raisins se développer, les jus fermenter, tout en limitant au maximum les interventions humaines, qu'elles soient mécaniques ou chimiques. Accompagner le

Tous droits réservés à l'éditeur

raisin et pas le forcer. Et accepter ses défauts, savoir en jouer car tout est affaire d'équilibre et de proportion : par exemple, la volatile (une acidité du vin) peut égayer un jus un peu lourd, notamment dans le Sud. Bref : moins on apporte, mieux on se porte.

Dans ton resto Pure & V, comment amènes-tu tes clients récalcitrants au vin nat' ? Tu as une technique pour convertir nos daron(ne)s ?

Il m'arrive d'avoir des clients revêches mais ils sont à peine 1 % ! Je les rassure en y allant doucement, en leur proposant une bouteille un peu plus consensuelle, d'un abord plus facile. Je ne commence jamais par la théorie, toujours par le goût : je les laisse déguster, apprécier – ou pas. Mais je n'utilise jamais le jargon de la sommellerie d'abord : à chacun de trouver dans un vin ce qu'il y cherche. Les vins naturels sont des vins libres aussi pour celui ou celle qui les déguste.

Dans ton établissement, tu formes de jeunes pousses prometteuses de la sommellerie du turfu. Des personnes qui sortent complètement des cases…

Oui, je forme des jeunes femmes qui ne sont pas prédestinées, socialement ni culturellement, à faire ce métier. Et ça me rend très fière. Je fais leur apprentissage à ma manière, assez simple, empirique : beaucoup de dégustations, elles goûtent le plus de vins possible pour affûter leur nez et leur palais. Au resto, je les laisse aussi assez libres : Ilea Bouhran et Emma Aurelio, mes deux jeunes pousses, peuvent proposer des accords mets-vins qui figureront à la carte du resto. Gardez ces deux noms en tête car elles risquent de faire parler d'elles dans la sommellerie de demain !

Tu as organisé un super salon sur la plage de l'hôtel Amour de Nice, fin mai. Il y a pire pour déconfiner, non ?

Clairement ! C'était une immense joie pour moi de réunir des ami(e)s, des passant(e)s et de célébrer le retour de la vie sociale, ensemble, après une période sombre. Ça faisait longtemps qu'on avait cette idée de salon en tête avec Emmanuel Delavenne, l'un des fondateurs de l'hôtel Amour (on s'adore !). Et puis un salon de vins sur la plage, c'est le must ! On réfléchit déjà à la prochaine édition, avec des vigneron(ne)s italien(nne)s aussi, cette fois-ci. Pour ça, j'ai demandé l'aide de mes copains du super resto Epiro, à Nice.

Tu aurais deux trois références de vins que tu kiffes en ce moment ? De ceux qui ont été exposés à ton salon ?

En ce moment, j'adore CR(I) de Catherine Dumora, un mélange de chardonnay, romorantin et pinot noir qui goûte la fraise des bois avec une belle tension. Une cuvée confidentielle de 600 bouteilles dont une bonne partie est à la cave de mon resto *(clin d'œil)* . L'un de mes vignerons favoris, Raphaël Monnier, fait un canon extraordinaire depuis des années : sa cuvée Ratapoil, magnifique mixture de cépages oubliés du Jura aux noms romanesques : l'enfariné, le portugais bleu, le petit béclan…

Et si tu devais emmener une caisse de 12 sur une île déserte, ce serait des vins de qui ?

Ce serait des bouteilles d'Aurélien Lefort mais faut pas le dire *(rire)* . Tout est bon chez lui, ce mec est un sorcier et ses bouteilles des ovnis *(pour « objet vinicole non identifié », ndlr)* . J'ai mis du temps à avoir ses vins, ça fait des années que je vais le voir au moins deux fois par an en Auvergne. Mais je ne comprends toujours pas comment il fait pour sortir des jus comme ça…

Tous droits réservés à l'éditeur

www.huffingtonpost.fr
Pays : France
Dynamisme : 43

Visualiser l'article

Russie: les producteurs de champagne français "scandalisés" par une loi signée Poutine

Cette loi oblige les distributeurs de marques de champagne à inscrire sur l'étiquette placée au dos de la bouteille, la mention "vin pétillant".
Le HuffPost avec AFP



Charles Platiau via Reuters
Les producteurs de champagne français "scandalisés" par cette loi signée par Poutine (Photo d'illustration prise dans une boutique Nicolas à Paris en 2016 par REUTERS/Charles Platiau)

COMMERCE - Les producteurs de champagne , “scandalisés” par la nouvelle législation russe sur l'étiquetage du champagne, ont interpellé ce lundi 5 juillet les diplomaties française et européenne pour intervenir dans ce dossier épineux.

“Les Champenois en appellent aux diplomaties française et européenne pour obtenir la modification de cette loi inacceptable”, écrit le comité champagne, qui regroupe vignerons et maisons de champagne , dans un communiqué.

Une nouvelle loi russe signée vendredi par le président Vladimir Poutine oblige les distributeurs de marques de champagne à inscrire sur la contre-étiquette, placée au dos de la bouteille, la mention “vin pétillant”.

Selon le Comité Champagne, “si les vins de Champagne conservent le droit exclusif d'utiliser le nom “Champagne” en caractères latins sur l'étiquette principale”, cette nouvelle loi les oblige à renoncer au terme “Shampanskoe” -traduction du nom Champagne en russe– et à se présenter sous le terme vin pétillant en caractères cyrilliques sur la contre-étiquette”.

Tous droits réservés à l'éditeur

www.huffingtonpost.fr
Pays : France
Dynamisme : 43

Visualiser l'article

En revanche, cette loi prévoit que les producteurs russes, eux, pourront utiliser le terme de Shampanskoe: “seuls les vins effervescents russes auront désormais le droit d'utiliser” ce nom, selon le Comité Champagne.

“Champagne”, un nom jalousement défendu
“Cette réglementation n'assure pas aux consommateurs russes une information claire et transparente sur l'origine et les caractéristiques des vins”, assure-t-on de même source, regrettant que cette loi “remette en cause plus de vingt ans de discussions bilatérales entre l'Union européenne et la Russie sur la protection des appellations d'origine”.

Regrettant de n'avoir pas été informé de la mise en place de cette nouvelle législation par les autorités russes, le Comité Champagne, qui rappelle que cette appellation “est protégée dans plus de 120 pays”, se dit “déterminé à poursuivre les discussions avec les autorités russes pour obtenir le droit exclusif à l'usage du nom Champagne sur le territoire russe.

Appellation d'origine contrôlée, le terme “champagne” est jalousement défendu par la France, qui rappelle que le vin doit provenir d'un périmètre précis dans la région du même nom pour avoir droit de s'en prévaloir.

Tous droits réservés à l'éditeur

Les spiritueux sans alcool Lyre's débarquent en France

Lancée en Australie par Mark Livings en juillet 2019, la gamme de spiritueux sans alcool Lyre's est désormais disponible sur le marché français avec un portefeuille de 13 références dont le gin, le whisky, le rhum, l'amaretto, le vermouth, la liqueur de café ou encore l'absinthe. Une gamme de cocktails prêts à boire (RTD) sera également lancée sur le marché français dans le courant de l'été, dans un format pratique de canettes à emporter. Après moins de deux ans d'activité, Lyre's vient de finaliser une levée de fond les valorisant à plus de 100 millions de livres, rendant la marque indépendante la plus valorisée à ce jour dans la catégorie en pleine expansion des spiritueux à faible teneur ou sans alcool. Les produits Lyre's sont disponibles en France **chez Nicolas**, à Métro, aux Caves Bardou (Paris) à partir de 25,99 € .

← Des bouteilles issues d'un recyclage enzymatique sur le marché
La Lettre



décision boissons
L'hebdomadaire des décideurs du monde des liquides

Une publication AU CŒUR DES VILLES
N° 1045
vendredi 18 décembre 2020
13 €

DISTRIBUTION
Un rapprochement en vue entre C10 et Distriboissons

C10 et Distriboissons, les deux premiers réseaux français de distribution en CHR non intégrés, viennent d'annoncer par la voix de leurs présidents respectifs, Laurent Tribouillet et Jean-Pascal Montaner, qu'ils sont entrés en discussion en vue d'un rapprochement. Les deux acteurs reconnaissent que les difficultés liées à l'impact successif des deux confinements ont été déterminants dans cette volonté d'union. C10, dirigé par Guillaume de Marcellus, réalisait en 2019 un CA consolidé de 1,6 milliard d'euros de chiffre d'affaires et propose 46 000 références de boissons (dont presque la moitié consacrée aux vins). La structure est constituée de 97 adhérents et 230 entrepôts qui travaillent avec 94 000 clients. Distriboissons, conduite par Didier Cagé, est légèrement plus petite. Elle dispose d'une plateforme, de 71 adhérents et 145 entrepôts. Son chiffre d'affaires est estimé à 1,3 milliard d'euros. Si ce rapprochement se concrétisait, il offrirait à la nouvelle entité une position dominante sur le secteur. Il pourrait aussi conduire à certaines restructurations dans ce réseau indépendant.

FONCIER
Barnes se lance dans l'investissement viticole

Le spécialiste de l'immobilier de luxe Barnes (haras, domaines de chasse, châteaux...) étend sa palette de services à la fusion-acquisition viticole, avec Barnes Vineyards Investment, a annoncé l'entreprise dans un communiqué. Barnes vise plusieurs types de clientèles : investisseurs, professionnels du secteur et même particuliers souhaitant participer à la vie d'une exploitation vinicole. Parallèlement à la transaction proprement dite (achat et vente foncier - immobilier + entreprise), cette nouvelle entité propose à ses clients de les accompagner dans l'ensemble du projet, sur le travail de la terre, la vinification, la logistique et la commercialisation. Le prix du foncier viticole est en hausse dans la plupart des régions depuis plus de 10 ans, observe cette société immobilière présente partout dans le monde. Il a augmenté, en moyenne, de 3,7 % chaque année entre 2008 et 2018 pour toutes les appellations et de près de 10 % chaque année sur les appellations les plus prestigieuses, explique Barnes Vineyards Investment qui met également en avant une fiscalité très attractive. La structure est présidée par Thibault de Saint-Vincent. Le directeur associé est Arnaud Lurton.

Au sommaire cette semaine...

2 People
Entretien avec Brice Chamboissier, directeur commercial RHF et e-commerce de Castel Frères
3 Entreprise
Barnard Magrez ouvre son incubateur « vin » avec Unitec
3 Conjoncture
Hospices de Beaune : la vente frise le record
5 Produit
Le gin sans alcool d'Atopia arrive en France
6 Marketing
Un dispositif spécial pour la bière de Noël de Kronenbourg
7 Profession
Les fournisseurs des CHR se fédèrent aussi en Pays de la Loire

E-mail : p.dewaele@aucoeurdesvilles.fr • Tél. : 33 (0) 1 42 36 70 61

Tous droits réservés à l'éditeur



adaptation changement climatique

Ruinart enracine des pratiques durables

Pour la maison du groupe LVMH, la lutte contre le changement climatique passe non seulement par une réduction de l'empreinte carbone, mais aussi par la préservation de la biodiversité.

Si les vignerons champenois multiplient les actions à leur échelle pour préserver la biodiversité, notamment à travers la plantation de haies, certaines maisons de négoce ne sont pas en reste. Parmi celles-ci, Ruinart a communiqué au début du printemps sur son engagement dans « *la protection de l'environnement et notamment dans la lutte contre le changement climatique* ».

Après un volet consacré à l'emballage à travers le lancement de l'étui « *seconde peau* » en 2020 *(lire La Marne Viticole n° 69-70 de juillet-août 2020)*, la maison de Reims travaille désormais à améliorer ses pratiques au vignoble – labellisé Haute Valeur Environnementale et Viticulture Durable en Champagne depuis 2014 –, et plus particulièrement à la restauration des sols.

Haies et îlots

Pour le président Frédéric Dufour, « *il est urgent de multiplier les actions pour promouvoir la biodiversité et lutter contre le changement climatique en Champagne* ».

Cet objectif de long terme pour Ruinart se traduit dans un premier temps par un projet de vitiforesterie dans son vignoble historique de la montagne de Reims *(lire encadré)*, « *l'une des solutions les plus accessibles et efficaces* ».

Tous droits réservés à l'éditeur



Pour Frédéric Dufour, président de la maison Ruinart, « *il est urgent de multiplier les actions pour promouvoir la biodiversité et lutter contre le changement climatique en Champagne* ».

Les 40 ha de vignes situées à Taissy, à proximité de la zone forestière du Fort de Montbré, vont accueillir d'ici 2022 plus de 14 000 arbres et arbustes, répartis en 4,4 km de haies et 800 m² d'îlots.

Charme, aubépine, cornouiller, viorne, saule marsault, sorbier, fusain, hêtre, tilleul : ces essences locales de bois ont été sélectionnées pour « *améliorer fortement la biodiversité et offrir des habitats à la faune utile à la culture de la vigne (coccinelles, chrysopes, oiseaux, chauve-souris)* ».

Dans l'organisation du paysage viticole, Ruinart a commencé par planter des haies périphériques aux parcelles, avant de passer à des haies intraparcellaires et des îlots « *destinés à morceler la parcelle avec un maillage complet sans pression excessive sur le vignoble et sa conduite* », explique la maison.

Pour le chef de cave Frédéric Panaïotis, l'objectif de cette démarche est de « *régénérer les sols, faire revenir la faune et la flore sur cette parcelle grâce à ces pratiques de vitiforesterie qui nous permettent de rétablir des corridors écologiques* ».

Ces actions devraient également contribuer à « *restaurer l'harmonie et la naturalité du vignoble champenois avec sa fragmentation et ses haies, tel qu'il pouvait exister il y a trois générations* ».

Régénération à grande échelle

Le projet de vitiforesterie, qui s'inscrit dans le cadre d'un mouvement global de reforestation nommé Imagine, est mené avec la contribution de l'entreprise Reforest'Action, dont la mission est de sélectionner des projets forestiers, pour leur assurer un soutien financier et « *en assurer la qualité afin de développer leur multifonctionnalité environnementale, sociale et économique dans la durée* ».

« *Nous sommes ravis d'accompagner la maison Ruinart dans la mise en place de ce projet, qui s'inscrit dans une vraie volonté d'agir au cœur de leur activité pour générer des bénéfices environnementaux concrets et pérennes* », témoigne Stéphane Hallaire, président-fondateur de Reforest'Action.

La maison Ruinart veut ainsi montrer qu'elle fait partie des acteurs qui « *souhaitent se mobiliser dans le monde entier pour la préservation et la régénération des forêts à grande échelle, afin de lutter contre l'urgence climatique et restaurer la biodiversité* ».

Guillaume Perrin



D'ici 2022, les 40 ha de vignes de Ruinart à Taissy accueilleront plus de 14 000 arbres et arbustes.

Tous droits réservés à l'éditeur

Dom Ruinart 2009, **témoin du réchauffement climatique**

Les chardonnays de Ruinart brillent traditionnellement dans la cuvée Dom Ruinart, blanc de blancs millésime, né au terme de la vendange 1959. 26 itérations plus tard, le nouveau Dom Ruinart Blanc de blancs 2009 est composé de raisins issus de grands crus, provenant à 82 % de la Côte des Blancs (Cramant, Avize, Chouilly et Le Mesnil-sur-Oger) et à 18 % du versant nord de la Montagne de Reims (Sillery).

Si cette formule a été élaborée en vue d'obtenir un vin tout en « *complexité et fraîcheur, puissance et élégance* », il a fallu composer avec un été « *particulièrement sec* » pendant la récolte, avec -40 % de pluie par rapport à la moyenne des années précédentes. Le chef de cave Frédéric Panaïotis, qui évoque « *un été au climat idéal en Champagne pour des vins vifs et charnus* », se souvient d'une année 2009 traduisant « *une parfaite représentation des conséquences du changement climatique sur l'élaboration du vin* » : « *entre coups de vent, grêle, pluies importantes (+60 % par rapport à la moyenne décennale) et coup de froid lors de la floraison, le début du cycle est pour le moins compliqué !* ».

Les incidences du réchauffement climatique sur le vin se traduisent par « *des arômes, une texture, un dosage et une fraîcheur plus complexes* », note la maison Ruinart, qui dompte ces paramètres lors de l'assemblage puis du vieillissement, qui dure près d'une dizaine d'années.

À noter qu'entre 2007 et 2009, Ruinart a fait l'impasse sur le triplé de blancs de blancs millésimés : « *2008 était une grande année pour les cépages noirs, bien plus que pour les cépages blancs. Les pinots noirs y ont été immenses, les meuniers très réussis. En revanche, nous avons trouvé une forme d'austérité sur nos chardonnays* », justifie Frédéric Panaïotis.



Le millésime 2009 du Dom Ruinart blanc de blancs témoigne de l'incidence du réchauffement climatique sur les vins.

Tous droits réservés à l'éditeur

Des racines **profondes**

Le choix du vignoble de Taissy a été mûrement réfléchi pour ce projet de Ruinart. âgées de 6 à 18 ans, les vignes de chardonnay « bénéficient « *d'une exposition favorable pour profiter du soleil matinal pour mûrir, et trouvent dans les sols et sous-sols calcaires, surtout crayeux, la fraîcheur si caractéristique du blanc de blancs* ». Quelques pieds de meunier d'une vingtaine d'années sont également présents.

Sur le plan historique, ces parcelles en Premier cru sont mentionnées dans les archives de la maison dès 1733 à travers « *des mentions d'achats de raisins seulement quatre ans après la fondation de la plus ancienne maison de Champagne par Nicolas Ruinart* ». Ainsi, des correspondances de Madame Ruinart à son époux en 1775 et 1776 témoignent de l'intérêt de la famille pour ce terroir : « *J'ai été hier à Taissy (...) J'ai été voir les vignes. Elles sont très belles* ».

Tous droits réservés à l'éditeur

L'EVENEMENT MAGAZINE
Pays : FR
Périodicité : Bimestriel





Date : Juillet - septembre 2021
Page de l'article : p.43
Journaliste : R.L.

LE 1er GROUPE COOPÉRATIF AGRICOLE FRANÇAIS EN CHALLENGER DE L'HISTORIQUE MAISON CASTEL (NICOLAS)

Cordier by InVivo met la main sur *Val-d'Orbieu* et vise le top 3 mondial du vin


>> Thierry Blandinières, Pdg du groupe *InVivo*.

Arrivé en 2015 à la tête du premier groupe coopératif agricole français *InVivo* (*Gamm Vert*, *Soufflet*, *Bioline*, 5,2 milliards d'euros de chiffre d'affaires, 11200 collaborateurs) Thierry Blandinières ne fait décidément rien comme les autres.

À 60 ans, l'ancien patron de *Delpeyrat* (*Maisadour*), que le magazine *Entreprendre* avait sacré opportunément « *Entrepreneur de l'année* », s'était rendu compte lors d'un déplacement dans le Sud-Est asiatique, à la fin de son précédent mandat que vendre du vin français dans cette partie du monde était plus aisé que de le faire pour toute autre sorte de marchandise en provenance de l'hexagone.

D'où la conclusion inopinée, à cette occasion, de prise de commande de vins sous marque *Delpeyrat*, alors qu'il était simplement venu pour commercialiser des foies gras. HEC Paris et Audencia Nantes, ce fin stratège marketing a également le commerce dans le sang, et c'est comme cela qu'on réussit. En débarquant chez le géant *InVivo*, ce passionné de rugby, président du Stade Montois (Mont-de-Marsan dans les Landes), qui a été un temps Directeur des jambons *Madrange* n'a pas oublié l'anecdote. En faisant prendre au géant vert le tournant dans la distribution viticole, il en a fait à coup de croissance externe à marche forcée un des premiers opérateurs du marché en cinq ans.

Cela est d'autant plus méritoire, que notre pays dispose de l'une des premières surfaces viticoles du monde, sans avoir jusque-là de distributeurs figurant dans le top 5 mondial. C'est précisément le raisonnement que fait ce manager hors-pair d'origine corrézienne. Pas question pour lui d'épuiser ses moyens financiers à reprendre des vignes à des prix spéculatifs, plus stratégique est de se concentrer sur la distribution.

En scellant définitivement ces derniers jours l'union avec le groupe *Vinadeis* (Val d'Orbieu) à Narbonne (Aude), *Cordier* double son poids avec 500 millions d'euros de chiffre d'affaires et 600 salariés tout en conservant en ligne de mire son challenger, le leader français du fantastique Pierre Castel (1,2 milliards d'euros de chiffre d'affaires, *Roche Mazet*, *Malesan*, *Baron de Lestac* ou *Listel*) voire le groupe alsacien indépendant des *Grands Chais de France*. *Cordier*, bien qu'exportant à peine 30%, devient le label privilégié d'*InVivo* pour être la principale tête de pont du vin français sur la planète.

Blandinières veut accélérer

Très présent en Grande-Bretagne, ou au Bénélux, Blandinières aimerait encore accélérer aux États-Unis (avec la fin de la taxe Trump) via de la croissance externe, ainsi qu'outre Rhin où l'essor du e-commerce du vin est observé avec intérêt. L'évolution des marchés pousse de plus en plus à s'appuyer, au-delà des appellations de prestige, sur des marques fortes. Outre *Cordier*, le groupe mise sur la montée en gamme de ses différentes marques comme *Bonne Nouvelle*, *Le Val*, sans oublier *Maris* (vins bio) et le célèbre vin pétillant *Café de Paris* (6,6 millions de vols) repris il y a un an à *Pernod-Ricard*. Le rachat d'une marque de Champagne n'est pas à exclure. Non pas tant pour rivaliser avec les ténors du marché comme *LVMH*, *Vranken-Pommery* ou *Lanson*, mais sans doute pour servir de tête de pont telle que peut l'être une marque de Champagne à l'étranger, pour pouvoir placer ensuite d'autres vins plus classiques. *Cordier by InVivo*, dirigé par Philippe Leveau, vise un milliard d'euros de chiffre d'affaires d'ici 2025. Avec Thierry Blandinières, c'est le type de dirigeants pragmatiques et ambitieux qu'il fait plaisir à écouter et suivre, surtout en ce moment. L'esprit rugby en résumé ! ●

R.L.

Tous droits réservés à l'éditeur

VSB
Pays : FR
Périodicité : Hebdomadaire





Date : 09 juillet 2021
Page de l'article : p.2-3

Révolution du BSA chez Roederer

La maison Louis Roederer révolutionne son brut sans année (BSA), le Brut Premier (créé en 1986) pour adopter une méthode d'élaboration évolutive qui permet de s'adapter au réchauffement climatique. « Avant, comme la plupart des maisons, nous partions de l'année, la base, et nous cherchions des vins de réserve pour arriver au goût Roederer, explique Jean-Baptiste Lécaillon, chef de caves depuis 31 ans. Désormais, nous partons des vins de réserve pour leur apporter de la fraîcheur avec la base sur un principe de réserve perpétuelle et en diminuant le dosage à 8 g/l. ». Quelques maisons, comme Krug et Jacquesson élaborent déjà ainsi leur BSA.

Le nouveau brut de Roederer, rebaptisé Collection, assemblage à 42 % chardonnay, 36 % pinot noir et 22 % pinot meunier, sera la cuvée 242 comme le 242e assemblage de la maison depuis sa création en 1776. L'équivalent de deux millions de bouteilles est actuellement en élevage. Le 242 est disponible en 75 cl et en demi-bouteilles, les premières semaines en exclusivité chez Nicolas. Le prix a été revalorisé à 47,50 € (au lieu de 45,50 € auparavant). Roederer expédie environ 3 M de bouteilles par an dont 75 % exportées. Sur les 245 ha en propriété en Champagne, Roederer en travaille déjà 115 ha en bio, 5 ha en conversion, 80 ha en biodynamie (pour la cuvée Cristal) et devrait arriver rapidement à 160-170 ha. *(FH)*

Tous droits réservés à l'éditeur



LA CAVE

L'ARC DE GAURIAC



©BOW-S

Qui l'eût cru ? Une cave dédiée à 100 % au bio sur la route entre Bourg-sur-Gironde et Blaye ? Cet éden pour palais curieux et zélotes de la viticulture AB n'est autre que le fruit d'un désir. Celui de Rémi Bergon, enfant de la balle – sa famille veillant aux destinées du Château de Côts, propriété de 20 hectares, en Côtes de Bourg, sous label AB depuis 1999.

Après un parcours riche d'expériences à l'étranger comme pour la maison Nicolas, le fils prodigue rentre au bercail, puis franchit le pas en 2018. Une cave pour les vins bio, nature et en biodynamie. Désormais, le commerce s'est agrandi avec un bar à vins intime à souhait.

Surtout, cette adresse de poche regorge également de bulles, de spiritueux et de houblon. Et d'un incroyable pastis de l'île de Ré exhalant le fenouil comme nul autre.

On y apprécie l'éclectisme des références, témoignant souvent d'une sincère admiration pour le travail accompli par ses homologues. Mention particulière en cette saison sèche au pineau blanc de Méry Melrose, par ailleurs belle maison de cognac. MAB

Bordeaux Organic Wines
1, route de la Gabare
33710 Gauriac
09 84 19 61 88.
Du mercredi au samedi, 10h-12h30 et 16h-19h30.
Dimanche : 10h-12h30.
www.bordeaux-organic-wines.com

Tous droits réservés à l'éditeur

Date : 12/07/2021
Heure : 10:56:29
Journaliste : Sylvie Leboulenger

www.lsa-conso.fr
Pays : France
Dynamisme : 12

Visualiser l'article

Deux caves viticoles ont rejoint le label "Zéro résidu de pesticides"

Avec deux caves de plus, le label “Zéro Résidu de Pesticides” du Collectif Nouveaux Champs compte désormais huit adhérents dans la filière viticole et 15 références de vins, vendues essentiellement en grande distribution.



Voici une partie des vins labellisés "zéro résidu de pesticides".

La Cave de Puisseguin Saint-Emilion et la Cave du Marmandais viennent de rejoindre le label “Zéro Résidu de Pesticides” du Collectif Nouveaux Champs. Avec ces deux nouvelles caves, ce label compte désormais huit adhérents dans la filière viticole et 15 références de vins , vendues essentiellement en grande distribution. Les vignerons de Tutiac (33 Gironde) et les vignerons de Buzet (47 Lot-et-Garonne) ont été les premiers à avoir rejoint le Collectif en 2019. Ils ont participé à la création de la démarche sur la filière viti-vinicole, rejoints ensuite par le Domaine Uby (32 Gers), la Cave Robert et Marcel (49 Maine et Loire), la Fiée des Lois (groupement Agromousquetaires, 79 Deux Sèvres) et le Domaine Terra Vecchia (2B Corse) en 2020. La Cave de Puisseguin Saint-Emilion (33 Gironde) et la Cave du Marmandais (47 Lot-et-Garonne) ont récemment rejoint le Collectif Nouveaux Champs et proposeront des premières références dès 2022.

Tous droits réservés à l'éditeur

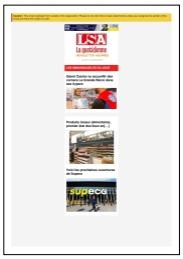
La gamme actuelle comporte des vins blancs (secs et doux), rosés et rouges, avec des prix de vente pour les consommateurs entre 4 et 20 €. Les vins labellisés “Zéro Résidu de Pesticides” sont commercialisés en grande distribution chez Intermarché , Auchan et Leclerc . Également en circuit spécialisé dans l'enseigne Nicolas ou chez des cavistes indépendants. Selon Kantar, ce logo était connu par 30% des Français en 2020, soit 13 points de plus qu'en 2019.

155 références en tout

" *Sept structures de production adhérentes en janvier 2018 et 60 aujourd'hui. Trois ans après sa naissance, le label “Zéro Résidu de Pesticides” s'impose comme une démarche de référence. Créé au départ sur la filière fruits et légumes, il s'est ensuite ouvert à de nouvelles filières comme le vin mais aussi les pâtes, les fruits secs, les jus de fruits et les légumes surgelés, pour devenir un label transversal alimentaire"* , rappelle Gilles Bertrandias, président du Collectif Nouveaux Champs, à l'initiative du label apposé sur 155 références.

Rappel des engagements fondamentaux du label : pratiquer une agriculture responsable, faire de la réduction de l'utilisation des pesticides un combat prioritaire et agir dans une totale transparence. Le programme “Zéro Résidu de Pesticides” garantit aux consommateurs l'absence de résidu au stade de la consommation, dans la limite de quantification. La méthode permettant de construire le plan de surveillance intègre l'ensemble des risques de contaminations. Une liste pertinente de substances actives est élaborée pour le vin. Toutes les substances actives à risques sont analysées comme, par exemple, toutes celles qui sont autorisées sur la vigne, toutes celles qui ont été autorisées par le passé mais aussi les molécules d'éventuelles cultures voisines pour identifier d'éventuelles contaminations croisées. L'absence de résidu est déterminée, pour chaque substance active analysée, par un résultat inférieur à la Limite de Quantification, plus petite valeur quantifiable par les laboratoires. A l'heure actuelle, les performances des instruments de mesure conduisent pour la majorité des résidus à une limite de quantification de 0.01 mg/kg. Des laboratoires indépendants certifiés COFRAC (ou équivalent européen) assurent les analyses. Le cahier des charges est également contrôlé tous les ans par un organisme de contrôle indépendant (Kiwa).

Tous droits réservés à l'éditeur





Deux caves viticoles ont rejoint le label "Zéro résidu de pesticides"

Sylvie Leboulenger



Voici une partie des vins labellisés "zéro résidu de pesticides".

La rédaction vous conseille

Le label Zéro résidu de pesticides poursuit sa percée

La Cave de Puisseguin Saint-Emilion et la Cave du Marmandais viennent de rejoindre le label “Zéro Résidu de Pesticides” du Collectif Nouveaux Champs. Avec ces deux nouvelles caves, ce label compte désormais huit adhérents dans la filière viticole et 15 références de vins, vendues essentiellement en grande distribution. Les vignerons de Tutiac (33 Gironde) et les vignerons de Buzet (47 Lot-et-Garonne) ont été les premiers à avoir rejoint le Collectif en 2019. Ils ont participé à la création de la démarche sur la filière viti-vinicole, rejoints ensuite par le Domaine Uby (32 Gers), la Cave Robert et Marcel (49 Maine et Loire), la Fiée des Lois (groupement Agromousquetaires, 79 Deux Sèvres) et le Domaine Terra Vecchia (2B Corse) en 2020. La Cave de Puisseguin Saint-Emilion (33 Gironde) et la Cave du Marmandais (47 Lot-et-Garonne) ont récemment rejoint le Collectif Nouveaux Champs et proposeront des premières références dès 2022.

La gamme actuelle comporte des vins blancs (secs et doux), rosés et rouges, avec des prix de vente pour les consommateurs entre 4 et 20 €. Les vins labellisés “Zéro Résidu de Pesticides” sont commercialisés en grande distribution chez Intermarché, Auchan et Leclerc. Également en circuit spécialisé dans l’enseigne Nicolas ou chez des cavistes indépendants. Selon Kantar, ce logo était connu par 30% des Français en 2020, soit 13 points de plus qu’en 2019.

155 références en tout

Tous droits réservés à l'éditeur

"Sept structures de production adhérentes en janvier 2018 et 60 aujourd'hui. Trois ans après sa naissance, le label "Zéro Résidu de Pesticides" s'impose comme une démarche de référence. Créé au départ sur la filière fruits et légumes, il s'est ensuite ouvert à de nouvelles filières comme le vin mais aussi les pâtes, les fruits secs, les jus de fruits et les légumes surgelés, pour devenir un label transversal alimentaire", rappelle Gilles Bertrandias, président du Collectif Nouveaux Champs, à l'initiative du label apposé sur 155 références.

Rappel des engagements fondamentaux du label : pratiquer une agriculture responsable, faire de la réduction de l'utilisation des pesticides un combat prioritaire et agir dans une totale transparence. Le programme "Zéro Résidu de Pesticides" garantit aux consommateurs l'absence de résidu au stade de la consommation, dans la limite de quantification. La méthode permettant de construire le plan de surveillance intègre l'ensemble des risques de contaminations. Une liste pertinente de substances actives est élaborée pour le vin. Toutes les substances actives à risques sont analysées comme, par exemple, toutes celles qui sont autorisées sur la vigne, toutes celles qui ont été autorisées par le passé mais aussi les molécules d'éventuelles cultures voisines pour identifier d'éventuelles contaminations croisées. L'absence de résidu est déterminée, pour chaque substance active analysée, par un résultat inférieur à la Limite de Quantification, plus petite valeur quantifiable par les laboratoires. A l'heure actuelle, les performances des instruments de mesure conduisent pour la majorité des résidus à une limite de quantification de 0.01 mg/kg. Des laboratoires indépendants certifiés COFRAC (ou équivalent européen) assurent les analyses. Le cahier des charges est également contrôlé tous les ans par un organisme de contrôle indépendant (Kiwa).

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

Au Royaume-Uni : Suppression de la quarantaine pour les résidents totalement vaccinés



Pour se prémunir de l'arrivée de nouveaux variants, le Royaume-Uni avait adopté en mai un régime de quarantaine classant les pays en fonction de leur risque (vert, ambre, rouge) entrainant des mesures de dépistage et de quarantaine pour tous nationaux, expatriés ou touristes.

Le Freedom Day, le jour où toutes les restrictions sanitaires devaient être enfin levées après trois mois d'un long déconfinement, aurait dû avoir lieu le 21 juin. Malheureusement, l'Angleterre a dû repousser d'un mois la fin de son déconfinement à cause de la progression du variant Delta.

C'est pourquoi le 8 juillet 2021, le ministre britannique des Transports, Grant Shapps a annoncé que les résidents britanniques totalement vaccinés seront bientôt dispensés de quarantaine à leur retour en Angleterre en provenance de nombreux pays placés sur liste “orange.” Parmi ces pays figure la France.

Cette mesure s'inscrit dans le cadre de la levée des dernières restrictions liées au coronavirus au Royaume-Uni prévu le 19 juillet, et baptisé “jour de la liberté”. Elle était réclamée de longue date par les professionnels du tourisme, sévèrement touchés par la pandémie.

Nous avons voulu savoir ce que pensaient les expats au Royaume-Uni de ces nouvelles annonces.

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article



Frustration
Pour Thomas, qui travaille chez le marchand de **vin Nicolas** à Holland Park Avenue à l'ouest de Londres :

“Je suis content que les personnes totalement vaccinées puissent voyager normalement. Le seul bémol que j'aurai à dire, c'est que les plus jeunes n'ont pas eu encore accès au double jab (vaccination totale). Ce qui est mon cas. J'ai eu ma première dose et j'attends mi-août avant d'avoir la deuxième. Ce qui ne me permet pas de voyager d'ici là. De ce fait, c'est le seul point faible. Mais je suis très content que nous puissions enfin voyager. Je travaille chez un marchand de vin et je ne peux pas faire de quarantaine. Je ne travaille pas chez moi avec un ordinateur. Il faut à tout prix qu'on enlève la quarantaine si je veux voyager hors de l'Angleterre.”

Thomas, salarié au Nicols d'Holland Park “Une aberration du système.”
Caroline, qui vit au Royaume-Uni depuis trois ans, nous explique que récemment elle a eu un enfant et lorsqu'elle a été enceinte de 38 semaines sa GP Surgery (cabinet médical) l'a appelé pour lui offrir le vaccin. Elle nous explique :'

“'Je pouvais accoucher à tout moment et je ne voulais pas avoir des effets secondaires du vaccin et se retrouver dans de telles conditions. Donc je leur ai demandé si c'était possible de retarder ce vaccin et de le faire après l'accouchement. Et, la personne m'a dit : bien sûr il n'y a pas de problème. Je leur ai posé des questions s'il fallait que j'attende ma tranche d'âge ou si je pouvais le faire à tout moment. Ils m'ont répondu que c'était bon et qu'ils avaient beaucoup de doses. Et que c'était possible de le faire après l'accouchement si je le souhaitais.”

Caroline, jeune maman française au Royaume-uni
Mais Caroline ajoute qu'après avoir accouché on lui a refusé le vaccin, car les règles avaient changé.

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

“Le NHS avait de nombreuses doses, mais de nouvelles instructions imposées de nouvelles tranches d'âge. Ils ne pouvaient plus me vacciner maintenant. Il fallait que j'attende. Je n'étais pas contente, car on me l'avait promis. Au mois de juin, je suis rentrée en France pour présenter mon bébé à ma famille et là-bas je pouvais me faire vacciner. Je me suis dit : je vais faire la première dose là-bas. Et, cet été, quand j'y retournerai, je ferai la deuxième. En Angleterre il aurait fallu attendre 8 à 12 semaines. Donc le mois de septembre pour être vaccinée. Je fais les deux en France sauf que maintenant j'ai des problèmes, car le vaccin n'est pas reconnu. Ainsi je dois faire une quarantaine de dix jours à moins de faire un test to release au bout du cinquième jour. Mon mari est anglais et il a fait ses deux doses ici en Angleterre et il n'a pas à faire de quarantaine. Je suis très frustrée, car ça fait un an et demi que c'est très compliqué de voir nos familles. J'étais enceinte et je n'ai eu aucun soutien et tout le monde était en France. Ensuite, mon bébé est né et j'ai dû attendre pratiquement trois mois pour le présenter à ma famille. Je m'attendais à ce qu'on dise que la quarantaine soit finie lorsqu'on serait vacciné.”

Caroline, jeune maman française au Royaume-uni “Voyager reste cher”
Pour une autre Caroline, qui est rentrée trois semaines en France, dont deux en télétravail, elle a réussi à faire sa deuxième vaccination avant de partir en France.

“Je rentre le 26 juillet, ce qui est parfaitement en ligne avec les nouvelles règles d'isolation. Je suis ravie de pouvoir éviter le confinement. Malheureusement, financièrement, maintenant que la France fait payer les tests PCR pour les voyageurs, les déplacements restent onéreux, mais c'est moins contraignant.”

Caroline qui a télétravailé en France “Les tests au 2e jour et 8e jour sont contraignants”
Audrey nous explique qu'elle a avancé la date de son 2e vaccin pour pouvoir rentrer au plus vite en France… Ce qui ne l'a pas empêché de devoir se soumettre au test PCR pour y aller, l a vaccination en Grande Bretagne n'étant pas encore reconnue . Pour le retour en Angleterre, même si personnellement la quarantaine n'est pas tant son premier souci de part sa fonction professionnelle, elle s'est trouvée contrainte par les tests. Ainsi, les 2 tests PCR du 2e et 8e jours imposés au retour au Royaume-Uni ont été chers et complexes à réaliser, nous ajoute-t-elle.

Après avoir annoncé l'exemption de quarantaine pour les Britanniques qui ont été vaccinés totalement, le gouvernement se penche sur la possibilité de l'appliquer aux touristes étrangers ou aux Français qui ont choisi de se faire vacciner en France. Ça sera une bonne nouvelle pour les expats au Royaume-Uni!

Tous droits réservés à l'éditeur

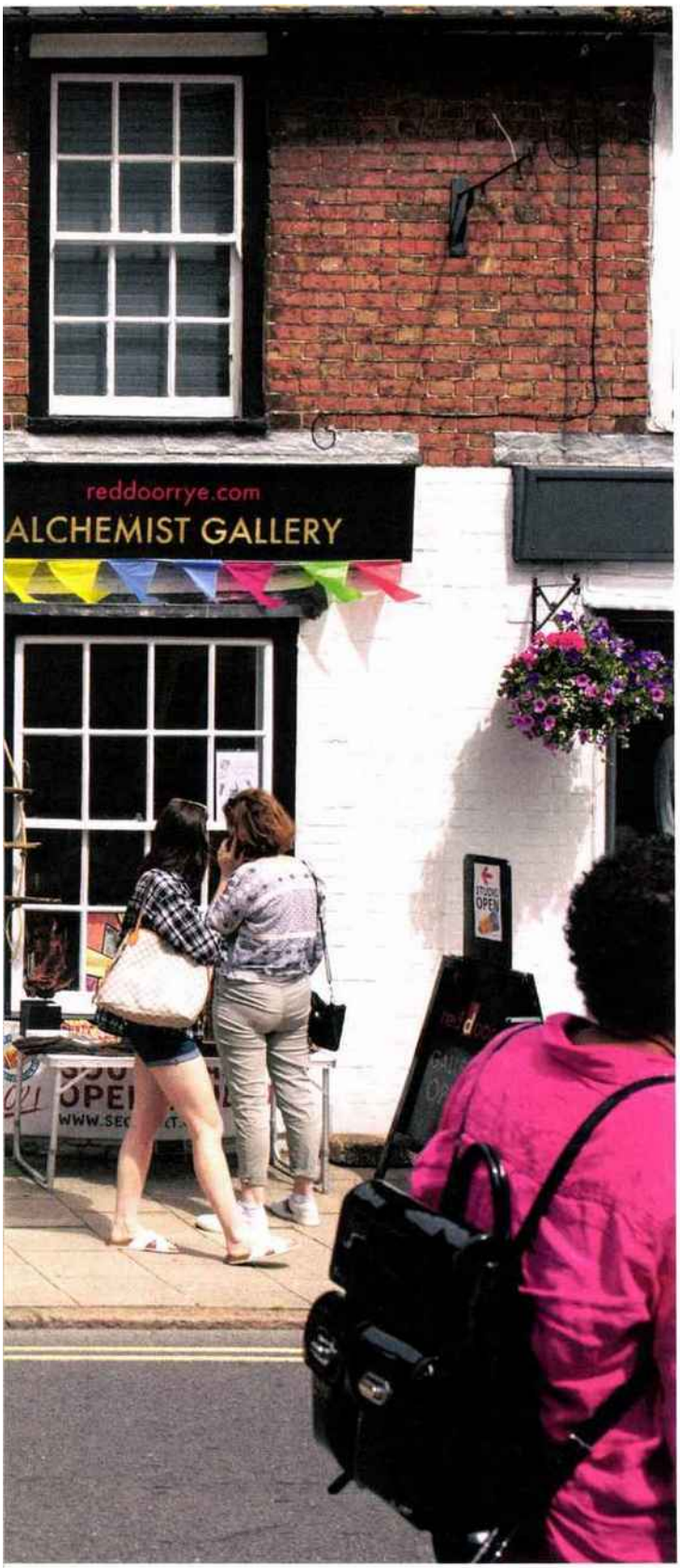
SOCIETY
Pays : FR
Périodicité : Bimensuel
OJD : 51750





Date : Du 15 au 28 juillet 2021
Page de l'article : p.36-41
Journaliste : THOMAS ANDREI

Tous droits réservés à l'éditeur



ROUGE SUR BLANC

John Lennon aurait dit un jour que *"le rock français, c'est comme le vin anglais"*. Autrement dit: dégueulasse. Il avait tort sur le rock français, et tort sur le vin anglais. Depuis quelques années, en effet, la production de crus britanniques explose, de même que le vin remplace de plus en plus souvent la bière au pub. Pourquoi? Réponses dans les vignobles du Kent et du Sussex.

PAR THOMAS ANDREI, DANS LE SUD-EST DE L'ANGLETERRE
PHOTOS: THEO MCINNES POUR *SOCIETY*

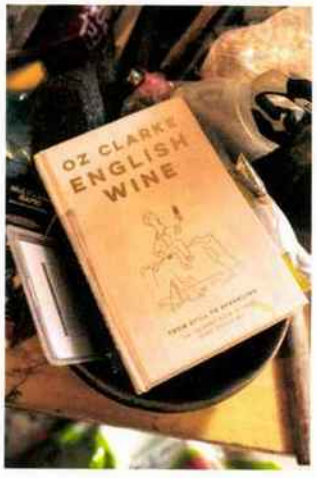
Les tourterelles roucoulent, les voitures remontent de la plage et la terrasse ensoleillée du Gallivant se remplit tranquillement. Dans cet hôtel-restaurant de Camber Sands, dans l'East Sussex, 17h n'est pas l'heure du thé mais celle du vin anglais. Des serveurs en chemise rose offrent des chips et des verres du domaine d'Albourne, un pinot noir qui se boit facilement mais qui s'avère assez quelconque. Qu'importe, c'est gratuit: le propriétaire des lieux, Harry Cragoe, chevelure blond vénitien coiffée en arrière, est un fer de lance de ce que l'on nomme désormais l'"*English wine boom*". *"Quand j'ai acheté cette propriété il y a dix ans, l'industrie du vin anglais prenait à peine son envol*, narre-t-il. *C'était encore vu comme une extravagance et comme un risque d'en consommer. Mais je goûtais de plus*

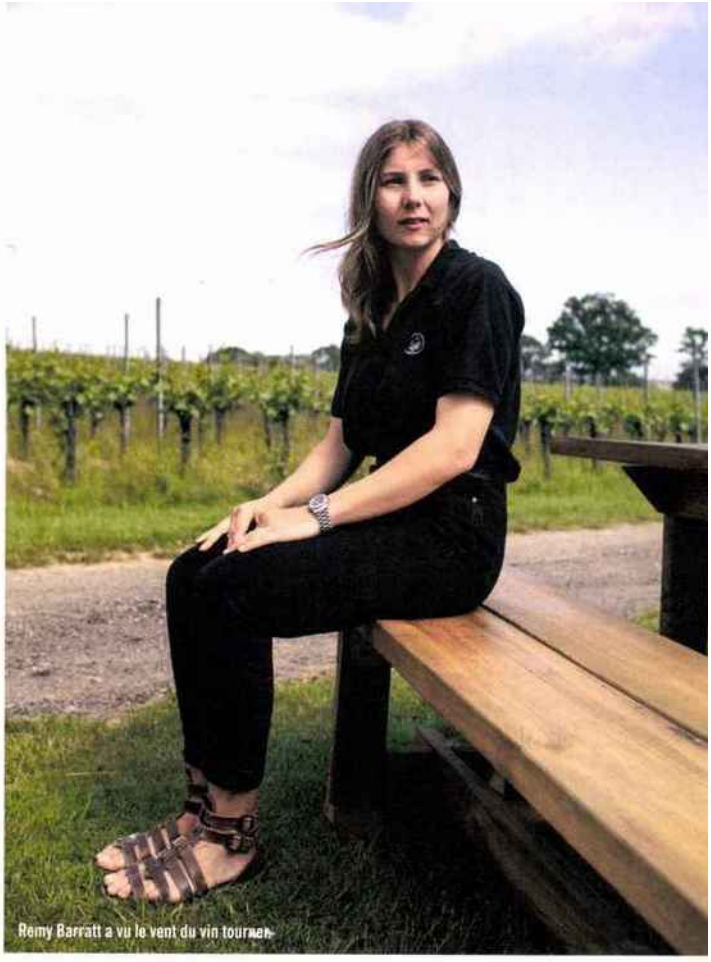
Tous droits réservés à l'éditeur

en plus de vins fabuleux, et j'ai compris que ça allait exploser." Cragoe a eu du nez. Entre 2012 et 2018, le nombre de bouteilles produites en Angleterre est passé de 1,03 à 15,6 millions. Parce que son établissement se situe au cœur du Sud-Est anglais, où est concentrée la majeure partie des 800 domaines viticoles d'Angleterre et du Pays de Galles, le restaurateur a décidé d'y aller à fond: dès 2017, The Gallivant a retiré tous les vins effervescents étrangers de son menu. L'idée: mettre en avant les crus britanniques, dont 70% contiennent des bulles. *"La clientèle a tout de suite bien réagi*, assure-t-il. *Beaucoup de restaurateurs présentent désormais des vins anglais mais ont du mal à en vendre, parce qu'ils sont perdus au milieu des autres. Ici, on les met en évidence et la majorité de nos clients prennent au moins un verre de vin anglais avec leur repas."* Cela se vérifie au dîner, durant lequel un ancien fiscaliste de la City reconverti en sommelier sert des vins fins, dont un *"Guinevere chardonnay aux notes de pomme et de poire, du domaine Gusbourne"*.

À 20 minutes de route de Camber Sands, Gusbourne se situe dans le sud du Kent, *"l'endroit le plus chaud du pays et le deuxième où il pleut le moins"*, décrit Remy Barratt, une jeune femme de 26 ans en polo noir et spartiates, tout en faisant goûter un champagne "blanc de blancs". *"J'ai toujours adoré le Ruinart, mais ça, c'est supérieur*, ose-t-elle. *En Angleterre, on s'est inspirés du champagne pendant trop longtemps. Maintenant, on veut faire notre propre truc."* Barratt a grandi à trois kilomètres de Gusbourne et a étudié au département viticole du Plumpton College, qui a ouvert dans les années 90. *"Grâce à ce programme, les gens ont commencé à savoir ce qu'ils faisaient et on s'est mis à planter plus. En vérité, Plumpton a eu plus d'impact sur la culture du vin dans la région que le réchauffement climatique. Le sol, lui, n'a pas bougé depuis des centaines d'années."* De 40 ans son aîné, le *wine writer* Oz Clarke, auteur en 2018 d'un livre sobrement intitulé *English Wine*, n'est pas vraiment d'accord. *"Entre 1990 et 2010, la température en Champagne a grimpé de 2,6°C*, indique-t-il. *Au sud de l'Angleterre, il est censé faire 1,5°C plus froid qu'en Champagne, et nos sols sont similaires. Cela signifie donc que l'on a désormais le climat idéal pour le vin effervescent."* Et, aussi, que les vins anglais d'aujourd'hui n'ont plus rien à voir avec les piquettes oscillant *"entre le vomi et la pomme aigre"* qu'il raconte avoir goûtées à la fin des années 60. Il y a environ cinq ans, deux géants français du champagne,





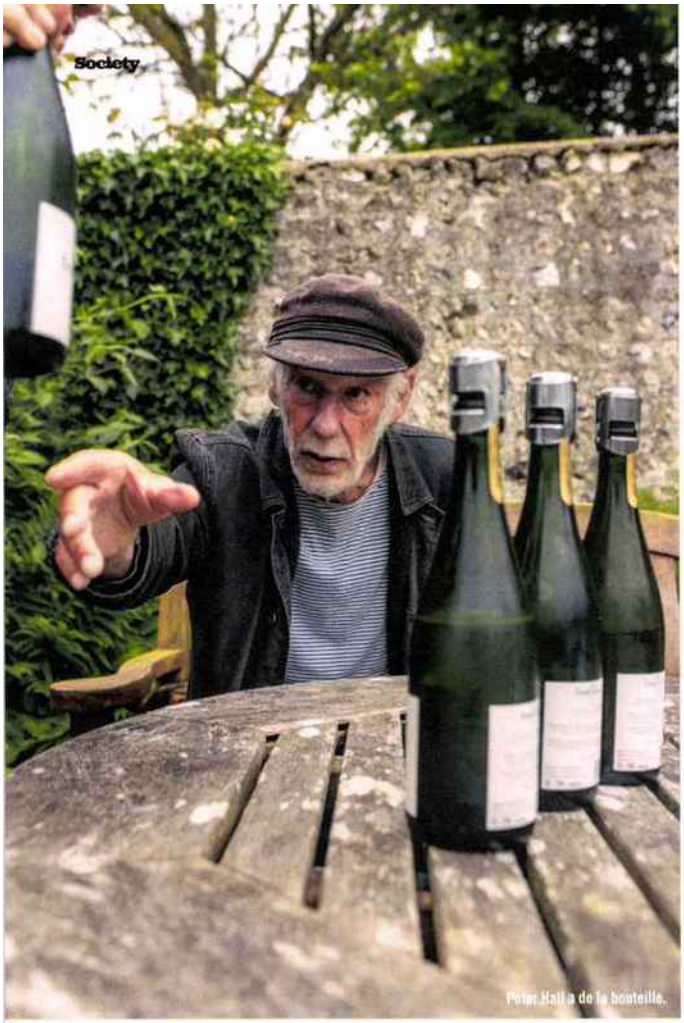

Remy Barratt a vu le vent du vin tourner.

les groupes Pommery et Taittinger, ont d'ailleurs investi dans des terres anglaises. Signe que s'il est une menace pour les vignes d'Europe du Sud, le réchauffement climatique semble avoir pris le parti de l'Angleterre.

Piquette espagnole et vins allemands

Pourtant, en termes de vin, les îles anglo-celtes partent de loin. S'il y a bien eu, au cours de l'histoire, quelques tentatives d'y cultiver des vignes, d'abord sous l'Empire romain puis au Moyen Âge, l'essentiel du vin ingurgité dans le royaume au cours des siècles est toujours venu du continent. Et d'abord de France, en raison du mariage d'Henri II avec Aliénor d'Aquitaine en 1152, qui fera rester la région dans le giron du roi d'Angleterre pendant trois siècles. Jusqu'à ce qu'arrive la guerre de Cent Ans puis d'innombrables autres conflits opposant France et Grande-Bretagne, entre le XVIIe et le XIXe siècle. À la fin du XVIIe, quand Colbert impose une taxe sur les tissus venus d'Angleterre, cette dernière contre-attaque en taxant fortement le vin de France. Alors que les classes aisées et dirigeantes continuent à boire les onéreux nectars français, elles finissent elles aussi par les abandonner, confrontées à des accusations de trahison. Les Anglais adoptent alors le porto, le sherry, des vins plus sucrés et plus alcoolisés que leurs voisins. Surtout, ils préfèrent le gin, le whisky et la bière, dont les producteurs font pression sur les autorités pour qu'elles les favorisent. Il faudra ainsi attendre les années 60 pour que

Tous droits réservés à l'éditeur



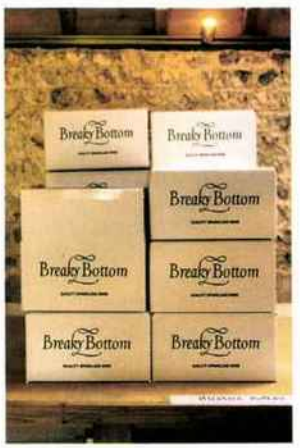
Peter Hall a de la bouteille.

Selon un sondage, le vin occupe désormais la première place des boissons préférées des Britanniques avec plus de 32% des suffrages, devant 25% pour la bière. Les femmes, elles, sont 43% à préférer le vin

les Anglais se remettent doucement au vin, *"d'abord à de la piquette espagnole, puis à des vins allemands sucrés"*, renseigne Oz Clarke. En 1973, le Royaume-Uni adhère à la Communauté économique européenne (CEE): les classes moins aisées se mettent à voyager et à boire des pichets en terrasse, et le vin redevient populaire. Cela donne des idées à certains. En 1974, Peter Hall, élevé au vin par son grand-père français, plante de la vigne à 30 minutes de Brighton, dans le Sud du pays. *"Mes parents étaient un peu inquiets. Quand j'ai commencé, il ne devait y avoir que six vignobles dans ce pays. Mais j'adore le vin et les risques"*, confesse aujourd'hui le pionnier d'une voix douce, face à un tas de cigarettes roulées. Pour parvenir au domaine de Breaky Bottom, il faut suivre une longue piste accidentée, éviter les vaches et se tenir prêt à enchaîner les *sparkling wines* millésimés près d'un bassin rempli de poissons multicolores. Le crâne rangé sous un béret élimé, Peter Hall est ce que l'on appelle un personnage. Il s'interrompt pour s'adresser à des moineaux, indique son postérieur quand on lui demande un portrait, avant de se pâmer devant la sonate de Beethoven qu'il est allé écouter la veille. Né *"pendant la guerre"* dans une grande ferme du Gloucestershire, le vigneron a étudié l'agriculture à Newcastle. *"À l'époque, si on faisait une soirée, on jouait aux fléchettes, on buvait des pintes, du gin et du whisky. Peut-être un peu de cidre et de sherry. Puis quelqu'un disait* 'Ah, mais oncle George vient ce soir! Il aime un petit coup de vin!' *Alors on achetait une bouteille. C'était tout. En principe, seuls les riches buvaient du vin."*

Depuis la jeunesse de Peter Hall, les choses ont donc changé. Selon une étude réalisée par YouGov en 2021, le vin occupe désormais la première place des boissons préférées des Britanniques avec plus de 32% des suffrages, contre 25% pour la bière. *"Dans les années 80 et 90, au moment où la bière était accaparée par des multinationales et se transformait en une boisson impersonnelle, le vin est devenu plus abordable*, explique Oz Clarke, qui a lui-même contribué à le populariser dans l'émission *Food & Drink*, sur la BBC. *Des bars à vin se sont mis à ouvrir partout. Au pub, les femmes ne se sentaient pas toujours détendues et les bars à vin leur offraient un espace où se retrouver."* En 2019, toujours selon YouGov, les femmes britanniques étaient 43% à préférer le vin, contre seulement 21% d'hommes. Mais ces chiffres ne signifient pas pour autant que la majorité des Britanniques est à l'aise avec le vin. Caviste de la boutique Nicolas du quartier londonien cossu de Primrose Hill, Thomas Hentges, qui a grandi à Pau, balance dans un rire franc que *"globalement, les Anglais ont le même rapport au vin que les adolescents français. La plupart boivent pour se soûler et n'ont pas vraiment de relation avec la complexité des saveurs. Avoir le nez, le goût, discerner les notes, c'est une culture. Ça s'apprend, et ça prend du temps"*. Cet après-midi de printemps, il profite de sa pause pour étudier le menu du pub d'à côté, The Princess of Wales. *"Tu y retrouves tous les clichés habituels: le picpoul de Pinet, à la mode parce que pas cher et pas dégueulasse. Dans les rouges, tu as toujours un rioja, un merlot, un malbec,*





Tous droits réservés à l'éditeur



Ben Walgate en fait toujours des tonneaux.

"La relation ambivalente des Anglais au vin rappelle la relation de la Grande-Bretagne à l'Europe. Ils sont européens, mais pas comme les autres"

Charles Ludington, auteur de *The Politics of Wine in Britain*

une syrah. C'est prévisible, mais ce sont des cépages avec lesquels les clients sont en confiance." Durant les confinements successifs, certains pubs se sont changés en cavistes et leurs clients se targuaient sur les réseaux sociaux d'y avoir acheté un vin "formidable". Souvent, il ne l'était pas. *"Les écarts de classes sociales sont plus profonds en Angleterre qu'en France*, explique Hentges. *Si tu achètes du vin dans un pub, même s'il est mauvais, tu es content de le montrer sur Instagram. C'est comme quand on s'extasie devant un film auquel on n'a rien compris."*

Si personne n'ose parler de complexe, Ben Walgate considère que ses compatriotes éprouvent une forme *"d'insécurité"* au moment d'acheter du vin. Birkenstock poussiéreuses, musculature de nageur et cheveux d'un blond presque blanc, Walgate est bien plus sûr de lui. En 2016, il lançait l'aventure Tillingham, un domaine spécialisé dans les vins naturels où l'on peut déguster des blancs troubles sur fond de rock psychédélique, avec un plateau de fromage à quinze livres en accompagnement. *"Le vin est un monde où existe beaucoup de snobisme*, dit-il. *Les gens ne sont pas forcément à l'aise. Cela reste perçu comme un produit sophistiqué."* Chez Tillingham, les bouteilles, minimalistes, sont dénuées de la solennité des grands crus européens. Les étiquettes sont censées être *"cool, fun et accessibles"* afin de refléter des vins tout aussi *"fun et accessibles"*, et *"faciles à boire"*. La technique de vente ne sort pas de nulle part. Dans les années 80, les vignerons australiens ont achevé le processus de conversion de la Grande-Bretagne au vin en partie parce que leurs bouteilles parlaient anglais. Comme depuis l'ère romaine, le vin demeurait néanmoins un produit d'importation, issu de contrées exotiques à la météo plus clémente. *"La relation ambivalente des Anglais au vin rappelle la relation de la Grande-Bretagne à l'Europe*, intervient l'Américain Charles Ludington, professeur à l'université de Caroline du Nord et auteur de *The Politics of Wine in Britain. Ils sont européens, mais pas comme les autres. Ils se sentent à la fois supérieurs, plus moraux, plus stables –même si le Brexit a prouvé le contraire–, et inférieurs aux Européens dont ils jalousent la cuisine, la météo et, donc, les vins. C'est un paradoxe."* C'est pourquoi, affirme Ben Walgate, *"avoir nos propres produits peut aider les gens à avoir plus confiance dans leur approche du vin"*. Et donc redonner confiance à la nation tout court? *"Peut-être*, réfléchit Ludington. *Mais il faudrait que le vin anglais descende les échelons sociaux comme les vins australiens l'ont fait. Peuvent-ils faire baisser les prix? Ce n'est pas évident."*

Boire moins, mais mieux

En 2018, l'une des plus grandes chaînes de pubs britanniques, JD Wetherspoon, célèbre pour ses prix très bas et son patron eurosceptique, bannissait le champagne au profit de vins effervescents anglais. Mais rares sont les établissements

Tous droits réservés à l'éditeur



abordables à vendre du vin local. Au cœur du pays viticole anglais, dans la ville médiévale de Rye, le patron de The Grapevine, un bar à vin, marmonne que vendre un cru anglais au verre revient trop cher et que personne ne se risquerait à acheter une bouteille à 60 livres. En d'autres termes, boire un vin made in Angleterre reste un privilège de classe. Y compris à Londres. La preuve sur Highgate High Street, dans la boutique Bottle, ouverte en novembre dernier. Rebecca Smithson, sa cofondatrice, raconte avoir découvert les vins anglais en octobre 2019 grâce à son petit ami, qui l'avait emmenée fêter son anniversaire chez Wiston, un vignoble du Sussex de l'Ouest. *"Ça a été une révélation. J'ai appris qu'il existait des vins incroyables en Angleterre. Beaucoup de gens ont ouvert des* bottle shops *récemment et on s'est dit qu'on pourrait se démarquer en se concentrant sur le vin anglais."* Derrière le comptoir en bois, le manager, Jarlath Curran, précise qu'il est irlandais et n'a donc *"aucun attachement émotionnel au vin anglais"*. En revanche, il apprécie que ce qu'il vend soit produit dans un rayon de moins de 400 kilomètres: *"C'est ce que je suis censé boire. J'essaie de transmettre cette idée aux clients."* Un argument de vente qui peut servir. Chez Bottle, le vin anglais le plus cher est le fameux Gusbourne blanc de blancs, vendu 59 livres (69 euros). Le moins cher, le Westwell Ortega, coûte 17,50 livres (20,50 euros). *"En Angleterre, il y a surtout des petites productions de haute qualité,* explique Curran. *La main-d'œuvre est chère –en tout cas plus qu'en Italie ou en Corse–, et les terrains aussi. Et puis la météo reste erratique. C'est difficile de produire en masse."* L'enseigne Bottle est en partie née de la volonté d'un patron de pub qui a arrêté l'alcool en 2020. Un paramètre qui, dans un pays à la culture inextricablement liée aux bitures débridées, va avec la tendance du *drink less, drink better*.

"Boire moins, mais boire mieux". *"On commence à s'éloigner de l'habitude de simplement acheter une bouteille pas chère au supermarché,* développe Ben Walgate. *On peut lier cela à un mouvement global sur la nourriture qui pousse les consommateurs à faire attention à sa provenance et à leur santé."*

Dans *Heroic Failure: Brexit and the Politics of Pain*, l'éditorialiste Fintan O'Toole consacrait tout un chapitre au rapport des Anglais à l'Europe à travers le prisme de la nourriture. "Une partie du génie de la narration anti-européenne qui a nourri le Brexit est d'avoir saisi des anxiétés très larges et de les concentrer dans des objets de consommation, écrivait-il. Cette narration a utilisé la nourriture et les boissons pour rendre ces angoisses non pas tangibles, mais mangeables et potables. Une des caractéristiques distinctives de l'identité anglaise a longtemps été son goût fermement non continental en termes de nourriture." Au sein d'une nation dont les divisions furent cristallisées par le vote sur le Brexit, l'*English wine* pourrait-il donc réconcilier les partisans du "manger local", habituellement à gauche, et les supporters du "acheter Anglais", traditionnellement à droite? *"C'est paradoxal, mais le Brexit est à la fois décrit comme un manque et un excès de confiance. Le Brexit ne va pas aider les industries de la nourriture et de l'alcool, mais maintenant que c'est fait, on doit être plus fiers de notre pays et cela peut aider le vin anglais,* affine l'auteur Oz Clarke. *De plus en plus de gens préfèrent boire leur* lager *locale qu'une Peroni italienne. Les gens devraient également choisir le vin pétillant du Sussex plutôt que du champagne."* Le grand défenseur du vin britannique toussote et conclut: *"Et puis, entre le Covid et le Brexit, on ne va pas très bien. Il faut bien trouver des motifs d'espoir."* ● TOUS PROPOS RECUEILLIS PAR TA, SAUF MENTION

Tous droits réservés à l'éditeur



ZE NEGOCE TOP

ÉDITION SPÉCIALE TOP 100 2021

LE GUIDE DE A à Z

CLASSEMENT PAR RAISON SOCIALE

ABRAM ..... P. 96
ACR DISTRIBUTION / QFP ..... P. 92
AKZO NOBEL DISTRIBUTION ..... P. 87
ANDRETY ..... P. 93
AU FORUM DU BÂTIMENT ..... P. 88
BAILLY QUAIREAU ..... P. 97
BARILLET ..... P. 85
BATILOISIRS GROUPE ALLIMANT ..... P. 96
BELMET ..... P. 93
BÉRÉZIAT ..... P. 95
BERNER ..... P. 85
BME FRANCE ..... P. 86
BOMEIL-BOULARD VERDIER ..... P. 87
BRICOMAN ..... P. 84
BVP SOCCA ..... P. 92
CAILLOT ..... P. 98
CAMOZZI ..... P. 91
CCL (COMPTOIR COMMERCIAL DU LANGUEDOC) ..... P. 86
CGB GEDIMAT ..... P. 95
CHAMBOST ..... P. 94
CHAUSSON ..... P. 82
CHAVIGNY DISTRIBUTION ..... P. 88
CHEVALIER ..... P. 96
CLISSON ..... P. 94
COLOMBIÉ CADET ..... P. 95
COSTAMAGNA ..... P. 89
CROMOLOGY ..... P. 84
DÉCOR ALLIANCE ..... P. 90
DEHÉE ..... P. 97
DENIS MATÉRIAUX ..... P. 89
DESCOURS & CABAUD FRANCE ..... P. 81
DESENFANS + SOROFI ..... P. 87
DOD ..... P. 91
DUCLOS ..... P. 95
ENVAIN MATÉRIAUX ..... P. 95
FIC ..... P. 89
FINARMORIC ..... P. 90
FOUSSIER ..... P. 85
FRANÇOIS ..... P. 89
FRANS BONHOMME ..... P. 84
FRÉVAL HOLDING ..... P. 89
GABRIEL ..... P. 97
GARANDEAU ..... P. 91
GIRARDON ..... P. 88
GOURMAND ..... P. 97
GRAND COMPTOIR ..... P. 85
GUIBOUT ..... P. 91
GUILLOUX ..... P. 90
LABABOIS ..... P. 90
LAFFORGUE MATÉRIAUX ..... P. 92
LALLIARD ..... P. 88
LESIMPLE ..... P. 93
MATÉRIAUX REUNIS ..... P. 97
MAUD ..... P. 93
MILER 2ED ..... P. 90
MVR MATÉRIAUX-THOMAS MATÉRIAUX ..... P. 96
NOLLET SA ..... P. 93
NUANCES UNIKALO ..... P. 87
ODELEC NOLLET ..... P. 98
ORVIF ..... P. 94
PARTEDIS ..... P. 85
PIA GAZIL ..... P. 98
PILLAUD ..... P. 89
POMPAC DÉVELOPPEMENT ..... P. 82
PPC ..... P. 94
PPG ..... P. 85
QUÉGUINER ..... P. 86
QUINCAILLERIE AIXOISE ..... P. 92
RATHEAU ..... P. 91
RESO ..... P. 88
REXEL FRANCE ..... P. 81
RICHARDSON ..... P. 82
ROUCHY ..... P. 91
SA LE HOLLOCO ..... P. 96
SALENTEY ..... P. 98
SAMSE ..... P. 82
SARREMÉJEAN ..... P. 92
SÉGURET ..... P. 94
SETIN ..... P. 86
SGDB FRANCE ..... P. 81
SIDER ..... P. 87
SIG FRANCE ..... P. 83
SISCA ..... P. 86
SOLDIS ..... P. 90
SONEPAR FRANCE ..... P. 81
STB ..... P. 98
TANGUY ..... P. 86
TECHNIDIS DOCKS MARITIMES ..... P. 9
TÉRÉVA ..... P. 84
TOUJAS ET COLL. ..... P. 94
TRENOIS ..... P. 87
UNION-MATÉRIAUX ..... P. 88
VALDEYRON ..... P. 97
VF CONFORT ..... P. 95
VIMONT ..... P. 98
VM ..... P. 84
WENDEL ..... P. 93
WÜRTH FRANCE ..... P. 83
YESSS ÉLECTRIQUE ..... P. 84
YVON ..... P. 92

CLASSEMENT PAR DIRIGEANT

ABRAM G. ..... P. 96
ALLARD F.-X., G.-X. & T. ..... P. 87
ALLIMANT S. ..... P. 96
ARNOUX C. ..... P. 95
ARROYO B, AUBRÉE C., FAVREAU C. & MARCHAISON A. ..... P. 84
AUBERT C. & CLOZEL E. ..... P. 93
AUGER H. ..... P. 90
BARBOT O. ..... P. 87
BARILLET J. ..... P. 85
BELLION F. ..... P. 93
BÉRARD P. ..... P. 81
BLANC S. ..... P. 86
CAMOZZI J.-P. ..... P. 91
CHALLIER B. ..... P. 97
CHAMBOST T. & F. ..... P. 94
CHARPENTIER H. ..... P. 95
CHAUSSON P.-G. ..... P. 82
CHAVIGNY A. ..... P. 88
CHEVALIER J. & I. ..... P. 96
CHEVALLIER E. & AZOULAY M. ..... P. 90
CLISSON L. & MOREAU A. ..... P. 94
COLL A. ..... P. 94
COLLY F. ..... P. 85
COLOMBIÉ O. ..... P. 95
COSTAMAGNA A. ..... P. 89
COULET C. ..... P. 88
COURQUIN P. ..... P. 98
COUTANT C. & BERNIGAUD F. ..... P. 95
DELPECH M. ..... P. 91
DENIS R. & R. ..... P. 89
DERRIEN L. ..... P. 84
DUBOST J.-F. ..... P. 92
DUCLOS J.-P. ..... P. 95
ENVAIN M. ..... P. 95
FLAVENOT D. ..... P. 84
FLECK P. ..... P. 84
FOUSSIER D. ..... P. 85
GAZIL L. ..... P. 98
GIRARDON N., F. & D. ..... P. 88
GOGUELIN D. ..... P. 85
GOLFIER E. ..... P. 98
GOLKHOSRAVI M. ..... P. 84
GOURMAND F. ..... P. 97
GOUY P. ..... P. 94
GUÉRET E. ..... P. 97
GUETIN F. ..... P. 87
GUIBOUT F. ..... P. 91
GUILLOUX T., Y.-M. & F.-X. ..... P. 90
HIPPOMÈNE M. ..... P. 87
KOPFF C. ..... P. 83
LABADENS D. & O. ..... P. 90
LAFFORGUE I. & P. ..... P. 92
LALLIARD C. ..... P. 88
LATRÉE D. ..... P. 92
LE HOLLOCO J.-Y. ..... P. 96
LEFÈBVRE G. & B. ..... P. 96
LEGRAND E. ..... P. 98
LELLOUCHE S. ..... P. 88
LÉONCE D. ..... P. 87
LEROUS M. ..... P. 89
LESIMPLE C. & B. ..... P. 93
LORY T. & F. ..... P. 96
MALASSIGNÉ J. ..... P. 81
MALFAIT O ..... P. 82
MASSONEAU P. ..... P. 81
MAUD F. ..... P. 93
MILER B. & T. ..... P. 90
MONTEIRO J. ..... P. 83
MUGNIER O. ..... P. 87
NANTERMOZ P. ..... P. 85
NOLLET G. ..... P. 93
NOLLET L. ..... P. 98
NOUVEL-OWENS A. ..... P. 89
PIEDANNA D. ..... P. 82
PILLAUD G. & A. ..... P. 89
PLANCKAERT R. ..... P. 92
POLOMBO E. ..... P. 91
POUJOL P. ..... P. 90
QUAIREAU F. ..... P. 97
QUÉGUINER C. ..... P. 86
RICHARD P. ..... P. 81
RICHARDSON B. ..... P. 82
RICHAUD L. ..... P. 91
ROUCHY A. & G. ..... P. 91
ROUET É. ..... P. 84
ROUSSEL S. & S. ..... P. 89
ROUX I. ..... P. 94
SALENTEY R. ..... P. 98
SARREMÉJEAN J.-P. ..... P. 92
SÉGURET F. & M. ..... P. 94
SÉTIN É. ..... P. 86
STROUGAR J.-D. ..... P. 86
TANGUY R. ..... P. 86
TISSEYRE P. ..... P. 85
TOUCHAIS O. ..... P. 86
VACHET A. ..... P. 88
VÉCLIN L. ..... P. 97
WACKER-GABRIEL S. ..... P. 97
WENDEL P. ..... P. 93
YVON J.-F., A. & A. ..... P. 92

Dans les fiches, les chiffres sont exprimés en k€.

Tous droits réservés à l'éditeur



Tous droits réservés à l'éditeur

infosvin.free.fr
Pays : France
Dynamisme : 0

Visualiser l'article

La start-ut japonaise Wakaze lance le 1er Umeshu 100% Français et se prépare pour l'international



La start-ut japonaise Wakaze lance le 1er Umeshu 100% Français et se prépare pour l'international

Après avoir connu le succès grâce à gamme de sakés 100% Made in France, la start-up japonaise Wakaze revient sur le devant de la scène avec le lancement du premier Umeshu (alcool de prune japonais) 100% Français. Avec déjà deux campagnes de financement participatif réussies à son actif, Wakaze France a de nouveaux choisi la plateforme de crowdfunding Ulule pour ce nouveau projet.
L'objectif reste le même : faire connaître les boissons traditionnelles japonaises au monde entier.
Un partenariat récent avec le caviste Nicolas et une nouvelle levée de fonds obtenue début juin pour se développer en Europe et aux Etats-Unis vont sans aucun auder Wakaze à accomplir sa mission

Faire connaitre les boissons traditionnelles japonaises au monde au monde entier

Née au Japon en 2016 et implantée en France à partir de 2019, Wakaze est en l'espace de quelques années devenue la plus grande brasserie de saké en Europe. Sa mission ? Faire connaître les boissons traditionnelles japonaises au monde entier.

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

La start-up a connu ses premiers succès en 2019 avec le lancement de son premier saké 100% Made in France sur la plateforme de financement participatif Ulule. Plus de 1000 bouteilles avaient alors été précommandées en un mois. Une nouvelle campagne réalisée en fin d'année 2020 avait quant à elle permis à Wakaze de récolter plus de 45000 euros pour le lancement de sa nouvelle cuvées.

La qualités des sakés de Wakaze a très rapidement reconnue en Europe, ce qui lui a valu d'être lauréat de nombreux concours parmi lesquels l'International Wine Challenge (catégorie saké) et le Kura Master (premier concours de saké japonais en France)

Jamais deux sans trois, Wakaze vient de terminer sa troisième campagne sur Ulule pour le lancement du premier Umeshu (alcool de prune japonais) 100% Français. Cette fois encore, le résultat est au rendez-vous puisque 3564 bouteilles ont été précommandées, soit un total de 64000 euros récoltés pour ce nouveau projet.

La marque de saké ne s'arrête pas là. Afin de conquérir de nouveaux palais, la brasserie ouvrira son premier pop-up événementiel jeudi 1er juillet. Pendant un mois, Wakaze accueillera les amoureux de saké et les curieux en recherche de nouvelles saveurs dans le 2ème arrondissement de Paris, au 10 Rue Saint-Augustin. Ils pourront y déguster divers tapas et coctails de saké Wakaze.

Le premier Umeshu 100% Made in France

Après le saké, l'Umeshu. Cet alcool de prune extrêmement populaire au Japon est aujourd'hui très peu connu en France. Takuma Inagawa fondateur de Wakaze, a décidé de changer les choses en lançant le premier Uleshu 100% Made in France sur la plate-forme de financement participatif Ulule avec un système de précommande de bouteilles.

Qu'il s'agisse du riz Japonica (originaire de Camargue) ou de prunes « Golden Japon » cultivées à Moissac, tous les ingrédients nécessaire à la fabrication de l'Umeshu sont originaires de nos régions. Dans un souci de respect de l'environnement, Wakaze a pris l'initiative de ré-utiliser la lie de saké, habituellement jetée après la production, pour produire son Umeshu.

Une distillerie située en région parisienne sera chargée de la distillation de la lie de Saké. La brasserie Wakaze est quand à elle implantée à Fresnes depuis 2019.
Avec un prix réduit de moitié par rapport à l'Umeshu importé du Japon, l'Umeshu français a tout pour séduire les curieux à la recherche d'une alternative aux liqueurs traditionnelles.

Un partenariat avec Nicolas et une levée de fonds pour accélérer à l'International

Pour accélérer son développement en France, Wakaze a récemment signé un partenariat avec Nicolas, premier caviste français, qui compte plus de 494 magasins en France et 60 dans le monde. Début juin, le 1er saké 100% Made in France était disponible dans plus de 80 magasins de la chaîne, principalement en Ile-de-France. A la la suite d'une nouvelle commande de 1800 bouteilles, les saké THE CLASSIC et YUKU SAKÉ sont maintenant à découvrir dans 277 magasins de l'enseigne.

Afin de toucher un public différent de sa clientèle traditionnelle, la start-up utilise un autre axe de développement en collaborant avec la marque de boisson française fefe. (à l'origine de l'un des premiers Hard Seltzer français) pour créer fefe. x ICHIGO SET : un pack contenant une bouteille de ICHIGO SAKE et deux canettes de fefe.

Tous droits réservés à l'éditeur

infosvin.free.fr
Pays : France
Dynamisme : 0

Visualiser l'article

Enfin, avec une levée de fonds d'investissement japonais pour les start-ups s'élevant à 2,5 millions d'euros, validée au début du mois de juin, Wakaze compte accélérer son développement en Europe et surtout aux Etats-Unis en commençant par les villes de Los Angeles et San Francisco.

Il semble bien que la start-up soit en bonne voie pour accomplir sa mission de faire connaître les boissons traditionnelles japonaises au monde entier.

Tous droits réservés à l'éditeur

NICOLAS

DEPUIS 1822

Nous prenons soin de vos vins

AOÛT



Omnicom
Public
Relations
Group



FAV AUTOMNE

Omnicom
Public
Relations
Group

NICOLAS
DEPUIS 1822

Nous prenons soin de vos vins

Maxi Cuisine
Pays : FR
Périodicité : Mensuel
OJD : 139546



Date : Septembre 2021
Page de l'article : p.83-87

Côté vin

MON PETIT GUIDE DE LA FOIRE AUX VINS

La rentrée, c'est le moment tant attendu des bonnes affaires au rayon vin. On enrichit sa cave de grandes références à prix intéressants et on découvre de petites cuvées au tarif parfois dérisoire. Nous avons choisi pour vous un florilège blanc et rouge. À tester sans tarder… *Par Tiphaine Campet*

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

Tous droits réservés à l'éditeur

Maxi Cuisine
Pays : FR
Périodicité : Mensuel
OJD : 139546

Date : Septembre 2021
Page de l'article : p.83-87

Côté vin *La foire aux vins 2021*

Comment vous organiser ?

Si vous avez le temps, l'idéal est de fonctionner par étapes. En premier lieu, commencez par feuilleter les publicités et articles consacrés à la foire aux vins pour prendre connaissance des dates des diverses enseignes, mais aussi pour vous faire une idée des offres susceptibles de vous intéresser. Pour ne pas vous tromper, rendez-vous sur place, si possible le ou les premiers jours d'ouverture, pour glaner quelques échantillons à tester à la maison. Enfin, retournez faire le plein des cuvées qui auront retenu votre attention.

Repérez les bons plans

Certaines enseignes mettent l'accent sur les offres promotionnelles (Lidl, Carrefour), encourageant l'acquisition de plusieurs références identiques. D'autres vous invitent à anticiper vos achats en réservant vos cuvées. C'est le cas de E.Leclerc qui propose en amont, sur son site Internet, de retrouver quelques cuvées en exclusivité Web, mais aussi de précommander les bouteilles de la sélection nationale. Le tout peut être retiré gratuitement en magasin ou en drive.

Laissez-vous tenter

La foire aux vins est une merveilleuse occasion de regarnir sa cave. Si vous êtes un amateur éclairé, vous avez probablement vos références de prédilection en vue. Toutefois, c'est aussi l'opportunité de vous laisser séduire par quelques appellations méconnues afin d'élargir vos connaissances ou satisfaire votre curiosité en testant de nouveaux nectars. L'appellation vin de France a le vent en poupe, cette année. Ce sont des vins qui n'ont pas le droit de porter l'AOP ou l'IGP de leur terroir, ne répondant pas aux exigences du cahier des charges de celles-ci. Mais il y a quelques belles surprises à découvrir à des tarifs intéressants. Pour les néophytes, n'hésitez pas à vous constituer un échantillonnage de diverses appellations les plus réputées de chaque région.

Comment choisir ?

Équilibrez votre cave selon les styles de vins (blancs, rouges, moelleux, bulles), mais aussi en termes de régions viticoles. Bien que vous puissiez privilégier vos propres préférences, il est important de diversifier vos expériences de dégustation et de considérer le facteur « partage ». Établissez ainsi une répartition majoritaire de cuvées classiques, blanc et rouge, en proportions quasi égales. Complétez avec une petite quantité du reste, en comptant pratiquement autant de moelleux et de rosés que de vins effervescents.

Estimez votre qualité de stockage

Si vous ne disposez pas de cave en sous-sol ou de pièce attitrée, vous possédez peut-être une de ces armoires réfrigérantes qui assurent, du fait de leurs qualités techniques, une conservation optimale du vin. A contrario, si vos conditions de stockage ne sont pas assez bonnes et ne permettent pas de faire vieillir un vin quelques années, n'investissez pas dans des cuvées de garde. Qu'à cela ne tienne, vous pourrez alors opter pour des vins à boire jeunes, c'est-à-dire de 0 à 3 ans.



À quels millésimes se vouer ?

S'il y a de nombreuses jeunes cuvées (2020), quelques millésimes plus anciens sont à ouvrir dès à présent ou à conserver davantage. Un vin blanc d'entrée de gamme de 2020 pourra se consommer dans l'immédiat, tandis qu'une grande référence méritera quelques années de plus pour être pleinement appréciée. Du côté des rouges, la quasi-majorité des cuvées 2020 sera à mettre de côté pendant au moins un an avant d'en profiter judicieusement (dès 2022). Certaines exceptions comme les crus du Beaujolais peuvent s'apprécier très jeunes.



Les dates à retenir

Auchan : du 10 septembre au 12 octobre, selon les régions.
Monoprix : du 17 septembre au 3 octobre.
Franprix : du 22 septembre au 10 octobre.
Lidl : à partir du 8 septembre.
Carrefour Hypermarchés : du 28 septembre au 11 octobre.
Carrefour Market : du 7 au 24 octobre.
Leclerc : du 28 septembre au 9 octobre.
Magasins Système U : du 28 septembre au 3 octobre.
Nicolas : du 8 septembre au 10 octobre.

Tous droits réservés à l'éditeur

Maxi Cuisine
Pays : FR
Périodicité : Mensuel
OJD : 139546

Date : Septembre 2021
Page de l'article : p.83-87

Les rouges à saisir
pour moins de 8 €



Valeur sûre

Crozes-hermitage 2020

Les 3 Lys, Cave de Tain, 7,75 € (remise immédiate de 20 %), chez Carrefour Hypermarchés et Carrefour Market.

Vinifiée en cuve, cette syrah se porte sur le fruit. On retrouve le cassis, la framboise, la violette et la réglisse. La bouche est juteuse avec une finale épicée. On l'ouvre sur un chili con carne ou un wok de porc épicé aux légumes verts.



Chinon 2020

Éclosion, Baudry-Dutour, 7 €, chez E.Leclerc.

Cette cuvée 100 % cabernet-franc en culture et élevage biologique se porte sur le respect du fruit (élevage sur lie, diminution de l'emploi du dioxyde de soufre). Une robe grenat, un nez de fruits frais et une bouche charnue aux tanins élégants. À ne pas ouvrir avant l'an prochain, sur une volaille fermière rôtie aux herbes ou un rôti de porc aux pruneaux.



Beaumes-de-venise 2020

Ma petite parcelle, Éric Beaumard, 7,95 €, chez Carrefour Hypermarchés et Carrefour Market.

Ce cru est élaboré par le sommelier du Cinq, la table étoilée du Georges V. D'une robe pourpre, il se distingue par son nez fin aromatique de prune, réglisse, olive noire et fruits rouges. Structuré et élégant, il se marie à une selle d'agneau braisée.



Graves 2019

Château de Carolle, vignobles Guignard, 6,99 €, chez Lidl.

Cette cuvée bordelaise de la rive gauche fait la part belle au cabernet-sauvignon, complété de merlot et de cabernet-franc. Le bouquet est opulent sur des parfums de cerise noire, crème de cassis et violette. En bouche, le fruit se mêle à la torréfaction teintée de réglisse. Les tanins sont fins, avec une belle longueur. À déguster sur une côte de bœuf, un carré d'agneau ou des fromages de caractère.





Bergerac 2019

Monsieur de Cyrano, 4 €, chez Monoprix.

Composée à 50 % de merlot, 30 % de cabernet-franc et 20 % de cabernet-sauvignon, cette cuvée bio présente un nez expressif sur les fruits frais mûrs. Aromatique et gourmand, le vin se marie avec une pièce de viande grillée comme un onglet à l'échalote.



Cahors 2020

Château La Reyne, 5,95 €, chez E.Leclerc.

Ce 100 % malbec offre au nez des arômes opulents de fruits noirs et d'épices, ponctués de touches florales. La bouche est dense et onctueuse. Un vin puissant et équilibré qui promet un potentiel de garde de cinq ans. On pourra l'ouvrir sur une gigue de chevreuil aux fruits des bois ou un magret de canard sauvage.



Terrasses-du-larzac 2019

Mas de Cristol, Crès Ricards, entre 6,95 € et 7,50 €, chez Système U.

Cet assemblage de syrah, grenache et carignan affiche une robe rouge grenat. Son nez est intense avec des notes minérales, balsamiques et fumées, auxquelles se mêle une pointe d'eucalyptus. En bouche, il est puissant et tannique, avec une finale sur la réglisse. On l'associe à un pavé de bison ou une pintade rôtie et légumes oubliés grillés.

Coup de cœur de la rédac



Beaujolais 2020

Régnié Vieilles vignes, Domaine Crêt d'Œillat, 6,99 €, chez Lidl.

Sans sulfites ajoutés, cette cuvée est une ode au gamay. Derrière une robe grenat, des arômes de framboise et cerise s'équilibrent par des touches minérales. Ce fruité s'associe à merveille avec une salade de chèvre chaud et lardons.

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

Tous droits réservés à l'éditeur

Maxi Cuisine
Pays : FR
Périodicité : Mensuel
OJD : 139546

Date : Septembre 2021
Page de l'article : p.83-87

Côté vin *La foire aux vins 2021*

Les blancs à découvrir
pour 8 € maximum





Touraine 2020

Domaine de La Croix des Orbinières, 6,95 €, chez E.Leclerc.
Un sauvignon au nez intense qui allie puissance et finesse. Son nez révèle des notes de fruits blancs et d'agrumes. La bouche est complexe, avec une longue finale. On l'associe à un ceviche de daurade à la mangue et au kiwi, à un duo d'asperges au beurre nantais ou encore avec quelques fromages de chèvre du cru.

Coup de cœur de la rédac



Pays-d'oc 2020

Vignes de l'étang, Domaine La Ferrandière, entre 7 et 8 €, chez Nicolas.
Cet étonnant assemblage de viognier et de riesling assure une harmonie autour des fleurs et de la pêche. On le déguste dès l'apéritif.



Vin-de-France 2020

L'Éclipse, Domaine Cauhapé, 8 €, chez votre caviste.
Composé de gros-manseng et de lauzet, cette nouveauté est une cuvée originale et accessible. Le nez intense dévoile des arômes de fruits à chair blanche, de bourgeon de cassis et d'épices. En bouche, l'attaque est vive. On le partage au moment de l'apéritif avec quelques tapas ou à l'occasion d'un brunch.



Côteaux-du-layon 2020

Les Justices, Domaine des Deux Vallées, 7,50 €, chez E.Leclerc.
Ce vin moelleux en 100 % chenin, à la robe jaune or, dévoile des arômes de poire mûre et de coing. En bouche, il est rond, avec un équilibre entre fraîcheur et acidulé. On le déguste frais dès l'apéritif, en accompagnement d'un plateau de fromages persillés agrémentés de pâte de coing.



Graves 2020

113 mètres d'altitude, Château Beauregard Ducasse, 6,90 €, chez Franprix.
Cette cuvée à base de sémillon et de sauvignon est issue de la parcelle la plus haute de l'appellation. Le nez est très aromatique, la bouche tout en fraîcheur. Il accompagnera un plateau de fruits de mer, des coquillages farcis ou une sole meunière.



Pays-d'oc 2020

Cuvée Pégasus, Domaine de Cibadiès, 4,50 € (2 bouteilles achetées, 1 offerte), chez Carrefour Hypermarchés et Carrefour Market.
Une cuvée 100 % chardonnay ! Le nez riche en zestes d'agrumes, fruits blancs, abricot confituré et fruits secs précède une bouche suave. On l'accorde avec un dos de cabillaud sauce hollandaise à l'estragon ou un pavé de maigre à la crème.



Mâcon 2020

La Roche vineuse, Domaine des Vignerais. 6,99 €, chez Lidl.
Ce chardonnay dévoile un nez intense sur les fruits blancs et jaunes bien mûrs et les fruits exotiques. Ample et rond, avec une belle fraîcheur, il saura se faire apprécier dès l'apéritif, accompagné d'antipasti de la mer comme une salade de poulpe, des couteaux à la persillade ou encore quelques poissons fumés et œufs de poisson sur blinis.



Belle affaire !

Riesling 2019

Vieilles vignes, Camille Meyer, 4,99 € (4 bouteilles achetées, 2 offertes), chez Lidl.
Son nez intense se porte sur les agrumes soutenus par un élégant bouquet floral. La bouche est droite et équilibrée. Il mettra en lumière un poisson de rivière sur choucroute, mais aussi tous les autres mets typiquement alsaciens (tarte flambée, jarret braisé, quenelles de viande à la crème…).

Tous droits réservés à l'éditeur

Maxi Cuisine
Pays : FR
Périodicité : Mensuel
OJD : 139546

Date : Septembre 2021
Page de l'article : p.83-87

Les belles pépites à (s')offrir *entre 8 et 12 €*



Coup de cœur de la rédac

Côtes-d'auvergne 2019

L'Impromptu, 8,90 €, chez Monoprix.
Un gamay issu d'un terroir volcanique. Sa robe rubis intense et brillante révèle un nez de fruits rouges, mûre confite et pointe de cannelle. Ce vin s'associera à des spaghettis bolognaise, une escalope de veau milanaise ou un crumble de figues.



Saint-joseph 2020

Réserve des Terrasses, 8,99 €, chez Lidl.
Équilibrée et souple en bouche, cette cuvée 100 % syrah délivre des arômes subtils de cerise et des notes épicées. Elle accompagnera idéalement des mets du cru, tels qu'un saint-marcellin chaud, un tartare de bœuf au couteau avec des pommes pont-neuf, ou encore un sauté de veau Marengo.



Petit-chablis 2020

Domaine Olivier Beau, 8,79 €, chez Lidl.
La vivacité et la fraîcheur de ce chardonnay sont contrebalancées par sa texture onctueuse. En attaque, on perçoit des notes d'agrumes et de fleurs blanches, tandis que la fin de bouche est persistante. Il accompagne à merveille des huîtres ou une quiche feuilletée végétarienne.





Saint-estèphe 2018

Marquis de Saint-Estèphe, 9,90 €, chez Auchan.
Cette appellation propose une vinification en méthode traditionnelle avec une macération prolongée. Ses arômes de fruits noirs mûrs et d'épices sont complétés par une discrète touche de bois. Les tanins délicatement fondus appellent un gigot d'agneau de sept heures.



Délicat

Mercurey 2017

Château de Santenay, 11,95 €, chez Franprix.
Ce chardonnay arbore une robe limpide aux reflets dorés. Son nez diffuse des fragrances de fruits jaunes et exotiques. La touche boisée est discrète sur la vanille. En bouche, il est beurré. Servez-le avec des saint-jacques au beurre blanc vanillé.



Pacherenc-du-vic-bilh 2019

Ode d'Aydie, Famille Laplace, 12 €, chez Monoprix.
Ce pacherenc sec a été élevé pendant six mois pour partie en fûts de chêne et d'acacia. Son nez puissant se porte sur les agrumes et l'ananas. L'attaque moelleuse est équilibrée. On l'ouvre sur des sushis ou… une raclette !



Côtes-du-roussillon 2020

Promesse, Mas Amiel, 9,95 €, chez Carrefour Hypermarchés.
Cet assemblage bio de grenache-blanc, macabeu, roussanne et marsanne offre une robe pâle aux reflets verts. Il confirme en bouche son nez aromatique. À la fois gourmand et souple, il présente une finale agréable sur les zestes d'agrumes et fruits blancs. On le savoure sur des légumes du soleil confits au chèvre et herbes fraîches.



Saint-nicolas-de-bourgueil 2019

Terrasse chaude, Famille Amirault Grosbois, 9,95 €, chez Carrefour Hypermarchés.
Le nez de cette cuvée bio est une décoction de fruits rouges frais. En bouche, on trouve de la fraîcheur et du mordant. À marier avec une tourte à la viande et salade frisée aillée.

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

Adresses page 96

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

calendrier des foires au vin - mes plus belles dégustations oenologiques... ou les pire

Casino supermarchés : du 27 août au 12 septembre
Géant Casino : du 27 août au 12 septembre
Netto **:** du 2 septembre au 19 septembre
Aldi : à partir du 5 septembre 2021
Petit Casino, Spar, Vival : du 7 au 19 septembre
Biocoop **:** du 6 septembre au 16 octobre
Lavinia **:** du 6 septembre au 3 octobre
Carrefour Market **:** du 7 septembre au 24 octobre
Casino (enseignes de proximité) **:** du 7 au 19 septembre
Intermarché **:** du 7 au 26 septembre
Lidl **:** à partir du 8 septembre
Nicolas **:** du 8 septembre au 10 octobre
Duclot, la cave des Galeries Lafayette **:** du 9 au 30 septembre
Auchan **:** du 10 septembre au 12 octobre
La Cave du Château **:** du 14 septembre au 2 octobre
Cora **:** du 15 septembre au 3 octobre
Carrefour Contact & City **:** du 17 au 26 septembre
Monoprix **:** du 17 septembre au 4 octobre
La Tour d'Argent : du 24 septembre au 16 octobre 2021
Franprix **:** du 22 septembre au 10 octobre
Carrefour hypermarché **:** du 28 septembre au 11 octobre
E.Leclerc **:** du 28 septembre au 9 octobre
Magasin U **:** du 28 septembre au 3 octobre
Naturalia **:** du 29 septembre au 14 octobre

Les Foires aux vins sur internet
Wine and co **:** du 25 août au 5 octobre
Vinothèque de Bordeaux : du 26 août au 1er octobre
E.Leclerc **:** À partir du 31 août
La Grande Cave **:** du 1 au 28 septembre
Les Passionnés du Vin : Du 1er au 20 septembre
Lagrandecave.fr : du 1er au 28 septembre
Vin Malin : du 1er au 30 septembre
Veepee : du 7 au 21 septembre
Cdiscount : du 8 au 26 septembre
La Vignery : du 8 au 30 septembre
Vins & Millésimes : du 3 septembre au 19 septembre 2021
Vitis Epicuria : du 4 septembre au 3 octobre
Twil : du 4 septembre au 10 octobre
Lavinia : du 6 septembre au 3 octobre
Plus de Bulles : du 6 au 20 septembre
Vintage & Co 13 septembre au 17 octobre
Eataly - L'Enoteca : du 13 septembre au 17 octobre
La Cave du Château : du 14 septembre au 2 octobre

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

Millésimes : du 14 septembre au 5 octobre
Cora : du 15 septembre au 3 octobre
Carrefour Contact & Proxy : du 17 au 26 septembre

Tous droits réservés à l'éditeur

Cuisine et Vins de France Hors Série
Pays : FR
Périodicité : Parution Irreguliere





Date : N 28 - 2021
Page de l'article : p.90,91,92,...,10
Journaliste : Sophie Merut Yovanovitch

FOIRES AUX VINS

FOIRES AUX VINS

NOUS AVONS DÉNICHÉ DES PÉPITES PARMI LES NOMBREUX FLACONS PROPOSÉS PAR LES ENSEIGNES ET CAVISTES LORS DE CETTE GRAND-MESSE DU VIN. C'EST LE MOMENT DE FAIRE DES DÉCOUVERTES ET D'ENRICHIR VOTRE CAVE. LAISSEZ-VOUS GUIDER GRÂCE À NOTRE SÉLECTION.

Dégustation et textes Sophie Menut Yovanovitch.

Tous droits réservés à l'éditeur

Cuisine et Vins de France
Hors Série
Pays : FR
Périodicité : Parution Irreguliere

Date : N 28 - 2021
Page de l'article : p.90,91,92,...,10
Journaliste : Sophie Merut Yovanovitch

GRANDE DISTRIBUTION

AUCHAN

En super du 10 au 26 septembre
En Hyper et Drive
du 28 septembre au 12 octobre

Côtes-du-roussillon, Saint Roch 2020, 4,99 €.
Assemblée en grenache et roussanne et issu de vieilles vignes, un vin aux arômes d'agrumes et de fruits jaunes type pêche. En bouche, de la finesse et de l'équilibre. Un bon rapport qualité prix à savourer avec des poissons ou des volailles.

Gewurztraminer, Vendanges tardives, Domaine Engel, 14,95 €.
Un domaine familial situé dans le Haut-Koenigsbourg qui cultive en bio depuis soixante ans. En bouche et au nez une explosion de saveur fruits exotiques litchis. À déguster avec des plats exotiques ou un fromage à pâte persillé.

Languedoc, Bruno Lafon, Le Sud 2017, 6,49 €.
Syrah, grenache, et carignan apportent leurs arômes de fruits mûrs et une bouche riche et généreuse à ce flacon. Fruité et généreux, ce vin arbore des tanins fins et élégants qui vont jouer le jeu avec une côte de veau grillé.

Fixin, Domaine du vieux collège, Les champs des charmes 2019, 18,60 €.
Un domaine cultivé en bio à la limite sud de Fixin, dans un beau terroir bourguignon. Des notes grillées de tabac, une finale un peu garrigue, à marier avec un bœuf en sauce ou des civets.

Coup de cœur



Côte-rôtie, Laurent Tardieu, Les Lauzières 2019, 27,60 €.
Un joli équilibre pour ce vin du Rhône au bouquet délicat de framboises, épices et d'arômes de chêne et de café. Un vin de garde. À laisser vieillir en cave avant de le déguster avec du gibier.

Bordeaux, Château Tieuley 2016, 6,90 €.
Merlot, cabernet, sauvignon de belle facture pour ce vin élevé en barriques et en foudres. En bouche, il est fruité, épicé et tout en rondeur avec une jolie finale boisée à déguster avec des viandes rouges des gibiers ou du fromage.

Coteaux du Layon, Premier Cru Chaume, château de la Guimonière 2018, 9,90 €.
Le château s'étent sur 15 ha de chemin blanc. La propriété date du XVe siècle et produit notamment ce coteaux-du-layon aux arômes d'ananas, de pêche et de miel. Une douceur à déguster avec des fromages à pâte persillée ou un foie gras.

Pommard, Domaine Cyrot-Buthiau 2019, 21,99 €.
Une belle robe rubis pour ce pinot noir au nez de fruits rouges et d'épices. En bouche, il est en plus structuré avec un fruité très gourmand, une belle longueur à garder encore un peu avant de le déguster avec une viande grillée.

Châteauneuf-du-Pape, Éric Bonnet, Réserve sainte Dominique 2019, 22,50 €.
Une robe sombre pour ce vin aux arômes de fruits mûrs et d'épices. Fruité et puissant, des jolis tanins, c'est du soleil en bouteille. À ouvrir une heure avant de le déguster avec une entrecôte maître d'hôtel.

Morgon, Côte du Py, Guénaël Jambon 2020, 8,85 €.
Un gamay sans sulfite issu de vignes de plus de 50 ans et cultivé par Guénaël Jambon sur son vignoble de 20 ha bien connu des amateurs de beaujolais. Un nez de cerises noires et violettes pour ce vin tout en fruit. La bouche est charnue, profonde avec des tanins veloutés. À déguster dès maintenant ou à garder dix ans encore.

Pouilly-Fumé, Joseph Mellot Domaine des mariniers 2019, 9 €.
Une robe jaune aux reflets verts, un nez de pamplemousse, une belle fraîcheur en bouche où l'on retrouve des notes d'agrumes orange, pamplemousses. À ouvrir avec des poissons et des fruits de mer.

CARREFOUR HYPERMARCHÉS

Du 28 septembre au 11 octobre

Vin de France, Jean Marie Guffens, 17 de moyenne, 8,95 €.
Il nous plaît toujours autant ce flacon assemblé en chardonnay, viognier et marsanne vinifié et élevé partiellement en fûts. Superaromatique, croquant et très gourmand en bouche avec une finale soyeuse. À ouvrir avec des rougets, un chapon aux légumes.

Côtes-du-roussillon, Mas Amiel, Promesse 2020, 9,95 €.
Grenache blanc et macabeu, mais aussi marsanne et roussanne composent ce vin bio au nez d'agrumes et de fleurs blanches. Une belle bouche ample, gourmande et souple, une finale saline ponctuée d'agrumes à accorder avec une salade de légumes.

Crémant d'Alsace, Bestheim Prestige brut 2015, 9,90 €.
Un très bon rapport qualité prix pour le crémant de cette belle cave coopérative. Des arômes d'agrumes, fruits jaunes et brioche, il est onctueux, crémeux et un peu gras avec une belle finale citronnée à ouvrir à l'apéritif ou avec un saumon à l'oseille.

CARREFOUR

Carrefour Market du 7 au 24 octobre
Carrefour Proximité
du 17 au 26 septembre
Carrefour Hypermarchés
du 28 septembre au 11 octobre

Côtes-de-Provence, Kylie Minogue 2020, 12,95 €.
La chanteuse australienne se débrouille très bien aussi dans le vignoble. Un rosé à la belle couleur rose saumonée assemblé en cinsault, grenache syrah. Un nez de pamplemousse rose et de pêches que l'on retrouve dans une bouche souple tout en tendresse. Une finale joyeuse pour s'accorder à un bar ou une daurade rôtie.

Coup de cœur



Touraine, Henry Marionnet domaine de la Charmoise, Premières vendanges 2020, 8,95 €.
Une cuvée aussi attachante que la famille de vignerons qui la produit et qui s'y connaît en matière de gamay. Dans la bouche toute l'énergie des fruits et beaucoup de rondeur. Une vraie gourmandise à déguster avec des rillettes de Tours ou des charcuteries.

Cahors, Marquise de Lagrezette 2019, 15,50 €.
Une cuvée élaborée spécialement pour l'enseigne par Alain-Dominique Perrin entre le premier et le second vin. Une belle bouche gourmande et ample violette, cassis et épices, de la fraîcheur et une belle finale épicée. Un beau vin de gastronomie à déguster avec un gigot d'agneau.

Beaumes-de-venise, Éric Beaumard, Ma petite parcelle 2020, 7,95 €.
Le directeur sommelier de la table étoilée de l'hôtel George V à Paris a élaboré cette cuvée

Tous droits réservés à l'éditeur

Cuisine et Vins de France Hors Série
Pays : FR
Périodicité : Parution Irreguliere

Date : N 28 - 2021
Page de l'article : p.90,91,92,...,10
Journaliste : Sophie Merut Yovanovitch

FOIRES AUX VINS

assemblée de grenache, syrah, mourvèdre. Une robe très foncée un nez de réglisse, d'olives noires et fruits noirs que l'on retrouve en bouche pour ce vin de tempérament à déguster avec un tagine d'agneau aux épices.
Jurançon, Château Jolys, Famille Latrille 2019, 8,95 €.
Une couleur dorée intense et un nez d'agrumes confits, d'ananas et de fruits secs. En bouche, un bel équilibre entre sucre et fraîcheur, on retrouve les fruits exotiques et la vanille dans une finale qui s'étire tout en douceur.
Passito de Pantelleria 2019, 28,70 €.
Carole Bouquet fait un vin qui lui ressemble : élégant. Un nez de raisins et d'abricots secs. Une grande concentration de matière due aux raisins surmûris patiemment. C'est un vin sensuel à savourer à toute petite gorgée et qui peut remplacer un dessert ou se marie à un chèvre persillé.
Haut Médoc, Cru Bourgeois, Château Larose-Perganson 2015, 9,95 €.
Cabernet-sauvignon, merlot et petit verdot pour ce vin à la robe rubis foncé. Un nez de petits fruits rouges légèrement boisé. En début de bouche, on sent l'acidité et la rondeur, puis la vanille, la réglisse et la cannelle. Charnu et structuré, carafez-le ou laissez-le s'aérer avant de le servir avec une grillade.
Rasteau, Domaine Charavin, Vignes d'Horizon 2020, 9,95 €.
Un vin cultivé en biodynamie par le domaine. Qu'il est bon ce flacon tout en éclat. Il sent le cacao, les fruits rouges et la garrigue. Une bouche puissante et éclatante avec une belle longueur poivrée. Solaire, il est à ouvrir pour accompagner la cuisine méditerranéenne.
Menetou-salon, Domaine de l'Hermitage 2020, 10,95 €.
Un nez léger et frais, des notes d'agrumes et verveine. Une bouche tout en finesse et légèreté, une belle acidité et une finale sur les agrumes pour ce vin à déguster avec des huîtres.

CASINO

Géant Casino du 27 août au 12 septembre.
Petit casino du 7 au 19 septembre

Bordeaux, Terroir libre 6 €.
Cabernet franc, cabernet sauvignon, merlot, malbec, voilà un bordeaux différent, axé sur le fruit, non boisé et issu de parcelles cultivées en biodynamie et vinifié sans sulfites, un vin sans prise de tête à déguster dès l'apéro.
Gewurztraminer, Vendanges tardives, Domaine Mallo 2019, 16, 90 €.
Un nez de fruits exotiques, géranium et épices. Très aromatique, sucré, frais et tendu avec des notes de litchis, il est à déguster à l'apéritif ou avec un roquefort.
Sancerre, Alphonse Mellot, Les herses 2019, 21 €.
Un magnifique pinot noir d'une grande maison, croquant et mur. Il est dans l'énergie avec ses notes de baies rouges et noires, épicé, poivre rose avec une finale moelleuse et ronde à déguster sur un gigot d'agneau.

Coup de cœur



Chablis L de Laroche 2019, 13,50 €.
Tendu, frais et minéral, un chablis comme on les aime élaboré par un vigneron à son affaire. Un vin élégant à la belle palette aromatique à la finale saline et sapide qui donne envie d'y revenir. À déguster avec des fruits de mer, des sushis ou à l'apéritif.

Saint Romain, Hospices de Beaune, Joseph Menault 2019, 77,95 €.
Une pépite que ce bourgogne tout en finesse et intensité. Une robe jaune clair et un nez agrumes. Un flacon de garde à déguster avec attention des huîtres ou des poissons grillés.,
Chiroubles, Domaine Piron 2019, 7,50 €.
Un beaujolais issu du cru le plus perché de l'appellation, c'est un flacon de pur plaisir aérien et fruité tout en fraîcheur. Des arômes de violette, muguet, rose et poivre blanc, il sera parfait avec des charcuteries ou du fromage de chèvre.
Touraine, Henry Marionnet, Les Pierres Fines 2020, 6,60 €.
Un gamay d'un domaine incontournable, tout dans le fruit et la fraîcheur. Un vrai vin de gourmandise qui explose en bouche avec des arômes de fraises, framboises, kirsch, café. Pur plaisir, il est à boire dès l'apéritif et pour tout le repas.
Savigny-Lès-Beaune, Vignoble Olivier Deccelle 2015, 23,50 €.
Un flacon tout en concentration, intense. Fruits rouges et fleurs roses, il a un petit côté fumé et une bouche souple et charnue. Il est à savourer avec une côte de bœuf grillé ou les premiers cèpes de la saison.
Bordeaux, Château Jamais renoncer, Bernard Magrez 2020, 6,95 €.
Un bordeaux dans la fraîcheur et la buvabilité. Un nouveau château du bien connu Bernard Magrez, sur les coteaux de Saint-Émilion. Il est rond avec des notes gourmandes, à déguster avec des plats en sauce ou des desserts au chocolat.
Vacqueras, Dauvergne Ranvier, De Natura Rerum 2018, 10,50 €.
Syrah, grenache et mourvèdre composent ce vin mélange de force et d'élégance. Des notes de fruits rouges et de garrigue, romarin. En bouche il est ample, rond avec une finale doucement poivrée. À essayer avec un tajine aux pruneaux ou un couscous.

INTERMARCHÉ

Du 7 au 26 septembre

Saint-Véran, Domaine Damien Martin 2020, 9,40 €.
Depuis 2020, Damien cultive 20 ha de vignes dans le cœur du Mâconnais, sol argilo- calcaire, silex qui apporte fraîcheur et vivacité. Une belle robe jaune, un nez très aromatique pêche, abricot et un bel élan que l'on retrouve en bouche.
Sancerre, Domaine Millet & Fils, Les Calcaires 2020, 8,49 €.
Le domaine a été repris en 200 par les deux fils, l'un dans la vigne, l'autre dans la cave. Ils cultivent le sol calcaire. Une robe jaune pâle, au nez, des notes d'agrumes, zestes de citron et fruits de la passion. Une belle vivacité en attaque, un peu de gras, une belle rondeur et un joli équilibre pour ce millésime un peu chaud.
Corbières, Château Vaugelas 2018, 8,25 €.
Vignoble de 120 ha d'un seul tenant sur un sol caillouteux, gros galets qui donnent des vins à fort caractère et assez corsé. Une robe rubis sombre, arôme de fruits rouges, baies noires, fraises avec une pointe de chocolat. Des tanins encore bien présents dus à ses douze mois d'élevage en fûts de chêne, une belle élégance et de notes de fruits bien marqués, un petit côté

Coup de cœur



Moulin-à-vent, Domaine du prieuré Saint-Romain 2018, 7,90 €.
Une matière dense pour ce 100 % gamay de la maison de négoce fondé en 1843. Une robe rouge profonde et des arômes de fruits noirs et d'épices. Le plus bourguignon des dix crus du beaujolais pinote un peu. Compagnon des grillades et plateau de charcuteries. Gardez-le deux ou trois ans en cave.

Tous droits réservés à l'éditeur

Cuisine et Vins de France
Hors Série
Pays : FR
Périodicité : Parution Irreguliere

Date : N 28 - 2021
Page de l'article : p.90,91,92,...,10
Journaliste : Sophie Merut Yovanovitch

réglisse, une belle longueur. Disponible aussi en magnum. À déguster un peu frais ce vin de caractère avec des viandes grillées.
Listrac-Medoc, château Lestage, vignobles Chanfreau 2016, 10,90 €.
62 % de merlot, 37 % cabernet sauvignon, 1 % petit verdot. Un peu moins de 50 ha, une robe rouge sombre, un nez expressif de mûres, framboises écrasées, une bouche gourmande pleine de fruits, très élégant, très rond. En bouche un goût de myrtilles bien marqué, des notes de réglisse, chocolat, une belle longueur, des tanins bien intégrés, pain grillé et qui conserve sa fraîcheur. Au top dans 3-4 ans pour tenir compagnie à une bavette.
Médoc Château Lestruelle, Famille Bouey 2016, 8,45 €.
Un sol de graves et sables sur une propriété des frères Bouey à dominante de merlot (80 %). Une belle couleur de cerise noire, un nez très expressif assez fruité avec un fond frais un peu noix de muscade, boisé. En bouche, on retrouve le merlot : de la douceur et une belle expression aromatique, quand le cabernet lui apporte la fraîcheur sans trop de force. Digeste, doux et fruité. À conserver en cave encore 2-3 ans.
Bordeaux, château de Saillans 2020, 2,85 €.
Des vignerons de la quatrième génération sur 40 ha en conversion bio, vignes de plus de quarante ans. Vinification traditionnelle 70 % merlot, 30 % cabernet sauvignon. Un vin assez puissant, une robe sombre, un nez explosif sur le fruit, fraises, cassis. Joli millésime qui apporte gourmandise fruitée et puissance un vin gourmand avec excellent rapport qualité prix.
Minervois, Château Sainte-Madeleine, réserve 2018, 4,90 €.
Robe rouge pourpre, fruits noirs et mûrs, notes de réglisse tanins veloutés, longueur et malgré tout une belle fraîcheur pour ce flacon plutôt tannique que vous pourrez consommer tout de suite avec une daube d'agneau.
Reuilly blanc, Astrée 2020, 10,45 €.
Un sauvignon bio, cépage roi du centre Loire, aux notes de citron et fruits blancs, beaucoup d'ampleur et de fruité en bouche. Souple et frais, il est à déguster sur une volaille, des fromages de chèvres frais.
Vinsobres rouge, Les charmes Bio 2019, 7,39 €.
Beaucoup de caractère pour ce magnifique flacon assemblé en grenache, syrah et mourvèdre. Un nez de fruits confits, ensoleillé et mûr en bouche de la matière riche, de la longueur. Il va se complexifier avec l'âge et se déguste avec du gibier, des viandes rouges.

LECLERC

Du 28 septembre jusqu'au 9 octobre

Savennières, Domaine Jo Pithon 2020, 10,50 €.
Un grand vigneron, figure de l'appellation produit ce chenin complexe. Un nez intense minéral et pierreux, fruit à noyaux. En bouche, il est très pur, frais. Sa puissance lui donne une belle persistance. Un vin de garde ou à savourer dès à présent.

Coup de cœur



Côtes-du-rhône, Famille Arnaud Courac à couper le soufre 2020, 6,35 €.
Une robe sombre et pourpre, pour ce flacon à l'expression moderne et sans soufre. Au nez, on sent les fruits mûrs et la garrigue. En bouche, il est charnu, juteux et épicé à déguster avec un hamburger.

Vin de France, Gare au gorille blanc moelleux, 5,95 €.
Un flacon nouvelle génération issu du cépage gros manseng : des notes de fruits confits de fleurs blanches et de miel équilibrées par une jolie acidité et beaucoup de fraîcheur à déguster très frais à l'apéro ou avec des fromages.
Bordeaux Pauillac, Esprit de Grand-Puy Ducasse 2019, 19,95 €.
Un vin à la facture classique qui offre un nez intense et profond. Une belle robe rubis. En bouche, de la fraîcheur et du boisé. Un vin très structuré, tannique à ouvrir deux heures avant de le déguster avec des fromages ou des gibiers.
Minervois, Jean-Philippe Bourrel, Château de Fauzan 2020, 5,99 €.
50 ha plantés en altitude. Un vin aux influences méditerranéennes, assemblé en syrah, grenache et mourvèdre qui l'équilibre entre puissance, douceur et complexité. Des notes de fruits rouges et beaucoup de rondeur et de fraîcheur avec une finale réglisse. Avec des desserts au chocolat.
Beaumes-de-venise, Romain Duvernay 2020, 7,50 €.
Un vin bio assemblé en grenache et syrah aux notes de fruits rouges et moka. Intense et fruité, il est très concentré avec des tanins soyeux et une finale réglissée caressante. À savourer avec une grillade de bœuf.
Vin de France, Le secret des amants, Les amants naissants 2020, 5,85 €.
Une robe pourpre, un nez de fruits rouges, framboise, cassis et une bouche voluptueuse, des tanins très soyeux, des notes de fruits noirs et d'épices avec une belle finale vanillée associée avec des daubes ou de viande en sauce. À carafer deux heures avant de le servir.

Cairanne, cru des côtes-du-rhône, Vignoble André Farjon 2019, 7,60 €.
Un assemblage syrah grenache issu d'un vignoble bio situé au cœur du Haut Vaucluse. Une robe sombre et intense pour un vin très aromatique à la fois puissant et élégant. Il est très gourmand, charnu et épicé, et se déguste avec un magret de canard grillé.
Hautes-côtes-de-beaune, Matthieu de Brully 2020, 9,75 €.
Des arômes de fleurs blanches et de miel pour ce flacon, porte d'entrée abordable de la Bourgogne. De la fraîcheur et de la délicatesse. Parfait à l'heure de l'apéro pour commencer des agapes.
Julienas, Vignerons des crus du Beaujolais, Terres romaines 2020, 5,50 €.
Un gamay issu de vieilles vignes travaillées en agriculture raisonnée. Un nez de fruits rouges et d'épices et une bouche facile et très gourmande, tout en rondeur et croquant, avec une belle finale sur le poivre et la réglisse. Compagnon parfait d'une côte de bœuf.

SYSTÈME U

Du 28 septembre au 9 octobre

Coteaux bourguignons, Paul Aegerter 2019, 4,95 €.
La famille Aegerter, installée à Nuits-Saint-Georges a créé ce domaine qui propose des vins issus de 50 ha différents et vinifie en propre 10 ha. Ici, un assemblage gamay et pinot noir très audacieux, des notes de fruits rouges, légèrement boisé croquant et fruité pour se marier à des volailles rôties.

Coup de cœur



Vin de paille 2016, 18,99 €.
Le domaine exploite 30 ha en côtes-du-jura et château-chalon depuis cinq générations. Une robe couleur miel bien brillante et une très large gamme aromatique en bouche, pain grillé, fruits confits, miel. Il est élégant et très enveloppant. Sa douceur est à marier avec des desserts ou de salades de fruits.

Tous droits réservés à l'éditeur

Cuisine et Vins de France
Hors Série
Pays : FR
Périodicité : Parution Irreguliere

Date : N 28 - 2021
Page de l'article : p.90,91,92,...,10
Journaliste : Sophie Merut Yovanovitch

FOIRES AUX VINS

Urugay, Bodega Bouza Tannat 2018, 16,80 €.
Un vin d'Amérique du Sud. Le vignoble a été créé par une famille venue d'Espagne, il s'étend sur 40 ha. Une couleur profonde, des arômes de fruits rouges mûrs, de prunes, il est très aromatique, des notes de chêne, chocolat, c'est un vin d'une grande intensité, une belle finale réglisse à déguster sur des viandes rouges en sauce, des civets.

Jurançon moelleux, Domaine Bordenave, Les copains d'abord 2019, 7,60 €.
Au cœur de l'appellation Jurançon, le domaine est exploité depuis 1676. Un nez caramélisé, de fruits compotés et exotiques. En bouche, des notes de pêches de mûres et de coing. Beaucoup de fruits mais sans lourdeur, il reste équilibré. À déguster bien frais à l'apéro avec des copains.

Champagne Grand cru, Charles Bossonge Blanc de blancs, 21,95 €.
Deux terroirs et deux parcelles pour ce champagne très peu dosé de Mesnil-Sur-Oger. Une belle vivacité et beaucoup de minéralité due au sol crayeux où a grandi le chardonnay. En bouche, des notes d'agrumes, d'écorces de citron. Il est d'une grande pureté. À déboucher avec un plateau de fruits de mer ou des crustacés.

Côtes-du-jura Clavelin & Fils, Savoie Arbin, Domaine Fabien Trosset Mondeuse 2020, 7,95 €.
Fabien et sa compagne ont repris le domaine familial qui livrait autrefois à la coopérative. Aujourd'hui, fort de 17 ha, dont 13 plantés en mondeuse, le vigneron sait de quoi il parle. Un vin au nez de cerises et petites baies des bois, souple, de caractère frais avec une finale discrètement poivrée.

Cadillac-côtes-de-bordeaux, Château Reynon 2019, 9,50 €.
Propriété de la famille Dubourdieu, ce bordeaux rouge contredit les idées reçues. Très charmeur, il a un nez de cerises noires, cassis, fumé, en bouche beaucoup de fruit, des tanins très soyeux et fins. Une belle tension. Parfait avec une côte de veau aux légumes.

Vin de France, Famille Laplace, Gare au gorille Blanc, 5,80 €.
Le vignoble de la famille Laplace se trouve au cœur du madiran. Le gros manseng dans toute sa fraîcheur. Un vin sans façon, qui ne se prend pas au sérieux comme ceux qui le font. Très aromatique avec un nez de fruits exotiques, ample et frais, il est parfait à L'apéro.

Côtes-du-rhône, Domaine des carabiniers, Lunar Apogé 2020, 7,50 €.
Un domaine de 50 ha connu sous le nom de biodynamic Wine, qui élabore des vins reflets de leur terroir. Les vignes sont vendangées la nuit. Assemblé en grenache, syrah, mourvèdre et cinsault, il offre une robe pourpre, des arômes de violette et de réglisse. En bouche fruits rouges, épices et beaucoup de puissance. À déguster avec de viandes grillées ou épicées.

Touraine Chenonceaux blanc, Famille Bougrier, Le clos du temple 2020, 6,70 €.
Six générations se sont succédé sur un des derniers domaines familiaux. 100 ha qui reflètent la diversité des terroirs de Touraine. Ici, des notes typiques de sauvignon blanc, fruits mûrs et agrumes, bel équilibre entre acidité et fraîcheur. À déguster avec des fromages frais ou des poissons.

IGP Méditerranée, GrenAchiste 5,50 €.
Une cuvée 100 % grenache bio et sans addition de sulfites. Un vin joyeux, digeste où le fruit est roi, loin des standards. Un vin de plaisir au quotidien.

COMMERCES DE PROXIMITÉ

FRANPRIX

Du 22 septembre au 10 octobre

Moulin-à-vent, Famille Gauthier, Le mont 2020, 10,90 €.
Des arômes de fruits noirs et cerise noire pour ce flacon à la bouche ample, croquant, charnel. Il est bien fruité et gourmand. Un vin plaisant à ouvrir avec une planche de charcuteries ou pour tout un repas.

Coup de cœur



Brouilly, Domaine Dominique Piron 2018, 7,95 €.
Julien Revillon vient de racheter le domaine pour lequel ce pur Beaujolais travaillait. Passionné de gastronomie et de vin, il produit de beaux flacons comme celui-ci à la belle robe vermillon. Un nez de cerises et de framboises légèrement épicé. Une belle bouche rafraîchissante et une finale légèrement tannique.

Saint-véran, Domaine du Louis d'Or 2020, 10,50 €.
Un chardonnay du Mâconnais à la robe brillante et au beau nez de fruits. En bouche beaucoup de vivacité et de minéral. Un vin prêt à boire avec des fruits de mer des fromages de chèvre secs.

Pouilly-fumé, Les Beaudières 2019, 10,95 €.
Un sauvignon au nez de fleurs blanches, d'agrumes, un peu pierre à fusil. Beaucoup de volume en bouche, de la fraîcheur et de la minéralité avec un petit retour acidulé. À ouvrir avec un saumon rôti.

Métropolitain, les Vignerons parisiens 2019, 8,99 €.
Un chai de vinification parisien qui produit des cuvées bio, ce n'est pas banal. Voilà un vin de plaisir, croquant aux arômes de fruits rouges et épicé assemblé en cinsault, merlot et syrah. Pur fruit, on l'ouvre dès l'apéro.

Côtes de Gascogne, Gros manseng Domaine menard, Cuvée d'Or 2020, 4,75 €.
Un flacon au côté un peu exotique et exubérant avec ses notes de fumé et de vanille. En bouche, beaucoup de douceur, des notes miellées, de fruits secs et d'agrumes et d'abricots confits beaucoup de fraîcheur et de longueur. Un délice à l'apéro.

Faugères rouges, Calmel & Joseph 2019, 9,95 €.
Assemblé en 50 % syrah, 30 % grenache et 20 % carignan, un vin méditerranéen puissant et ample aux notes de petits fruits rouges et noirs. En bouche, il est un peu animal, très profond avec une magnifique longueur, à déguster avec des viandes rouges.

Rasteau Rouge, Domaine des Coteaux de Travers Char à vin 2020, 10,05 €.
Marine et Paul, sœur et frère, travaillent leur vignoble en biodynamique et le plus naturellement possible. Des arômes de fruits noirs et de violette. Un vin aux tanins super fondus, à la bouche épicée, réglisse légèrement boisée tout en restant frais et aérien : une pépite.

Sancerre, Carlin Pinson Pisolithe 2020, 14,90 €.
Une robe brillante or pâle. Des arômes d'agrumes d'orange de fleurs blanches, buis et fleurs de sureau. En bouche, beaucoup de nervosité et de tension, une finale citron mûr légèrement variétale en font un vin complexe de gastronomie. Avec des fruits de mer ou des poissons un peu gras.

Montagne Saint-Émilion, Château Moly 2019 8,45 €
Une robe rubis pour ce flacon au nez et à la bouche intensément fruitée. Des notes boisées, fumées et épicées des tanins présents. Beaucoup d'ampleur. Laissez-le vieillir en cave pour fondre ces tanins avec une côte de bœuf ou un gâteau au chocolat.

MONOPRIX

Du 17 septembre au 3 octobre

Champagne, Paul Louis Martin, Extra brut Grand cru, 25,90 €.
Beaucoup d'élégance pour ce champagne élaboré au cœur du vignoble de Bouzy par une maison familiale. Un nez de pommes fraîches et de brioche. Puissant et frais en même temps, il a des bulles fines, des saveurs de fruits frais, agrumes et un côté toasté. Sans dosage il est dans la pureté pour accompagner tout un repas.

Toscane, Casamatta Bibi Graezt 2018, 10,95 €.
La Toscane n'élabore pas seulement de beaux vins rouges. Démonstration et surprise avec ce blanc explosif et très expressif assemblé de vermentino, trebbiano et moscato. Un palais généreux et ample et une belle longueur. À déguster à l'apéritif pour sortir des sentiers battus.

Tous droits réservés à l'éditeur

Cuisine et Vins de France Hors Série
Pays : FR
Périodicité : Parution Irreguliere

Date : N 28 - 2021
Page de l'article : p.90,91,92,...,10
Journaliste : Sophie Merut Yovanovitch

Vin de France, Gérard Bertrand, Orange Gold 2020, 12,90 €.
Le vigneron du Languedoc signe un vin original et dans l'air du temps : un vin orange assemblé en viognier, marsanne, grenache, muscat, mauzac et chardonnay : rien que cela pour lui apporter de la complexité, des notes d'agrumes, d'orange, un peu d'amertume et d'exotisme et une belle matière à marier avec des plats épicés, ou à l'apéritif.
Vin de France, French beaches, Liaisons dangereuses 2020, 13,95 €.
Un 100 % malbec sans sulfites. Des notes de mûres, cassis. Il est voluptueux et facile à savourer avec ses tanins fondus et souples. Une belle longueur, élégante. Il sera meilleur encore carafé pour accompagner viandes rouges ou fromages persillés.

Coup de cœur



IGP Comté Tolosan, Gaston Phoebus Cabidos 2018, 14,95 €.
Un vin sec issu de petit manseng et porteur de l'aromatique des vins doux : un côté fruit exotique, des notes de citron et de miel, et un petit côté toasté et pétroleux, c'est complexe et facile en même temps. À déguster sur une tarte aux poires ou un curry.

Montlouis-sur-loire, Complices de Loire 2020, 9,90 €.
Des bulles et de la finesse à super prix. Un 100 % chenin aux arômes de fruits mûrs et exotiques. En bouche, de l'énergie avec une finale acide et minérale. Un vin pour célébrer la joie et les retrouvailles sans façon à l'apéritif.
Côte-d'Auvergne, L'impromptu 2019, 8,90 €.
Un 100 % gamay étonnant issu d'un terroir basaltique. Des arômes de fruits noirs presque confits, d'épices. C'est un vin de copains souple et gourmand à déguster avec une planche de charcuterie après l'avoir carafer deux heures.
Vin de France, Piensa Wicked 2015, 14,90 €.
Un assemblage audacieux entre merlot et cabernet sauvignon et sémillon botrytisé : il fallait y penser ! C'est l'Argentin Alejandro Lopez qui a imaginé ce vin élevé dix-huit mois en barriques au goût de fruits rouges, safran, miel et fruits rouges mûrs. À déguster avec des poissons gras, au miso, des mets épicés ou de desserts pour changer.
Piqcpoul de Pinet, Gregory Hecht et François Bannier 2020, 8,50 €.
Le cépage picpoul est emblématique des rives de l'étang de Thau. Un souffle de vacances se dégage du flacon aux arômes d'agrumes et de fleurs blanches. La Méditerranée en bouteille dans une vague saline et tonique pour accompagner fruits de mer et poissons grillés.
Rully, Les chauchoux 2018, 21,90 €.
Un vin sélectionné lors du tastevinage 2019 au château du Clos de Vougeot, tout en délicatesse et en souplesse un joli bois et une bouche riche et gourmande un vin facile qui rend heureux.
Beaujolais, château de Grand Pré Fleurie 2019, 13,95 €.
Si l'on avait encore un doute sur la qualité du vignoble du beaujolais, voilà un vin à découvrir : savoureux, pourvu des arômes typiques du gamay soyeux et complexe en même temps élaboré sans entrant pour un esprit très nature à déguster avec une côte de bœuf.
Otto bucce, Piémont 2016, 7,50 €.
Soit littéralement huit peaux de raisins ou plutôt huit cépages du Piémont. Un nez de fruits confits, un vin sombre au bouquet de fruits noirs. Un vin puissant aux arômes de vanille, prune, à déguster avec des viandes de bœuf braisées.

ENSEIGNES DISCOUNT

ALDI

À partir du 5 octobre

Pinot noir pays d'Oc, Jean Claude Mas 2020, 4,49 €.
Un pinot produit à seulement 17 100 bouteilles dans le Languedoc par le célèbre vigneron. Une robe intense, des arômes de fruits rouges, d'épices et de chocolat. Un vin plutôt tannique que l'on peut laisser vieillir en cave pour l'ouvrir avec des spaghettis à la bolognaise.
IGP Var, Domaine de Cantarelle, Syrah viognier 2020, 3,99 €.
Un vignoble dans le Luberon de 130 ha, dont 30 ha cultivés en bio, produit ce flacon, assemblage atypique entre raisins rouges et raisins blancs. Un nez d'agrumes et d'abricot, une bouche souple. Sa fraîcheur va en faire votre copain du barbecue.

C DISCOUNT

Du 8 au 26 septembre

Muscadet, Sèvre et Maine, Daniel Bideau 2016, 9,99 €.
Une belle robe or brillante. Fleur blanche et miel en bouche, c'est un vin très doux avec le gras qu'il faut et des notes fruitées, une belle finale toastée à déguster à l'apéritif ou avec des fromages de chèvre.
IGP Pays-d'Oc, Ams Tram Gram Altitude, 4,99 €.
Un chardonnay à la belle robe brillante, des notes d'abricot et de pêche de vignes, il est extrêmement aromatique et variétal. Exubérant en bouche, il possède des arômes de mangue et d'agrumes légèrement toastés. Fruité et dense.

Coup de cœur



Assyrtiko, Gaia Wines, Grèce 2019, 28,90 €.
Un vin des îles, d'un terroir magnifique une belle couleur jaune verte année d'agrumes et de pomme verte il possède une belle trame saline, un peu fumé et très minéral, c'est un délice À déguster à l'apéritif ou sur des poissons grillés.

Bourgogne, Fréderic Magnien, Bourgogne pinot noir 2019, 9,99 €.
Des notes florales et poivrées, c'est un vin dans la tendresse et la finesse. Il est suave et élégant tout en ayant du caractère. Parfait avec un magret de canard. Laissez-le vous attendre encore cinq ans.
Italie, Luna Sicana, A zita Cu Zitu 2018, 19,90 €.
Issu du cépage nero d'avola, un vin charnu avec des arômes de maquis. Il a une superbe texture, élégante et fine et beaucoup de caractère avec sa finale épicé. À savourer avec des cailles rôties ou un saint-nectaire fermier.

LIDL

À partir du 8 septembre

Lalande de Pomerol bio, Château La Fleur Chevrol 2019 bio, 12,89 €.
80 % merlot, 10 % cabernet franc, 10 % cabernet sauvignon. Un vin expressif affiné en demi-muids pendant un an. Il offre une belle complexité aromatique. Fruité et fleuri, dans la bouche c'est un bouquet de fruits rouges, la finale est ronde sur les épices et le réglisse. Il s'ouvre sans façon avec des grillades et un plateau de fromage.
Ventoux, Les hauts de Bacchus, Bernard Magrez bio 2020, 4,99 €.
Beaucoup de caractère pour ce vin aux nez de violette et de fruits noirs. Grenache, cinsault, carignan, mourvèdre assemblés pour donner des arômes de fruits noir profond, d'épices et de cuir.

Tous droits réservés à l'éditeur

Cuisine et Vins de France
Hors Série
Pays : FR
Périodicité : Parution Irreguliere

Date : N 28 - 2021
Page de l'article : p.90,91,92,...,10
Journaliste : Sophie Merut Yovanovitch

FOIRES AUX VINS

À conserver un peu pour que les tanins se fondent et à ouvrir pour accompagner un boudin aux pommes.

Coup de cœur



Auxey-duresses Vieilles vignes, Domaine prunier-Damy 2019, 14,99 €.
Un pinot noir tout en douceur et en fruit. Une bouche soyeuse et des notes épicées. Un beau flacon élégant et qui peut faire tout un repas, même s'il est parfait à déguster sur des viandes rôties ou de la charcuterie.

Montlouis-sur-Loire, Fleurs minérales 2020, 7,49 €.
Un beau chenin floral et minéral. Une robe limpide, un nez de fleur blanche, il possède beaucoup de fraîcheur et d'acidité. À déguster dès maintenant à l'apéritif, des fromages de chèvre ou une tarte aux fruits.
Terrasses du Larzac, Jean-Claude Mas, Les Hautes de Ceyras 2019, 6,99 €.
Une robe pourpre et un nez intense fumé et mentholé. Un vin de tempérament et d'élégance grâce à ses tanins fondus. Une belle finale sensuelle et des arômes de réglisse. Parfait pour se marier à des plats de viandes à l'indienne, des magrets de canard, des ragoûts de bœuf.
Alsace riesling Camille Meyer, Vieilles vignes 2019, 4,99 €.
Un bon rapport qualité prix pour ce flacon qui obéit au code du cépage : un nez intense et citronné, une bouche bien tendue avec des notes d'agrumes, une belle structure et de l'acidité en finale. On le marie avec des crustacés, des poissons en sauce et les plats alsaciens.
Crozes-hermitage, Cave de Tain, Mouvement perpétuel bio 2019, 9,89 €.
Un 100 % syrah sans sulfites ajoutés. Une robe très sombre, des arômes de fruits rouges au nez que l'on retrouve en bouche avec une acidité qui lui apporte de la fraîcheur et beaucoup d'amplitude. Une finale réglisse et beaux amers pour un vin à ouvrir avec des terrines de viandes, du gibier ou des fromages de caractère.

Mâcon, La Roche Vineuse, Domaine des Vignerais 2020, 6,99 €.
Une exploitation HVE et un vigneron indépendant élaborent ce chardonnay au nez intense fruits blancs et jaunes mûrs. Une belle bouche généreuse et enveloppante, une finale tout en fraîcheur pour accompagner des salades ou des plats italiens.
Côtes-du-rhône villages, Domaine du Prieuré Saint-François Gabriel Meffre 2019, 3,99 €.
60 % grenache et 40 % syrah et un prix imbattable pour ce vin à la robe pourpre violine, un nez sur la griotte. Une bouche harmonieuse et chaleureuse qui laisse augurer un beau potentiel de garde. À ouvrir sur de la cuisine de terroir, des charcuteries un bœuf braisé.
Côtes-du-jura, Vin jaune M. Jacquier 2012, 14,99 €.
Gardez encore un peu ce savagnin non ouillé qui après fermentation a été conservé au moins six ans et trois mois en fûts de chêne. Cet hiver, vous l'ajouterez à un poulet aux morilles ou vous le boirez à l'apéritif avec un morceau de comté pour découvrir ces arômes de noix et de sous-bois et son côté curry.

NETTO

Du 2 au 19 septembre

Prosecco La Delizia, 3,95 €.
En provenance de la région de Valdobbiadene, la « région » des proseccos pas si loin de Venise, un vin tout en fruit. En bouche des bulles fines et fraîches et une pointe de sucrosité qui lui apporte de la gourmandise. À l'apéritif.
Côtes-du-rhône vllages, Les lauriers du Terroirs, 2,66 €.
Un bon rapport qualité prix pour ce rouge solaire tout en fruits et en puissance. Des tanins fondus et une belle présence à déguster avec une côte de bœuf.
AOP Haut-Médoc, Cru bourgeois supérieur, Famille Touchais Château Balac 2018, 8,15 €.
Un vin fruité à la forte personnalité. En bouche, arômes de sous-bois et de fruits rouges. Laissez-le vous attendre en cave avant de le déguster avec du gibier ou de l'agneau.

ENSEIGNES BIO

BIOCOOP

Du 6 septembre au 16 octobre

Côtes-du-rhône, Domaine Jean David 2017, 9,25 €.
Un domaine en agriculture biologique depuis plus de quarante ans, situé au pied du massif des dentelles de Montmirail, qui cultive sur 16 ha plus de dix cépages différents Un vin au caractère du Sud, arrondi par une belle fraîcheur. Fruité avec une finale un peu épicée, à déguster sur des tians et des côtes d'agneau.
Viré-Clessé blanc, Domaine du Mont Épin 2019, 13,50 €.
15 ha de vignes plantées en chardonnay. Un vin bio élégant aux notes florales et fruits jaunes. Une belle intensité aromatique en bouche, de la rondeur et de la fraîcheur. Beaucoup de polyvalence pour ce flacon qui peut accompagner tout un repas de l'entrée au dessert.
Côtes-du-rhône, Château de Bastet Éléfantaisy 2020, 6,5 €.
Julie et Nicolas est une marque de négoce, fondée à partir de la passion du bio. Ici le symbole de l'éléphant pour illustrer la puissance et la grâce de ce vin sans sulfite au super rapport qualité prix à la robe grenat, au nez de fruits mûrs, en bouche des notes de framboises et d'épices et des tanins souples. Parfait avec des grillades et des fromages de chèvres.
IGP Côtes-de-thongues, Domaine Bassac 2020, 6,95 €.
Un 100 % merlot du Languedoc Roussillon, sans sulfites, pur plaisir, plaisant, frais avec ses notes de prunes et de violettes. Il est charnu et ample, à ouvrir avec viandes grillées, des charcuteries.
IGP Saint-guilhem-de-désert rouge, Mas Foulaquier Violetta 2019, 15 €.
Un domaine de 8 ha passé en biodynamie en 2006. Carignan et grenache sur des vignes de 60 ans, vinifié naturellement sans entrant, puis élevé quinze mois en amphores, en foudre et cuve béton, un vin tout en rondeur et gourmandise avec une structure pulpeuse, il fera la paire avec côte de porc et veau en sauce.

Coup de cœur



IGT Primitivo rouge, Ruminat Olearia V. Orsogna 2020, 7,95 €.
Premier producteur à avoir planté le cépage primitive dans les Abruzzes, cette coopérative née en 2005 exploite 360 ha en biodynamie. Une robe très dense, des notes de fruits noirs, mûres, prunes, en bouche, il est ample, une belle matière, des arômes de vanille, légèrement chocolatés. Attendez-le un peu pour le déguster avec des

IGP Castilla Pinuaga Bianco, Bodegas Pinuaga 2020, 6,10 €.
Un vin issu d'un domaine espagnol de 60 ans sur les terres de Tolède. Un sauvignon non boisé cultivé sur une parcelle de 15 ha tout en fruit et en fraîcheur, c'est un flacon de plaisir parfait pour découvrir le cépage à l'heure de l'apéritif.

Tous droits réservés à l'éditeur

Cuisine et Vins de France
Hors Série
Pays : FR
Périodicité : Parution Irreguliere

Date : N 28 - 2021
Page de l'article : p.90,91,92,...,10
Journaliste : Sophie Merut Yovanovitch

FOIRES AUX VINS

Pech Saint-Jean, Maison Ventenac Cabernet Sauvignon 2020, 6,40 €.
Le vignoble compte 130 ha non loin de Carcassone. La maison Ventenac met en avant ses parcelles comme ici et aime les vins droits, simples et directs, comme cette cuvée juteuse et gourmande, vinifiée sans soufre et non boisée. C'est le cépage qui s'exprime ici tout en fraîcheur. À boire avec une ratatouille ou un poulet rôti.
Doc di Custoza blanc 2020, 5,90 €.
Un vin blanc italien en provenance de Vérone. Le blanc de Custoza a été l'une des premières appellations d'origine réservée aux vins blancs italiens. Une couleur jaune pâle, un nez fruité et floral que l'on retrouve en bouche, de la légèreté et de la fraîcheur. Un vin immédiat à ouvrir à l'apéro.
Alsace pinot gris, Baumann Zirgel, 10,95 €.
Un beau pinot gris au nez de coing, poire et prune. Bouche bien ample, fruitée aux arômes d'épices et légèrement fumée. À ouvrir avec un foie gras, à l'apéritif, avec des ris de veau ou de la cuisine exotique.

NATURALIA

Du 9 septembre au 30 septembre

Coup de cœur



IGP Pays Cathare, Domaine Chicotte, Les vents tournants 2020, 8,90 €.
Assemblée en chardonnay et sauvignon, un vin à la belle couleur dorée pourvue de reflets verts, un nez brioché et de fleurs blanches, que l'on retrouve en bouche avec des notes d'amandes et de pain grillé. Une très belle aromatique à déguster avec des viandes blanches à l'apéritif ou des fromages.

IGP Vaucluse, Domaine Benedetti, Mère Nature 2019, 8,50 €.
Une cuvée qui porte bien son nom. Un vin naturel et vivant sans sulfites, issu de fermentation naturelle, non collé, non filtré, il a un nez de fruits rouges et une bouche acidulée et fruité. Une syrah à déguster sur des salades des viandes rouges ou des tartes aux légumes.
IGP Vallée du Lot, Domaine de Fages, Malbec 2020, 7,95 €.
Un Cahors à la grande intensité. Un nez de fruits noirs et rouges, une bouche très juteuse, du volume de la fraîcheur, un vin de joie assemblé en Malbec et merlot. Il est à déguster sur des cuisines exotiques des grillades ou du fromage.

CAVISTES

NICOLAS

Du 8 septembre au 5 octobre

Brouilly, Lâche moi la grrrrappe 2020, 11,40 €.
Un beaujolais sans sulfites et sans soufre, une robe sombre et un nez de cerises et d'olives noires. C'est un vin charnu et fin avec des notes finales de tapenade de garrigue et des tanins fondus. Une finale chaleureuse à déguster avec un lapin au four ou une daube.
Coteaux d'Aix-en-Provence, château Calissanne, Les terres de Provence 2019, 9,15 €.
Tous les vins de ce domaine ont du tempérament. Ce rouge ne le dément pas. De la tension, des notes de pivoines, de cerises et de laurier que l'on retrouve en bouche, et de poivre. Il est assez corsé avec une finale nerveuse groseille et cacao. À déguster avec de la cuisine méditerranéenne.
Vin de France, Famille Ducourt, Métissage 2019, 10,60 €.
Un vin très intéressant et complexe, assemblage de sauvignon, riesling et vignes sauvages. Il possède des arômes d'agrumes, de fruits exotiques, de pomme et d'épices. En bouche, de la fraîcheur, des notes d'agrumes et de fleurs. À déguster à l'apéritif avec de la cuisine épicée ou des poissons.
Chablis, Jean-Marc Brocard 2019, 17,40 €.
Voilà une belle expression de l'appellation avec sa robe citron aux reflets verts et son nez boisé, vanillé et agrumes confits. Une belle maturité que l'on retrouve dans sa bouche un peu grasse. Minéral et sapide, la belle affaire avec une sole meunière.

EATALY

Du 13 septembre au 17 octobre

Friulano, Le vigne di Zamò No Name, 18,90 €.
Un nez et une bouche de fruits exotiques (mangue, ananas) et de fruits jaunes (poire), miel et cire d'abeille, une belle acidité. Un vin très original à déguster à l'apéro.
Barolo Mirafiore 2015, 39,90 €.
Une appellation piémontaise remarquable. Un grand vin qui joue l'équilibre entre puissance et fraîcheur. Une palette aromatique impressionnante faite d'arômes de cuir, de chêne et de réglisse soutenue par des notes de roses et de sous-bois. Un flacon magnifique entre finesse et profondeur à la longueur infinie. À savourer avec un tournedos Rossini.

LAVINIA

Du 6 septembre au 3 octobre

Saint-Peray, Domaine Julien Cecillon, Gemini Blanc 2019, 25 €.
Après la finance, Julien s'est reconverti dans le vin avec son épouse sommelière américaine. Un vin assemblé en marsanne et roussanne aux arômes de fleurs blanches, de miel et d'agrumes. Une bouche dense et riche appelle longueur et beaucoup d'élégance.

Coup de cœur



Vézelay Camille Thiriet Champs Vervin 2019, 55,90 €.
Camille Thiriet a réalisé son rêve de produire des vins de Bourgogne sous sa propre étiquette. Réalisé dans un petit garage de 20 m², ce millésime est une pure merveille. Un vin d'une grande finesse. Ici un chenin tout en générosité, Des arômes d'agrumes, expression du fruit dans toute sa pureté, à déguster à l'apéritif ou sur des poissons.

IGP Terre Siciliane Occhipinti, 18,99 €.
Le domaine de la toute jeune Ariana Occhipinti se trouve au sud de la Sicile. 10 ha conduits en bio mettant en avant les cépages rouges de l'île: le nero d'avola et le frappato. C'est le vin de terroir dans toute sa splendeur, pourvu d'une belle structure, intense et complexe aux arômes de prunes, de mûres, de rose et de tabac. Avec des viandes rouges ou du gibier.
Côtes-du-rhône, Domaine Marcel Richaud, Mistral 2019, 14 €.
Pionnier de la viticulture biodynamique rhodanienne Michèle Richaud est un vigneron qui fait attention à ses terres. Aujourd'hui ce sont Claire et Thomas qui travaillent sur les 60 ha du domaine dans la même philosophie. Un vin à la belle maturité tout en rondeur et richesse qui porte bien son nom. Il nous emmène dans la chaleur tout en gardant sa finesse.
Côteaux-du-lyonnais, Guillaume Clusel, Les petits bouchons 12,50 €.
Une appellation moins connue à découvrir à la frontière entre le Beaujolais et le Rhône.

Tous droits réservés à l'éditeur

Cuisine et Vins de France
Hors Série
Pays : FR
Périodicité : Parution Irreguliere

Date : N 28 - 2021
Page de l'article : p.90,91,92,...,10
Journaliste : Sophie Merut Yovanovitch

Guillaume Clusel cultive ses vignes de syrah, gamay et chardonnay en agriculture biologique. Ici la cuvée est dans la fraîcheur, elle possède une belle mâche, la souplesse et de la légèreté à déguster dès l'apéritif.

LES PASSIONNÉS DU VIN

Du 1er au 20 septembre

Côtes-du-jura, Domaine de Marnes blanches, Chardonnay en 4 vis 2018, 18,90 €.
Un superbe domaine à découvrir. En bouche, c'est un vin ample, il a beaucoup de rondeur équilibrée par ses arômes de citron. Une belle maturité, une finale saline est très salivante. À déguster avec une truite meunière.

Savennières, Domaine aux moines 2019, 28,90 €.
La vigneronne Tessa Laroche élabore un superbe chenin très pur, aux subtiles notes de bois blond. En bouche un côté mielleux pêche et nectarine rehaussé part de beaux amers.

EN LIGNE

IDEAL WINE

Du 7 septembre au 30 septembre

Coup de cœur



Côte de Py, Morgon, Domaine Jean Foillard 2019, 21,50 €.
Notes de fruits rouges et de réglisse pour ce gamay aux tanins denses et veloutés, il fond dans la bouche. Charnu avec une finale longue de réglisse et des airs de revenez-y. Parfait avec un plat de lasagnes à la viande. Un petit bijou.

Riesling, Domaine Bott-Geyl, Les 4 éléments 2018, 14 €.
Un domaine en biodynamie mené avec passion et engagement par Jean-Christophe Bott, qui magnifie ses terroirs. Belle cuvée toute en finesse et en minéralité, tendue et saline. Une merveille sur des poissons nobles ou à garder en cave.

Savennières, Roche-aux-moines, Vignoble de la coulée de Serrant, Nicolas Joly Clos de la Bergerie 2018, 40 €.
Un vignoble culte du Val-de-Loire et un domaine mené en biodynamie par Nicolas Jouly et sa fille Virginie, propriétaires exclusifs de La coulée de Serrant, un clos de 7 ha planté au XIIe par les moines cisterciens et cultivé en partie à cheval à cause de la raideur de ses pentes. Un flacon super aromatique aux arômes de fruits jaunes, une bouche ample et fraîche.

Sauternes, Clos Haut Peyraguey 2016, 32 €.
Face au château d'Yquem, le domaine a été racheté en 2012 par Bernard Magrez. Assemblé en 90 % sémillon et 10 % sauvignon. Ce premier grand cru de Sauternes est tout en finesse et en fruits avec ses notes de miel et d'épices. Malgré son sucre, il a une belle fraîcheur et beaucoup d'équilibre. C'est un bon rapport qualité prix.

Côte-Rôtie, Champin Domaine Gerin, Le seigneur 2018, 44 €.
Jean-Michel Guerin a créé son propre domaine en 1983 sur les appellations côte-rôtie, condrieu et saint-joseph. 95 % syrah et 5 % viognier pour ce flacon tout en concentration et velouté. En bouche et au nez des notes de fruits noirs, de cuir, de la force et de l'équilibre à déguster avec des viandes en sauce.

LE PETIT BALLON

Du 1er au 22 septembre

Landes, Domaine de Laballe, Sables Fauves 2018, 5,90 €.
Un vignoble conduit par Cyril Laudet, huitième génération. Un blanc sec avec une intense aromatique. Un nez de fleurs et des notes de fruits exotiques, il a un côté miellé et en même temps beaucoup de fraîcheur, un vin pour célébrer l'été indien et un super rapport qualité prix.

Crozes-Hermitage, Domaine de la ville rouge, Inspirations 2019, 14,90 €.
Le domaine en biodynamie s'étend sur 17 ha de vignes. Un 100 % syrah tout en fruits noirs et en délicatesse, des notes de réglisse, un vin structuré que l'on peut encore laisse attendre en cave avec un petit salé aux lentilles.

Vin de France, Usseglio, Les Amandiers 7,90 €.
Encore une belle affaire que ce vin de France en châteauneuf-du-pape. Un domaine en bio et biodynamie. En bouche, il est tout en finesse, avec des arômes de cacao et de grillé. À déguster sur une côte de bœuf ou un dessert au chocolat.

MILLÉSIMES

Du 14 septembre au 5 octobre

Saint-Estèphe, Château Ormes de Pez 2018, 29,90 €.
32 ha de vignes sur le magnifique terroir de Saint-Estèphe. En bouche c'est un bouquet de fruits rouges, des arômes de cerises confites et de mûres. C'est un flacon vif et très élégant.

Chassagne-Montrachet, 1er Cru, Domaine Thomas Morey 2019, 41,20 €.
Une grande famille de vignerons dont est issu Thomas Morey qui exploite ce vignoble. Une merveille que ce chardonnay très fin, long et facile à boire. Minéral, il a un côté silex en fin de bouche qui lui donne beaucoup d'énergie.

Châteauneuf-du-Pape, Domaine Ferrand 2018, 27 €.
Un flacon délicieux fruité et croquant aux notes de garrigue et de soleil. Il a une belle bouche ample et fraîche. Il possède déjà une super texture. Ouvrez-le sur des plats de cuisine provençale.

IGP Vin des Allobroges, Domaine des Ardoisières, Cuvée Argile 2019, 17,80 €.
Un domaine reconnu en Savoie pour la qualité de ses vins. Ici une cuvée grasse et fraîche combinée à la minéralité du terroir. Un vin blanc de plaisir très typique, fruité et frais à déguster avec un poisson et des fromages ou à l'apéritif.

TWIL

Du 4 septembre au 10 octobre

Pommard, Armand Heitz 2019, 38 €.
Un nez explosif et profond pour ce pinot noir accompagné d'arômes floraux. Structuré par ses tanins. Il est très élégant et tout en finesse. À déguster aux premiers frimas avec de la viande cuite à la braise.

Bouzeron, Maison Chanzy, Les Trois 2017, 10,60 €.
Assemblage de trois parcelles, un vin droit élégant et floral, tout en finesse, des arômes de fruits jaunes. Il est salivant, gourmand, friand et tout en rondeur. Sa belle finale saline ira avec des huîtres.

Coup de cœur



Ventoux, Chêne Bleu Astralabe, 16,40 €.
Assemblé en syrah et grenache, le vin est vibrant avec ses notes mentholées et garrigue. Il possède une matière souple et soyeuse avec une finale replissée et de la salinité. Très équilibré, c'est un vin de pur plaisir.

Champagne, La Villesenière, Cœur de Meuniers extra-brut 2016, 30,80 €.
Un champagne lumineux aux fines bulles.

Tous droits réservés à l'éditeur

Cuisine et Vins de France
Hors Série
Pays : FR
Périodicité : Parution Irreguliere

Date : N 28 - 2021
Page de l'article : p.90,91,92,...,10
Journaliste : Sophie Merut Yovanovitch

FOIRES AUX VINS

Des arômes de noisettes il est frais tendu et croquant tout en restant onctueux avec des notes beurrées. Une belle finale citronnée et désaltérante. Une belle façon de se familiariser avec le cépage meunier.
Vin de France, Maudit Flaçon Sortilège 13,60 €.
Un vin du Languedoc qui marie sauvignon chardonnay fermentés en fûts de chêne. Non filtré et très faiblement sulfité, il possède une magnifique aromatique et des notes beurrées. Son gras s'allie à des poissons crémés.

VEEPEE

à partir du 2 septembre

Patrimonio, Domaine gentile bio 2019, 16 €.
Un beau domaine de 30 ha connu des amateurs. Issu du cépage nielluccio, un vin tout en puissance et caractère. Alcooleux, charnu, il a des arômes de fruits rouges. C'est un vin à garder quelques années en cave pour le laisser évoluer et faire ressortir son côté boisé et pisser à marier avec des plein de caractères comme lui.

Coup de cœur



Pouilly Fuissé, Famille Beaumont, Domaine de la garenne 2018, 19,90 €.
Une belle robe vert cristalline, au nez des notes beurrées et florales, un joli chardonnay équilibré et bien structuré avec une attaque ronde et une finale finalement vigoureuse à déguster avec un thon laqué ou une daurade aux agrumes.

Cahors, château Lagrezette, Malbec 2008, 19 €.
Une belle étiquette pour un superbe flacon : des tanins fondus fruits noirs, épices et cuir, il est pourvu d'une belle acidité au final. Un vin puissant et élégant à ouvrir deux heures avant dégustation pour accompagner bœuf et agneau.
Saint-amour, Arnaud Aucoeur, Les amants de Saint-Amour 2020 7,15 €
Un gamay au rouge intense. Au nez, la cerise et les mûres, et dans le verre, des arômes de fruits compotés et une belle bouche automne au fondu et soyeux. Pour accompagner une volaille rôtie.

Pouilly fumé, Domaine de la Loge, Silex 2020, 9,90 €.
Un sauvignon planté sur un terroir d'argile à silex et des vieilles parcelles qui apportent beaucoup de minéralité et de puissance. Un joli vin enlevé à déguster avec des poissons ou des crustacés

VIN MALIN

Du 1er au 30 septembre

Côtes-de-toul, Maison Lelievre, Gris de Toul 2020, 9,90 €.
Oui, on fait du vin rosé aussi en Lorraine. Celui-ci 80 % gamay 20 % pinot noir à la robe rose bonbon et aux arômes de fraises de framboises possède une bouche ronde et grasse. Il est à déguster avec des charcuteries des quiches, des plats épicés ou à l'apéritif.
Monthelie, Domaine de Montille, pinot noir 2018, 31,50 €.
Le domaine travaille en bio dynamique depuis 2005. Ce pinot est vinifié avec 50 % de grappes entières. C'est un vin naturel qui ne reçoit aucun entrant ce qui donne un flacon sur le fruit le croquant et la gourmandise. Un vin de copains à déguster dès l'apéro.
Vin de France, Fabien Jouves, Mas Del Perié, Skin-Contact, 13,95 €.
Un nez très riche d'agrumes et de pêche pour ce vin de macération très agréable et exubérant en bouche. Il a une belle fraîcheur, on sent le fruit. Parfait pour commencer un repas ou avec des desserts aux fruits.

WINEANDCO

Du 25 août au 5 octobre

Coup de cœur



Beaujolais Villages, Domaine Dupré Goujon, Le clos des Mûriers 2019, 13,50 €.
Un 100 % chardonnay dans la fraîcheur et la pureté marqueur de son terroir cultivé en agroécologie. Pour ceux qui pensent que le beaujolais n'est que rouge, voilà un vin fin et élégant à déguster sans façon.

Champagne, Bernard Lonclas, Blanc de blancs extra-brut, 24,90 €.
Un champagne de vigneron indépendant dosé à seulement 3 g. Il est dans la fraîcheur et la minéralité, des bulles fines, une belle maturité et une persistance en bouche. À déguster avec des crustacés ou à l'apéritif.
Ermitage du Pic-Saint-Loup, Ravaille Frères Vignerons, Tour de Pierres 2019, 12 €.
Les frères Ravaille travaillent en biodynamie. Une robe violacée et un nez de cacao, épicé, des tanins présents, mais très fins, pour ce vin issu d'un magnifique terroir à déguster avec un carré d'agneau.

Coup de cœur



Chablis Saint-Pierre, Michel Laroche et ses enfants, Le domaine d'Henri 2018, 22 €.
Un magnifique chablis Grand cru issu de vignes de plus de 40 ans, aux notes de fruits blancs, vanille, citron confit. En bouche un peu de gras et la vanille.Très fin et puissant. Gardez le trois ans en cave avant de le déguster avec des huîtres.

Vin de France, Camille de Labrie, Axelle et Pierre Courdurié, chardonnay 2020, 7,50 €.
Une cuvée qui porte le nom de la fille des vignerons, qui en a elle-même dessiné l'étiquette. Des notes de coing et de miel qui se mêlent à celle d'agrumes et de gingembre avant tout en fraîcheur de plaisir à déguster à l'apéritif.
Pays d'Hérault, La croix Gratiot rouge cerise 2020, 9 €.
Une syrah qui porte bien son nom. Un vent très gouleyant, léger avec une petite note de poivre, il est rond et facile à déguster à l'apéritif ou sur des charcuteries.
Santenay, Lucien Muzard, Clos Faubard 2019 27,90 €.
Élaboré par un domaine familial depuis 1645, un Premier cru aux notes de fruits rouges, vanillé en bouche, on retrouve les fruits et les épices, une très belle longueur. À garder en cave pour le déguster avec du bœuf ou du gibier.

Tous droits réservés à l'éditeur

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





Date : Septembre 2021
Page de l'article : p.52-56
Journaliste : Idelette Fritsch, Jérôme Baudouin et Fabien Humbert

Enquête

Foires aux vins

Une édition 2021 sous le signe de la diversité

Par **Idelette Fritsch, Jérôme Baudouin et Fabien Humbert**

Les vins de copains à petits prix, issus d'appellations plus diversifiées, occupent le devant de la scène. Moins de bordeaux et de grands crus, davantage de vins de Loire, du Beaujolais, du Languedoc et de crus peu onéreux, une dématérialisation accrue... cette édition 2021 reprend et amplifie les tendances de 2020, nées de la crise du Covid-19.

Serait-on en train d'assister à une mutation profonde des foires aux vins ? Le phénomène semble encore s'accélérer avec la pandémie. L'an dernier déjà, les foires aux vins s'étaient déroulées dans l'urgence de l'instant, entre joie du déconfinement et crainte d'une nouvelle vague. Avec, en arrière-plan, le succès des ventes en ligne et chez les cavistes de proximité. Cette année, l'évolution est confirmée à la vue des cuvées présentées par tous les revendeurs de vins, en boutiques ou sur Internet. Des tendances fortes se profilent, qui pourraient s'amplifier dans les années à venir. Les vins à boire jeunes, les vins de copains et les bouteilles à petits prix se taillent la part du lion. Le nombre d'appellations proposées se développe, tout comme les vins estampillés d'un label environnemental et la mise en ligne des foires aux vins.

Les vins jeunes et abordables en bonne place

DES CUVÉES À SAVOURER DÈS AUJOURD'HUI

Si les crus classés de Bordeaux ont dominé les foires aux vins pendant des décennies, force est de constater que leur part diminue fortement depuis deux ans, chassés par des cuvées plus accessibles. Si les bouteilles les plus onéreuses connaissent des rabais pouvant atteindre - 20 % du prix de vente habituel, partout les vins abordables sont mis à l'honneur, avec de nombreuses cuvées affichées à moins de 10 euros. À ces niveaux de prix, place aux vins gouleyants, rafraîchissants : des bouteilles à boire jeunes, des vins d'instant, de plaisir immédiat, que l'on débouche pour profiter de l'été indien. Cette année, les vins d'un ou deux ans (2019 et 2020) dominent les sélections, que ce soit dans la grande distribution ou chez les vendeurs en ligne. Nous nous éloignons de l'époque où les foires aux vins étaient l'occasion de faire le plein de crus de garde qu'on laissait se bonifier en cave pendant plusieurs années.

Certaines enseignes, comme Lavinia ou le site Millésimes, jouent à bon escient la carte des millésimes décalés : des vins qui ont déjà dix ou quinze ans et que l'on peut apprécier dès à présent. « *La foire aux vins reste le moment où les amateurs peuvent se procurer des belles bouteilles un peu rares à des prix plus bas que le reste de l'année* », estime Patrice Marchand, qui dirige le rayon vins du E.Leclerc de Levallois-

Shutterstock

Tous droits réservés à l'éditeur

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

Date : Septembre 2021
Page de l'article : p.52-56
Journaliste : Idelette Fritsch, Jérôme Baudouin et Fabien Humbert



Tous droits réservés à l'éditeur

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

Date : Septembre 2021
Page de l'article : p.52-56
Journaliste : Idelette Fritsch, Jérôme Baudouin et Fabien Humbert

10 beaux vins rouges de copains

7,50 €	Chiroubles	Domaine Dominique Piron	rouge	2019	92/100	Casino	p. 61
7,75 €	Vin de France	Canon de Secours, domaine Amirault-Grosbois	rouge	2020	92/100	E.Leclerc	p. 93
5,95 €	Cotes-du-Rhône	Sans Soufre Ajouté, Terroir Libre	rouge	2020	90/100	Casino	p. 88
7,95 €	Savoie	Mondeuse, domaine Fabien Trosset	rouge	2020	92/100	Système U	p. 81
8,75 €	Corbières	Château Vaugelas	rouge	2018	90/100	Intermarché	p. 76
8,80 (par 12 bouteilles)	Haut-Médoc	Sequoia, château Mauvesin-Barton	rouge	2018	90/100	La Grande Cave	p. 61
9,95 €	Bourgogne-Hautes Côtes de Beaune	Nicolas Potel	rouge	2019	92/100	Carrefour Market	p. 68
11 €	Blaye-Côtes de Bordeaux	Le Charme, château Peybonhomme Les Tours	rouge	2018	92/100	Lavinia	p. 62
3,99 €	Cahors	Allégresse, château La Coustarelle	rouge	2018	89/100	Auchan	p. 82
14,95 € (magnum)	Cairanne	Château Le Plaisir	rouge	2019	92/100	Système U	p. 86

Les 10 vins les mieux notés

29,90 €	Haut-Médoc	Château Cantemerle	rouge	2015	95/100	Wineandco	p. 61
80,75 € (par 12 bouteilles)	Pessac-Léognan	Château Haut-Bailly	rouge	2007	95/100	La Grande Cave	p. 62
81,60 €	Chambolle-Musigny	Premier cru Les Plantes, domaine Amiot-Servelle	rouge	2015	94/100	La Cave du Marché	p. 66
39,90 €	Vin de France	Tarra di Sognu, Clos Canarelli	rouge	2018	96 /100	Les Passionnés du Vin	p. 74
28 €	La Clape	Le Geai, domaine de Montcalmès	rouge	2017	94/100	iDealwine	p. 76
34 €	Les-Baux-de-Provence	Domaine Hauvette	rouge	2015	95/100	Millésimes	p. 78
70,80 €	Vin de France	Marlene N°3, domaine Peyre Rose	rouge	2010	95/100	La Cave du Marché	p. 93
70 €	Condrieu	Vernillon, domaine Jamet	blanc	2018	93/100	iDealwine	p. 86
35 €	Langhe, Italie	Domaine Roagna	rouge	2015	94/100	iDealwine	p. 90
41,50 €	Fixin	Premier cru Hervelets, domaine Bart	rouge	2018	94/100	Les Passionnés du Vin	p. 66



Perret. Des vins rares, surtout des grands crus de Bordeaux en effet, mais pour les vins plus prisés, ceux que l'on se procure seulement sur allocations, comme les grands bourgognes, il faudra repasser. *« Par essence, nous avons peu de ces bouteilles rares, je les garde donc pour mes clients réguliers et je ne les brade pas »*, reconnaît Virginie Morvan, directrice de la sélection et des achats chez Lavinia.

DIVERSITÉ DES APPELLATIONS

Cette édition 2021 s'illustre par le foisonnement des appellations modestes, comme les cuvées en vins de France. En scannant les offres, on ne peut que se demander où sont passés les bordeaux ! En effet, Bordeaux représentait 50 % de l'offre il y a huit ans et 40 % il y a quatre ans, cette année, l'habituelle région phare des foires ne pèse plus que quelque 30 % des références proposées selon nos estimations. La nature ayant horreur du vide, d'autres s'engouffrent dans la brèche et voici venir l'heure de gloire de régions comme la vallée de la Loire, le Languedoc, le Beaujolais, l'Alsace… Mais aussi d'appellations moins connues comme Côte Roannaise, Côtes d'Auvergne, Côtes d'Auxerre… La diversité ravira les amateurs de découvertes. Les vins étrangers poursuivent eux aussi leur incursion dans les offres, mais nous sommes encore loin du grand remplacement. De plus en plus d'*aficionados* profitent des foires aux vins et des prix bas pour tester des cuvées originales et faire des découvertes sans prendre de gros risques financiers.

DES VINS LABELLISÉS

C'est une tendance que nous observons depuis plusieurs années, les vins bio sont de plus en plus présents dans les offres des foires aux vins. *« Hors Bordeaux, 80 % de la sélection est labellisée en bio »*, précise Virginie Morvan (Lavinia). À La Vignery, Matthieu Potin, responsable du magasin de Saint-Germain-en-Laye (78) et Meilleur caviste de France 2020, indique même que près de 100 % de l'offre qu'il présente est désormais labellisée. Ce compte comprend également les vins aux certifications *"lights"* que sont HVE niveau 3 ou Terra Vitis, deux labels environnementaux d'agriculture

Légende des pictogrammes utilisés :
90/100 Assez bonne affaire **93/100** Bonne affaire **95/100** Très bonne affaire **97/100** Excellente affaire **99/100** Affaire exceptionnelle Vin bio Vin biodynamique

Tous droits réservés à l'éditeur

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

Date : Septembre 2021
Page de l'article : p.52-56
Journaliste : Idelette Fritsch, Jérôme Baudouin et Fabien Humbert

raisonnée. Ce sont avant tout ceux-ci que nous retrouvons en masse dans les rayons de la grande distribution. Cependant, il s'agit bien d'une avancée vers des foires aux vins plus responsables et "vertes".

FOIRE DES VILLES ET FOIRE DES CHAMPS

Dans la grande distribution, tous les magasins ne sont pas semblables et l'on voit clairement se dessiner une ligne de fracture entre les hypermarchés des campagnes et les moyennes et petites surfaces des grands centres urbains. Ces dernières, Monoprix et Franprix en tête, proposent en effet une offre plus pointue – mais aussi plus chère – qui se rapproche de celle des cavistes, à même de satisfaire les désirs de citadins exigeants. Carrefour et Casino ont une offre vaste et tout aussi pertinente, avec de belles surprises à la clé. Tandis que chez Intermarché, la sélection est clairement étudiée pour les consommateurs locaux, mais pas vraiment adaptée aux amateurs éclairés. Mais ce n'est pas la seule dichotomie entre ville et campagne. « *On voit de moins en moins de clients qui remplissent leurs caddies de bouteilles pour leur consommation annuelle, au profit de clients qui viennent plusieurs fois par semaine pendant la foire aux vins pour acheter une bouteille ou deux et faire des découvertes* », constate Jean-Charles Nicolle, le responsable du Carrefour Market de la rue de Sèvres, à Paris (VIIe arrondissement). A contrario, dans les hypermarchés excentrés, on a gardé l'habitude d'acheter en gros pour sa consommation annuelle.

La fin des chariots remplis de bouteilles pour l'année ?

LES CAVISTES ENTRENT DANS LA DANSE

Du côté des cavistes, nous constatons que les foires aux vins prennent chaque année de l'ampleur, que ce soit chez Nicolas et ses plus de 500 échoppes (une cinquantaine de références) ou chez les cavistes indépendants répartis sur tout le territoire. Il est loin le temps où ces derniers boudaient ces événements lancés par la grande distribution, lorsque Dominique Fenouil, le fondateur du Repaire de Bacchus, était le seul caviste à jouer le jeu. L'enseigne, qui compte une cinquantaine de magasins en région parisienne, a décidé de remplacer sa foire aux vins par



10 blancs à partager

16,50 €	Sauternes	Château Cantegril	blanc	2015	91/100	Système U	p. 65
19,90 €	Pouilly-Fuissé	Domaine de la Garenne	blanc	2018	90/100	Veepee	p. 72
10,40 €	Reuilly	Astrée	blanc	2020	89/100	Intermarché	p. 84
29,95 €	Rivesaltes	35 ans, Marc Parcé	blanc	-	93/100	Carrefour	p. 80
13,75 €	Pacherenc du Vic-Bilh sec	Domaine Labranche Laffont	blanc	2019	90/100	Biocoop	p. 82
8,99 €	Reuilly	La Poule Noire	blanc	2020	90/100	Cdiscount	p. 84
69 €	Meursault	Cuvée du Pandoréa, domaine Laurent Ponsot	blanc	2017	91/100	La Cave du Marché	p. 71
16,20 €	Languedoc	Les Trois Saisons, Clos Marie	blanc	2016	90/100	Vins et Millésimes	p. 76
15,75 €	Sancerre	Domaine Alphonse Mellot - Club des Sommeliers	blanc	2020	91/100	Casino	p. 84
7,90 €	Vin de France	Chardonnay, Camille de Labrie	blanc	2020	90/100	Wineandco	p. 93

6 champagnes à déguster pour les fêtes

59 € (les 3 bouteilles)	Champagne	Brut Grande Réserve, Nicolas Feuillatte	blanc	-	88/100	Carrefour Market	p. 74
30,80 €	Champagne	Cœur de Meunier Extra Brut, La Villesenière	blanc	2016	91/100	Twil	p. 74
37 €	Champagne	Brut Réserve, Bérêche et Fils	blanc	-	92/100	Les Passionnés du Vin	p. 72
69,60 €	Champagne	Premier cru Blanc de blancs Extra Brut Les Terres Fines, Dhondt-Grellet	blanc	-	92/100	La Cave du Marché	p. 74
41 €	Champagne	Blanc de blancs Oiry Grand cru Extra-Brut, Suenen	blanc	-	93/100	La Cave du Château	p. 72
54 €	Champagne	Cuvée n° 742, Jacquesson	blanc	-	94/100	iDealwine	p. 72



Tous droits réservés à l'éditeur

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

Date : Septembre 2021
Page de l'article : p.52-56
Journaliste : Idelette Fritsch, Jérôme Baudouin et Fabien Humbert

Spécial foires aux vins



10 *vins à moins de 10 euros*

4,99 €	Côtes-de-Provence	La Cuvée Élégance	rosé	2020	89/100	Cdiscount	p. 81
9,95 €	Côtes-du-Roussillon	Le Plaisir, Mas Amiel	blanc	2020	91/100	Casino	p. 81
6,50 €	Bourgueil	Les Monts, Barc & Vallée	rouge	2020	90/100	E.Leclerc	p. 83
3,85 €	Vin de France	Vin/20, Antoine Lepetit	blanc	2020	90/100	E.Leclerc	p. 93
5,45 €	Clairette de Die	Tradition, domaine Guigouret	blanc	-	88/100	Lidl	p. 86
6,50 €	Saint-Nicolas-de-Bourgueil	La Terre, domaine Antoine et François Jamet	rouge	2019	88/100	Veepee	p. 84
5,90 €	IGP Landes	Sables Fauves, domaine Laballe	blanc	2019	89/100	Le Petit Ballon	p. 82
6,90 €	Côtes-de-Bourg	100 % Merlot, château Fougas	rouge	2018	92/100	Auchan	p. 62
7,50 €	Corbières	Frontera, Castelmaure	rouge	2017	91/100	Lavinia	p. 76
6,95 €	Languedoc-Grès de Montpellier	Mas de Lunès	rouge	2017	90/100	Casino	p. 78



8 *cuvées insolites*

14,50 €	Mexique	Clos de Lolol, Hacienda Araucano	rouge	2018	90/100	E.Leclerc	p. 90
14,90 €	Vin de France	Wicked Rouge, Piensa	rouge	2015	92/100	Monoprix	p. 93
7,95 €	Vin de France	Lo Vin Novel, domaine Le Jonc Blanc	blanc	2020	88/100	Biocoop	p. 93
8, 90 €	Côtes-d'Auvergne	L'Impromptu	rouge	2019	90/100	Monoprix	p. 83
7,65 €	Côte-Roannaise	Les Originelles, domaine Sérol	rouge	2019	92/100	Vin Malin	p. 83
24,90 €	Jurançon sec	La Virada, Camin Larredya	blanc	2019	92/100	Les Passionnés du Vin	p. 82
4,35 €	Vin de France	L'Authentique, Monsieur N...	rouge	2020	90/100	E.Leclerc	p. 93
5,90 €	IGP Pays d'Oc	La Tournée du Daron, Brut Butcher	rouge	2020	90/100	Auchan	p. 76

une "fête des vendanges" avec une sélection de 55 vins à prix cassés. En d'autres termes, une foire aux vins qu'on habille de nouvelles couleurs !

LA NUMÉRISATION S'ACCÉLÈRE

La vente en ligne est l'autre grande tendance qui continue de prendre de l'ampleur, notamment grâce au confinement. L'an passé, les enseignes avaient dû s'adapter à vitesse grand V à la nouvelle donne (restrictions sanitaires, troisième vague...) et s'étaient appuyées sur Internet pour écouler leurs stocks de flacons. Cette "numérisation" des foires aux vins s'est encore renforcée cette année. D'une part, les spécialistes (Wineandco, Vin Malin, Millésimes, iDealwine, La Grande Cave, Vinatis...) sont de plus en plus présents ; d'autre part, les cavistes, à l'instar des enseignes de la grande distribution, déclinent désormais leurs foires aux vins en ligne. Les clients peuvent ainsi acheter puis se faire livrer leurs vins sans se déplacer ou bien réserver des bouteilles qu'ils iront ensuite chercher en magasin. Carrefour permet même de réserver certains vins en ligne plusieurs semaines avant le début officiel de l'événement, tandis que E.Leclerc a imaginé une sélection de 300 références exclusivement disponibles sur son site web. Les bouteilles choisies par l'enseigne, plutôt haut de gamme, viennent directement se confronter aux sites de vente en ligne. Un bras de fer qu'il sera intéressant de suivre à l'avenir.

Opposition entre grandes enseignes et cavistes en ligne

LES SOIRÉES INAUGURALES AURONT-ELLES LIEU ?

Ces deux exemples viennent mettre en exergue une autre curiosité de la foire aux vins 2021. Les clients fidèles n'ont plus qu'à cliquer sur leur souris ou appuyer sur leur smartphones pour avoir la primeur des meilleures affaires. Ils n'ont plus besoin de se rendre aux soirées inaugurales organisées par les magasins. Contexte sanitaire oblige, ces dernières sont en effet en perte de vitesse, les grandes enseignes (Système U notamment) rechignant de plus en plus à en organiser, de peur de générer un *cluster*. Espérons qu'en 2022, elles feront leur grand retour !

Tous droits réservés à l'éditeur

SAVEURS
Pays : FR
Périodicité : Mensuel
OJD : 59738



Date : Septembre 2021
Page de l'article : p.14-15
Journaliste : Claudine Abitbol.

Le meilleur des foires aux vins

Inspirez-vous de notre sélection de belles bouteilles à prix imbattables pour enrichir votre cave de nouvelles pépites, des plus classiques au plus insolites.

Texte **Claudine Abitbol.** Photos **Guillaume Czerw.**



Flacons rares

Cépages oubliés, appellations méconnues, vinifications hors norme et étiquettes créatives… quand l'originalité signe des jus très maîtrisés.

1-Blanc d'apéro. La même rigueur est appliquée à cet anjou d'apéritif qui joue la modestie face aux côteaux-du-layon, ces grands liquoreux élaborés par Philippe et Marie Germain qui dirigent ce château depuis dix-sept ans. Une valeur sûre pour mettre en appétit vos convives que ce vin blanc sec et rafraîchissant aux notes de fruits jaunes, de miel et d'épices. ***Château de la Roulerie, Chenin' Buvable 2020, chenin blanc, bio, 6,95 € (Franprix).***

2-Charismatique. Un vin blanc doté d'une belle amplitude, avec une fraîcheur minérale, idéal pour passer à table avec des plats épicés, fruits de mer et fromages bleus. Ce cru de la vallée de l'Aude, élaboré par un grand nom, a tout d'un grand vin, sauf le prix. ***Domaines Paul Mas, Vignes de l'Étang 2020, riesling, IGP Pays d'Oc, HVE, 8 € (Nicolas).***

3-Inspiré. Le domaine s'épanouit dans la région du sud de la Corse, entre mer et montagnes. Le modèle bourguignon a souvent été inspirant pour Gilles Seroin, qui poursuit l'aventure de son grand-père. Des cuvées supérieures élevées en demi-muid ou en foudre. Les sols granitiques donnent des vins aériens, juteux, gourmands et expressifs. Un vin rouge clair, élégant, doté d'une grande puissance aromatique avec des notes de terre. ***Domaine Sant Armettu, Elegante 2018, Vin de Corse Sartène, 24 € (Millésimes).***

4-Bulles nature. Les Affiches s'associent à un vigneron d'origine italienne installé à Bergerac pour créer ce pétillant bio, ou « pet nat ». Cet effervescent sans soufre, élaboré selon une méthode ancestrale, c'est-à-dire mis en bouteille avant la fin de sa fermentation (contrairement aux crémants et aux champagnes), est juteux, citronné et savoureux dès l'apéro. ***Les Affiches & Guillaume de Conti, pétillant naturel, Vin de France, bio, 10,90 € (Nysa).***

Tous droits réservés à l'éditeur

SAVEURS
Pays : FR
Périodicité : Mensuel
OJD : 59738

Date : Septembre 2021
Page de l'article : p.14-15
Journaliste : Claudine Abitbol.



5-Venu du froid. Quel est ce vin velours aux arômes de fruits rouges fraîchement pressés, avec une trame bien construite et une finale élégante ? C'est un cabernet franc éloigné de ses terres du Nord, venu s'implanter sous le soleil. Un intrus sans soufre, un vin hors-la-loi qui trouve refuge sous la dénomination VDF, pour notre bonheur. ***Maison Ventenac, L'Intrus, Vin de France, bio, 7,90 € (Biocoop).***

6-Vin de copains. Sur les coteaux et les terrasses de la Garonne, ce rouge du Sud-Ouest est un représentant du cépage local, l'abouriou, associé au cabernet franc et au merlot menés en biodynamie. Vin fruité et toasté, avec de beaux tanins qui font saliver et appellent une planche de charcuterie fine. Vin de copains par excellence, il est caressant sans être aguicheur. ***Domaine Elian Da Ros, Le Vin est une Fête 2017, Côtes du Marmandais, 9,92 € (Chateaunet).***

7-Exclusivité. Ce vin de pays est une édition limitée élaborée par un grand vigneron du Languedoc, Jean-Claude Mas, dont le domaine a été reconnu en 2020 *European Winery of Year* (« Domaine européen de l'année ») par le magazine américain *Wine Enthusiast*. Arômes de fruits rouges, de garrigue, de cacao grillé… Beaucoup de sensations pour un petit prix. ***Jean-Claude Mas, pinot noir 2020, IGP Pays d'Oc, 4,49 € (Aldi).***

8-Rouge urbain. Un vin parisien qui renoue avec la tradition du siècle dernier des vins assemblés (cinsault, merlot, syrah) dans les chais au cœur des grandes villes. Fraîcheur et caractère avec des notes de fruits noirs épicés et une finale de feuille de tabac et de Zan. À consommer maintenant ou à garder jusqu'à quatre ans. ***Les Vignerons Parisiens, Métropolitain, Cuvée Urbaine 2019, Vin de France, 8,99 € (Franprix).***

CALENDRIER DES FOIRES AUX VINS 2021

Aldi. Du 5 octobre jusqu'à épuisement des stocks.

Auchan. Hyper et Drive, du 28 septembre au 12 octobre. Super, du 10 au 26 septembre.

Biocoop. Du 6 septembre au 16 octobre.

Carrefour. Du 6 septembre au 24 octobre.

Casino. Géant et Supermarché, du 27 août au 12 septembre. Enseignes de proximité (Petit Casino, Spar, Vival), du 7 au 19 septembre.

Chateaunet. Du 4 au 26 septembre.

E.Leclerc. Du 28 septembre au 10 octobre.

Franprix. Du 22 septembre au 10 octobre.

Intermarché. Du 7 au 26 septembre.

Lavinia. Du 6 septembre au 3 octobre.

Le Petit Ballon. Du 1er au 22 septembre.

Les Passionnés du Vin. Du 1er au 20 septembre.

Lidl. Du 8 septembre jusqu'à épuisement des stocks.

Magasins U. Du 28 septembre au 9 octobre.

Millésimes. Du 14 septembre au 15 octobre.

Monoprix. Du 17 septembre au 3 octobre.

Netto. Du 2 au 9 septembre.

Nicolas. Du 8 septembre au 5 octobre.

Nysa. Du 10 au 26 septembre.

Veepee. Du 2 au 23 septembre.

Vinatis. Du 2 septembre au 10 octobre.

Vin Malin. Du 1er au 30 septembre.

Wine and Co. Du 25 août au 5 octobre.

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

Tous droits réservés à l'éditeur

www.leparisien.fr
Pays : France
Dynamisme : 131

Visualiser l'article

Foires aux vins : Découvrez le calendrier de l'édition d'automne 2021

Comme chaque automne, les foires aux vins sont l'occasion de découvrir de nouvelles saveurs et de faire de bonnes affaires. Grandes surfaces, e-commerces, cavistes… Découvrez dès maintenant le calendrier des enseignes participantes.



Foires aux vins : Découvrez le calendrier de l'édition d'automne 2021

De fin-août à fin-octobre, de nombreuses boutiques physiques ou en ligne organisent leur foire aux vins. Durant une période définie, plusieurs produits sont ainsi mis en avant, ou proposés à petit prix. Vins rouges, blancs, rosés, bios, aromatisés, pétillants, grands crus… En ligne, l'évènement débutera dès le 25 août, sur le site Wine and Co. La vinothèque de Bordeaux lancera quant à elle sa foire aux vins le 26 août. À partir du 1er septembre, vous pourrez vous rendre sur Les Passionnés du Vin, Lagrandecave.fr, Vin Malin, Le Petit Ballon et My Vitibox. D'autres enseignes comme Vinatis, Vins & Millésimes, Châteaunet, Les Galeries Lafayette ou encore Nicolas rejoindront l'évènement durant la première quinzaine de septembre. Veepee proposera également une sélection de bouteilles du 2 au 23 septembre.

La Foire aux vins aussi dans les enseignes de grande distribution

Géant Casino ouvrira les festivités du 27 août au 12 septembre. La Foire aux vins débutera dès le 31 août sur le site de E.Leclerc , et du 28 septembre au 9 octobre en rayon. Intermarché rejoindra l'événement du 7 au 26 septembre. Les offres de Lidl et Cdiscount seront accessibles dès le 8 septembre. De son côté, Carrefour a choisi de diviser sa foire aux vins en fonction de ses enseignes. Ainsi, elle aura lieu du 17 au 26 septembre

Tous droits réservés à l'éditeur

www.leparisien.fr
Pays : France
Dynamisme : 131

Visualiser l'article

dans les boutiques Contact & Proxy, du 28 septembre au 11 octobre dans les hypermarchés et du 7 au 24 octobre dans les Carrefour Market. De la même façon, les ventes Auchan auront lieu sur deux périodes : du 10 au 26 septembre et du 28 septembre au 12 octobre. Monoprix, Naturalia, Super U, Aldi, Netto, Cora et Vidal participeront également à cette Foire aux vins d'automne.

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

Tous droits réservés à l'éditeur



PRODUITS

Omnicom
Public
Relations
Group

NICOLAS
DEPUIS 1822
Nous prenons soin de vos vins



On déguste du Ricard aromatisé

La plus célèbre des boissons anisées se décline depuis quelque temps en de nouveaux parfums. Tout d'abord : plante fraîche aux notes de verveine et de menthe. À cela s'ajoutent deux parfums certifiés BIO : amandes et citron. Pas d'inquiétude, le goût si particulier du Ricard est présent.

> De 20 à 26 euros., disponible chez les cavistes. Nicolas ou sur www.ricard.com



Tous droits réservés à l'éditeur



On déguste du Ricard aromatisé

La plus célèbre des boissons anisées se décline depuis quelque temps en de nouveaux parfums. Tout d'abord : plante fraîche aux notes de verveine et de menthe. À cela s'ajoutent deux parfums certifiés BIO : amandes et citron. Pas d'inquiétude, le goût si particulier du Ricard est présent.

> De 20 à 26 euros., disponible chez les cavistes Nicolas ou sur www.ricard.com





MENTIONS

Omnicom
Public
Relations
Group

NICOLAS
DEPUIS 1822
Nous prenons soin de vos vins

Sud Radio
Emission : In vino

Résumé :
L'émission est délocalisée chez le caviste Nicolas à Paris.

Tous droits réservés à l'éditeur

Sud Radio
Emission : In vino

Résumé :
L'émission est délocalisée chez le caviste Nicolas à Paris.

Tous droits réservés à l'éditeur

Sud Radio
Emission : In vino

Résumé :
L'émission est délocalisée chez le caviste Nicolas à Paris, Place de la Madeleine.

Tous droits réservés à l'éditeur

PARIS Normandie

Pays : FR
Périodicité : Quotidien
OJD : 50074



Date : 15 aout 2021
Journaliste : BRUNO BERTHEUIL

TOUS À TABLE

La passion du miel se perpétue à travers les siècles

Le miel, ce don de la nature, soulève des passions depuis l'Antiquité et même avant. La gastronomie sans miel n'est pas imaginable.

BRUNO BERTHEUIL

La recherche du miel semble avoir préoccupé les hommes depuis le fond des âges. Les peintures rupestres font déjà écho de la recherche de ces essaims où l'on allait trouver en dépit de quelques piqûres ce délicieux jus doux et sucré. Jusqu'au XIXe siècle et au développement du sucre industriel fabriqué à partir de la betterave, le miel apportait la majeure partie des saveurs sucrées. Le sucre de canne, importé pour la première fois par les Croisés revenus d'Orient et qui se développe avec les grandes découvertes et l'économie de plantation, n'est alors réservé qu'à des privilégiés.

DOUCEURS ROMAINES

Si tous les peuples de la Méditerranée aimaient le miel, les Romains qui raffolaient des douceurs en ont fait un usage immodéré : pour rôtir une viande, accompagner du boudin ou du fromage, confire les fruits, en imprégner le pain ou sur des pâtes pour en faire des gourmandises sucrées. Et bien sûr, ils en faisaient des boissons, seul ou avec des fruits, et ils pouvaient même l'ajouter au vin pour l'adoucir.

Cette passion qu'ils avaient développée et que l'on va retrouver dans quelques civilisations orientales est, pour tous les amateurs de miel en cuisine, une réserve inépuisable d'idées. Faire les confitures au miel, jouer sur le sucré-salé, faire des marinades, sont autant d'éléments de cet héritage antique qui vont traverser les siècles. Les Romains faisaient même une sorte de chutney avec du fromage, des oignons, du vinaigre et du miel.

LE CONSEIL DU CAVISTE

Pour accompagner un plat sucré-salé avec du miel, Éric Destenay, de la Cave Nicolas à Mont-Saint-Aignan (centre commercial de la Vatine), vous propose :

– Un Crozes-hermitage de la cave de Tain, un vin bien équilibré, épicé avec des notes de cassis.

– Un Julienas du domaine de Jean Loron, un vin sur le fruit, tout en rondeur qui demande à être servi à température de cave.

LE MIEL DE LA SANTÉ

Depuis ces civilisations antiques et même avant, les utilisations du miel sont les plus variées et pas uniquement en cuisine. Comme le rappelle un des pères de la médecine, Hippocrate, dans son *Traité des affections* : *« Le vin et le miel sont merveilleusement appropriés à l'homme si en santé comme en maladie, on les administre avec propos et juste mesure. »* C'était à une époque où les maladies cardio-vasculaires n'étaient pas encore une préoccupation majeure. Pendant des siècles et aujourd'hui encore, le miel est un élément essentiel des pharmacopées traditionnelles, sans oublier la gelée royale toujours très prisée des adeptes des médecines douces.

Mais sans apiculture pas de miel. En parallèle du travail des professionnels dont les abeilles

Tous droits réservés à l'éditeur

souffrent des pesticides, l'apiculture se développe chez des amateurs en Normandie et ailleurs, ce qui permet aux ruches de faire partie de notre décor. Chez les producteurs quels qu'ils soient, ou chez les gastronomes, le miel continue au fil des temps d'être une histoire de passion. ■

3 QUESTIONS À...



JEAN-PIERRE RIGAUDIER
APICULTEUR À DUCLAIR

« La sauvegarde de l'abeille noire »

Depuis sa fondation en 1995, le Civam apicole des boucles de la Seine, installé à Duclair, forme ceux qui veulent découvrir le monde des abeilles et du miel. Son vice-président, Jean-Pierre Rigaudier, est un amateur.

Comment fonctionne votre école ?
« Nous avons trois niveaux de formation. La 1re année est une initiation pour ceux qui envisagent de se lancer dans la fabrication du miel. Nous les aidons à comprendre l'univers de la ruche et ils peuvent utiliser notre miellerie. La 2de année est celle du perfectionnement. La 3e est beaucoup plus technique car nous nous intéressons à l'élevage des reines. Depuis une dizaine d'années nous formons une quarantaine de personnes par an et la moyenne d'âge diminue. »

Quels sont les points sur lesquels vous insistez dans votre travail ?
« Le choix des abeilles est essentiel. Nous travaillons sur la sauvegarde de l'abeille noire qui était l'espèce endémique dans le Nord de la France mais elle est en voie de disparition. Les professionnels préfèrent la buckfast, issue de croisements qui produit plus de miel mais qui est moins résistante au varroa, un acarien qui attaque les essaims. Cela oblige les professionnels à utiliser des produits pour traiter les ruches. Nous n'avons pas ce problème avec l'abeille noire. Ce n'est pas la race de l'abeille qui détermine le goût du miel, ce sont les fleurs. »

Vos récoltes de miel souffrent-elles des pesticides ?
« Aujourd'hui, nous avons beaucoup plus de mortalité chez les abeilles en milieu rural qu'en milieu urbain. Cette année, nous avons eu une météo trop pluvieuse lors de la floraison. Les abeilles ne sortent pas et les fleurs avaient peu de nectar. Ma récolte a baissé de 90 % par rapport à l'an passé. »

Tous droits réservés à l'éditeur

Mettez de la douceur dans la cuisine

Pour faire mariner une viande, le miel apporte non seulement une douceur sucrée mais un parfum. Il est d'ailleurs préférable de prendre des miels plus puissants comme un miel de châtaignier (on en trouve de très bons en Normandie). Avec un filet mignon, vous préparez un mélange de miel que vous délayez dans du vin blanc avec un peu d'épices comme un petit morceau gingembre, un bâton de cannelle, quelques clous de girofle. Et vous laissez mariner votre viande pendant 48 heures au frais avant de l'enfourner à 120°C pendant deux heures. Et si vous voulez préparer un barbecue exceptionnel avec une côte de bœuf, vous préparez la marinade avec du miel et du whisky (il faut en choisir un bon, bien tourbé). Le temps de marinade peut même être encore plus long pour que la viande s'imprègne totalement de tous les parfums. Il n'y a plus qu'à préparer les braises et il est inutile de vous décrire le bonheur de la dégustation…

Tous droits réservés à l'éditeur

PARIS Normandie

Pays : FR
Périodicité : Quotidien
OJD : 50074

Date : 15 aout 2021
Journaliste : BRUNO BERTHEUIL



La recherche du miel semble avoir préoccupé les hommes depuis le fond des âges Photo illustration Pixabay

Tous droits réservés à l'éditeur

Sud Radio
Emission : In vino

Résumé :
L'émission est délocalisée chez le caviste Nicolas à Paris.

Tous droits réservés à l'éditeur

CENTRE PRESSE
LE QUOTIDIEN DE LA VIENNE

Date : 19 aout 2021

Pays : FR
Périodicité : Quotidien
OJD : 20540

en baisse

Le groupe Castel

Une filiale du groupe français Castel, détenu par le milliardaire Pierre Castel, propriétaire notamment de la chaîne de cavistes Nicolas, a apporté durant plusieurs années un soutien financier à des groupes armés en Centrafrique en échange de la sécurisation d'une usine, affirme un rapport publié mercredi par l'ONG The Sentry évoquant un *« accord tacite »*. Selon l'ONG américaine, la Sucrerie africaine de Centrafrique aurait élaboré un système complexe pour financer plusieurs milices armées. La multinationale a pour l'instant démenti cette accusation.

Tous droits réservés à l'éditeur

la Nouvelle République DU CENTRE-OUEST

Date : 19 aout 2021

Pays : FR
Périodicité : Quotidien
OJD : 180176

en baisse

Le groupe Castel

Une filiale du groupe français Castel, détenu par le milliardaire Pierre Castel, propriétaire notamment de la chaîne de cavistes Nicolas, a apporté durant plusieurs années un soutien financier à des groupes armés en Centrafrique en échange de la sécurisation d'une usine, affirme un rapport publié mercredi par l'ONG The Sentry évoquant un *« accord tacite »*. Selon l'ONG américaine, la Sucrerie africaine de Centrafrique aurait élaboré un système complexe pour financer plusieurs milices armées. La multinationale a pour l'instant démenti cette accusation.

Tous droits réservés à l'éditeur

Date : 19/08/2021
Heure : 06:58:19

Centre Presse

www.centre-presse.fr
Pays : France
Dynamisme : 77

Visualiser l'article

Le groupe Castel

Une filiale du groupe français Castel, détenu par le milliar- daire Pierre Castel, propriétaire notamment de la chaîne de **cavistes Nicolas**, a apporté durant plusieurs années un soutien financier à des groupes armés en Centrafrique en échange de la sécurisation d'une usine, affirme un rapport publié mercredi par l'ONG The Sentry évoquant un *« accord tacite »* . Selon l'ONG américaine, la Sucrerie africaine de Centrafrique aurait élaboré un système complexe pour financer plusieurs milices armées. La multinationale a pour l'instant démenti cette accusation.

Tous droits réservés à l'éditeur

France Inter
Emission : Le 6/9 du week-end

Résumé :
Un été avec Colette - L'histoire de la marque Colette, spécialisée dans les domaines de luxe, est présentée. Les vins Nicolas sont évoqués dans ce contexte.

Tous droits réservés à l'éditeur

les nouvelles publications
économiques et juridiques
Pays : FR
Périodicité : Hebdomadaire



Date : 20 aout 2021
Page de l'article : p.11



© Pertusatofilms

Aix-en-Provence : les Allées accueillent deux performances d'art urbain

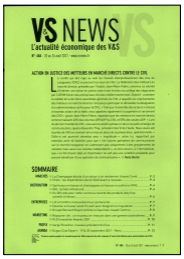
Jusqu'à la fin de septembre, les Allées accueillent deux expositions artistiques. L'installation artistique Colorsky et la fresque itinérante Urbanylife.

Centre commercial et galerie d'art à ciel ouvert. Cet été, les Allées accueillent deux artistes dont les œuvres sont à découvrir en déambulant entre les 50 enseignes d'habillement et de loisirs, entre Rotonde et Grand Théâtre de Provence. Les visiteurs vont se faire submerger par la grande vague bleue du scénographe Mimmo Carabetta. Inspiré de la mer Méditerranée, le projet artistique Colorsky compte neuf bleus différents. Elle se compose de 202 500 morceaux de ruban qui, au gré du vent, « donne l'impression d'une immersion sous-marine ». « Véritable travail d'orfèvre, cette création a nécessité plus de deux mois de conception, pour couper les rubans, et les fixer un à un, tout ça à la main. Cette audace créative permet d'offrir aux visiteurs un visuel captivant et un moment shopping ombragé », souligne le communiqué. Cette vague porte les visiteurs jusqu'à la découverte de l'oeuvre du designer et artiste Serty 31. « Adaptée spécifiquement pour Les Allées, cette nouvelle performance mesure plus de 7 mètres par 4, utilisant 15 panneaux amovibles. » Elle est installée à côté de la Pharmacie des Allées et de la boutique Nicolas.

Tous droits réservés à l'éditeur

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

Pays : FR
Périodicité : Hebdomadaire





Date : Du 20 au 26 aout 2021
Page de l'article : p.7

Solution à trouver avant fin août pour Anagram en liquidation FRANCE

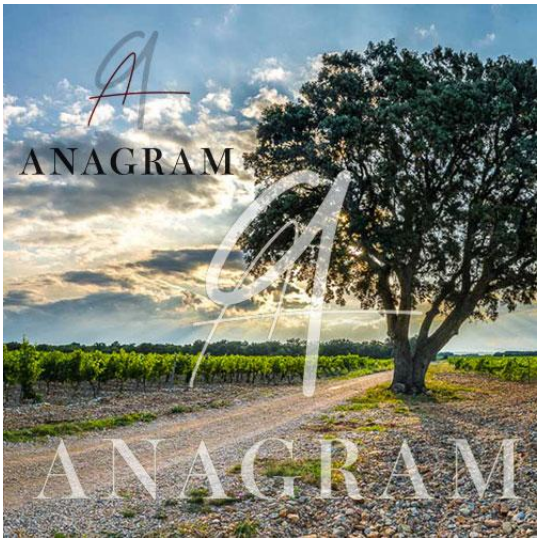
Le tribunal de commerce de Montpellier décide de la résolution du plan de poursuite d'activité accordé lors de la création d'Anagram en 2018 à Labruyère Développement & Industries (LDI), suite à la reprise de la société Raphaël Michel. Le négociant de vrac de Piolenc (84) bénéficie d'une poursuite d'activité réduite au 1er septembre 2021 pour trouver un repreneur. Les six offres présentées le 25 juillet dernier ont été estimées insuffisantes par les juges réunis deux jours plus tard. L'administrateur judiciaire Philippe Pernaud, à Montpellier, est désigné pour traiter les créances. Anagram, qui réalisait 12 M€ de CA, possède à son actif, d'après LDI, un volume de stocks de 11 M€ et un carnet de commandes de 70 000 hl, ainsi que des installations de cuverie récentes. Le passif comprend un tiers des dettes contractées par Raphaël Michel auprès des producteurs et de nombreuses factures de fournisseurs. ■ *E.B.*

Tous droits réservés à l'éditeur

www.vsnews.fr
Pays : France
Dynamisme : 0

Visualiser l'article

Solution à trouver avant fin août pour Anagram en liquidation



Le tribunal de commerce de Montpellier décide de la résolution du plan de poursuite d'activité accordé lors de la création d'Anagram en 2018 à Labruyère Développement & Industries (LDI), suite à la reprise de la société Raphaël Michel confondue pour une fraude massive aux appellations. Le négociant de vrac de Piolenc (84) bénéficie d'une poursuite d'activité réduite au 1 er septembre 2021 pour trouver un repreneur. Les six offres présentées le 25 juillet dernier ont été estimées insuffisantes par les juges réunis deux jours plus tard. L'administrateur judiciaire Philippe Pernaud, à Montpellier, est désigné pour traiter les créances. LDI doit trouver une solution d'ici la fin du mois d'août. Anagram, qui réalisait 12 M€ de CA, possède à son actif, d'après LDI, un volume de stocks de 11 M€ et un carnet de commandes de 70 000 hl, ainsi que des installations de cuverie récentes. Le passif comprend un tiers des dettes contractées par Raphaël Michel auprès des producteurs et de nombreuses factures de fournisseurs.

Tous droits réservés à l'éditeur

Sud Radio
Emission : In vino

Résumé :
L'émission "In Vino" sera délocalisée chez le caviste Nicolas à Paris, samedi prochain.

Tous droits réservés à l'éditeur

Cuisine
& des Tendances

Date : 24/08/2021
Heure : 12:01:19
Journaliste : Dominique Ragazzon

cuisine-et-des-tendances.com
Pays : France
Dynamisme : 4

Visualiser l'article

Cuisine & des TendancesWakaze, le saké 100% français



Le saké est une spécialité japonaise encore peu connue en France. Pourtant cette boisson fermentée à partir de riz poli est d'un réel intérêt gastronomique. A tel point qu'aujourd'hui la start-up Wakaze s'est lancée dans sa production 100% française.

Tout d'abord une petite mise au point nécessaire pour certains, le saké est trop souvent confondu avec le mei kwei lu chew, ce digestif titrant aux alentours de 40% Alc. Vol. à base de sorgho et d'eau de rose, proposé dans les restaurants chinois dans des petits verres aux fonds coquins…

Non, le saké est le fruit d'un savant brassage d'eau et de riz ne dépassant pas le degré d'alcool d'un vin et se consomme comme ce dernier, en accompagnement de mets.

Pour ce qui est de la maison Wakaze, elle propose des sakés aux arômes riches et persistants avec un degré d'alcool autour des 13- 14° et à des prix plus abordables que les grandes maisons japonaises.

Elle a très rapidement été reconnue en Europe pour la qualité de ses sakés. Médaillée d'or à l'International Wine Challenge (Catégorie Saké) et médaille de platine 2020 (plus haute distinction) au Kura Master (premier

Tous droits réservés à l'éditeur

concours de saké japonais en France). « Un bon saké doit nous procurer une émotion et nous surprenne à la fois », précise Takuma Inagawa.

C'est à Fresnes en région parisienne que la brasserie est implantée. Le saké est vieilli en fût de bourgogne comme le vin. Tous les ingrédients sont français : le riz camarguais, l'eau minérale très riche en minéraux, la levure de vin, les fruits. L'objectif ? Créer des sakés innovants tout en gardant le savoir-faire millénaire lié à la tradition.

Trois références ont déjà vues le jour : Pure Whale, Botanical Dog et Barrel dragon ont une palette de saveurs inédites et la quatrième fraîchement lancée l'Umeshu. Le précieux nectar se consomme tout au long du repas, de l'apéritif au dessert et peut être servi à des températures différentes. Très apprécié en cocktail avec des glaçons, avec un beau plateau de fruits de mer, des poissons ou un fromage de chèvre.

Après avoir connu le succès grâce à sa gamme de sakés 100% made in France, la start-up japonaise Wakaze revient sur le devant de la scène avec le lancement du premier Umeshu (alcool de prune japonais) 100% français, toujours au riz Japonica de Camargue et à la prune Golden Japan cultivée à Moissac dans le Tarn et Garonne.

Wakaze a également lancé sa gamme The Lab, des Sakés créatifs que nous avons pu déguster dont un très subtilement aromatisé d'une touche de yuzu, un nouveau Nigori à la lie de saké amplifiant les notes de la céréale et enfin un sympathique Barrel qui associe encore plus le saké à la France par un finish délicat en fût de Cognac. A découvrir !

Pour cela il suffit de se rendre dur la boutique en ligne de Wakaze, mais aussi dans les 400 points de vente du caviste Nicolas avec qui la maison a signé un partenariat de distribution.

Tous droits réservés à l'éditeur

France Inter
Emission : Le 6/9

Résumé :
Un été avec Colette - La célèbre écrivaine Colette a été passionnée par le territoire français. "Depuis l'enfance, je connais le vin français et je le tutoie", annonçait-elle dans une publicité pour les vins Nicolas vers 1940.

Tous droits réservés à l'éditeur





Les adresses

Le coin des bonnes nouvelles p. 6
Maia : maia-home.fr
Michel & Augustin : micheletaugustin.com
Si Frais : sifrais.fr
D'Aucy, Handy Bag, Bonduelle, Matines : en GMS
Day by day : daybyday-shop.com
Carrefour Bio : carrefour.fr
Meo : meo.fr
Tefal : tefal.fr

Miam, c'est nouveau p. 8
Carrefour Sensation : carrefour.fr
Bel, Biothentic, Bjorg, Findus, La Fabrique du Végétal, La Fournée Dorée, La Molisana, Lusctucru, Mezeast, Mon Fournil, Nature de Breton, Schär, Sodebo, Traiteur Dessaint : en GMS
Toupargel : placedumarche.fr
Picard : picard.fr

Une histoire de famille... p. 22
La belleiloise.fr ou au 02 30 17 00 85

Plaisir de partager p. 28
Chamonix : chamonix.com ou 04 50 53 00 24
La Rochelle : infiniment-charentes.com ou larochelle-tourisme.com ou 05 46 41 14 68
Les Tours de la Rochelle : tours-la-rochelle.fr
Aquarium : aquarium-larochelle.com ou 05 46 34 00 00
Musée des Automates et des Modèles réduits : museeslarochelle.com
Étretat : www.normandie-tourisme.fr ou 02 35 27 05 21
Les jardins d'Étretat : etretatgarden.fr
Vélo-rails : velo-rails-etretat.fr
Casino : joa.fr/casinos/etretat
Montpellier : montpellier-tourisme.fr ou 04 67 60 60 60
Zoo de Lunaret : zoo.montpellier.fr
Planet Océan : planetoceanworld.fr
Grotte de la Clamouse : clamouse.com
Jardin des Plantes : 04 34 34 36 20
Tours : tours-tourisme.fr ou 02 47 70 37 37
Château de Cheverny : chateau-cheverny.fr ou 0254 79 96 29
Château de Valencay : chateau-valencay.fr
Zoo de Beauval : zoobeauval.com ou 02 54 75 55 00

Une histoire de famille... p. 42
opinel.com

Le sous-vide p. 44
Mastrad au 01 49 26 96 00 et sur mastrad-paris.fr
Riviera & Bar sur riviera-et-bar.fr et au 03 88 18 66 18.
Zwilling sur fr.zwilling-shop.com

Côté boissons p. 54
Alias pinot noir : doctorwines.com
Les Dernières Terres : lesdavids.fr
A.D.N 64 : cavistes et mont-oraas.com
Les Cluques 2018 : boutique.mont-oraas.com
Incôtruptible Chinon : GMS
MrNOSulfite : cavistes et vinatis.com
Jardin de Goganes : GMS
Mas d'en Janeil : Vinatis, et vins-francoislurton.com
Pinot Noir Exception 2018 : cavistes et bestheim.com/fr
Gamme Street Art rouge : GMS
Le Petit Boisson Rouge 2020 : domaineboisson@hotmail.com
Rouillères 2018 : fredericmabileau.com
Parcimonie 2019 Château de la Greffière : cavistes et chateaudelagreffiere.com
Château du Lort 2018 : cavistes Nicolas
Domaine Grand Tinel : domainegrandtinel.com
Domaine de la Navicelle : 04 94 21 79 99
Domaine Les Souterrains : les-souterrains.fr
Epidaure 2018 : calissanneboutique.fr

Une histoire de cœur p. 56
Domaine Château de la Calissanne : chateau-calissanne.fr/ Vins du domaine : chez les cavistes et sur calissanneboutique.fr/ chezmimibistrot.fr

Douceur du miel p. 58
Les compagnons du miel sur lescompagnonsdumiel.fr

Une histoire de famille... p. 66
Famillemichaud.com

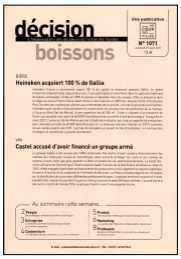
Côté déco p. 68
Degrenne en grands magasins et sur degrenne.fr
Hema :hema.fr et au 01 40 39 94 61
Ikéa : ikea.com
Lékué au 01 40 13 01 23 ou sur lekue.com/fr
Maisons du Monde au 0 800 80 40 20 ou sur maisonsdumonde.com
Mastrad au 01 49 26 96 00 et sur mastrad-paris.fr
On range tout sur onrangetout.com et au 01 39 46 58 64.
Pa Design au 01 42 85 58 33 ou sur pa-design.com
Pylones sur pylones.com

Une histoire de famille... p. 84
cemoi.fr

C'est nouveau... p. 94
Armor Délices, Bonne Maman, Candia, Charles & Alice, Charles Vignon, Danone, Dolce Gusto, Joker, Karéléa, Kellogg's, La Boulangère, La Maison Guiot, Marie Morin, Terres & Céréales, Vahiné, Whaou ! : en GMS
Krokola : krokola.fr ou chez Monoprix
Pierrot Gourmand : pierrotgourmand.fr ou chez Monoprix, La Grande Épicerie et en boulangeries et presse-tabac
UÏ : en magasins bio
Valrhona : valrhona-ensemble

Tous droits réservés à l'éditeur

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





Date : 27 aout 2021
Page de l'article : p.5-6

PRODUIT

Wakaze lance un alcool Umeshu français

Après avoir sorti une gamme de sakés Made in France, la start-up japonaise Wakaze lance le premier « Umeshu », alcool de prune japonais, 100 % français. 3 564 bouteilles ont été précommandées via la plateforme Ulule, soit un total de 64 000 € récoltés pour ce nouveau projet. Cet Umeshu est fabriqué à partir de prunes « Golden Japan » cultivées à Moissac. Pour accélérer son développement en France, Wakaze a récemment signé un partenariat avec Nicolas, pour être présent dans plus de 80 magasins de la chaîne, principalement en Île-de-France. Grâce à une levée de fonds d'investissement japonais pour les start-up s'élevant à 2,5 M€, validée au début du mois de juin, Wakaze compte accélérer son développement en Europe et surtout aux États-Unis en commençant par les villes de Los Angeles et San Francisco.

Tous droits réservés à l'éditeur

Sud Radio
Emission : In vino

Résumé :
L'émission est délocalisée chez le caviste Nicolas à Paris.

Tous droits réservés à l'éditeur

NICOLAS

DEPUIS 1822

Nous prenons soin de vos vins

SEPTEMBRE



Omnicom
Public
Relations
Group



FAV AUTOMNE

Omnicom
Public
Relations
Group

NICOLAS
DEPUIS 1822

Nous prenons soin de vos vins

L'OBS
Pays : FR
Périodicité : Hebdomadaire
OJD : 359285





Date : Du 02 au 08 septembre 2021
Page de l'article : p.17
Journaliste : R.L.

SÉLECTION

Des quilles qui font le strike

Pour moins de 10 euros, voici des vins dont il ne restera pas une goutte au fond du flacon



1 Mon cadeau 2020
Vin de France, Vignobles Roux, bio
Ce pur marselan au fruit intense ravit par sa fraîcheur et sa délicatesse.
4,50 €, E. Leclerc

2 Frais comme un gardon 2020
Muscadet, Les Bêtes Curieuses, bio
Vif et légèrement perlant, ce muscadet, élaboré par des vignerons de talent, est une aubaine.
4,99 €, Auchan

3 Bergerac blanc 2020
Terre des Gendres, bio
Infusion d'anis et fraîcheur des agrumes dans la rondeur et la vivacité pour une cuvée 100% plaisir.
6,50 €, Magasins U

4 Eléfantaisy 2020
Côtes-du-rhône rouge, Château de Bastet, bio
Sans soufre ajouté, il offre un nez frais et une matière gourmande délicatement épicée.
6,50 €, Biocoop

5 Chenin buvable 2020
Anjou blanc, Philippe et Marie Germain, bio
Parfait équilibre d'une matière gourmande (poire, abricot) qui reste fraîche et tendue.
6,95 €, Franprix

6 Grès de Montpellier 2017
Mas de Lunès, bio
Une explosion aromatique et complexe dans une bouche soyeuse et ciselée à la belle finale mentholée.
6,95 €, Casino

7 Cuve N° 102, 2020
Réserve, languedoc rouge, Artisans Partisans, bio
Son parfum intense de fruits mûrs, de cacao et d'épices dévoile une bouche ample et juteuse d'une pure gourmandise.
6,95 €, Carrefour Hyper et jereservemafoireauxvins.carrefour.fr

8 Les Originelles 2019
Côte roannaise, Domaine Sérol, biodynamie
Un joli jus aux effluves de fruits noirs sur une trame minérale, presque fumée.
7,65 €, vin-malin.fr

9 La Folle Noire d'Ambat 2018
Fronton, Domaine Le Roc, en conversion bio
Réglisse et violette pour cette pure négrette mûre et délicate.
8,40 €, lespassionnesduvin.com

10 Picpoul de Pinet 2020
Hecht & Bannier, bio
Beaucoup de vivacité avec son parfum de fleurs blanches et d'agrumes et une pointe saline en finale.
8,50 €, Monoprix

11 Rouge de Carsin 2017
Cadillac côtes-de-bordeaux, Château Carsin, en conversion bio
Une bouche pulpeuse et charnue aux saveurs de prune et aux tanins soyeux qui se fait gouleyante.
8,90 €, Nysa

12 La Syrah à Papa Comme autrefois 2018
Côtes-du-rhône rouge, Stéphane Montez
Une syrah digne d'un saint-joseph, mais à moindre coût : du charnu, de l'éclat et beaucoup de fraîcheur.
9 €, millesimes.com

13 Gazouillis 2019
Vin de France, Jeff Carrel, bio
Prouesse d'équilibre avec ce malbec aux saveurs franches qui reste souple et sapide.
9,85 €, Nicolas

14 Métiss 2019
Alsace blanc, Domaine Bott-Geyl, bio
Assemblage de cépages où le muscat domine au nez, quand la bouche se fait intense et fruitée dans une belle fluidité.
9,90 €, wineandco.com

15 La Cuisine de ma mère 2019
Chinon rouge, Domaine Grosbois
Un classique à avoir toujours près de soi pour son joli fruit et sa matière, plus florale, délicatement poudrée.
9,92 €, chateaunet.com **R.L.**

Tous droits réservés à l'éditeur

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





Date : 03 septembre 2021
Page de l'article : p.17-19

SPÉCIAL FOIRES AUX VINS

LA LISTE DES COURSES

Pour s'y retrouver, en rayon comme sur Internet, notre sélection en un coup d'œil.

AUCHAN

du 10 au 26 septembre en Super et du 28 septembre au 12 octobre en Hyper et Drive

Frais comme un gardon 2020, Muscadet, Les Bêtes Curieuses, bio ○	4,99 €	p. 64
Camin Nostre 2020, Corbières, Le Champs des Murailles, bio ●	6,99 €	p. 66

BIOCOOP

du 6 septembre au 16 octobre

Éléfantaisy 2020, Côtes-du-Rhône, Château Bastet, bio et sans soufre ●	6,50 €	p. 65
Charisma 2020, DOC Trebbiano d'Abruzzo (Italie), Lunaria, biodynamie ○	7,95 €	p. 66
Pacherenc-du-vic-bilh sec 2019, Domaine Labranche Laffont – Christine Dupuy, bio ○	13,75 €	p. 70

CARREFOUR HYPER

du 28 septembre au 11 octobre
JERESERVEMAFOIREAUXVINS.CARREFOUR.FR du 6 septembre au 24 octobre

Cuve N° 102 2020, Réserve, Languedoc, Artisans partisans, bio ● ♥	6,95 €	p. 66
Pouilly-Fuissé 2020, Domaine Mathias, bio ○	17,95 €	p. 72

CARREFOUR MARKET

du 7 au 24 octobre

Menetou-Salon blanc 2020, Domaine de l'Ermitage ○	10,95 €	p. 68

CASINO

jusqu'au 12 septembre

Authentique Pinot gris, Alsace, Domaine Scheidecker ○	6,90 €	p. 65
Mas de Lunès, Grès de Montpellier 2017, Vignobles Jeanjean, bio ●	6,95 €	p. 66
Au rythme du vent 2020, pays-d'oc, Domaine de Cazeilles-Verdier, bio ○	6,95 €	p. 66
Bordeaux 2020, Terroir Libre, bio et sans sulfites ●	7,50 €	p. 66
Tentation de Dalem 2019, Fronsac, Château Dalem ●	13,95 €	p. 71
Sancerre 2020, Alphonse Mellot, Club des sommeliers Grande réserve, biodynamie ○	15,75 €	p. 72
Les Herses 2019, Sancerre, Alphonse Mellot, biodynamie ●	21 €	p. 74

CDISCOUNT.COM

du 8 au 26 septembre

Saint-Paul 2020, Chardonnay, pays-d'oc blanc, La Baume ○	4,90 €	p. 64
Amstramgram Altitude Chardonnay 2020, pays-d'oc blanc, Calmel & Joseph ○	4,99 €	p. 64
La Part des biches 2018, Cahors, Jean-Luc Baldès ●	5,49 €	p. 65
La Poule noire guette... 2020, Reuilly, Domaine de la Pagerie ○	8,99 €	p. 68

CHATEAUNET.COM

du 4 au 26 septembre

Le vin est une fête 2017, côtes-de-marmandais, Domaine Elian Da Ros ●	9,92 €	p. 68
Cuvée L 2019, crozes-hermitage, Laurent Combier, bio ●	14,58 €	p. 71
Pinot noir 2018, Bourgogne, Domaine Pierre Gelin, bio ●	16,58 €	p. 72
Champagne Brut, Nominé-Renard ○	21,67 €	p. 74

E. LECLERC

du 28 septembre au 9 octobre

Mon cadeau 2020, Vin de France, Vignobles Roux, bio ●	4,50 €	p. 64
Brouilly 2020, Maison Gelin ●	5,95 €	p. 65
Éole 2018, côte-du-rhône Villages Laudun, Château Courac ●	6,80 €	p. 65
Empreinte 2020, saint-joseph, Vignoble Olivier Decelle, en conversion bio ●	13,95 €	p. 71
Terre d'Ancêtres 2020, châteauneuf-du-pape, Domaine de Fontavin, bio ●	19,95 €	p. 73

EXCLUSIVEMENT SUR WWW.E.LECLERC

depuis le 31 août

Canon de secours 2020, Vin de France, Famille Amirault-Grobois ●	7,75 €	p. 66

FRANPRIX

du 22 septembre au 10 octobre

113 Mètres d'altitude 2020, Graves, Château Beauregard Ducasse ○	6,90 €	p. 65
Chenin buvable 2020, Anjou, Philippe et Marie Germain, bio ○	6,95 €	p. 65
Les Beaugrands 2019, saumur-champigny, Château de Hureau, bio ●	6,95 €	p. 65
Cuvée urbaine Metropolitain 2019, Vin de France rouge, Les Vignerons Parisiens, bio ● ♥	8,99 €	p. 68

IDEALWINE.COM

du 7 au 30 septembre

La Nine 2019, Minervois, Domaine Jean-Baptiste Sénat, bio ●	13,50 €	p. 70
Caroline 2018, saint-joseph, Domaine Louis Chèze, en conversion bio ●	18,90 €	p. 72
Clos du domaine 2018, Meursault, Domaine Henri Darnat ○	31,50 €	p. 74

INTERMARCHÉ

du 7 au 26 septembre

Bordeaux supérieur 2020, Château Joumes-Fillon, bio ●	5,05 €	p. 64
Saint-Véran 2020, Domaine Damien Martin ○	9,90 €	p. 68

LA CAVE DES GALERIES LAFAYETTE

du 9 au 30 septembre

La Côte 50 2018, Bourgueil, Domaine Yannick Amirault, bio ●	11,90 €	p. 68
Haut-Médoc 2015, cru bourgeois, Château Paloumey ●	13,90 €	p. 70
Chablis 2017, Domaine Moreau-Naudet ○	19,90 €	p. 73

LA CAVE DU CHÂTEAU

du 14 septembre au 2 octobre

Je suis au jardin 2019, Alsace, Domaine Christophe Lindenlaub, biodynamie et sans sulfites ○ ♥	13 €	p. 70
Clos des Renardes 2018, Beaune, Domaine Fanny Sabre, bio ●	29 €	p. 74

Tous droits réservés à l'éditeur

LA GRANDE ÉPICERIE DE PARIS

du 8 septembre au 13 octobre

Amphibolite 2019, muscadet-sèvre-et-maine sur Lie, Domaine Jo Landron, bio ○	11,50 €	p. 68
Corps de garde 2019, Bourgogne Côtes d'Auxerre, Domaine Goisot, bio ○	12,90 €	p. 70
Lalande-de-Pomerol 2015, Château des Annereaux, bio ●	19 €	p. 73
Mercurey 2018, Château de Chamirey ●	24,90 €	p. 74

LAVINIA

du 6 septembre au 3 octobre

Quartier Libre 2018, côtes-du-roussillon, Domaine Paul Meunier Centernach ●	13,50 €	p. 70
Terrasse de l'Hérein 2017, côtes-du-rhône Villages Visan rouge, Maxime-François Laurent, bio ●	15 €	p. 72

LEPETITBALLON.COM

jusqu'au 22 septembre

Sables Fauves 2019, IGP Landes, Domaine de Laballe, en conversion bio ○	5,90 €	p. 65

LESPASSIONNESDUVIN.COM

jusqu'au 20 septembre

La Folle Noire d'Ambat 2018, Fronton, Domaine Le Roc ●	8,40 €	p. 66
Marestel 2016, roussette-de-savoie, Domaine Dupasquier ○	12,90 €	p. 70
Chardonnay en quatre vis 2018, Côtes du Jura, Domaine des Marnes blanches, bio ○	18,90 €	p. 73
Émilien 2018, bordeaux-côtes-de-franc, Château le Puy, biodynamie ●	25,90 €	p. 74

LIDL

à partir du 8 septembre

Terre des Anges Vieilles vignes 2019, IGP vallée-du-paradis, Les Maîtres Vignerons de Cascastel ●	4,99 €	p. 64
Le Clou de Pierre 2020, pouilly-fumé, La Tuilerie ○	6,79 €	p. 65
Petit Chablis 2020, Domaine Olivier Beau ○	8,79 €	p. 66

MAGASINS U

du 28 septembre au 9 octobre

Vin gourmand 2019, Luberon, Dauvergne Ranvier ●	4,30 €	p. 64
Le Petit Dada 2019, Bordeaux, Château Rouillac ●	4,95 €	p. 64
Micro-Cosme 2020, Vin de France, Château Saint-Cosme ○ ♥	4,95 €	p. 64
Bourgogne Aligoté 2020, Bruno Verret ○	5,40 €	p. 65
Gare au Gorille - Esprit sauvage, Vin de France, Famille Laplace ●	5,80 €	p. 65
Riesling 2020, Alsace, Théo Cattin, bio ○	5,95 €	p. 65
Altitude 430 2020, côte-roannaise, Les Sommets de la Loire, bio ●	6 €	p. 65
Bourgueil 2019, Famille Gambier ●	6 €	p. 65
Bergerac 2020, Terre des Gendres, bio ○	6,50 €	p. 65
Les Hauts de Vere 2020, pic-saint-loup, Cave La Gravette ●	6,90 €	p. 65
Corse Calvi 2020, Clos Culombu, bio ● ♥	7,90 €	p. 66
Saint-Estèphe 2018, Cru bourgeois supérieur, Château Petit Bocq ●	17,90 €	p. 72

MILLESIMES.COM

du 14 septembre au 5 octobre

La syrah à papa 2018 comme autrefois, côtes-du-rhône, Stéphane Montez ●	9 €	p. 68
Haut-Médoc 2016, Château Sénéjac ●	14,50 €	p. 71
Clos du Four 2019, Mâcon-Milly-Lamartine, Les Héritiers du Comte Lafon, bio ○	16,80 €	p. 72
Argile Blanc 2019, IGP vin-des-allobroges, Domaine des Ardoisières, bio ○	17,80 €	p. 72
Les Fleurières 2017, nuits-saint-georges, Domaine Jean-Jacques Confuron, bio ●	34,90 €	p. 74

MONOPRIX

du 17 septembre au 3 octobre

L'Impromptu 2019, Vin volcanique, côtes-d'auvergne, Maison Desprat Saint-Verny ●	8,90 €	p. 66
Odé d'Aydie 2019, pacherenc-du-vic-bilh sec, Famille Laplace ○	12 €	p. 70
Inspiration 2019, crozes-hermitage, Domaine de la Ville rouge, biodynamie ●	14,50 €	p. 71

NICOLAS

du 8 septembre au 5 octobre

Gazouillis 2019, Vin de France, Jeff Carel, bio ●	9,85 €	p. 68
Édition 1912M 2019, Ventoux, Pesquié, bio ●	12,65 €	p. 70
Saint-Emilion 2019, Château La Chapelle, bio ●	18,15 €	p. 72
Savigny-lès-Beaune 2018, Domaine Jean-Michel Giboulot, bio ●	32,30 €	p. 74

NYSA

du 10 au 26 septembre

Cabernets 2019, IGP val-de-loire, Domaine Timothée Delalle, en conversion bio ●	11,50 €	p. 68
Riesling 2019, Alsace, Domaine Burckel Jung, biodynamie ○	12,50 €	p. 70
Avant l'aube 2020, IGP saône-et-loire, Roche des Bancs, bio ○	13,90 €	p. 70
Bandol 2018, Domaine La Bastide Blanche, bio ●	19 €	p. 73
L'Amour fragile 2019, Bordeaux, Château Carsin – Charivari Wines, en conversion bio ○ ♥	19,90 €	p. 73
Côtes-du-Roussillon 2019, Les Affiches & Olivier Pithon, biodynamie ● ♥	22,90 €	p. 74

TWIL.FR

du 4 septembre au 9 octobre

Cuvée Bérengère 2016, coteaux-d'aix-en-provence, Villa Baulieu ●	14,90 €	p. 71

depuis le 2 septembre

Notres Païs 2018, costières-de-nîmes, Domaine Gassier, bio ●	9,50 €	p. 68
Fronsac 2011, Château La Rivière ●	11,90 €	p. 70
Clos des Loyères 2019, Maranges 1er Cru, Château de la Charrière ●	15,30 €	p. 72

jusqu'au 30 septembre

Les Originelles 2019, côte-roannaise, Domaine Sérol, biodynamie ●	7,65 €	p. 66
Château de Monterminod 2018, roussette-de-savoie, Jean Perrier et Fils ○ ♥	13,95 €	p. 71
Simplement Gamay 2017, coteaux-d'ancenis, Domaine La Paonnerie, biodynamie et sans soufre ● ♥	15,30 €	p. 72

jusqu'au 5 octobre

Métiss 2019, Alsace, Domaine Bott-Geyl, bio ○	9,90 €	p. 68
Lansade 2020, saint-guilhem-du-désert – Cité d'Aniane, Château de Jonquières, bio ○	12,50 €	p. 70
Coulée douce 2019, terrasses-du-larzac, Domaine Caujolle-Gazet, bio ●	15,90 €	p. 72
Les Pierres Sèches 2018, saint-joseph, Yves Cuilleron ●	17,90 €	p. 72
Pessac-Léognan 2015, Domaine de la solitude ●	19,90 €	p. 73
Châteauneuf-du-Pape 2018, Domaine des Sénéchaux ●	36,90 €	p. 74

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

Tous droits réservés à l'éditeur

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





Date : 03 septembre 2021
Page de l'article : p.29-30



Jolies trouvailles de 7 à 12 euros

27 MAS DE LUNÈS, GRÈS DE MONTPELLIER 2017, VIGNOBLES JEANJEAN bio ●
gourmand
souple et aromatique
mentholée
à boire tout de suite
Magnifique équilibre aromatique des saveurs fruitées et épicées.
6,95 € chez Casino

28 CUVE N° 102 2020, RÉSERVE, LANGUEDOC, ARTISANS PARTISANS bio ●♥
fruits rouges et noirs, épices, cacao
charnue et soyeuse
juteuse et gourmande
à boire tout de suite
Derrière ces « Artisans partisans » se cache Pierre Borie, vigneron engagé dans les vins bio et sans sulfites depuis de nombreuses années, qui partage avec ses équipes sa conception de l'élaboration de vins francs, respectueux de l'environnement et exprimant leur terroir. Cette cuvée en est une bonne illustration.
6,95 € chez Carrefour Hyper et sur Jereservemafoireauxvins.carrefour.fr

29 AU RYTHME DU VENT 2020, PAYS-D'OC, DOMAINE DE CAZEILLES-VERDIER bio ○
fin et délicat
pleine et mûre
équilibrée
à boire tout de suite
Un très joli blanc à déguster avec une volaille rôtie.
6,95 € chez Casino

30 CAMIN NOSTRE 2020, CORBIÈRES, LE CHAMPS DES MURAILLES bio ●
fruit éclatant
fraîche et gourmande
épicée
à boire tout de suite
On se régale avec cette cuvée profonde, mais très délicate du domaine de Pierre Borie. Belle fraîcheur, et un fruité éclatant avec du carignan.
6,99 € chez Auchan

31 BORDEAUX 2020, TERROIR LIBRE bio et sans sulfites ●
fruits noirs, pivoine, épices
ample et soyeuse
longue et fraîche
à boire tout de suite
Un fruit éclatant et une superbe matière pour ce bordeaux bio très abordable.
7,50 € chez Casino

32 LES ORIGINELLES 2019, CÔTE-ROANNAISE, DOMAINE SÉROL biodynamie ●
fruit gourmand
souple et ronde
fraîche et savoureuse
à boire tout de suite
Un pur gamay de Saint-Romain pour ce vin croquant et gouleyant.
7,65 € sur Vin-malin.fr

33 CANON DE SECOURS 2020, VIN DE FRANCE, FAMILLE AMIRAULT-GROBOIS ●
fruité
gouleyante
rafraîchissante
à boire tout de suite
Un vrai vin « glouglou » qui mettra tout le monde d'accord !
7,75 € en exclusivité sur www.e.leclerc

34 CORSE CALVI 2020, CLOS CULOMBU bio ●♥
mûre et chocolat
gourmande et délicate
fruitée et épicée
à boire tout de suite
Entre mer et montagnes, de 50 à 150 mètres d'altitude, le Clos Culombu vaut le détour. Ce domaine de plus de 140 hectares est en cours de conversion à la biodynamie, avec de la vigne, des oliviers et des bovins pâturant entre prairies et châtaigneraies.
7,90 € dans les Magasins U

35 CHARISMA 2020, TREBBIANO D'ABRUZZO (ITALIE), LUNARIA biodynamie ○
frais, aux notes anisées
légère et gourmande
fluide et aromatique
à boire tout de suite
Avec ses 12,5 degrés, ce blanc italien se fait léger et séducteur.
7,95 € chez Biocoop

36 LA FOLLE NOIRE D'AMBAT 2018, FRONTON, DOMAINE LE ROC ●
fruits noirs mûrs, réglisse et violette
intense et veloutée
fraîche et aromatique
à boire tout de suite
Une pure négrette au sacré caractère : franc et intense.
8,40 € sur Lespassionnesduvin.com

37 PETIT CHABLIS 2020, DOMAINE OLIVIER BEAU ○
minéral et citronné
vive et acidulée
longue aux accents citronnés
à boire tout de suite
Un petit chablis qui ne renie pas ses origines : vif et salivant.
8,79 € chez Lidl

38 L'IMPROMPTU 2019, VIN VOLCANIQUE, CÔTES-D'AUVERGNE, DESPRAT SAINT VERNY ●
fruits rouges et noirs confits
gourmande et souple
épicée et minérale
à boire tout de suite
Planté sur un sol volcanique, ce gamay révèle une incroyable aromatique.
8,90 € chez Monoprix

● vin rouge ○ vin blanc ♥ coup de cœur nez bouche finale potentiel de conservation

L'HÉRAULT-ALCOOL LUI DANSE DELA POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

PHOTOS DR

Tous droits réservés à l'éditeur

39 CUVÉE URBAINE METROPOLITAIN 2019, VIN DE FRANCE, LES VIGNERONS PARISIENS bio ● ♥
fruits et réglisse
ronde et éclatante
épicée
à boire tout de suite
Faire du vin à Paris, tel est le défi que se sont lancé les acolytes des Vignerons parisiens. Après leur chai de la rue de Turbigo (3e), rapidement devenu trop petit, c'est à Saint-Denis qu'ils vinifient et mettent désormais en bouteille des raisins venus du Rhône.
8,99 € chez Franprix

40 LA POULE NOIRE GUETTE... 2020, REUILLY, DOMAINE DE LA PAGERIE ○
fruité et floral
souple, avec un joli gras
fruitée et minérale
à boire tout de suite
Belle expression du sauvignon au fruité intense et très rafraîchissant.
8,99 € sur Cdiscount.com

41 LA SYRAH À PAPA COMME AUTREFOIS 2018, CÔTES-DU-RHÔNE, STÉPHANE MONTEZ ●
fruits mûrs
éclatante et charnue
longue et fraîche
à boire ou à mettre en cave au moins deux ans
Un simple côtes-du-rhône qui prend des airs de saint-joseph grâce au charnu de cette syrah !
9 € sur Millesimes.com

42 NOTRES PAÏS 2018, COSTIÈRES-DE-NÎMES, DOMAINE GASSIER bio ●
fruits rouges et noirs confiturés, réglisse
riche, aux saveurs de cerises à l'eau-de-vie
intense et fraîche
à boire ou à mettre en cave au moins deux ans
Très bel équilibre pour cette cuvée, entre richesse et fraîcheur.
9,50 € sur Veepee.fr

43 GAZOUILLIS 2019, VIN DE FRANCE, JEFF CAREL bio ●
cassis, framboise et aromates
pleine et souple
franche et sapide
à boire tout de suite
Jeff Carel est un magicien qui peut transformer les cépages les plus tanniques en vins de plaisir.
9,85 € chez Nicolas

44 SAINT-VÉRAN 2020, DOMAINE DAMIEN MARTIN ○
floral
longiligne
suave
à boire tout de suite
Appellation qui monte dans le Mâconnais, un vin de belle facture.
9,90 € chez Intermarché

45 MÉTISS 2019, ALSACE, DOMAINE BOTT-GEYL bio ○
exotique
fruitée et intense
fraîche et aromatique
à boire tout de suite
Assemblage de muscat, riesling et pinot blanc, un vin à la fois gourmand et digeste.
9,90 € chez Wineandco

46 LE VIN EST UNE FÊTE 2017, CÔTES-DE-MARMANDAIS, DOMAINE ELIAN DA ROS ●
floral
fine et délicate
fraîche et digeste
à boire tout de suite
Ne pas se fier au premier nez un peu rustique de cette cuvée qui dévoile en bouche une très grande finesse.
9,92 € sur Chateaunet.com

47 MENETOU-SALON 2020, DOMAINE DE L'ERMITAGE ○
fleurs blanches et citron
vive et élégante
élancée, aux parfums d'agrumes
à boire tout de suite
Un sauvignon ciselé sous la houlette du vigneron Antoine de la Farge.
10,95 € chez Carrefour Hyper, Carrefour Market, et sur Jereservemafoireauxvins.carrefour.fr

48 CABERNETS 2019, IGP VAL-DE-LOIRE, DOMAINE TIMOTHÉE DELALLE en conversion bio ●
profond et frais
florale et fine
intense, au parfum de violette
à boire tout de suite
Cet assemblage de cabernet sauvignon et de cabernet franc est très réussi.
11,50 € chez Nysa

49 AMPHIBOLITE 2019, MUSCADET-SÈVRE-ET-MAINE SUR LIE, DOMAINE JO LANDRON, bio ○
pierre à fusil et anis
tonique et fraîche
vive et citronnée
à boire tout de suite
Il faut redécouvrir l'appellation muscadet, qui produit de très grands blancs.
11,50 € à La Grande Épicerie de Paris

50 LA CÔTE 50 2018, BOURGUEIL, DOMAINE YANNICK AMIRAULT bio ●
intense et réglissé
fraîche et croquante
longue et aromatique
à boire tout de suite
Conséquence du réchauffement climatique, les cabernets francs de Loire révèlent de superbes aromatiques.
11,90 € à La Cave des Galeries Lafayette

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

● vin rouge ○ vin blanc ♥ coup de cœur nez bouche finale potentiel de conservation



PHOTOS © SP

Tous droits réservés à l'éditeur

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





Date : 03 septembre 2021
Page de l'article : p.31-32

SPÉCIAL FOIRES AUX VINS

Bonnes bouteilles de 12 à 15 euros



51 FRONSAC 2011, CHÂTEAU DE LA RIVIÈRE ●
parfum intense de bois précieux
structurée et élégante
graphitée et mentholée
à boire tout de suite
Un fronsac d'une folle élégance.
11,90 € sur Veepee.fr

52 ODÉ D'AYDIE 2019, PACHERENC-DU-VIC-BILH SEC, FAMILLE LAPLACE ○
complexe, de fruits (agrumes, exotiques et du verger)
souple et fraîche
longue et aromatique
à boire tout de suite
Un concentré d'arômes.
12 € chez Monoprix

53 RIESLING 2019, ALSACE, DOMAINE BURCKEL JUNG biodynamie ○
complexe, avec des notes pétrolées
fine et structurée
minérale
à boire tout de suite
Très belle expression du riesling, sans caricature.
12,50 € chez Nysa

54 LANSADE 2020, SAINT-GUILHEM-LE-DÉSERT – CITÉ D'ANIANE, CHÂTEAU DE JONQUIÈRES bio ○
intense, citronné et anisé
délicate et fraîche
très aromatique
à boire tout de suite
Un assemblage de chenin (70 %) et de grenache blanc idéal pour accompagner des poissons crus.
12,50 € chez Wineandco

55 ÉDITION 1912M 2019, VENTOUX, PESQUIÉ bio ●
fruité et poivré
pleine et tendue
puissante et épicée
à boire tout de suite
Superbe équilibre entre arômes puissants et palais satiné.
12,65 € chez Nicolas

56 CORPS DE GARDE 2019, BOURGOGNE CÔTES D'AUXERRE, DOMAINE GOISOT bio ○
frais, floral et fruité
ciselée et savoureuse
complexe, aux notes d'amandes amères
à boire tout de suite
Une petite appellation de Bourgogne pour un excellent rapport prix-plaisir.
12,90 € à La Grande Épicerie de Paris

57 MARESTEL 2016, ROUSSETTE-DE-SAVOIE, DOMAINE DUPASQUIER ○
fruits mûrs, légère oxydation
tendre et fine
persistante, avec une pointe fumée
à boire tout de suite
Bien aérer avant de déguster pour découvrir son délicat parfum de violette.
12,90 € sur Lespassionnesduvin.com

58 JE SUIS AU JARDIN 2019, ALSACE, DOMAINE CHRISTOPHE LINDENLAUB biodynamie et sans sulfites ○♥
mandarine et fleurs
gourmande et acidulée
fraîche avec de beaux amers
à boire tout de suite
Ce vin « nature » ou « naturel » est vinifié sans aucun produit chimique ou ajouté. C'est pourquoi il peut présenter une légère effervescence à l'ouverture et un aspect trouble. Un passage en carafe d'une bonne heure s'impose pour révéler cette petite bombe aromatique.
13 € à La Cave du Château

59 LA NINE 2019, MINERVOIS, DOMAINE JEAN-BAPTISTE SÉNAT bio ●
frais et intense
puissante et fine
longue et réjouissante
à boire tout de suite
Cette appellation languedocienne produit des rouges d'une grande finesse, à l'image de cette jolie cuvée.
13,50 € la bouteille pour 6 achetées sur Idealwine.com

60 QUARTIER LIBRE 2018, CÔTES-DU-ROUSSILLON, DOMAINE PAUL MEUNIER CENTERNACH ●
fruits rouges et noirs, épices
équilibrée et veloutée
complexe
à boire tout de suite
Un vin complexe et précis, d'une belle gourmandise.
13,50 € chez Lavinia

61 PACHERENC-DU-VIC-BILH SEC 2019, DOMAINE LABRANCHE-LAFFONT – CHRISTINE DUPUY bio ○
pulpe d'ananas, abricot, citron confit
grasse et fraîche, aux saveurs de frangipane
ample, aux zestes d'agrumes
à boire ou à mettre en cave au moins trois ans
Une explosion d'arômes dans l'équilibre et la fraîcheur.
13,75 € chez Biocoop

62 AVANT L'AUBE 2020, IGP SAÔNE-ET-LOIRE, ROCHE DES BANCS bio ○
agrumes et fruits exotiques
pleine et équilibrée
fraîche et aromatique
à boire tout de suite
Un très beau sauvignon gris dans une appellation peu connue !
13,90 € chez Nysa

63 HAUT-MÉDOC 2015, CRU BOURGEOIS, CHÂTEAU PALOUMEY ●
fruits rouges et épices
ample et juteuse
belle allonge en tension
à boire tout de suite
ou à mettre en cave au moins quatre ans

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

PHOTOS ©SP

● vin rouge ○ vin blanc ♥ coup de coeur nez bouche finale potentiel de conservation

Tous droits réservés à l'éditeur

Très jolie cuvée qui gagnerait à patienter encore un peu.
13,90 € à La Cave des Galeries Lafayette

64 **TENTATION DE DALEM 2019, FRONSAC, CHÂTEAU DALEM** ●
fruité et grillé, avec une pointe d'eucalyptus
séduisante et ronde
puissante et épicée
à boire ou à mettre en cave au moins trois ans
Ce second vin est d'un excellent rapport prix-plaisir.
13,95 € chez Casino

65 **EMPREINTE 2020, SAINT-JOSEPH, VIGNOBLE OLIVIER DECELLE** en conversion bio ●
cerise noire et violette
puissante et onctueuse
intense et fraîche
à boire ou à mettre en cave au moins trois ans
Son élégante matière en fait un pur régal dès maintenant.
13,95 € chez E. Leclerc

66 **CHÂTEAU DE MONTERMINOD, ROUSSETTE-DE-SAVOIE 2018, JEAN PERRIER ET FILS** ○ ♥
fruits blancs et fleurs printanières
ample et élégante
fraîche et minérale
à boire ou à mettre en cave au moins deux ans
Monterminod est l'un des quatre crus de roussette-de-savoie, et certainement l'un des meilleurs. Cette cuvée est d'autant plus admirable lorsqu'on connaît les conditions de travail du vigneron sur ces pentes abruptes, caractéristiques de la viticulture de montagne.
13,95 € sur Vin-malin.fr

67 **INSPIRATION 2019, CROZES-HERMITAGE, DOMAINE DE LA VILLE ROUGE** biodynamie ●
fruits mûrs, cuir et épices
croquante et pure
élégante et persistante
à boire ou à mettre en cave au moins deux ans
Une syrah magnifiée dans sa plus grande pureté.
14,50 € chez Monoprix

68 **HAUT-MÉDOC 2016, CHÂTEAU SÉNÉJAC** ●
fruits rouges et noirs compotés
croquante et juteuse
gourmande dans une belle tension
à boire ou à mettre en cave au moins trois ans
On se régale déjà avec ce 2016, qui peut encore patienter quelques années en cave.
14,50 € sur Millesimes.com

69 **CUVÉE L 2019, CROZES-HERMITAGE, LAURENT COMBIER** bio ●
fruits rouges délicatement épicés
soyeuse et fruitée
longue et savoureuse
à boire tout de suite ou à mettre en cave au moins trois ans
Beaucoup de fruit et une pointe d'épice pour un immense plaisir.
14,58 € sur Chateaunet.com

70 **CUVÉE BÉRENGÈRE 2016, COTEAUX-D'AIX-EN-PROVENCE, VILLA BAULIEU** ●
fruits noirs, pivoine et tapenade
dense et gourmande
longue et persistante
à mettre en cave au moins cinq ans
Très beau potentiel de vieillissement pour ce rouge de Provence.
14,90 € sur Twil.fr



Tous droits réservés à l'éditeur

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





Date : 03 septembre 2021
Page de l'article : p.33-34



Beaux flacons de 15 à 20 euros

71 TERRASSE DE L'HÉREIN 2017, CÔTES-DU-RHÔNE VILLAGES VISAN, MAXIME-FRANÇOIS LAURENT bio ●
frais et profond
dense et juteuse
gourmande et persistante
à boire tout de suite ou à mettre en cave au moins trois ans
Son puissant caractère est tempéré par une grande fraîcheur.
15 € chez Lavinia

72 SIMPLEMENT GAMAY 2017, COTEAUX-D'ANCENIS, DOMAINE LA PAONNERIE biodynamie et sans soufre ● ♥
fruits rouges et épices
légère et croquante
longue et savoureuse
à boire tout de suite
Un gamay « nature » de la Loire, issue d'une « petite » appellation qui gagne à être connue et qui régale en toute simplicité par sa sincérité, son croquant et sa gourmandise. Une bouteille de pur plaisir à carafer une heure avant de servir.
15,30 € sur Vin-malin.fr

73 CLOS DES LOYÈRES 2019, MARANGES 1er CRU, CHÂTEAU DE LA CHARRIÈRE ●
précis, cerise et violette
délicate et juteuse
subtile, aux nuances vanillées
à boire tout de suite ou à mettre en cave au moins trois ans
Un élevage parfaitement maîtrisé qui ne gâche rien à la fraîcheur de cette cuvée.
15,30 € sur Veepee.fr

74 SANCERRE 2020, ALPHONSE MELLOT, CLUB DES SOMMELIERS GRANDE RÉSERVE biodynamie ○
citron confit, pêche et safran
nette et élégante
vive et gourmande
à boire tout de suite ou à mettre en cave au moins cinq ans
Superbe expression du sauvignon dans toute la splendeur du Sancerrois !
15,75 € chez Casino

75 COULÉE DOUCE 2019, TERRASSES-DU-LARZAC, DOMAINE CAUJOLLE-GAZET bio ●
complexe, de fruits, de fleurs et épices
intense et structurée
longue et aromatique
à mettre en cave au moins huit ans
Magnifique appellation languedocienne que ce terrasses-du-larzac, qui produit de grands rouges de garde.
15,90 € chez Wineandco

76 PINOT NOIR 2018, BOURGOGNE, DOMAINE PIERRE GELIN bio ●
fruits mûrs, épices et note subtile de rose
pleine et acidulée
généreuse, aux accents réglissés
à boire tout de suite ou à mettre en cave au moins trois ans
Beau travail de vinification et d'élevage de ce pinot noir, qui s'exprime généreusement.
16,58 € sur Chateaunet.com

77 CLOS DU FOUR 2019, MÂCON-MILLY-LAMARTINE, LES HÉRITIERS DU COMTE LAFON bio ○
fumé et anisé, très frais
vive et fluide
délicate et minérale
à boire tout de suite ou à mettre en cave au moins trois ans
Un domaine réputé de Bourgogne, dont les cuvées mâconnaises sont reconnues parmi les meilleures.
16,80 € sur Millesimes.com

78 ARGILE BLANC 2019, IGP VIN-DES-ALLOBROGES, DOMAINE DES ARDOISIÈRES bio ○
fruits blancs, amande fraîche et anis étoilé
vive et friande
persistante et minérale
à boire tout de suite ou à mettre en cave encore trois ans
Un joli gras et beaucoup de fraîcheur : voilà un blanc à découvrir absolument !
17,80 € sur Millesimes.com

79 SAINT-ESTÈPHE 2018, CRU BOURGEOIS SUPÉRIEUR, CHÂTEAU PETIT BOCQ ●
orange sanguine et fruits noirs frais
dense et fine
longue et savoureuse
à boire tout de suite ou à mettre en cave au moins cinq ans.
Une matière qui exprime la force du terroir dans une parfaite maîtrise.
17,90 € dans les Magasins U

80 LES PIERRES SÈCHES 2018, SAINT-JOSEPH, YVES CUILLERON ●
dense, aux notes de cacao
intense aux saveurs de fruits frais
longue et puissante
à mettre en cave au moins cinq ans
De l'intensité et de la densité maîtrisées par une belle acidité qui lui offre un superbe potentiel de garde.
17,90 € chez Wineandco

81 POUILLY-FUISSÉ 2020, DOMAINE MATHIAS bio ○
agrumes, fruits blancs et noisette grillée
ronde et tendue avec des notes briochées
longue et minérale
à boire tout de suite ou à mettre en cave au moins trois ans
Superbe équilibre d'une matière à la fois riche et fraîche.
17,95 € chez Carrefour Hyper et sur Jereservemafoireauxvins.carrefour.fr

82 SAINT-ÉMILION 2019, CHÂTEAU LA CHAPELLE bio ●
jus de cerises et de fraises délicatement vanillés
intense et souple
douce et fruitée
à boire tout de suite ou à mettre en cave au moins cinq ans
Une cuvée de saint-émilion précise et franche, dont on aura plaisir à se régaler dès maintenant !
18,15 € chez Nicolas

83 CAROLINE 2018, SAINT-JOSEPH, DOMAINE LOUIS CHÈZE en conversion bio ●
intense, de poivre et de violette
fruitée et poivrée
fraîche et aromatique
à boire tout de suite ou à mettre en cave au moins trois ans

● vin rouge ○ vin blanc ♥ coup de coeur nez bouche finale potentiel de conservation

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

PHOTOS © SP

Tous droits réservés à l'éditeur

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

Date : 03 septembre 2021
Page de l'article : p.33-34



84 85 86 87 88 89 90

La puissance de la syrah et la fraîcheur du terroir de Saint-Joseph.
18,90 € la bouteille pour 6 achetées sur Idealwine.com

84 **CHARDONNAY EN QUATRE VIS 2018, CÔTES-DU-JURA, DOMAINE DES MARNES BLANCHES** bio ○
pur
riche et ample, aux accents citronnés
longue et salivante
à boire tout de suite ou à mettre en cave au moins trois ans
Superbe chardonnay, d'une pureté et d'une précision bluffantes.
18,90 € sur Lespassionnesduvin.com

85 **LALANDE-DE-POMEROL 2015, CHÂTEAU DES ANNEREAUX** bio ●
fruité intense
profonde et fraîche
longue et digeste
à boire tout de suite ou à mettre en cave au moins cinq ans
Un bordeaux bio de toute beauté à boire dès maintenant !
19 € à La Grande Épicerie de Paris

86 **BANDOL 2018, DOMAINE LA BASTIDE BLANCHE** bio ●
puissant et sauvage
dense et structurée
fraîche et racée
à mettre en cave au moins cinq ans
Dominé par le mourvèdre, ce bandol déploie une fougue que le vieillissement viendra tempérer.
19 € chez Nysa

87 **PESSAC-LÉOGNAN 2015, DOMAINE DE LA SOLITUDE** ●
pulpe de prune
veloutée et onctueuse
longue et fraîche aux notes de réglisse
à boire tout de suite ou à mettre en cave au moins cinq ans
D'une incroyable longueur, ce pessac-léognan est à point pour être apprécié dès maintenant.
19,90 € chez Wineandco

88 **L'AMOUR FRAGILE 2019, BORDEAUX, CHÂTEAU CARSIN – CHARIVARI WINES** en conversion bio ○ ♥
pamplemousse et noisette
profonde et structurée
longue et gourmande
à boire tout de suite
C'est un blanc de macération dont les peaux des raisins de sauvignon blanc sont restées au contact du jus pendant vingt jours dans une amphore en terre cuite lors de la fermentation alcoolique. Sans collage ni filtration, ce vin « nature » déploie une incroyable aromatique !
19,90 € chez Nysa

89 **CHABLIS 2017, DOMAINE MOREAU-NAUDET** ○
citron et pierre à fusil
vive, mordante
longue et minérale
à boire tout de suite ou à mettre en cave au moins trois ans
Un chablis « pierreux » dans toute sa splendeur !
19,90 € à La Cave des Galeries Lafayette

90 **TERRE D'ANCÊTRES 2020, CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE, DOMAINE DE FONTAVIN** bio ●
fruits noirs et épices
fine aux tanins soyeux
fraîche et élégante aux accents épicés
à boire tout de suite ou à mettre en cave au moins cinq ans
Un châteauneuf-du-pape loin des vins aux fruits trop cuits que peut encore proposer le sud de la vallée du Rhône.
19,95 € chez E. Leclerc

Tous droits réservés à l'éditeur

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





Date : 03 septembre 2021
Page de l'article : p.18



Excellents crus à plus de 20 euros

91 **LES HERSES 2019, SANCERRE, ALPHONSE MELLOT** biodynamie 🔴
fruits rouges et noirs, baies roses
croquante et gourmande
fraîche et aromatique
à boire tout de suite ou à mettre en cave au moins trois ans
On se régale déjà avec ce sancerre rouge d'une belle énergie !
21 € chez Casino

92 **CHAMPAGNE BRUT, NOMINÉ-RENARD** ⚪
élégant de fleurs blanches et d'agrumes
tonique, aux saveurs acidulées et briochées
minérale
à boire tout de suite
Issue de la côte des Blancs et du Sézannais, cette cuvée est d'un excellent rapport prix-plaisir.
21,67 € sur Chateaunet.com

93 **CÔTES-DU-ROUSSILLON 2019, LES AFFICHES & OLIVIER PITHON** biodynamie 🔴❤
fruits noirs et fleurs
dense et fraîche
persistante et gourmande
à boire tout de suite ou à mettre en cave au moins trois ans
Les Affiches est une « winerie collaborative », c'est-à-dire un éditeur de vins, qui met en relation des artisans-vignerons avec des illustrateurs et des amateurs pour donner naissance à des cuvées exclusives, à l'image de cette superbe syrah.
22,90 € chez Nysa

94 **MERCUREY 2018, CHÂTEAU DE CHAMIREY** 🔴
gelée de cerises et pierre à fusil
charnue et juteuse
saline et salivante
à boire tout de suite
Une superbe cuvée bourguignonne au fruité éclatant et très digeste.
24,90 € à La Grande Épicerie de Paris

95 **ÉMILIEN 2018, BORDEAUX-CÔTES-DE-FRANC, CHÂTEAU LE PUY** biodynamie 🔴
précis au fruité gourmand
fine et délicate
persistante avec une légère astringence
à mettre en cave pendant sept ans
Parmi les pionniers de la biodynamie en Bordelais, l'Émilien 2018 sera à son apogée en 2028.
25,90 € sur Lespassionnesduvin.com

96 **CLOS DES RENARDES 2018, BEAUNE, DOMAINE FANNY SABRE** bio 🔴
profond, de fruits frais
concentrée et déliée
gourmande et fraîche
à boire tout de suite
Une jeune vigneronne « tendance nature » qui éblouit par la délicatesse et l'élégance de ses pinots noirs.
29 € à La Cave du Château

97 **CLOS DU DOMAINE 2018, MEURSAULT, DOMAINE HENRI DARNAT** ⚪
floral et minéral
ronde, aux saveurs de pain grillé
persistante et harmonieuse
à boire tout de suite
Magnifique équilibre entre puissance, minéralité et rondeur.
31,50 € la bouteille pour 3 achetées sur Idealwine.com

98 **SAVIGNY-LÈS-BEAUNE 2018, DOMAINE JEAN-MICHEL GIBOULOT** bio 🔴
coulis de cerises et menthe poivrée
fruitée, charnue et fraîche
équilibrée et rafraîchissante
à boire tout de suite ou à mettre en cave au moins trois ans
Une très jolie cuvée au nez franc et bien typé.
32,30 € chez Nicolas

99 **LES FLEURIÈRES 2017, NUITS-SAINT-GEORGES, DOMAINE JEAN-JACQUES CONFURON** bio 🔴
fruité profond de cerises noires et vanille
pleine et soyeuse
longue et élégante
à mettre en cave au moins trois ans
Superbe appellation de Bourgogne, cette cuvée atteindra son apogée après quelques années en cave.
34,90 € sur Millesimes.com

100 **CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE 2018, DOMAINE DES SÉNÉCHAUX** 🔴
délicat, de fruits noirs et d'épices
fine et profonde, fruitée et épicée
longue, au parfum de réglisse et d'épices
à boire tout de suite ou à mettre en cave au moins cinq ans
Déjà prêt à boire, ce châteauneuf-du-pape séduit par sa délicatesse.
36,90 € chez Wineandco

🔴 vin rouge ⚪ vin blanc ❤ coup de coeur nez bouche finale potentiel de conservation

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

PHOTOS : ©P

Tous droits réservés à l'éditeur

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





Date : 03 septembre 2021
Page de l'article : p.63,64,66,68
Journaliste : RACHELLE LEMOINE

/ dossier spécial foires aux vins

Nos 100 bons plans pour se faire plaisir

Pour une rentrée joyeuse et délicieuse, voici notre sélection des meilleurs rouges et blancs à découvrir parmi les nombreuses offres proposées en magasin et sur Internet. Bonne lecture, et bonne dégustation !

DOSSIER RÉALISÉ PAR RACHELLE LEMOINE.

Petites cuvées à moins de 7 euros p. 64
Jolies trouvailles de 7 à 12 euros p. 66
Bonnes bouteilles de 12 à 15 euros p. 70
Beaux flacons de 15 à 20 euros p. 72
Excellents crus à plus de 20 euros p. 74
La liste des courses p. 75

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

PHOTO © CYANO66/ISTOCK/GETTY

Tous droits réservés à l'éditeur

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

Date : 03 septembre 2021
Page de l'article : p.63,64,66,68
Journaliste : RACHELLE LEMOINE



Reconnus commerces essentiels dès la mi-mars 2020, les cavistes ont été les grands gagnants de la vente de vin durant la crise sanitaire. Dans les grandes villes notamment, ils ont vu, comme d'autres commerces de proximité, leur chiffre d'affaires progresser de 10 à 20 % en 2020. Si la grande distribution a également profité de la fermeture des bars et des restaurants (+ 1,1 % en volume en 2020, selon la société d'études IRI pour FranceAgriMer), rappelons que 2019 avait accusé un net recul du marché, confirmant la baisse de la consommation de vin en France observée depuis plus de trente ans.

L'esprit caviste gagne du terrain

Pour conjurer le sort, les hypers et supermarchés essaient donc de se rapprocher du modèle gagnant du caviste à l'occasion des foires aux vins d'automne. Parmi les enseignes, Monoprix, qui a toujours une sélection plus pointue que ses concurrents, avec des cuvées exclusives et une offre collant aux tendances urbaines de consommation (bio, vin de France, bouteilles prêtes à boire…), revendique haut et fort cet esprit « caviste » en 2021. Plus largement, presque tous les distributeurs ont suivi le mouvement en proposant des cuvées plus confidentielles, produites par des vignerons de talent, pour notre plus grand plaisir. Nous avons goûté et sélectionné 100 bouteilles à tous les prix, pour constituer une cave qui répondra à toutes les occasions, de l'apéro entre copains au meilleur dîner en tête à tête. À vous de jouer, les foires aux vins sont ouvertes !

Tous droits réservés à l'éditeur

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

Date : 03 septembre 2021
Page de l'article : p.63,64,66,68
Journaliste : RACHELLE LEMOINE



Jolies trouvailles de 7 à 12 euros

27 MAS DE LUNÈS, GRÈS DE MONTPELLIER 2017, VIGNOBLES JEANJEAN bio
gourmand
souple et aromatique
mentholée
à boire tout de suite
Magnifique équilibre aromatique des saveurs fruitées et épicées.
6,95 € chez Casino

28 CUVE N° 102 2020, RÉSERVE, LANGUEDOC, ARTISANS PARTISANS bio
fruits rouges et noirs, épices, cacao
charnue et soyeuse
juteuse et gourmande
à boire tout de suite
Derrière ces « Artisans partisans » se cache Pierre Borie, vigneron engagé dans les vins bio et sans sulfites depuis de nombreuses années, qui partage avec ses équipes sa conception de l'élaboration de vins francs, respectueux de l'environnement et exprimant leur terroir. Cette cuvée en est une bonne illustration.
6,95 € chez Carrefour Hyper et sur Jereservemafoireauxvins.carrefour.fr

29 AU RYTHME DU VENT 2020, PAYS-D'OC, DOMAINE DE CAZEILLES-VERDIER bio
fin et délicat
pleine et mûre
équilibrée
à boire tout de suite
Un très joli blanc à déguster avec une volaille rôtie.
6,95 € chez Casino

30 CAMIN NOSTRE 2020, CORBIÈRES, LE CHAMPS DES MURAILLES bio
fruit éclatant
fraîche et gourmande
épicée
à boire tout de suite
On se régale avec cette cuvée profonde, mais très délicate du domaine de Pierre Borie. Belle fraîcheur, et un fruité éclatant avec du carignan.
6,99 € chez Auchan

31 BORDEAUX 2020, TERROIR LIBRE bio et sans sulfites
fruits noirs, pivoine, épices
ample et soyeuse
longue et fraîche
à boire tout de suite
Un fruit éclatant et une superbe matière pour ce bordeaux bio très abordable.
7,50 € chez Casino

32 LES ORIGINELLES 2019, CÔTE-ROANNAISE, DOMAINE SÉROL biodynamie
fruit gourmand
souple et ronde
fraîche et savoureuse
à boire tout de suite
Un pur gamay de Saint-Romain pour ce vin croquant et gouleyant.
7,65 € sur Vin-malin.fr

33 CANON DE SECOURS 2020, VIN DE FRANCE, FAMILLE AMIRAULT-GROBOIS
fruité
gouleyante
rafraîchissante
à boire tout de suite
Un vrai vin « glouglou » qui mettra tout le monde d'accord !
7,75 € en exclusivité sur www.e.leclerc

34 CORSE CALVI 2020, CLOS CULOMBU bio
mûre et chocolat
gourmande et délicate
fruitée et épicée
à boire tout de suite
Entre mer et montagnes, de 50 à 150 mètres d'altitude, le Clos Culombu vaut le détour. Ce domaine de plus de 140 hectares est en cours de conversion à la biodynamie, avec de la vigne, des oliviers et des bovins pâturant entre prairies et chênaies.
7,90 € dans les Magasins U

35 CHARISMA 2020, TREBBIANO D'ABRUZZO (ITALIE), LUNARIA biodynamie
frais, aux notes anisées
légère et gourmande
fluide et aromatique
à boire tout de suite
Avec ses 12,5 degrés, ce blanc italien se fait léger et séducteur.
7,95 € chez Biocoop

36 LA FOLLE NOIRE D'AMBAT 2018, FRONTON, DOMAINE LE ROC
fruits noirs mûrs, réglisse et violette
intense et veloutée
fraîche et aromatique
à boire tout de suite
Une pure négrette au sacré caractère : franc et intense.
8,40 € sur Lespassionnesduvin.com

37 PETIT CHABLIS 2020, DOMAINE OLIVIER BEAU
minéral et citronné
vive et acidulée
longue aux accents citronnés
à boire tout de suite
Un petit chablis qui ne renie pas ses origines : vif et salivant.
8,79 € chez Lidl

38 L'IMPROMPTU 2019, VIN VOLCANIQUE, CÔTES-D'AUVERGNE, DESPRAT SAINT VERNY
fruits rouges et noirs confits
gourmande et souple
épicée et minérale
à boire tout de suite
Planté sur un sol volcanique, ce gamay révèle une incroyable aromatique.
8,90 € chez Monoprix

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

PHOTOS © SP

Tous droits réservés à l'éditeur

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

Date : 03 septembre 2021
Page de l'article : p.63,64,66,68
Journaliste : RACHELLE LEMOINE

39 CUVÉE URBAINE METROPOLITAIN 2019, VIN DE FRANCE, LES VIGNERONS PARISIENS bio ● ♥
fruits et réglisse
ronde et éclatante
épicée
à boire tout de suite
Faire du vin à Paris, tel est le défi que se sont lancé les acolytes des Vignerons parisiens. Après leur chai de la rue de Turbigo (3e), rapidement devenu trop petit, c'est à Saint-Denis qu'ils vinifient et mettent désormais en bouteille des raisins venus du Rhône.
8,99 € chez Franprix

40 LA POULE NOIRE GUETTE... 2020, REUILLY, DOMAINE DE LA PAGERIE ○
fruité et floral
souple, avec un joli gras
fruitée et minérale
à boire tout de suite
Belle expression du sauvignon au fruité intense et très rafraîchissant.
8,99 € sur Cdiscount.com

41 LA SYRAH À PAPA COMME AUTREFOIS 2018, CÔTES-DU-RHÔNE, STÉPHANE MONTEZ ●
fruits mûrs
éclatante et charnue
longue et fraîche
à boire ou à mettre en cave au moins deux ans
Un simple côtes-du-rhône qui prend des airs de saint-joseph grâce au charnu de cette syrah!
9 € sur Millesimes.com

42 NOTRES PAÏS 2018, COSTIÈRES-DE-NÎMES, DOMAINE GASSIER bio ●
fruits rouges et noirs confiturés, réglisse
riche, aux saveurs de cerises à l'eau-de-vie
intense et fraîche
à boire ou à mettre en cave au moins deux ans
Très bel équilibre pour cette cuvée, entre richesse et fraîcheur.
9,50 € sur Veepee.fr

43 GAZOUILLIS 2019, VIN DE FRANCE, JEFF CARREL bio ●
cassis, framboise et aromates
pleine et souple
franche et sapide
à boire tout de suite
Jeff Carel est un magicien qui peut transformer les cépages les plus tanniques en vins de plaisir.
9,85 € chez Nicolas

44 SAINT-VÉRAN 2020, DOMAINE DAMIEN MARTIN ○
floral
longiligne
suave
à boire tout de suite
Appellation qui monte dans le Mâconnais, un vin de belle facture.
9,90 € chez Intermarché

45 MÉTISS 2019, ALSACE, DOMAINE BOTT-GEYL bio ○
exotique
fruitée et intense
fraîche et aromatique
à boire tout de suite
Assemblage de muscat, riesling et pinot blanc, un vin à la fois gourmand et digeste.
9,90 € chez Wineandco

46 LE VIN EST UNE FÊTE 2017, CÔTES-DE-MARMANDAIS, DOMAINE ELIAN DA ROS ●
floral
fine et délicate
fraîche et digeste
à boire tout de suite
Ne pas se fier au premier nez un peu rustique de cette cuvée qui dévoile en bouche une très grande finesse.
9,92 € sur Chateaunet.com

47 MENETOU-SALON 2020, DOMAINE DE L'ERMITAGE ○
fleurs blanches et citron
vive et élégante
élancée, aux parfums d'agrumes
à boire tout de suite
Un sauvignon ciselé sous la houlette du vigneron Antoine de la Farge.
10,95 € chez Carrefour Hyper, Carrefour Market, et sur Jereservemafoireauxvins.carrefour.fr

48 CABERNETS 2019, IGP VAL-DE-LOIRE, DOMAINE TIMOTHÉE DELALLE en conversion bio ●
profond et frais
florale et fine
intense, au parfum de violette
à boire tout de suite
Cet assemblage de cabernet sauvignon et de cabernet franc est très réussi.
11,50 € chez Nysa

49 AMPHIBOLITE 2019, MUSCADET-SÈVRE-ET-MAINE SUR LIE, DOMAINE JO LANDRON, bio ○
pierre à fusil et anis
tonique et fraîche
vive et citronnée
à boire tout de suite
Il faut redécouvrir l'appellation muscadet, qui produit de très grands blancs.
11,50 € à La Grande Épicerie de Paris

50 LA CÔTE 50 2018, BOURGUEIL, DOMAINE YANNICK AMIRAULT bio ●
intense et réglissé
fraîche et croquante
longue et aromatique
à boire tout de suite
Conséquence du réchauffement climatique, les cabernets francs de Loire révèlent de superbes aromatiques.
11,90 € à La Cave des Galeries Lafayette

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

● vin rouge ○ vin blanc ♥ coup de coeur nez bouche finale potentiel de conservation



PHOTOS © SP

Tous droits réservés à l'éditeur

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




Date : 03 septembre 2021
Page de l'article : p.70-71



Bonnes bouteilles de 12 à 15 euros

51 FRONSAC 2011, CHÂTEAU DE LA RIVIÈRE ●
parfum intense de bois précieux
structurée et élégante
graphitée et mentholée
à boire tout de suite
Un fronsac d'une folle élégance.
11,90 € sur Veepee.fr

52 ODÉ D'AYDIE 2019, PACHERENC-DU-VIC-BILH SEC, FAMILLE LAPLACE ○
complexe, de fruits (agrumes, exotiques et du verger)
souple et fraîche
longue et aromatique
à boire tout de suite
Un concentré d'arômes.
12 € chez Monoprix

53 RIESLING 2019, ALSACE, DOMAINE BURCKEL JUNG biodynamie ○
complexe, avec des notes pétrolées
fine et structurée
minérale
à boire tout de suite
Très belle expression du riesling, sans caricature.
12,50 € chez Nysa

54 LANSADE 2020, SAINT-GUILHEM-LE-DÉSERT – CITÉ D'ANIANE, CHÂTEAU DE JONQUIÈRES bio ○
intense, citronné et anisé
délicate et fraîche
très aromatique
à boire tout de suite
Un assemblage de chenin (70 %) et de grenache blanc idéal pour accompagner des poissons crus.
12,50 € chez Wineandco

55 ÉDITION 1912M 2019, VENTOUX, PESQUIÉ bio ●
fruité et poivré
pleine et tendue
puissante et épicée
à boire tout de suite
Superbe équilibre entre arômes puissants et palais satiné.
12,65 € chez Nicolas

56 CORPS DE GARDE 2019, BOURGOGNE CÔTES D'AUXERRE, DOMAINE GOISOT bio ○
frais, floral et fruité
ciselée et savoureuse
complexe, aux notes d'amandes amères
à boire tout de suite
Une petite appellation de Bourgogne pour un excellent rapport prix-plaisir.
12,90 € à La Grande Épicerie de Paris

57 MARESTEL 2016, ROUSSETTE-DE-SAVOIE, DOMAINE DUPASQUIER ○
fruits mûrs, légère oxydation
tendre et fine
persistante, avec une pointe fumée
à boire tout de suite
Bien aérer avant de déguster pour découvrir son délicat parfum de violette.
12,90 € sur Lespassionnesduvin.com

58 JE SUIS AU JARDIN 2019, ALSACE, DOMAINE CHRISTOPHE LINDENLAUB biodynamie et sans sulfites ○ ♥
mandarine et fleurs
gourmande et acidulée
fraîche avec de beaux amers
à boire tout de suite
Ce vin « nature » ou « naturel » est vinifié sans aucun produit chimique ou ajouté. C'est pourquoi il peut présenter une légère effervescence à l'ouverture et un aspect trouble. Un passage en carafe d'une bonne heure s'impose pour révéler cette petite bombe aromatique.
13 € à La Cave du Château

59 LA NINE 2019, MINERVOIS, DOMAINE JEAN-BAPTISTE SÉNAT bio ●
frais et intense
puissante et fine
longue et réjouissante
à boire tout de suite
Cette appellation languedocienne produit des rouges d'une grande finesse, à l'image de cette jolie cuvée.
13,50 € la bouteille pour 6 achetées sur Idealwine.com

60 QUARTIER LIBRE 2018, CÔTES-DU-ROUSSILLON, DOMAINE PAUL MEUNIER CENTERNACH ●
fruits rouges et noirs, épices
équilibrée et veloutée
complexe
à boire tout de suite
Un vin complexe et précis, d'une belle gourmandise.
13,50 € chez Lavinia

61 PACHERENC-DU-VIC-BILH SEC 2019, DOMAINE LABRANCHE-LAFFONT – CHRISTINE DUPUY bio ○
pulpe d'ananas, abricot, citron confit
grasse et fraîche, aux saveurs de frangipane
ample, aux zestes d'agrumes
à boire ou à mettre en cave au moins trois ans
Une explosion d'arômes dans l'équilibre et la fraîcheur.
13,75 € chez Biocoop

62 AVANT L'AUBE 2020, IGP SAÔNE-ET-LOIRE, ROCHE DES BANCS bio ○
agrumes et fruits exotiques
pleine et équilibrée
fraîche et aromatique
à boire tout de suite
Un très beau sauvignon gris dans une appellation peu connue !
13,90 € chez Nysa

63 HAUT-MÉDOC 2015, CRU BOURGEOIS, CHÂTEAU PALOUMEY ●
fruits rouges et épices
ample et juteuse
belle allonge en tension
à boire tout de suite ou à mettre en cave au moins quatre ans

● vin rouge ○ vin blanc ♥ coup de cœur nez bouche finale potentiel de conservation

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

PHOTOS : © SP

Tous droits réservés à l'éditeur

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

Date : 03 septembre 2021
Page de l'article : p.70-71

Très jolie cuvée qui gagnerait à patienter encore un peu.
13,90 € à La Cave des Galeries Lafayette

64 **TENTATION DE DALEM 2019, FRONSAC, CHÂTEAU DALEM** ●
fruité et grillé, avec une pointe d'eucalyptus
séduisante et ronde
puissante et épicée
à boire ou à mettre en cave au moins trois ans
Ce second vin est d'un excellent rapport prix-plaisir.
13,95 € chez Casino

65 **EMPREINTE 2020, SAINT-JOSEPH, VIGNOBLE OLIVIER DECELLE** en conversion bio ●
cerise noire et violette
puissante et onctueuse
intense et fraîche
à boire ou à mettre en cave au moins trois ans
Son élégante matière en fait un pur régal dès maintenant.
13,95 € chez E. Leclerc

66 **CHÂTEAU DE MONTERMINOD, ROUSSETTE-DE-SAVOIE 2018, JEAN PERRIER ET FILS** ○ ♥
fruits blancs et fleurs printanières
ample et élégante
fraîche et minérale
à boire ou à mettre en cave au moins deux ans
Monterminod est l'un des quatre crus de roussette-de-savoie, et certainement l'un des meilleurs. Cette cuvée est d'autant plus admirable lorsqu'on connaît les conditions de travail du vigneron sur ces pentes abruptes, caractéristiques de la viticulture de montagne.
13,95 € sur Vin-malin.fr

67 **INSPIRATION 2019, CROZES-HERMITAGE, DOMAINE DE LA VILLE ROUGE** biodynamie ●
fruits mûrs, cuir et épices
croquante et pure
élégante et persistante
à boire ou à mettre en cave au moins deux ans
Une syrah magnifiée dans sa plus grande pureté.
14,50 € chez Monoprix

68 **HAUT-MÉDOC 2016, CHÂTEAU SÉNÉJAC** ●
fruits rouges et noirs compotés
croquante et juteuse
gourmande dans une belle tension
à boire ou à mettre en cave au moins trois ans
On se régale déjà avec ce 2016, qui peut encore patienter quelques années en cave.
14,50 € sur Millesimes.com

69 **CUVÉE L 2019, CROZES-HERMITAGE, LAURENT COMBIER** bio ●
fruits rouges délicatement épicés
soyeuse et fruitée
longue et savoureuse
à boire tout de suite ou à mettre en cave au moins trois ans
Beaucoup de fruit et une pointe d'épice pour un immense plaisir.
14,58 € sur Chateaunet.com

70 **CUVÉE BÉRENGÈRE 2016, COTEAUX-D'AIX-EN-PROVENCE, VILLA BAULIEU** ●
fruits noirs, pivoine et tapenade
dense et gourmande
longue et persistante
à mettre en cave au moins cinq ans
Très beau potentiel de vieillissement pour ce rouge de Provence.
14,90 € sur Twil.fr



Tous droits réservés à l'éditeur

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





Date : 03 septembre 2021
Page de l'article : p.72-73



Beaux flacons de 15 à 20 euros

71 **TERRASSE DE L'HÉREIN 2017, CÔTES-DU-RHÔNE VILLAGES VISAN, MAXIME-FRANÇOIS LAURENT** bio ●
frais et profond
dense et juteuse
gourmande et persistante
à boire tout de suite ou à mettre en cave au moins trois ans
Son puissant caractère est tempéré par une grande fraîcheur.
15 € chez Lavinia

72 **SIMPLEMENT GAMAY 2017, COTEAUX-D'ANCENIS, DOMAINE LA PAONNERIE** biodynamie et sans soufre ● ♥
fruits rouges et épices
légère et croquante
longue et savoureuse
à boire tout de suite
Un gamay « nature » de la Loire, issue d'une « petite » appellation qui gagne à être connue et qui régale en toute simplicité par sa sincérité, son croquant et sa gourmandise. Une bouteille de pur plaisir à carafer une heure avant de servir.
15,30 € sur Vin-malin.fr

73 **CLOS DES LOYÈRES 2019, MARANGES 1er CRU, CHÂTEAU DE LA CHARRIÈRE** ●
précis, cerise et violette
délicate et juteuse
subtile, aux nuances vanillées
à boire tout de suite ou à mettre en cave au moins trois ans
Un élevage parfaitement maîtrisé qui ne gâche rien à la fraîcheur de cette cuvée.
15,30 € sur Veepee.fr

74 **SANCERRE 2020, ALPHONSE MELLOT, CLUB DES SOMMELIERS GRANDE RÉSERVE** biodynamie ○
citron confit, pêche et safran
nette et élégante
vive et gourmande
à boire tout de suite ou à mettre en cave au moins cinq ans
Superbe expression du sauvignon dans toute la splendeur du Sancerrois !
15,75 € chez Casino

75 **COULÉE DOUCE 2019, TERRASSES-DU-LARZAC, DOMAINE CAUJOLLE-GAZET** bio ●
complexe, de fruits, de fleurs et épices
intense et structurée
longue et aromatique
à mettre en cave au moins huit ans
Magnifique appellation languedocienne que ce terrasses-du-larzac, qui produit de grands rouges de garde.
15,90 € chez Wineandco

76 **PINOT NOIR 2018, BOURGOGNE, DOMAINE PIERRE GELIN** bio ●
fruits mûrs, épices et note subtile de rose
pleine et acidulée
généreuse, aux accents réglissés
à boire tout de suite ou à mettre en cave au moins trois ans
Beau travail de vinification et d'élevage de ce pinot noir, qui s'exprime généreusement.
16,58 € sur Chateaunet.com

77 **CLOS DU FOUR 2019, MÂCON-MILLY-LAMARTINE, LES HÉRITIERS DU COMTE LAFON** bio ○
fumé et anisé, très frais
vive et fluide
délicate et minérale
à boire tout de suite ou à mettre en cave au moins trois ans
Un domaine réputé de Bourgogne, dont les cuvées mâconnaises sont reconnues parmi les meilleures.
16,80 € sur Millesimes.com

78 **ARGILE BLANC 2019, IGP VIN-DES-ALLOBROGES, DOMAINE DES ARDOISIÈRES** bio ○
fruits blancs, amande fraîche et anis étoilé
vive et friande
persistante et minérale
à boire tout de suite ou à mettre en cave encore trois ans
Un joli gras et beaucoup de fraîcheur : voilà un blanc à découvrir absolument !
17,80 € sur Millesimes.com

79 **SAINT-ESTÈPHE 2018, CRU BOURGEOIS SUPÉRIEUR, CHÂTEAU PETIT BOCQ** ●
orange sanguine et fruits noirs frais
dense et fine
longue et savoureuse
à boire tout de suite ou à mettre en cave au moins cinq ans.
Une matière qui exprime la force du terroir dans une parfaite maîtrise.
17,90 € dans les Magasins U

80 **LES PIERRES SÈCHES 2018, SAINT-JOSEPH, YVES CUILLERON** ●
dense, aux notes de cacao
intense aux saveurs de fruits frais
longue et puissante
à mettre en cave au moins cinq ans
De l'intensité et de la densité maîtrisées par une belle acidité qui lui offre un superbe potentiel de garde.
17,90 € chez Wineandco

81 **POUILLY-FUISSÉ 2020, DOMAINE MATHIAS** bio ○
agrumes, fruits blancs et noisette grillée
ronde et tendue avec des notes briochées
longue et minérale
à boire tout de suite ou à mettre en cave au moins trois ans
Superbe équilibre d'une matière à la fois riche et fraîche.
17,95 € chez Carrefour Hyper et sur Jereservemafoireauxvins.carrefour.fr

82 **SAINT-ÉMILION 2019, CHÂTEAU LA CHAPELLE** bio ●
jus de cerises et de fraises délicatement vanillés
intense et souple
douce et fruitée
à boire tout de suite ou à mettre en cave au moins cinq ans
Une cuvée de saint-émilion précise et franche, dont on aura plaisir à se régaler dès maintenant !
18,15 € chez Nicolas

83 **CAROLINE 2018, SAINT-JOSEPH, DOMAINE LOUIS CHÈZE** en conversion bio ●
intense, de poivre et de violette
fruitée et poivrée
fraîche et aromatique
à boire tout de suite ou à mettre en cave au moins trois ans

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

PHOTOS © SP

● vin rouge ○ vin blanc ♥ coup de coeur nez bouche finale potentiel de conservation

Tous droits réservés à l'éditeur

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

Date : 03 septembre 2021
Page de l'article : p.72-73



84 85 86 87 88 89 90

La puissance de la syrah et la fraîcheur du terroir de Saint-Joseph.
18,90 € la bouteille pour 6 achetées sur Idealwine.com

84 **CHARDONNAY EN QUATRE VIS 2018, CÔTES-DU-JURA, DOMAINE DES MARNES BLANCHES** bio ○
pur
riche et ample, aux accents citronnés
longue et salivante
à boire tout de suite ou à mettre en cave au moins trois ans
Superbe chardonnay, d'une pureté et d'une précision bluffantes.
18,90 € sur Lespassionnesduvin.com

85 **LALANDE-DE-POMEROL 2015, CHÂTEAU DES ANNEREAUX** bio ●
fruité intense
profonde et fraîche
longue et digeste
à boire tout de suite ou à mettre en cave au moins cinq ans
Un bordeaux bio de toute beauté à boire dès maintenant !
19 € à La Grande Épicerie de Paris

86 **BANDOL 2018, DOMAINE LA BASTIDE BLANCHE** bio ●
puissant et sauvage
dense et structurée
fraîche et racée
à mettre en cave au moins cinq ans
Dominé par le mourvèdre, ce bandol déploie une fougue que le vieillissement viendra tempérer.
19 € chez Nysa

87 **PESSAC-LÉOGNAN 2015, DOMAINE DE LA SOLITUDE** ●
pulpe de prune
veloutée et onctueuse
longue et fraîche aux notes de réglisse
à boire tout de suite ou à mettre en cave au moins cinq ans
D'une incroyable longueur, ce pessac-léognan est à point pour être apprécié dès maintenant.
19,90 € chez Wineandco

88 **L'AMOUR FRAGILE 2019, BORDEAUX, CHÂTEAU CARSIN – CHARIVARI WINES** en conversion bio ○♥
pamplemousse et noisette
profonde et structurée
longue et gourmande
à boire tout de suite
C'est un blanc de macération dont les peaux des raisins de sauvignon blanc sont restées au contact du jus pendant vingt jours dans une amphore en terre cuite lors de la fermentation alcoolique. Sans collage ni filtration, ce vin « nature » déploie une incroyable aromatique !
19,90 € chez Nysa

89 **CHABLIS 2017, DOMAINE MOREAU-NAUDET** ○
citron et pierre à fusil
vive, mordante
longue et minérale
à boire tout de suite ou à mettre en cave au moins trois ans
Un chablis « pierreux » dans toute sa splendeur !
19,90 € à La Cave des Galeries Lafayette

90 **TERRE D'ANCÊTRES 2020, CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE, DOMAINE DE FONTAVIN** bio ●
fruits noirs et épices
fine aux tanins soyaux
fraîche et élégante aux accents épicés
à boire tout de suite ou à mettre en cave au moins cinq ans
Un châteauneuf-du-pape loin des vins aux fruits trop cuits que peut encore proposer le sud de la vallée du Rhône.
19,95 € chez E. Leclerc

Tous droits réservés à l'éditeur

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





Date : 03 septembre 2021
Page de l'article : p.74



Excellents crus à plus de 20 euros

91 LES HERSES 2019, SANCERRE, ALPHONSE MELLOT biodynamie ●
fruits rouges et noirs, baies roses
croquante et gourmande
fraîche et aromatique
à boire tout de suite ou à mettre en cave au moins trois ans
On se régale déjà avec ce sancerre rouge d'une belle énergie !
21 € chez Casino

92 CHAMPAGNE BRUT, NOMINÉ-RENARD ○
élégant de fleurs blanches et d'agrumes
tonique, aux saveurs acidulées et briochées
minérale
à boire tout de suite
Issue de la côte des Blancs et du Sézannais, cette cuvée est d'un excellent rapport prix-plaisir.
21,67 € sur Chateaunet.com

93 CÔTES-DU-ROUSSILLON 2019, LES AFFICHES & OLIVIER PITHON biodynamie ● ♥
fruits noirs et fleurs
dense et fraîche
persistante et gourmande
à boire tout de suite ou à mettre en cave au moins trois ans
Les Affiches est une « winerie collaborative », c'est-à-dire un éditeur de vins, qui met en relation des artisans-vignerons avec des illustrateurs et des amateurs pour donner naissance à des cuvées exclusives, à l'image de cette superbe syrah.
22,90 € chez Nysa

94 MERCUREY 2018, CHÂTEAU DE CHAMIREY ●
gelée de cerises et pierre à fusil
charnue et juteuse
saline et salivante
à boire tout de suite
Une superbe cuvée bourguignonne au fruité éclatant et très digeste.
24,90 € à La Grande Épicerie de Paris

95 ÉMILIEN 2018, BORDEAUX-CÔTES-DE-FRANC, CHÂTEAU LE PUY biodynamie ●
précis au fruité gourmand
fine et délicate
persistante avec une légère astringence
à mettre en cave pendant sept ans
Parmi les pionniers de la biodynamie en Bordelais, l'Émilien 2018 sera à son apogée en 2028.
25,90 € sur Lespassionnesduvin.com

96 CLOS DES RENARDES 2018, BEAUNE, DOMAINE FANNY SABRE bio ●
profond, de fruits frais
concentrée et déliée
gourmande et fraîche
à boire tout de suite
Une jeune vigneronne « tendance nature » qui éblouit par la délicatesse et l'élégance de ses pinots noirs.
29 € à La Cave du Château

97 CLOS DU DOMAINE 2018, MEURSAULT, DOMAINE HENRI DARNAT ○
floral et minéral
ronde, aux saveurs de pain grillé
persistante et harmonieuse
à boire tout de suite
Magnifique équilibre entre puissance, minéralité et rondeur.
31,50 € la bouteille pour 3 achetées sur Idealwine.com

98 SAVIGNY-LÈS-BEAUNE 2018, DOMAINE JEAN-MICHEL GIBOULOT bio ●
coulis de cerises et menthe poivrée
fruitée, charnue et fraîche
équilibrée et rafraîchissante
à boire tout de suite ou à mettre en cave au moins trois ans
Une très jolie cuvée au nez franc et bien typé.
32,30 € chez Nicolas

99 LES FLEURIÈRES 2017, NUITS-SAINT-GEORGES, DOMAINE JEAN-JACQUES CONFURON bio ●
fruité profond de cerises noires et vanille
pleine et soyeuse
longue et élégante
à mettre en cave au moins trois ans
Superbe appellation de Bourgogne, cette cuvée atteindra son apogée après quelques années en cave.
34,90 € sur Millesimes.com

100 CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE 2018, DOMAINE DES SÉNÉCHAUX ●
délicat, de fruits noirs et d'épices
fine et profonde, fruitée et épicée
longue, au parfum de réglisse et d'épices
à boire tout de suite ou à mettre en cave au moins cinq ans
Déjà prêt à boire, ce châteauneuf-du-pape séduit par sa délicatesse.
36,90 € chez Wineandco

● vin rouge ○ vin blanc ♥ coup de cœur nez bouche finale potentiel de conservation

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

PHOTOS : © SP.

Tous droits réservés à l'éditeur

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





Date : 03 septembre 2021
Page de l'article : p.75-77

LA LISTE DES COURSES

Pour s'y retrouver, en rayon comme sur Internet, notre sélection en un coup d'œil.

AUCHAN

du 10 au 26 septembre en Super et du 28 septembre au 12 octobre en Hyper et Drive

Frais comme un gardon 2020, Muscadet, Les Bêtes Curieuses, bio ○	4,99 €	p. 64
Camin Nostre 2020, Corbières, Le Champs des Murailles, bio ●	6,99 €	p. 66

BIOCOOP

du 6 septembre au 16 octobre

Éléfantaisy 2020, Côtes-du-Rhône, Château Bastet, bio et sans soufre ●	6,50 €	p. 65
Charisma 2020, DOC Trebbiano d'Abruzzo (Italie), Lunaria, biodynamie ○	7,95 €	p. 66
Pacherenc-du-vic-bilh sec 2019, Domaine Labranche Laffont – Christine Dupuy, bio ○	13,75 €	p. 70

CARREFOUR HYPER

du 28 septembre au 11 octobre
JERESERVEMAFOIREAUXVINS.CARREFOUR.FR du 6 septembre au 24 octobre

Cuve N° 102 2020, Réserve, Languedoc, Artisans partisans, bio ● ♥	6,95 €	p. 66
Pouilly-Fuissé 2020, Domaine Mathias, bio ○	17,95 €	p. 72

CARREFOUR MARKET

du 7 au 24 octobre

Menetou-Salon blanc 2020, Domaine de l'Ermitage ○	10,95 €	p. 68

CASINO

jusqu'au 12 septembre

Authentique Pinot gris, Alsace, Domaine Scheidecker ○	6,90 €	p. 65
Mas de Lunès, Grès de Montpellier 2017, Vignobles Jeanjean, bio ●	6,95 €	p. 66
Au rythme du vent 2020, pays-d'oc, Domaine de Cazeilles-Verdier, bio ○	6,95 €	p. 66
Bordeaux 2020, Terroir Libre, bio et sans sulfites ●	7,50 €	p. 66
Tentation de Dalem 2019, Fronsac, Château Dalem ●	13,95 €	p. 71
Sancerre 2020, Alphonse Mellot, Club des sommeliers Grande réserve, biodynamie ○	15,75 €	p. 72
Les Herses 2019, Sancerre, Alphonse Mellot, biodynamie ●	21 €	p. 74

CDISCOUNT.COM

du 8 au 26 septembre

Saint-Paul 2020, Chardonnay, pays-d'oc blanc, La Baume ○	4,90 €	p. 64
Amstramgram Altitude Chardonnay 2020, pays-d'oc blanc, Calmel & Joseph ○	4,99 €	p. 64
La Part des biches 2018, Cahors, Jean-Luc Baldès ●	5,49 €	p. 65
La Poule noire guette... 2020, Reuilly, Domaine de la Pagerie ○	8,99 €	p. 68

CHATEAUNET.COM

du 4 au 26 septembre

Le vin est une fête 2017, côtes-de-marmandais, Domaine Elian Da Ros ●	9,92 €	p. 68
Cuvée L 2019, crozes-hermitage, Laurent Combier, bio ●	14,58 €	p. 71
Pinot noir 2018, Bourgogne, Domaine Pierre Gelin, bio ●	16,58 €	p. 72
Champagne Brut, Nominé-Renard ○	21,67 €	p. 74

E. LECLERC

du 28 septembre au 9 octobre

Mon cadeau 2020, Vin de France, Vignobles Roux, bio ●	4,50 €	p. 64
Brouilly 2020, Maison Gelin ●	5,95 €	p. 65
Éole 2018, côte-du-rhône Villages Laudun, Château Courac ●	6,80 €	p. 65
Empreinte 2020, saint-joseph, Vignoble Olivier Decelle, en conversion bio ●	13,95 €	p. 71
Terre d'Ancêtres 2020, châteauneuf-du-pape, Domaine de Fontavin, bio ●	19,95 €	p. 73

EXCLUSIVEMENT SUR WWW.E.LECLERC

depuis le 31 août

Canon de secours 2020, Vin de France, Famille Amirault-Grobois ●	7,75 €	p. 66

FRANPRIX

du 22 septembre au 10 octobre

113 Mètres d'altitude 2020, Graves, Château Beauregard Ducasse ○	6,90 €	p. 65
Chenin buvable 2020, Anjou, Philippe et Marie Germain, bio ○	6,95 €	p. 65
Les Beaugrands 2019, saumur-champigny, Château de Hureau, bio ●	6,95 €	p. 65
Cuvée urbaine Metropolitain 2019, Vin de France rouge, Les Vignerons Parisiens, bio ● ♥	8,99 €	p. 68

IDEALWINE.COM

du 7 au 30 septembre

La Nine 2019, Minervois, Domaine Jean-Baptiste Sénat, bio ●	13,50 €	p. 70
Caroline 2018, saint-joseph, Domaine Louis Chèze, en conversion bio ●	18,90 €	p. 72
Clos du domaine 2018, Meursault, Domaine Henri Darnat ○	31,50 €	p. 74

INTERMARCHÉ

du 7 au 26 septembre

Bordeaux supérieur 2020, Château Joumes-Fillon, bio ●	5,05 €	p. 64
Saint-Véran 2020, Domaine Damien Martin ○	9,90 €	p. 68

LA CAVE DES GALERIES LAFAYETTE

du 9 au 30 septembre

La Côte 50 2018, Bourgueil, Domaine Yannick Amirault, bio ●	11,90 €	p. 68
Haut-Médoc 2015, cru bourgeois, Château Paloumey ●	13,90 €	p. 70
Chablis 2017, Domaine Moreau-Naudet ○	19,90 €	p. 73

LA CAVE DU CHÂTEAU

du 14 septembre au 2 octobre

Je suis au jardin 2019, Alsace, Domaine Christophe Lindenlaub, biodynamie et sans sulfites ○ ♥	13 €	p. 70
Clos des Renardes 2018, Beaune, Domaine Fanny Sabre, bio ●	29 €	p. 74

Tous droits réservés à l'éditeur

LA GRANDE ÉPICERIE DE PARIS

du 8 septembre au 13 octobre

Amphibolite 2019, muscadet-sève-et-maine sur Lie, Domaine Jo Landron, bio ○	11,50 €	p. 68
Corps de garde 2019, Bourgogne Côtes d'Auxerre, Domaine Goisot, bio ○	12,90 €	p. 70
Lalande-de-Pomerol 2015, Château des Annereaux, bio ●	19 €	p. 73
Mercurey 2018, Château de Chamirey ●	24,90 €	p. 74

LAVINIA

du 6 septembre au 3 octobre

Quartier Libre 2018, côtes-du-roussillon, Domaine Paul Meunier Centernach ●	13,50 €	p. 70
Terrasse de l'Hérein 2017, côtes-du-rhône Villages Visan rouge, Maxime-François Laurent, bio ●	15 €	p. 72

LEPETITBALLON.COM

jusqu'au 22 septembre

Sables Fauves 2019, IGP Landes, Domaine de Laballe, en conversion bio ○	5,90 €	p. 65

LESPASSIONNESDUVIN.COM

jusqu'au 20 septembre

La Folle Noire d'Ambat 2018, Fronton, Domaine Le Roc ●	8,40 €	p. 66
Marestel 2016, roussette-de-savoie, Domaine Dupasquier ○	12,90 €	p. 70
Chardonnay en quatre vis 2018, Côtes du Jura, Domaine des Marnes blanches, bio ○	18,90 €	p. 73
Émilien 2018, bordeaux-côtes-de-franc, Château le Puy, biodynamie ●	25,90 €	p. 74

LIDL

à partir du 8 septembre

Terre des Anges Vieilles vignes 2019, IGP vallée-du-paradis, Les Maîtres Vignerons de Cascastel ●	4,99 €	p. 64
Le Clou de Pierre 2020, pouilly-fumé, La Tuilerie ○	6,79 €	p. 65
Petit Chablis 2020, Domaine Olivier Beau ○	8,79 €	p. 66

MAGASINS U

du 28 septembre au 9 octobre

Vin gourmand 2019, Luberon, Dauvergne Ranvier ●	4,30 €	p. 64
Le Petit Dada 2019, Bordeaux, Château Rouillac ●	4,95 €	p. 64
Micro-Cosme 2020, Vin de France, Château Saint-Cosme ○ ♥	4,95 €	p. 64
Bourgogne Aligoté 2020, Bruno Verret ○	5,40 €	p. 65
Gare au Gorille - Esprit sauvage, Vin de France, Famille Laplace ●	5,80 €	p. 65
Riesling 2020, Alsace, Théo Cattin, bio ○	5,95 €	p. 65
Altitude 430 2020, côte-roannaise, Les Sommets de la Loire, bio ●	6 €	p. 65
Bourgueil 2019, Famille Gambier ●	6 €	p. 65
Bergerac 2020, Terre des Gendres, bio ○	6,50 €	p. 65
Les Hauts de Vere 2020, pic-saint-loup, Cave La Gravette ●	6,90 €	p. 65
Corse Calvi 2020, Clos Culombu, bio ● ♥	7,90 €	p. 66
Saint-Estèphe 2018, Cru bourgeois supérieur, Château Petit Bocq ●	17,90 €	p. 72

MILLESIMES.COM

du 14 septembre au 5 octobre

La syrah à papa 2018 comme autrefois, côtes-du-rhône, Stéphane Montez ●	9 €	p. 68
Haut-Médoc 2016, Château Sénéjac ●	14,50 €	p. 71
Clos du Four 2019, Mâcon-Milly-Lamartine, Les Héritiers du Comte Lafon, bio ○	16,80 €	p. 72
Argile Blanc 2019, IGP vin-des-allobroges, Domaine des Ardoisières, bio ○	17,80 €	p. 72
Les Fleurières 2017, nuits-saint-georges, Domaine Jean-Jacques Confuron, bio ●	34,90 €	p. 74

MONOPRIX

du 17 septembre au 3 octobre

L'Impromptu 2019, Vin volcanique, côtes-d'auvergne, Maison Desprat Saint-Verny ●	8,90 €	p. 66
Odé d'Aydie 2019, pacherenc-du-vic-bilh sec, Famille Laplace ○	12 €	p. 70
Inspiration 2019, crozes-hermitage, Domaine de la Ville rouge, biodynamie ●	14,50 €	p. 71

NICOLAS

du 8 septembre au 5 octobre

Gazouillis 2019, Vin de France, Jeff Carel, bio ●	9,85 €	p. 68
Édition 1912M 2019, Ventoux, Pesquié, bio ●	12,65 €	p. 70
Saint-Emilion 2019, Château La Chapelle, bio ●	18,15 €	p. 72
Savigny-lès-Beaune 2018, Domaine Jean-Michel Giboulot, bio ●	32,30 €	p. 74

NYSA

du 10 au 26 septembre

Cabernets 2019, IGP val-de-loire, Domaine Timothée Delalle, en conversion bio ●	11,50 €	p. 68
Riesling 2019, Alsace, Domaine Burckel Jung, biodynamie ○	12,50 €	p. 70
Avant l'aube 2020, IGP saône-et-loire, Roche des Bancs, bio ○	13,90 €	p. 70
Bandol 2018, Domaine La Bastide Blanche, bio ●	19 €	p. 73
L'Amour fragile 2019, Bordeaux, Château Carsin – Charivari Wines, en conversion bio ○ ♥	19,90 €	p. 73
Côtes-du-Roussillon 2019, Les Affiches & Olivier Pithon, biodynamie ● ♥	22,90 €	p. 74

TWIL.FR

du 4 septembre au 9 octobre

Cuvée Bérengère 2016, coteaux-d'aix-en-provence, Villa Baulieu ●	14,90 €	p. 71

VEEPEE.FR

depuis le 2 septembre

Notres Païs 2018, costières-de-nîmes, Domaine Gassier, bio ●	9,50 €	p. 68
Fronsac 2011, Château La Rivière ●	11,90 €	p. 70
Clos des Loyères 2019, Maranges 1er Cru, Château de la Charrière ●	15,30 €	p. 72

VIN-MALIN.FR

jusqu'au 30 septembre

Les Originelles 2019, côte-roannaise, Domaine Sérol, biodynamie ●	7,65 €	p. 66
Château de Monterminod 2018, roussette-de-savoie, Jean Perrier et Fils ○ ♥	13,95 €	p. 71
Simplement Gamay 2017, coteaux-d'ancenis, Domaine La Paonnerie, biodynamie et sans soufre ● ♥	15,30 €	p. 72

WINEANDCO

jusqu'au 5 octobre

Métiss 2019, Alsace, Domaine Bott-Geyl, bio ○	9,90 €	p. 68
Lansade 2020, saint-guilhem-du-désert – Cité d'Ariane, Château de Jonquières, bio ○	12,50 €	p. 70
Coulée douce 2019, terrasses-du-larzac, Domaine Caujolle-Gazet, bio ●	15,90 €	p. 72
Les Pierres Sèches 2018, saint-joseph, Yves Cuilleron ●	17,90 €	p. 72
Pessac-Léognan 2015, Domaine de la solitude ●	19,90 €	p. 73
Châteauneuf-du-Pape 2018, Domaine des Sénéchaux ●	36,90 €	p. 74

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

Tous droits réservés à l'éditeur



NEWS À GRIGNOTER

Foires aux vins

À vos agendas pour dénicher les bonnes cuvées !

Aldi : à partir du 5 octobre jusqu'à épuisement des stocks
Auchan hypermarchés : du 28 septembre au 12 octobre
Auchan supermarchés : du 10 au 26 septembre
Biocoop : du 6 septembre au 16 octobre
Carrefour : du 6 septembre au 24 octobre
Casino : du 27 août au 12 septembre
Casino supermarchés : du 27 août au 12 septembre
Chateaunet.com : du 4 au 26 septembre
E.Leclerc : du 28 septembre au 10 octobre
Franprix : du 22 septembre au 10 octobre
Géant Casino : du 27 août au 12 septembre
Intermarché : du 7 au 26 septembre
Lavinia : du 6 septembre au 3 octobre
Lepetitballon.com : du 1er au 22 septembre
Lespassionnesduvin.com : du 1er au 20 septembre
Lidl : à partir du 8 septembre jusqu'à épuisement des stocks
Magasins U : du 28 septembre au 9 octobre
Millésimes : du 14 septembre au 15 octobre
Monoprix : du 17 septembre au 3 octobre
Netto : du 2 au 19 septembre
Nicolas : du 8 septembre au 5 octobre
Nysa : du 10 au 26 septembre
Petit Casino, Spar, Vival : du 7 au 19 septembre
Veepee : du 2 au 23 septembre
Vinatis : du 2 septembre au 10 octobre
Wineandco : du 25 août au 5 octobre



Tous droits réservés à l'éditeur

L'OBS

Date : 04/09/2021
Heure : 07:04:33

www.nouvelobs.com
Pays : France
Dynamisme : 63

Visualiser l'article

Foires aux vins : notre sélection de bouteilles à moins de 10 euros

De très bonnes bouteilles sans se ruiner ! Pour moins de 10 euros, voici une sélection de vins bio et la garantie qu'il n'en reste pas une goutte au fond du flacon.
Par L'Obs

Les foires aux vins sont l'occasion de dénicher de très bonnes bouteilles sans se ruiner. La preuve avec ces 15 bouteilles (à retrouver de gauche à droite et de bas en haut sur la photo d'ouverture):

Mon cadeau 2020
Vin de France, Vignobles Roux, bio

Ce pur marselan au fruit intense ravit par sa fraîcheur et sa délicatesse.

4,50 €, E. Leclerc

Frais comme un gardon 2020
Muscadet, Les Bêtes Curieuses, bio

Vif et légèrement perlant, ce muscadet, élaboré par des vignerons de talent, est une aubaine.

4,99 €, Auchan

Bergerac blanc 2020
Terre des Gendres, bio

Infusion d'anis et fraîcheur des agrumes dans la rondeur et la vivacité pour une cuvée 100 % plaisir.

6,50 €, Magasins U

Eléfantaisy 2020
Côtes-du-rhône rouge, Château de Bastet, bio

Sans soufre ajouté, il offre un nez frais et une matière gourmande délicatement épicée.

6,50 €, Biocoop

Chenin buvable 2020
Anjou blanc, Philippe et Marie Germain, bio

Parfait équilibre d'une matière gourmande (poire, abricot) qui reste fraîche et tendue.

6,95 €, Franprix

Grès de Montpellier 2017
Mas de Lunès, bio

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

Une explosion aromatique et complexe dans une bouche soyeuse et ciselée à la belle finale mentholée.

6,95 €, Casino

Cuve N° 102, 2020
Réserve, languedoc rouge, Artisans Partisans, bio

Son parfum intense de fruits mûrs, de cacao et d'épices dévoile une bouche ample et juteuse d'une pure gourmandise.

6,95 €, Carrefour Hyper et jereservemafoireauxvins.carrefour.fr

Les Originelles 2019
Côte roannaise, Domaine Sérol, biodynamie

Un joli jus aux effluves de fruits noirs sur une trame minérale, presque fumée.

7,65 €, vin-malin.fr

La Folle Noire d'Ambat 2018
Fronton, Domaine Le Roc, en conversion bio

Réglisse et violette pour cette pure négrette mûre et délicate.

8,40 €, lespassionnesduvin.com

Picpoul de Pinet 2020
Hecht & Bannier, bio

Beaucoup de vivacité avec son parfum de fleurs de blanches et d'agrumes rehaussée d'une pointe saline en finale.

8,50 €, Monoprix

Rouge de Carsin 2017
Cadillac côtes-de-bordeaux, Château Carsin, en conversion bio

Une bouche pulpeuse et charnue aux saveurs de prune et aux tanins soyeux qui se fait gouleyante.

8,90 €, Nysa

La syrah à papa Comme autrefois 2018
Côtes-du-rhône rouge, Stéphane Montez

Une syrah digne d'un saint-joseph, mais à moindre coût : du charnu, de l'éclat et beaucoup de fraîcheur.

9 €, millesimes.com

Tous droits réservés à l'éditeur

Gazouillis 2019
Vin de France, Jeff Carrel, bio

Prouesse d'équilibre avec ce malbec aux saveurs franches qui reste souple et sapide.

9,85 €, **Nicolas**

Métiss 2019
Alsace blanc, Domaine Bott-Geyl, bio

Assemblage de cépages où le muscat domine au nez, quand la bouche se fait intense et fruitée dans une belle fluidité.

9,90 €, wineandco.com

La Cuisine de ma mère 2019
Chinon rouge, Domaine Grosbois

Un classique à avoir toujours près de soi pour son joli fruit et sa matière, plus florale, délicatement poudrée.

9,92 €, chateaunet.com

Tous droits réservés à l'éditeur

L'EXPRESS

www.lexpress.fr
Pays : France
Dynamisme : 44

Visualiser l'article

Foires aux vins 2021 : les meilleures affaires des cavistes

Découvrez notre sélection et les meilleures bouteilles repérées chez La Cave des Galeries Lafayette, La Grande Epicerie de Paris, vinia, Nicolas et Nysa.



Chez vinia, la foire aux vins 2021 s'achève le 3 octobre.

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

La Cave des Galeries Lafayette

La Cave des Galeries Lafayette Jusqu'au 30 septembre

	APPELLATION	NOM du DOMAINE/de la CUVÉE	TYPE	MILLÉSIME	PRIX EN €
BORDEAUX	Margaux	Baron de Brane	■	2015	24,90
	Moulis-en-médoc	Château Chasse-Spleen	■	2014	29
	Pauillac	Château Pontet-Canet	■	2011	95
	Pessac-léognan	Château Smith Haut Lafitte	■	2014	79
BOURGOGNE	Bourgogne	Domaine Pierre Gelin *Pinot noir*	■	2018	15,90
	Chablis	Domaine Moreau-Naudet	■	2017	19,90
	Pernand-vergelesses	Domaine Luc & Lise Pavelot	■	2018	29
LANGUEDOC	Pic-saint-loup	Ermitage du Pic Saint Loup *Tour de Pierres*	■	2019	11,90
LOIRE	Bourgueil	Domaine Yannick Amirault *Cote 50*	■	2018	11,90
	Chinon	Domaine Grobois *Gabare*	■	2018	18,50
	Vouvray	Domaine Sébastien Brunet *Renaissance*	■	2018	15,90
RHÔNE	Saint-joseph	Yves Cuilleron *Les Pierres sèches*	■	2018	19

Foire aux vins 2021 - La Cave des Galeries Lafayette

- (c) L'Express

Coup de coeur

Domaine Grosbois *Gabare*/ Chinon 2018 Biodynamie

La cuvée signature du domaine rend hommage aux bateaux à fond plat qui remontent la Loire depuis des siècles. Une dentelle aux parfums de fraise des bois et de mûre. Un pur régal. **18,50 €**

Tous droits réservés à l'éditeur



Domaine Grosbois Gabare/ Chinon 2018 Biodynamie

- (c) SDP

La Grande Epicerie de Paris
Foire aux vins 2021 - La Grande Epicerie de Paris

- (c) L'Express

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

Coup de coeur



Château de Plaisance *L'Anjou blanc/* Anjou blanc 2019 Biodynamie

Sur la Butte de Chaume, Vanessa Cherruau, la nouvelle propriétaire du domaine, concocte des chenins secs d'une rare élégance. Puissant et minéral. **11,90 €**

Château de Plaisance L'Anjou blanc/ Anjou blanc 2019 Biodynamie

- (c) SDP

Lavinia

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

Foires aux vins 2021 - Lavinia

- (c) L'Express

Coup de coeur



Guillaume Cluzel *Les P'tits Bouchons/* Coteaux-du-lyonnais rouge 2019 Biodynamie

Ce pur gamay se montre juteux à souhait, éclatant de fruits rouges (groseille) bien mûrs et croquants, tout en souplesse. Un vrai vin de copains. **12,50 €**

Guillaume Cluzel Les P'tits Bouchons/ Coteaux-du-lyonnais rouge 2019 Biodynamie

- (c) SDP

Nicolas

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article



Foires aux vins 2021 - Nicolas

- (c) L'Express

Coup de coeur

Paul Mas *Vignes de l'Etang Viognier-Riesling/* IGP Pays-d'oc blanc 2020

Un assemblage qui joue l'aromatique : le bouquet de fleurs blanches (acacia) ne manque pas de tension. Allonge franche et fruitée. **8,70 €**

Paul Mas Vignes de l'Etang Viognier-Riesling/ IGP Pays-d'oc blanc 2020

Tous droits réservés à l'éditeur

- (c) SDP



Nysa
Foires aux vins 2021 - Nysa

- (c) L'Express

Coup de coeur

Domaine Pierre Gelin/ Fixin 2017

Tous droits réservés à l'éditeur

L'EXPRESS SUPPLEMENT
Pays : FR
Périodicité : Parution Irreguliere

Page non disponible



Date : Du 09 au 15 septembre 2021
Page de l'article : p.10-14

Foires aux vins

Magasins U

Du 28 septembre au 9 octobre

	APPELLATION	NOM du DOMAINE/de la CUVÉE	TYPE	MILLÉSIME	PRIX EN €
ALSACE	Alsace-gewurztraminer	Domaine Fernand Engel *Vendanges tardives*	Doux	2018	13,5 (50 cl)
BORDEAUX	Saint-émilion-grand-cru	Château Simard		2019	15,90
	Vin de France	Colombo X Dubourdieu *Polynom*		2019	9,90
BOURGOGNE	Bourgogne-aligoté	Bruno Verret		2020	5,40
	Maranges	Manoir de Couches		2018	12,95
CORSE	Corse-calvi	Culombu		2020	7,90
LANGUEDOC	Languedoc	Château de l'Engarran *Les Angelots*		2018	6,50
	Terrasses-du-larzac	Domaine des Crès-Ricards *Mas de Cristol*		2019	6,90
LOIRE	Chinon	Domaine du Roncée *Vieilles Vignes*		2019	7
	Menetou-salon	Domaine de la Vauvise *Les Trois terroirs*		2020	9,50
	Muscadet-sèvres-et-maine-sur-lie	Pierre-Marie et Marie Luneau *Garance*		2020	7,15
	Saint-nicolas-de-bourgueil	Frédéric Mabileau *Fruit défendu*		2018	9,50
RHÔNE	Côtes-du-rhône	Domaine des Carabiniers *Lunar apogé*		2020	7,50
	Côtes-du-rhône	Dauvergne-Ranvier *15 cépages*		2020	6,60*
ROUSSILLON	Côtes-de-roussillon	Mas Amiel *Prodige*		2020	9,90
SUD-OUEST	Vin de France	Famille Laplace *Gare au gorille*		SM	5,80

*Deuxième bouteille à 50%

Monoprix

Du 17 septembre au 3 octobre

	APPELLATION	NOM du DOMAINE/de la CUVÉE	TYPE	MILLÉSIME	PRIX EN €
BEAUJOLAIS	Moulin-à-vent	Château Moulin-à-Vent *Les Terrasses du château*		2019	13,20
	Vin de France	Hug Gamay		2020	7,50
BORDEAUX	Vin de France	Piensa Wicked		2015	14,90
BOURGOGNE	Bourgogne-côte-d'or	Domaine Pansiot		2019	9,95
LOIRE	Vin de France	Complices de Loire *La Croisée des chenins*		2020	3,99
PROVENCE	Vin de France	Domaine des Masques *L'Exception syrah*		2016	9,90
RHÔNE	Côtes-du-rhône-villages Plan-de-Dieu	Domaine Martin *Les Chênes verts*		2018	7,95
	Crozes-hermitage	Domaine de la Ville-Rouge *Inspiration*		2019	14,50
	Vin de France	Grenachiste		2020	8
	Côtes-du-roussillon	Domaine Cazes *Oscar Wine*		2020	8,90
SUD-OUEST	Pacherenc-du-vic-bilh	Famille Laplace *Odé d'Aydie*		2019	12
	Fronton	Château Laurou *Tradition*		2018	6,50
	Vin de France	French Beaches *Liaisons dangereuses*		2020	13,95

Naturalia

Jusqu'au 30 septembre

	APPELLATION	NOM du DOMAINE/de la CUVÉE	TYPE	MILLÉSIME	PRIX EN €
BORDEAUX	Vin de France	L'Atypic de Peybonhomme		2019	8,90
BOURGOGNE	Chablis	Jean-Marc Brocard		2020	15,50
LANGUEDOC	Saint-georges-d'orques	Clos Saint-Conti *Pas du loup*		2019	9,95
	Vin de France	Pure Grape by Maris		2019	7,95
RHÔNE	Clairette-de-bellegarde	Domaine Caveau et Millas		2020	8,70
	Côtes-du-rhône	Les Vignerons des Quatre-Chemins *Lubie*		2019	7,95
	Costières-de-nîmes	Château Beaubois *Domaine Grange-des-Moines*		2020	7,19
	IGP Vaucluse	Domaine Beneditti *Mère Nature*		2019	7,90
SUD-OUEST	IGP Côtes-du-lot	Domaine de Fages		2020	7,95

Netto

Jusqu'au 19 septembre

	APPELLATION	NOM du DOMAINE/de la CUVÉE	TYPE	MILLÉSIME	PRIX EN €
BORDEAUX	Haut-médoc	Château Balac		2018	8,15
	Listrac-médoc	Château Jander		2015	8,15
	Saint-estèphe	La Croix de Pez		2018	8,75
BOURGOGNE	Mercurey	Domaine Gault *Vieilles Vignes*		2019	11,89
LOIRE	Reuilly	La Poule noire		2020	6,79
RHÔNE	Gigondas	Les Sources de Montmirail		2019	11,29
	Saint-joseph	Ferraton *Frédéric Reverdy*		2018	14,55
	Vacqueyras	Domaine de la Ganse *Chemin des pierres*		2019	8,15
	Vinsobres	Domaine Espinasse *Les Truffières*		2020	6,65

Bio Biodynamie Sans sulfites ajoutés Conversion bio Vegan rouge blanc

Nos coups de cœur



MAGASINS U
Domaine des Carabiniers *Lunar Apogé*
Côtes-du-rhône 2020 Biodynamie.
7,50 €
Cette signature familiale de la rive droite du Rhône est devenue une référence de la viticulture verte dans la région. Un jus gorgé de soleil.



MONOPRIX
Grenachiste
Vin de France 2020 Bio. **8 €**
Artisan négociant, Carl Coignard foisonne d'idées pour proposer des vins libres et vivants. Comme le prouve ce 100 % grenache de caractère.



NATURALIA
L'Atypic de Peybonhomme
Vin de France 2019
Biodynamie. **8,90 €**
Atypique par son assemblage, cette référence de l'agroécologie bordelaise offre un malbec moderne, sur le fruit, pour un plaisir immédiat.



NETTO
Domaine Espinasse *Les Truffières*
Vinsobres 2020 Bio.
6,65 €
Une bonne occasion de découvrir le plus septentrional des crus méridionaux des côtes-du-rhône. Un rouge puissant aux accents de garrigue.

PHOTOS: DR/SDP

Tous droits réservés à l'éditeur

L'EXPRESS SUPPLEMENT
Pays : FR
Périodicité : Parution Irreguliere

Date : Du 09 au 15 septembre 2021
Page de l'article : p.10-14

Cavistes

La Cave des Galeries Lafayette

Jusqu'au 30 septembre

	APPELLATION	NOM du DOMAINE/de la CUVÉE	TYPE	MILLÉSIME	PRIX EN €
BORDEAUX	Margaux	Baron de Brane	■	2015	24,90
	Moulis-en-médoc	Château Chasse-Spleen	■	2014	29
	Pauillac	Château Pontet-Canet	♣■	2011	95
	Pessac-léognan	Château Smith Haut Lafitte	■	2014	79
BOURGOGNE	Bourgogne	Domaine Pierre Gelin *Pinot noir*	♡■	2018	15,90
	Chablis	Domaine Moreau-Naudet	■	2017	19,90
	Pernand-vergelesses	Domaine Luc & Lise Pavelot	♣■	2018	29
LANGUEDOC	Pic-saint-loup	Ermitage du Pic Saint Loup *Tour de Pierres*	♣■	2019	11,90
LOIRE	Bourgueil	Domaine Yannick Amirault *Cote 50*	♣■	2018	11,90
	Chinon	Domaine Grobois *Gabare*	♣■	2018	18,50
	Vouvray	Domaine Sébastien Brunet *Renaissance*	♣■	2018	15,90
RHÔNE	Saint-joseph	Yves Cuilleron *Les Pierres sèches*	■	2018	19

La Grande Epicerie de Paris (Le Bon Marché)

Jusqu'au 20 octobre

	APPELLATION	NOM du DOMAINE/de la CUVÉE	TYPE	MILLÉSIME	PRIX EN €
ALSACE	Alsace-riesling	Domaine Valentin Zusslin *Bollenberg*	♣■	2015	19,90
BORDEAUX	Blaye-côtes-de-bordeaux	Château Peybonhomme-les-Tours	♣♣■	2019	8,90
	Vin de France	Château Le Puy *Emilien*	♣■	2017	24,90
BOURGOGNE	Chablis	Château de Béru *Terroirs de Béru*	■	2017	25
	Côtes-d'auxerre	Domaine Goisot *Corps de Garde*	♣■	2019	12,90
	Mercurey	Château de Chamirey	■	2018	24,90
LANGUEDOC	Pic-saint-loup	Bergerie de l'Hortus	■	2019	11,90
LOIRE	Anjou	Château de Plaisance *L'Anjou Blanc*	♣■	2019	11,90
	Côte-roannaise	Domaine Sérol *Les Originelles*	♣■	2020	8,50
	Muscadet-sèvre-et-maine	Jo Landron *Amphibolite*	♣■	2019	11,50
RHÔNE	Châteauneuf-du-pape	Château de Beaucastel	■	2016	75
SUD-OUEST	Cahors	Mas Del Périé *Les Escures*	♣♣■	2019	14,90

Lavinia

Jusqu'au 3 octobre

	APPELLATION	NOM du DOMAINE/de la CUVÉE	TYPE	MILLÉSIME	PRIX EN €
BORDEAUX	Blaye côtes-de-bordeaux	Château Peybonhomme-les-Tours *Les Charmes*	♣■	2018	11
BOURGOGNE	Chablis	Laurent Tribut	■	2018	23
	Gevrey-chambertin	Domaine Henri Richard *Aux Corvées*	♣■	2018	49,90
	Hautes-côtes-de-beaune	Domaine Boris Champy *Elévation 382*	♣■	2019	19,90
	Morey-saint-denis	Domaine Marchand Frères *Vieilles Vignes*	■	2019	35
LANGUEDOC	Terrasses-du-larzac	Clos de la Barthassade *Cuvée H9*	♣■	2019	17,50
LOIRE	Montlouis	Laura David *l'insolente*	♣■	2020	14
RHÔNE	Côteaux-du-lyonnais	Guillaume Clusel *P'tits Bouchons*	♣■	2019	12,50
	Côtes-du-rhône	Domaine Marcel Richaud *Mistral*	♣■	2019	14
	Côtes-du-rhône-villages visan	Maxime-François Laurent *Terrasse de l'Hérein*	♣■	2017	15

Nicolas

Jusqu'au 5 octobre

	APPELLATION	NOM du DOMAINE/de la CUVÉE	TYPE	MILLÉSIME	PRIX EN €
BORDEAUX	Vin de France	Ducourt *Métissage*	■	2019	10,60
BOURGOGNE	Bourgogne-blanc	Domaine Geantet Pansiot *Chardonnay*	■	2018	18,70
	Mercurey premier cru	Les Héritiers Saint-Genys *Clos Marcilly*	■	2017	31,15
LANGUEDOC	IGP pays-d'oc	Paul Mas *Vignes de l'Etang Viognier-Riesling*	■	2020	8,70
LOIRE	Pouilly-fumé	Joseph Mellot *Domaine des Mariniers*	■	2019	13,90
RHÔNE	Côtes-du-rhône villages plan-de-dieu	Camille Cayran *La Bête à Bon Dieu*	♣■	2020	9,50
	Côtes-du-rhône-villages suze-la-rousse	Le Jas Saint Gabriel	■	2020	9,65
	Luberon	Domaine La Garelle *La Cuvée du Solstice*	■	2019	9,70
ROUSSILLON	Vin de France	Gazouillis by Jeff Carrel	♣■	2019	9,85

♣ Bio ♣ Biodynamie ♣ Sans sulfites ajoutés ♡ Conversion bio ■ rouge ■ blanc



LA CAVE DES GALERIES LAFAYETTE

Domaine Grosbois
Gabare
Chinon 2018
Biodynamie **18,50 €**
Cette cuvée signature rend hommage aux bateaux à fond plat qui remontent la Loire. Une dentelle aux parfums de fraise des bois et de mûre. Un pur régal.



LA GRANDE ÉPICERIE DE PARIS

Château de Plaisance
L'Anjou blanc
Anjou blanc 2019
Biodynamie **11,90 €**
Sur la butte de Chaume, Vanessa Cherruau, la nouvelle propriétaire du domaine, concocte des chenins secs d'une rare élégance. Puissant et minéral.



LAVINIA

Guillaume Clusel
P'tits Bouchons
Coteaux-du-lyonnais rouge 2019. Biodynamie **14,50 €**
Ce pur gamay se montre juteux à souhait, éclatant de fruits rouges (groseille) bien mûrs et croquants, tout en souplesse. Un vrai vin de copains.



NICOLAS

Paul Mas
Vignes de l'Etang
Viognier-Riesling/IGP Pays-d'oc blanc 2020
8,70 €
Un assemblage qui joue l'aromatique : le bouquet de fleurs blanches (acacia) ne manque pas de tension. Allonge franche et fruitée.

PHOTOS : DR/SDP

Tous droits réservés à l'éditeur

Nysa

Du 10 au 26 septembre

	APPELLATION	NOM du DOMAINE/de la CUVÉE	TYPE	MILLÉSIME	PRIX EN €
BORDEAUX	Saint-estèphe	Château de Côme	☆ ■	2016	26,50
BOURGOGNE	Fixin	Domaine Pierre Gelin	☆ ■	2017	28,90
	Montagny	Maison de Montille	■	2019	27,90
LANGUEDOC	Corbières-boutenac	Domaine Ollieux-Romanis *Atal Sia*	☆ ■	2018	20,50
LOIRE	Pouilly-fumé	Domaine Jonathan Didier Pabiot *Prélude*	■	2019	16,90
PARIS	Vin de France	Les Vignerons parisiens	■	2019	16,50
PROVENCE	Bandol	Domaine La Bastide-Blanche	■	2018	19
RHÔNE	Côtes-du-rhône villages visan	Domaine La Florane *A fleur de pampre*	■	2020	9,90
SAVOIE	IGP balmes-dauphinoises	Domaine Nicolas Gonin *Mondeuse*	■	2019	16,90
SUD-OUEST	IGP comté-tolosan	Clos Basté *Beau rouge*	■	2020	8,50

Internet

Cdiscount

Jusqu'au 26 septembre

	APPELLATION	NOM du DOMAINE/de la CUVÉE	TYPE	MILLÉSIME	PRIX EN €
BORDEAUX	Graves	Château Chante l'Oiseau	■	2019	9,99
BOURGOGNE	Bourgogne	Frédéric Magnien *Pinot noir*	■	2019	9,99
CORSE	IGP île-de-beauté	Domaine de Lischetto *Chardonnay*	■	2020	7,49
LANGUEDOC	Pézenas	Domaine de Fabrègues *La Villa*	■	2017	7,49
	Terrasses-du-larzac	Fonjoya Terra *Autentica*	■	2017	7,49
LOIRE	Anjou	Domaine de Terrebrune	■	2020	6,99
	Reuilly	La Poule noire guette...	■	2020	8,99
	IGP val-de-loire	Chardonnay des Frères Couillaud *L'Envol*	■	2020	4,99
RHÔNE	Grignan-les-adhémar	Domaine de Grangeneuve *L'Initiale H*	■	2018	5,99
	Vacqueyras	Domaine la Libellule	■	2020	10,99
	Vin de France	Jean-Michel Gérin *La Champine syrah*	■	2018	11,90
SUD-OUEST	Cahors	Jean-Luc Baldès *La Part des Biches*	■	2018	5,49

Chateaunet

Jusqu'au 26 septembre

	APPELLATION	NOM du DOMAINE/de la CUVÉE	TYPE	MILLÉSIME	PRIX EN €
BORDEAUX	Margaux	Baron de Brane*	■	2015	24,90
	Pauillac	Château Pontet-Canet*	■	2011	95
	Pomerol	Château de Sales	■	2014	20,83
	Saint-Emilion	Château Pierre Ier	■	2018	16,58
BOURGOGNE	Auxey-duresses	Domaine Diconne *Terres folles*	■	2017	20,83
	Nuits-saint-georges	Domaine Jean-Pierre Bony *Les Damodes*	■	2017	36,65
	Pernand-vergelesses	Domaine Luc & Lise Pavelot*	■	2018	29
LANGUEDOC	Pic-saint-loup	Ermitage du Pic Saint Loup *Tour de pierres**	■	2019	11,90
LOIRE	Bourgueil	Domaine Yannick Amirault *Cote 50**	■	2018	11,90
	Chinon	Domaine Grobois *Gabare**	■	2018	18,50
	Vouvray	Domaine Sébastien Brunet *Renaissance**	■	2018	15,90
RHÔNE	Crozes-hermitage	Domaine Combier *Cuvée L*	■	2019	14,58
	Saint-joseph	Yves Cuilleron *Les Pierres sèches**	■	2018	19
	Vin de France	Domaine Chèze *Ni vu ni connu*	■	2019	8,75

*Egalement à la cave des Galeries Lafayette

iDealwine

Jusqu'au 30 septembre

	APPELLATION	NOM du DOMAINE/de la CUVÉE	TYPE	MILLÉSIME	PRIX EN €
BORDEAUX	Saint-estèphe	Cos d'Estournel	■	2015	188*
	Sauternes	Château d'Yquem	Doux	2007	335*
BOURGOGNE	Pommard premier cru	Domaine Dominique Laurent *Les Rugiens*	■	2017	44,90**
	Beaune premier cru	Domaines des Hospices de Beaune *Cuvée Hugues et Louis Bétault*	■	2018	64**
LANGUEDOC	Terrasses-du-larzac	Domaine de Montcalmès	■	2017	28***
LOIRE	Muscadet-sèvre-et-maine sur lie	Jo Landron *La Louvetrie*	■	2018	10***
	Bourgueil	Domaine de la Chevalerie *Bretêche*	■	2015	18,90***
RHÔNE	Côte-rôtie	Guigal *Brune et Blonde*	■	2015	42**
ROUSSILLON	IGP côtes-catalanes	Domaine Gauby *Les Calcinaires*	■	2019	18***

Remise de 10 % selon le nombre de bouteilles achetées : *par deux bouteilles ; **par trois bouteilles ; ***par six bouteilles.

Bio Biodynamie Sans sulfites ajoutés Conversion bio ■ rouge ■ blanc



Domaine Pierre Gelin
Fixin 2017 28,80 €
Ce domaine familial de la côte de Nuits compte parmi les références de l'appellation. Un pinot noir exemplaire aux délicieuses notes de griotte. A découvrir.



CDISCOUNT
Jean-Michel Gérin
La Champine
Vin de France rouge
2018. 11,90 €
Cette pure et pas si « simple » syrah aux tannins soyeux et élégants exhale un délicat parfum de violette, typique du cépage roi du nord de la vallée du Rhône.



CHATEAUNET
Château Pierre 1er
Saint-émilion grand cru
2018. 16,60 €
A la vigne comme au chai, l'ancien champion de ski acrobatique Jean Dutruilh jongle avec talent avec ses cépages. L'un des meilleurs rapports qualité-prix de l'appellation.



IDEALWINE
Domaine de La Louvetrie
Muscadet-sèvre-et-maine sur lie 2018
Biodynamie 10 €
Jo Landron, orfèvre de la vinification du melon de Bourgogne, propose un blanc aussi généreux que vif et minéral. La finale saline chatouille la langue!

Tous droits réservés à l'éditeur

jereservemafoireauxvins.carrefour.fr

Jusqu'au 24 octobre

	APPELLATION	NOM du DOMAINE/de la CUVÉE	TYPE	MILLÉSIME	PRIX EN €
BEAUJOLAIS	Morgon	Domaine Jean Foillard	■	2019	16
BORDEAUX	Haut-médoc	Château d'Agassac	■	2019	15,95
	Margaux	Château Dauzac	■	2019	31,95
	Pessac-léognan	Château La Roche	■	2016	14,99
BOURGOGNE	Chablis-grand-cru	Domaine Vocoret & Fils *Blanchot*	■	2020	29,95
	Pommard	Domaines des Hospices de Beaune *Cuvée Suzanne Chaudron*	■	2018	69,90
	Pouilly-fuissé	Domaine Mathias	■	2020	17,95
JURA	Vin de France	Anne & Jean-François Ganevat *J'en veux encore*	■	NM	32
LOIRE	Saint-nicolas-de-bourgueil	Famille Amirault-Grosbois *Terrasse Chaude*	■	2020	9,95
	Vin de France	Domaine Didier Dagueneau *Pur Sang*	■	2018	98
RHÔNE	Côte-rôtie	Domaine Jean-Luc Jamet *Terrasses*	■	2016	65
SUD-OUEST	Cahors	Château Lagrezette	■	2017	19,95

La Vinothèque de Bordeaux

Jusqu'au 1er octobre

	APPELLATION	NOM du DOMAINE/de la CUVÉE	TYPE	MILLÉSIME	PRIX EN €
BORDEAUX	Listrac-médoc	Château Fourcas Hosten	■	2018	19,32*
	Margaux	Château Rauzan-Ségla	■	2017	73,60
	Moulis-en-médoc	Château Chasse-Spleen	■	2016	33,21
	Pauillac	Château Pichon Longueville Comtesse de Lalande	■	2016	191,25*
		Château Pontet-Canet	■	2014	99*
	Pessac-léognan	Château Haut-Bailly	■	2016	126*
		Le Clarence de Haut-Brion	■	2015	127,60
		Château Smith Haut Lafitte	■	2017	118,8
	Saint-émilion	Château Ausone	■	2014	595
		Clos Fourtet	■	2014	81,18
		Tertre Roteboeuf	■	2016	230
LOIRE	Anjou	Domaine Thibaud Boudignon *Anjou blanc*	■	2019	25,08

*En magnum aussi

Le Petit Ballon

Jusqu'au 22 septembre

	APPELLATION	NOM du DOMAINE/de la CUVÉE	TYPE	MILLÉSIME	PRIX EN €
BEAUJOLAIS	Moulin-à-vent	Château Moulin-à-Vent *Couvent des Thorins*	■	2018	14,90
	Brouilly	Château de la Chaize *Rien de trop*	■	2018	9,50
BORDEAUX	Bordeaux	Les Annereaux	■	2019	7,90
	Bordeaux-supérieur	Domaine Emile Grelier	■	2016	8,50
BOURGOGNE	Saint-véran	Domaine du Chalet-Pouilly	■	2020	9,90
LANGUEDOC	Minervois	Domaine Prade Mari *Secret de Fontenille*	■	2019	5,50
	Pic-saint-loup	Domaine du Mas Peyrolle *Esprit*	■	2019	13
LOIRE	Anjou-villages	Domaine Sauveroy *Coulée de Montaigu*	■	2016	8,50
RHÔNE	Châteauneuf-du-pape	Domaine de la Solitude	■	2019	26,50
	Côtes-du-rhône	Maison Orcia	■	2020	7,50
	Crozes-hermitage	Domaine de la Ville-Rouge *Inspiration*	■	2019	14,90
	Vin de France	Domaine Usseglio *Les Amandiers*	■	SM	7,90
SUD-OUEST	IGP Landes	Domaine de Laballe *Sables fauves*	■	2019	5,90

Les Passionnés du vin

Jusqu'au 20 septembre

	APPELLATION	NOM du DOMAINE/de la CUVÉE	TYPE	MILLÉSIME	PRIX EN €
BEAUJOLAIS	Morgon	Jean Foillard *Côte du Py*	■	2019	21,50
BORDEAUX	Vin de France	Rousset Peyraguey *Aisthésis*	Doux	2010	22,90 (50cl)
BOURGOGNE	Bourgogne-rouge	Jean-Claude Bachelet *Pinot noir*	■	2018	17,90
	Bourgogne-côtes-d'auxerre	Guilhem et Jean-Hughes Goisot *La Ronce*	■	2018	23,90
	Fixin-premier-cru	Domaine Bart *Les Hervelets*	■	2018	41,50
	Volnay	Domaine Joseph Voillot *Vieilles Vignes*	■	2019	32,90
RHÔNE	Côtes-du-rhône	Clos Mont Olivet *Vieilles Vignes*	■	2019	10
	Cornas	Domaine Vincent Paris *Granit 30*	■	2019	22,50
	Bugey-cerdon	Domaine Raphaël Bartucci (effervescent)	■	2020	12,90

Bio Biodynamie Conversion bio ■ rouge ■ rosé ■ blanc

PHOTOS : DR/SDP



JERESERVEMAFOIRE AUVINCARREFOUR.FR

Amirault-Grosbois *Terrasse Chaude* **Saint-nicolas-de-bourgueil 2020.**

Bio **9,95 €**

Les plus célèbres cousins de la Loire livrent ici leur expression du cabernet-franc : fruits rouges croquants et tanins soyeux.



LA VINOTHÈQUE DE BORDEAUX

Château Fourcas Hosten **Listrac-médoc 2018.**

19,32 €

Sous l'impulsion des frères Momméja, le domaine d'une cinquantaine d'hectares continue sa montée vers l'excellence. Délicieuses notes de fruits noirs.



LE PETIT BALLON

Domaine Emile Grelier **Bordeaux-supérieur rouge 2016.**

Bio **8,50 €**

Créé ex nihilo voilà vingt d'ans, ce domaine pionnier de l'agroforesterie s'est engagé avec force dans la biodiversité des sols. Un vin au fruité gourmand.



LES PASSIONNÉS DU VIN

Guilhem et Jean-Hughes Goisot *La Ronce* **Côtes-d'auxerre rouge 2018.**

Biodynamie **23,90 €**

La Bourgogne septentrionale recèle des pépites qui font jeu égal avec les pinots noirs de la Côte-d'Or. Comme cette cuvée, à découvrir absolument.

Tous droits réservés à l'éditeur

Millésimes

Du 14 septembre au 5 octobre

	APPELLATION	NOM du DOMAINE/de la CUVÉE	TYPE	MILLÉSIME	PRIX EN €
ALSACE	Alsace-riesling	Domaine Zind-Humbrecht *Roche calcaire*		2018	22
BORDEAUX	Fronsac	Château La Dauphine		2016	16,90*
	Listrac-médoc	Château Fourcas-Hosten		2016	17,50*
BOURGOGNE	Auxey-duresses	Domaine Fabien Coche		2019	20,90
	Beaune-premier-cru	Joseph Drouhin *Clos des Mouches*		2018	85,50
	Nuits-saint-georges	Domaine Jean-Jacques Confuron *Les Fleurières*		2017	34,90
	Pouilly-fuissé	Domaine Roc des Boutires *Aux Bouthières*		2018	29,90
	Puligny-montrachet	Domaine Jacques Carillon		2019	41,20
LANGUEDOC	Languedoc	Clos Marie Manon		2019	17,50
LOIRE	Saumur	Domaine Arnaud Lambert *Les Perrières*		2019	12,50*
RHÔNE	Vacqueyras	Domaine de La Monardière *Les Deux Monardes*		2018	12,75*
ROUSSILLON	IGP côtes-catalanes	Domaine Lafage *Nicolas*		2019	9,90*

*par six bouteilles

Veepee

A partir du 2 septembre

	APPELLATION	NOM du DOMAINE/de la CUVÉE	TYPE	MILLÉSIME	PRIX EN €
ALSACE	Alsace-grand-cru Kaefferkopf	Jean-Baptiste Adam *Le Riesling Vieilles Vignes*		2018	14,65
BEAUJOLAIS	Saint-amour	Arnaud Aucœur *Les Amants*		2020	7,15
BORDEAUX	Saint-estèphe	Château de la Ronceray		2017	13,30
BOURGOGNE	Maranges-premier-cru	Château de la Charrière *Clos des Loyères*		2019	15,30
	Pouilly-fuissé	Domaine de la Garenne		2018	19,90
	Savigny-lès-beaune	Domaine Seguin-Manuel *Godeaux*		2017	18,45
CORSE	Patrimonio	Domaine Gentile		2019	16
LOIRE	Pouilly-fumé	Domaine de la Loge *Silex*		2020	9,90
	Saint-nicolas-de-bourgueil	Antoine et François Jamet *La Terre*		2019	6,50
	Saumur-champigny	Château de Chaintres *Les Crèzes*		2019	7,90
RHÔNE	Condrieu	Domaine J. Denuzière		2018	27
	Côtes-du-rhône	Florian André *Elzéard*		2018	8,50

Vin Malin

Jusqu'au 30 septembre

	APPELLATION	NOM du DOMAINE/de la CUVÉE	TYPE	MILLÉSIME	PRIX EN €
BORDEAUX	Francs côtes-de-bordeaux	Château Marsau		2016	17,00
BOURGOGNE	Bourgogne-passe-tout-grains	Domaine Robert Groffier		2017	22,40
	Bouzeron	P&M Jacqueson *Les Cordères Vieilles Vignes*		2018	14,40
	Maranges	Domaine Chevrot & Fils *La Fussière*		2018	23,40
LANGUEDOC	Picpoul-de-pinet	Cave de l'Ormarine *Hommage à Etienne Farras*		2020	11,70
LOIRE	Côte-roannaise	Domaine Sérol *Oudan*		2019	13,05
RHÔNE	Cairanne	Domaine Richaud *Sans soufre*		2019	14,40
SAVOIE	Vin-de-savoie	Domaine Perrier & Fils *Mondeuse Vieilles Vignes*		2018	11,66
SUD-OUEST	Madiran	Château Bouscassé		2016	15,75

Wineandco

Jusqu'au 5 octobre

	APPELLATION	NOM du DOMAINE/de la CUVÉE	TYPE	MILLÉSIME	PRIX EN €
ALSACE	Alsace-riesling	Gustave Lorentz *Evidence*		2018	15,90
BEAUJOLAIS	Beaujolais	Pierre-Marie Chermette *Origine Vieilles Vignes*		2020	9,50
BORDEAUX	Graves	Château Peyrat		2018	11
	Haut-médoc	Château Citran		2016	16,50
BOURGOGNE	Bourgogne- côtes-d'auxerre	Guilhem et Jean-Hugues Goisot *Corps de garde*		2018	17,90
	Marsannay	Domaine Jean Fournier *Les Longeroies*		2017	30
	Rully	Jean Chartron *Montmorin*		2019	18,90
LANGUEDOC	Pic-saint-loup	Le Chemin des rêves *L'Optimiste*		2019	12,90
LOIRE	Sancerre	Vincent Gaudry *Le Tournebride*		2019	17,90
RHÔNE	IGP Collines-rhonadiennes	Domaine Pichat *Proxima Syrah*		2020	14
	Vacqueyras	Domaine Santa Duc *Les Aubes*		2018	14
SUD-OUEST	Cahors	Domaine Cosse-Maisonneuve *Le Combal*		2016	12,50

Bio Biodynamie Conversion bio rouge blanc

PHOTOS : DR/SDP



MILLÉSIMES
Domaine du Roc des Boutires *Aux Bouthières*
Pouilly-fuissé 2018.
29,90 €
Sous des traits opulents, cette cuvée issue d'un climat (parcelle) de 66 ares recèle une droiture minérale exceptionnelle. Une pépite du Mâconnais.



VEEPEE
Domaine Gentile
Patrimonio rouge 2019. Bio **16 €**
Plutôt discrète dans les foires aux vins, la Corse trouve ici un ambassadeur de prestige. Un rouge charnu, tannique et plein d'énergie. Belle garde.



VIN MALIN
Cave de l'Ormarine *Hommage à Etienne Farras*
Picpoul-de-pinet 2020.
11,70 €
Une cuvée qui célèbre le « père du picpoul », président durant vingt ans de la coopérative et sauveur du cépage emblématique de l'étang de Thau.



WINEANDCO
Domaine Cosse Maisonneuve *Le Combal*
Cahors 2016.
Biodynamie **12,50 €**
Avec leurs vins à l'équilibre millimétré, où le fruit se révèle au plus juste de la maturité, Mathieu Cosse et Catherine Maisonneuve font briller l'AOP cahors.

Tous droits réservés à l'éditeur

Le Point
Pays : FR
Périodicité : Hebdomadaire
OJD : 340253





Date : 10 septembre 2021
Page de l'article : p.8-19

Dates des foires 2021

ALDI À PARTIR DU 5 SEPTEMBRE

AUCHAN DU 10 AU 26 SEPTEMBRE (SUPER)
DU 28 SEPTEMBRE AU 12 OCTOBRE (HYPER ET DRIVE)

CARREFOUR HYPER DU 28 SEPTEMBRE AU 11 OCTOBRE
CARREFOUR.FR DU 7 AU 24 OCTOBRE

JERESERVEMAFOIREAUXVINS.FR
DU 6 SEPTEMBRE AU 24 OCTOBRE

CASINO DU 27 AOÛT AU 12 SEPTEMBRE

FRANPRIX DU 22 SEPTEMBRE AU 10 OCTOBRE

INTERMARCHÉ DU 7 AU 26 SEPTEMBRE

LECLERC DU 28 SEPTEMBRE AU 9 OCTOBRE

WWW.E.LECLERC À PARTIR DU 31 AOÛT

LIDL À PARTIR DU 8 SEPTEMBRE

MONOPRIX DU 17 SEPTEMBRE AU 3 OCTOBRE

NETTO DU 2 AU 19 SEPTEMBRE

MAGASINS U DU 28 SEPTEMBRE AU 3 OCTOBRE

BIOCOOP DU 6 SEPTEMBRE AU 16 OCTOBRE

LA GRANDE ÉPICERIE DE PARIS DU 8 SEPTEMBRE AU 13 OCTOBRE

LA VIGNERY DU 8 AU 30 SEPTEMBRE

LES DOMAINES QUI MONTENT DU 3 AU 30 SEPTEMBRE

NICOLAS DU 8 SEPTEMBRE AU 5 OCTOBRE

NYSA DU 10 AU 26 SEPTEMBRE

GALERIES LAFAYETTE DU 9 AU 30 SEPTEMBRE

LA VINOTHÈQUE DE BORDEAUX DU 26 AOÛT AU 1er OCTOBRE

CDISCOUNT DU 8 AU 26 SEPTEMBRE

CHÂTEAUNET DU 4 AU 25 SEPTEMBRE

IDEALWINE DU 7 AU 30 SEPTEMBRE

LA GRANDE CAVE DU 1er AU 28 SEPTEMBRE

LE PETIT BALLON DU 1er AU 22 SEPTEMBRE

LES PASSIONNÉS DU VIN DU 1er AU 20 SEPTEMBRE

MILLÉSIMES DU 14 SEPTEMBRE AU 5 OCTOBRE

TWIL DU 4 SEPTEMBRE AU 10 OCTOBRE

VEEDEE DU 2 AU 23 SEPTEMBRE

Tous droits réservés à l'éditeur

MOINS DE 12 €

APPELLATION	DÉSIGNATION	MILL.	COUL.	PRIX EN €	QUALITÉ	PRIX/ PLAISIR	ENSEIGNES	COUP DE CŒUR
BORDEAUX & BORDEAUX-SUPÉRIEUR								
Bordeaux	CHÂTEAU DU CLAOUSET	2019	●	5	★★	★★	Les Domaines qui montent	
Bordeaux	CHÂTEAU MARJOSSE	2018	●	8,90	★★	★★	Wineandco	
Bordeaux	CHÂTEAU SIMON	2016	●	6,67	★★	★★	Les Domaines qui montent	
Bordeaux	CHÂTEAU THIEULEY	2020	●	6,50	★★	★★	Leclerc	
Bordeaux	CHÂTEAU THIEULEY	2018	●	7,50	★★	★★	E-Carrefour	
Bordeaux	CHÂTEAU THIEULEY	2016	●	6,95	★★	★★★	Auchan	♥
Bordeaux	DOMAINE DU PAS-SAINT-GEORGES	2019	●	7,99	★★	★★★	Monoprix	
Bordeaux	CLOS DES LUNES, LUNE D'ARGENT	2019	●	9,99/10,50	★★	★★	E-Leclerc, iDealwine	
Bordeaux	G DE CHÂTEAU GUIRAUD	2019	●	11,14/12,05	★★	★★	La Grande Cave - Intermarché	
Bordeaux	LES ANNEREAUX	2019	●	7,90/8,90	★★	★★	Le Petit Ballon - La Grande Épicerie	
Bordeaux supérieur	CHÂTEAU CROIX-MOUTON (PAR 12 BOUTEILLES)	2018	●	10,73	★★	★★	La Grande Cave	
Bordeaux supérieur	CHÂTEAU FLEUR-HAUT-GAUSSENS	2019	●	8,50	★★	★★	Leclerc	
Bordeau supérieur	CHÂTEAU LA VERRIÈRE	2018	●	5,90	★★	★★	Auchan	♥
Bordeaux supérieur	CHÂTEAU TROCARD-MONREPOS	2018	●	9,95	★★	★★★	Casino	
Entre-deux-mers	CHÂTEAU MARJOSSE	2020	●	9	★★	★★	iDealwine	
Entre-deux-mers	CHÂTEAU SAINTE-MARIE, RÉSERVE	2020	●	6,30	★★	★★	Monoprix	
MÉDOC								
Médoc	CHÂTEAU HAUT-MAURAC	2019	●	8,95	★★	★★★	Magasins U	♥
Médoc	CHÂTEAU L'ARGENTEYRE	2016	●	8,40	★★	★★	Intermarché	
Médoc	CHÂTEAU LAYAUGA-DUBOSCQ	2014	●	9,95	★★	★★	Auchan	
Médoc	CHÂTEAU LOUSTEAUNEUF	2018	●	9,95	★★	★★	E-Carrefour - Carrefour Hyper	
Médoc	CHÂTEAU MOULIN-DE-CANHAUT	2015	●	7,90	★★	★★	Galeries Lafayette	
Médoc	CHÂTEAU PONTET-BARRAIL	2018	●	8,95	★★	★★	E-Carrefour - Carrefour Hyper	
Médoc	CHÂTEAU VERNOUS	2018	●	10,90	★★	★★★	Casino	♥
HAUT-MÉDOC								
Haut-médoc	CHÂTEAU BALAC	2018	●	8,15	★★	★★	Netto	
Haut-médoc	CHÂTEAU DE COUDOT	2017	●	6,90	★★	★★	Magasins U	
Haut-médoc	CHÂTEAU DE MALLERET	2015	●	11,50	★★	★★★	Magasins U	♥
Haut-médoc	CHÂTEAU DOYAC	2018	●	11,95	★★	★★	E-Carrefour - Carrefour Hyper	
Haut-médoc	CHÂTEAU GRAND-BRUN	2019	●	4,75	★★	★★★	Leclerc	♥
Haut-médoc	CHÂTEAU LAROSE-TRINTAUDON	2019	●	11,50	★★	★★	Magasins U - E-Carrefour	
Haut-médoc	CHÂTEAU PEYRABON	2018	●	11,34/11,97	★★	★★	La Grande Cave - Vinothèque de Bx	
Haut-médoc	CHÂTEAU PEYRABON	2016	●	11,90	★★	★★	Vinatis	
Haut-médoc	CHÂTEAU PONTOISE-CABARRUS	2019	●	11,50	★★★	★★★	Leclerc	♥
Haut-médoc	CHÂTEAU TOUR-SIEUJEAN	2018	●	10	★★	★★	Les Domaines qui montent	
LISTRAC								
Listrac	CHÂTEAU CAPDET	2016	●	9,95	★★	★★★	E-Carrefour - Carrefour Hyper	♥
Listrac	CHÂTEAU FOURCAS-DUPRÉ	2012	●	10,90	★★	★★	Galeries Lafayette	
Listrac	CHÂTEAU LESTAGE	2019	●	11,90	★★	★★	E-Leclerc - Leclerc	
Listrac	CHÂTEAU LESTAGE	2015	●	11,90	★★	★★	Auchan	
GRAVES								
Graves	CHÂTEAU BEAUREGARD-DUCASSE, ALBERT DURAN	2019	●	7,90	★★	★★	Magasins U	
Graves	CHÂTEAU DE PORTETS	2019	●	6,89	★★	★★	Intermarché	
Graves	CHÂTEAU DE PORTETS	2018	●	7,40	★★	★★★	Intermarché	♥
Graves	CHÂTEAU DE PORTETS	2016	●	7,50	★★	★★	Auchan	
Graves	CHÂTEAU DES PLACES, PRESTIGE	2020	●	6,95	★★	★★	E-Carrefour	
Graves	CHÂTEAU HAURA	2018	●	10,45	★★	★★	Magasins U	
Graves	CHÂTEAU HAUT-MAYNE	2018	●	9,90	★★	★★	Wineandco	
Graves	CHÂTEAU HAUT-REYS	2018	●	6,90	★★	★★	La Grande Épicerie	
FRONSAC								
Fronsac	CHÂTEAU DE LA RIVIÈRE	2019	●	11,95	★★	★★	E-Leclerc - Leclerc	
Fronsac	CHÂTEAU HERVÉ LAROQUE	2016	●	10,80	★★	★★★	Vinothèque de Bordeaux	
Canon-fronsac	CHÂTEAU CANON	2018	●	9,90	★★	★★	Auchan	
Canon-fronsac	CHÂTEAU CANON-SAINT-MICHEL	2017	●	11,95	★★	★★	E-Carrefour - Carrefour Hyper	
SATELLITES DE SAINT-ÉMILION								
Lussac-saint-émilion	CHÂTEAU DE LA GRENIÈRE	2015	●	6,65	★★	★★★	Veepee	♥
Lussac-saint-émilion	VIEUX CHÂTEAU CHAMBEAU	2019	●	7,95	★★	★★	E-Carrefour - Carrefour Market&Hyper	
Montagne-saint-émilion	AUTHENTIQUE DE FRANC-BAUDRON	2018	●	8,91	★★	★★	Vinothèque de Bordeaux	
Montagne-saint-émilion	CHÂTEAU FRANC-BAUDRON	2016	●	11	★★	★★★	Vinothèque de Bordeaux	♥
Montagne-saint-émilion	CHÂTEAU GRAND-BARRAIL	2019	●	8,45	★★	★★	Intermarché	
Puisseguin-saint-émilion	CHÂTEAU BRANDA	2019	●	10,95	★★	★★	E-Carrefour	
Puisseguin-saint-émilion	CHÂTEAU SOLEIL	2012	●	11,09	★★	★★★	Intermarché	
Saint-georges-saint-émilion	CHÂTEAU CAP-D'OR	2016	●	10,90/11,95	★★	★★	Auchan - Casino	
Saint-georges-saint-émilion	CHÂTEAU MACQUIN	2018	●	10	★★	★★★	Les Domaines qui montent	
LES CÔTES								
Blaye-côtes-de-bordeaux	CHÂTEAU LES TOURS-DE-PEYRAT, VIEILLES VIGNES	2019	●	5,95	★★	★★	E-Carrefour - Carrefour Hyper	
Blaye-côtes-de-bordeaux	CHÂTEAU MONTFOLLET, LE VALENTIN	2019	●	7,95	★★	★★	Carrefour Hyper	
Cadillac-côtes-de-bordeaux	CHÂTEAU LA RAME	2018	●	5,95	★★	★★	Auchan	
Cadillac-côtes-de-bordeaux	CHÂTEAU REYNON	2019	●	9,50	★★	★★	Magasins U	
Cadillac-côtes-de-bordeaux	CHÂTEAU REYNON (PAR 12 BOUTEILLES)	2018	●	9,38	★★	★★★	La Grande Cave	♥
Côtes-de-bourg	CHÂTEAU LES GRAVES-DE-VIAUD, CUVÉE DE MÈRE L'O	2019	●	9,50	★★	★★	Le Petit Ballon	
Côtes-de-bourg	CHÂTEAU MONTFOLLET, ALTUS	2017	●	7,20	★★	★★	E-Carrefour - Carrefour Hyper	
Sainte-foy-côtes-de-bordeaux	CHAMP DES TREILLES, GRAND VIN	2019	●	11,50	★★	★★	Les Passionnés du vin	
Graves-de-vayres	CHÂTEAU LESPARRE	2015	●	6,95	★★	★★	Carrefour Hyper	
SAUTERNES								
Sauternes	CHÂTEAU VOIGNY	2017	●	11,95	★★	★★	Casino	
Sauternes	CHÂTEAU HAUT-COUSTET	2018	●	11,95	★★	★★★	E-Leclerc - Leclerc	♥
Cadillac	CHÂTEAU LA RAME	2017	●	8,95	★★	★★	E-Carrefour	
Loupiac	CHÂTEAU DU CROS, PRÉLUDE GOURMAND	2017	●	10,95	★★	★★	Carrefour Hyper	
ALSACE								
Alsace riesling	BAUMANN ZIRGEL	2019	●	9,95	★★	★★	Biocoop	
Alsace riesling	WOLFBERGER	2019	●	6,45	★★	★★	Leclerc	
Alsace riesling	WOLFBERGER, VIEILLES VIGNES	2020	●	7,80	★★	★★	Casino	

● Vin rouge ● Vin blanc ● Vin rosé ● Vin blanc moelleux ● Vin rouge moelleux ★ Satisfaisant ★★ Bon ★★★ Excellent

Tous droits réservés à l'éditeur

Le Point
Pays : FR
Périodicité : Hebdomadaire
OJD : 340253

Date : 10 septembre 2021
Page de l'article : p.8-19

MOINS DE 12 €

APPELLATION	DÉSIGNATION	MILL.	COUL.	PRIX EN €	QUALITÉ	PRIX/ PLAISIR	ENSEIGNES	COUP DE CŒUR
Alsace gewurztraminer	DOMAINE VITICOLE DE LA VILLE DE COLMAR	2020	●	7,90	★★	★★	Auchan	
Alsace gewurztraminer	JEAN-BAPTISTE ADAM, LES NATURES	2019	●	11,90	★★	★★	Wineandco	
Alsace gewurztraminer	WOLFBERGER	2020	●	7,20	★★	★★	E-Carrefour - Carrefour Market&Hyper	
Alsace gewurztraminer GC	WOLFBERGER- KIRCHBERG DE BARR	2018	●	9,45	★★	★★	Leclerc	
Alsace pinot gris GC Hengst	WOLFBERGER	2017	●	9,95	★★	★★	Magasins U	
Alsace pinot noir	DOMAINE DIRINGER	2020	●	8,95	★★	★★	E-Carrefour - Carrefour Hyper	
BOURGOGNE								
Bourgogne	BOUCHARD PÈRE&FILS	2019	●	9,50	★★	★★	Casino	
Bourgogne	JEAN-CLAUDE BOISSET	2020	●	10,90	★★	★★	Monoprix	
Bourgogne aligoté	BRUNO VERRET	2020	●	5,40	★★	★★★	Magasins U	♥
Bourgogne-côte-chalonnaise	VIGNERONS DE BUXY, BUISSONNIER	2020	●	9,90	★★	★★	Nicolas	
Bourgogne-hautes-côtes-de-nuits	LABOURÉ-ROI	2019	●	8,99	★★	★★	E-Carrefour	
Bouzeron	MAISON CHANZY	2019	●	8,95	★★	★★	E-Carrefour - Carrefour Hyper	
Petit-chablis	UNION DES VIGNERONS DE CHABLIS	2020	●	7,50	★★	★★	Casino	
Chablis	DOMAINE BOUCHARD	2020	●	10,95	★★	★★	Franprix	
Chablis	UNION DES VIGNERONS DE CHABLIS	2020	●	9,95	★★	★★	Casino	
Chablis	LA CHABLISIENNE, LA SEREINE (PAR 6 BOUTEILLES)	2017	●	10,80	★★	★★★	Millésimes	
Mâcon-villages	DOMAINE DE LA CROIX-SALAIN	2020	●	8,50/8,95	★★	★★	Casino - Carrefour Hyper	
Mâcon-fuissé	GEORGES BURRIER	2020	●	9,60	★★	★★	Magasins U	
Mâcon-la roche-vineuse	COLLOVRAY& TERRIER	2020	●	8,45	★★	★★	Intermarché	
Montagny	VIGNERONS DE BUXY	2019	●	8,15	★★	★★★	La Vignery	
Saint-véran	DOMAINE DES PONCETYS	2019	●	9,95	★★	★★★	E-Carrefour - Carrefour Hyper	♥
Viré-clessé	DOMAINE GONDARD, CŒUR-DE-VIRE	2020	●	10,95	★★	★★	Auchan	
Viré-clessé	DOMAINE LE VIROLYS	2020	●	9,99	★★	★★	Intermarché	
BEAUJOLAIS								
Beaujolais	DOMAINE CHERMETTE, LES GRIOTTES	2020	●	8,50	★★	★★★	Wineandco	
Beaujolais	DOMAINE DES MOUILLES	2020	●	5,95	★★	★★	Magasins U	
Beaujolais	DOMAINE DES TERRES DORÉES	2019	●	9,90/10,47	★★	★★★	La Gde Épicerie - Vinothèque de Bx	
Beaujolais lancié	DOMAINE DES NUGUES	2019	●	6,15	★★	★★	Intermarché	
Beaujolais-villages	CHÂTEAU DE LAVERNETTE	2019	●	10	★★	★★	Les Domaines qui montent	
Beaujolais-villages	DOMAINE DES NUGUES	2018	●	7,50	★★	★★	Le Petit Ballon	
Beaujolais-villages	DOMAINE DES NUGUES	2019	●	6,95	★★	★★	Magasins U	
Brouilly	DOMAINE DOMINIQUE PIRON	2018	●	7,95	★★	★★	Franprix	
Brouilly	DOMAINE GILBERT CHETAILLE	2019	●	10	★★	★★	Les Domaines qui montent	
Brouilly	REVERDON CHÂTEAU THIVIN	2020	●	11,95	★★	★★★	Monoprix	
Chiroubles	DOMAINE DES MARRANS, AUX CÔTES	2018	●	11,60	★★	★★★	Twil	
Chiroubles	DOMINIQUE PIRON	2019	●	7,50	★★	★★	Casino	
Fleurie	MATHIEU MÉLINAND, LA CHAPELLE DES BOIS	18/19	●	10	★★	★★	Intermarché	
Fleurie	MAISON JEAN LORON, CHÂTEAU FLEURIE	2019	●	10,47	★★	★★	Twil	
Juliénas	DOMAINE BERGERON	2020	●	9,50	★★	★★★	Monoprix	♥
Juliénas	DOMAINE BOTTIÈRE, PAVILLON	2019	●	7,47	★★	★★	La Vignery	
Juliénas	DOMAINE CHATAIGNIER-DURAND, VIEILLES VIGNES	2019	●	9,35	★★	★★	Casino	
Moulin-à-vent	DOMAINE RICHARD ROTTIERS	2020	●	9,50	★★	★★	Casino	
Moulin-à-vent	FAMILLE GAUTHIER, LE MONT	2020	●	10,95	★★	★★★	Franprix	
Régnié	DOMAINE DAVID MEZIAT	2018	●	5,95	★★	★★	Magasins U	
Saint-amour	DOMAINE CLOS DU CHAPÎTRE	2019	●	7,90	★★	★★★	Auchan	
Saint-Amour	DOMAINE DU BREUIL	2020	●	9,99	★★	★★★	Franprix	♥
VAL DE LOIRE								
Anjou	BOIS MOZE, TERRE-DE-HAUT	2018	●	10,95	★★	★★	Biocoop	
Anjou	BOIS MOZE, TERRES-ROUGES	2018	●	8,75	★★	★★	Biocoop	
Anjou	CHÂTEAU DE FESLES	2018	●	8,20	★★	★★	Intermarché	
Anjou	CHÂTEAU LA VARIÈRE, LA DIVISION	2017	●	9,50	★★	★★	Carrefour Hyper	
Anjou	DOMAINE DE MONTGILET	2018	●	10,60	★★	★★★	Nicolas	
Anjou-villages-brissac	DOMAINE DE HAUTE-PERCHE	2017	●	7,95	★★	★★★	Carrefour Hyper	♥
Bourgueil	AMIRAULT GROSBOIS, BOSQUET RENARD	2020	●	7,95	★★	★★	E-Carrefour	
Bourgueil	DOMAINE DES OUCHES, CARPE DIEM	2020	●	5,95	★★	★★	E-Carrefour - Carrefour Hyper	
Bourgueil	DOMAINE PITAULT LANDRY, LES TERRASSES	2020	●	5,95	★★	★★	Leclerc	
Bourgueil	DOMAINE YANNICK AMIRAULT, LA COTE 49	2019	●	11,50	★★★	★★★	Wineandco	♥
Bourgueil	DOMAINE YANNICK AMIRAULT, LA COTE 50	2018	●	11,90	★★★	★★★	Galeries Lafayette	♥
Chevemy	DOMAINE DES HUARDS, PURE	2018	●	11,90	★★★	★★★	Galeries Lafayette	
Chinon	BERTRAND& VINCENT MARCHESSEAU	2020	●	8,90	★★	★★	Vinatis	
Chinon	DOMAINE DU RONCÉE VIEILLES VIGNES	2019	●	6,95	★★	★★★	Magasins U	
Chinon	DOMAINE FABRICE GASNIER, LES 3 P'TITS BOUTS	2020	●	7,99	★★	★★	E-Carrefour - Carrefour Hyper	
Chinon	DOMAINE GROSBOIS, LA CUISINE DE MA MÈRE	2019	●	9,92	★★	★★	Châteaunet	
Chinon	DOMAINE JEAN-MAURICE RAFFAULT	2020	●	8,95	★★	★★	E-Carrefour - Carrefour Hyper	
Menetou-salon	ANTOINE DE LA FARGE, PREMIÈRE LUNE	2020	●	8,50	★★	★★	Magasins U	
Menetou-salon	DOMAINE DE L'ERMITAGE	2020	●	10,95	★★	★★	E-Carrefour - Carrefour Hyper	
Menetou-salon	DOMAINE HENRY PELLÉ	2020	●	10,99	★★	★★★	Monoprix	♥
Ménetou-Salon	RAIMBAULT PINEAU	2020	●	9,90	★★	★★	Le Petit Ballon	
Muscadet-sèvre-et-maine-sur-lie	DOMAINE LUNEAU-PAPIN, CLOS DU MILIEU	2020	●	9,90	★★	★★★	Monoprix	♥
Muscadet-sèvre-et-maine-sur-lie	PIERRE-MARIE ET MARIE LUNEAU, GARANCE	2020	●	7,15	★★	★★	Magasins U	
Muscadet-sèvre-et-maine-sur-lie	COLLECTION DU COING, GRANDE RÉSERVE	2019	●	7,50	★★	★★	Magasins U	
Muscadet-sèvre-et-maine-sur-lie	DOMAINE JO LANDRON, AMPHIBOLITE	2019	●	11,50	★★	★★★	La Grande Épicerie	♥
Muscadet-sèvre-et-maine-sur-lie	DOMAINE JO LANDRON, LA LOUVÉTRIE	2018	●	10	★★	★★	iDealwine	
Muscadet-sèvre-et-maine-sur-lie	LES FRÈRES COUILLAUD, CUVÉE SAINT-VINCENT	2019	●	5	★★	★★	Magasins U	
Muscadet-sèvre-et-maine-sur-lie	LOUIS MÉTAIREAU, GRAND-MOUTON	2019	●	6,80	★★	★★★	La Vignery	♥
Muscadet-sèvre-et-maine-sur-lie	LOUIS MÉTAIREAU, GRAND-MOUTON	2020	●	6,80	★★	★★★	Magasins U	♥
Pouilly-fumé	DOMAINE BARDIN	2020	●	9,50	★★	★★	Magasins U	
Quincy	DOMAINE DU TREMBLAY, CUVÉE VIN NOBLE	2020	●	10	★★	★★★	Les Domaines qui montent	♥
Quincy	DOMAINE PHILIPPE PORTIER	2019	●	11,69	★★	★★	La Vignery	
Reuilly	DOMAINE DU TREMBLAY, LES DEMOISELLES TATIN	2020	●	10	★★	★★	Les Domaines qui montent	
Reuilly	DOMAINE PONROY	2020	●	7,95	★★	★★	E-Carrefour - Carrefour Hyper	
Saint-nicolas-de-bourgueil	DOMAINE JAMET, LA TERRE	2019	●	6,50	★★	★★	Veepee	
Saint-nicolas-de-bourgueil	DOMAINE MABILEAU	2020	●	5,90	★★	★★	Auchan	

● Vin rouge ● Vin blanc ● Vin rosé ● Vin blanc moelleux ● Vin rouge moelleux ★ Satisfaisant ★★ Bon ★★★ Excellent

Tous droits réservés à l'éditeur

Le Point
Pays : FR
Périodicité : Hebdomadaire
OJD : 340253

Date : 10 septembre 2021
Page de l'article : p.8-19

MOINS DE 12 €

APPELLATION	DÉSIGNATION	MILL.	COUL.	PRIX EN €	QUALITÉ	PRIX/PLAISIR	ENSEIGNES	COUP DE CŒUR
Saint-nicolas-de-bourgueil	DOMAINE TALUAU, LES RACINES DU TEMPS	2020	●	6,90	★★	★★	E-Leclerc - Leclerc	
Saint-nicolas-de-bourgueil	FRÉDÉRIC MABILEAU, FRUIT DÉFENDU	2018	●	9,50	★★	★★★	Magasins U	♥
Saint-pourcain	DOMAINE DE RAY	2020	●	5,95	★★	★★	E-Carrefour	
Saint-pourcain	DOMAINE NEBOUT	2020	●	6,50	★★	★★	E-Carrefour	
Saint-pourcain	VIGNERONS DE SAINT-POURÇAIN	2020	●	4,95	★★	★★	Franprix	
Saint-pourcain	VIGNERONS DE SAINT-POURÇAIN	2019	●	5,90	★★	★★	La Grande Épicerie	
Saumur	DOMAINE DE LA PALEINE	2019	●	7,50	★★	★★	Casino	
Saumur	DOMAINE DE LA PALEINE	2020	●	7,50	★★	★★	Casino	
Saumur-champigny	CHÂTEAU DE CHAINTRES, LES CRÉZES	2019	●	7,90	★★	★★	Veepee	
Saumur-champigny	CHÂTEAU DE HUREAU, LES BEAUGRANDS	2019	●	6,95	★★	★★★	Franprix	♥
Saumur-champigny	DOMAIN DES RAYNIÈRES	2020	●	5	★★	★★	Auchan	
Saumur-champigny	DOMAINE DE LA PERRUCHE, LE CHAUMONT	2020	●	7,95	★★	★★	Leclerc	
Saumur-champigny	DOMAINE DES VARINELLES	2019	●	7,25	★★	★★★	E-Carrefour - Carrefour Hyper	♥
Saumur-champigny	DOMAINE FILLIATREAU	2019	●	9,90	★★	★★★	Auchan	
Saumur-champigny	DOMAINE LA BONNELIÈRE, LES 2 ROCHES	2020	●	5,50	★★	★★	Magasins U	
Saumur-champigny	LÉNA FILLIATREAU, LA COMBE AUX FÉES	2018	●	7,60	★★	★★	Casino	
Savennières	DOMAINE JO PITHON	2020	●	10,50	★★	★★★	E-Leclerc - Leclerc	♥
Touraine	DOMAINE DE LA CHARMOISE	2020	●	7,60	★★	★★	Monoprix	
Touraine gamay	DOMAINE DE LA CHARMOISE, PREMIÈRE VENDANGE	2020	●	9,50	★★★	★★★	Magasins U	
Touraine gamay	DOMAINE DE LA CHARMOISE, PREMIÈRE VENDANGE	2020	●	8,95	★★★	★★★	E-Carrefour - Carrefour Hyper	
Touraine gamay	DOMAINE DE LA CHARMOISE, TERROIR DES SILICES	2020	●	6,20	★★	★★★	E-Carrefour - Carrefour Hyper	
Touraine sauvignon	DOMAINE DE LA CHARMOISE, TERROIR DES SILICES	2019	●	6,20	★★	★★	E-Carrefour	
Touraine	DOMAINE DE LA GRANGE-TIPHAINE, TRINQU'ÂMES	2020	●	8,90	★★★	★★★	Wineandco	♥
Touraine	DOMAINE FRANÇOIS CHIDAINE	2018	●	7,50	★★	★★★	Galeries Lafayette	♥
Touraine sauvignon	DOMAINE FRANÇOIS CHIDAINE	2019	●	7,90	★★	★★★	Wineandco	
Valençay	LE CLAUX-DELORME	2020	●	8,80	★★	★★	Monoprix	
Valençay	LE CLAUX-DELORME	2019	●	8,80	★★	★★	Monoprix	
Valençay	CAVE DE VALENÇAY, LES TERROIRS	2020	●	5,85	★★	★★★	Intermarché	♥
Vouvray	DOMAINE FRANCOIS PINON, ARGILE	2019	●	9,90	★★	★★★	Le Petit Ballon	
Vin-de-France	FRANÇOIS CHIDAINE, CHENIN D'AILLEURS (PAR 6 BOUTEILLES)	2018	●	10,80	★★	★★	Millésimes	
JURA								
Côtes-du-jura	FRUITIÈRE VINICOLE DE VOITEUR, CHARDONNAY FLORAL	2018	●	6,50	★★	★★	Magasins U	
Arbois	FRUITIÈRE VINICOLE D'ARBOIS, CHARDONNAY	2018	●	6,95/7,65	★★	★★	Magasins U - La Vignery	
Arbois	FRUITIÈRE VINICOLE D'ARBOIS, SAVAGNIN	2017	●	11,95	★★	★★	Magasins U	
Arbois	JACQUES TISSOT	2018	●	9,49	★★	★★	Intermarché	
Arbois	DOMAINE LORNET, PINOT NOIR	2019	●	7,99	★★	★★★	Auchan	♥
Arbois	FRUITIÈRE VINICOLE D'ARBOIS, TROUSSEAU	2018	●	8,99	★★	★★	La Vignery	
Arbois	FRUITIÈRE VINICOLE D'ARBOIS, PINOT NOIR	2017	●	5,95	★★	★★	Magasins U	
Arbois	JACQUES TISSOT, CUVÉE NOELLY TROUSSEAU	2018	●	8,95	★★	★★	Magasins U	
L'Étoile	DOMAINE GENELETTI CHARDONNAY FLORAL	2016	●	8,95	★★	★★	Magasins U	
SAVOIE								
Savoie apremont	FAMILLE VIALLET, VIEILLES VIGNES	2020	●	6,49	★★	★★	Intermarché	
Savoie chignin	DOMAINE ANDRÉ ET MICHEL QUENARD	2020	●	7,90	★★	★★★	Monoprix	
Savoie ripaille	CHÂTEAU DE RIPAILLE	2020	●	7,50/7,75	★★	★★	Carrefour Hyper - Intermarché	
Savoie arbin	DOMAINE TROSSET, MONDEUSE	2020	●	7,95	★★	★★★	Magasins U	
Savoie arbin	DOMAINE TROSSET, PISTE NOIRE	2019	●	9,95	★★	★★★	Magasins U	♥
Savoie mondeuse	DOMAINE JEAN PERRIER	2019	●	7,85	★★	★★★	Auchan	
VALLÉE DU RHÔNE								
Côtes-du-rhône	CHÂTEAU DE MANISSY, ORACLE	2019	●	7	★★	★★	Le Petit Ballon	
Côtes-du-rhône	CLOS MONT-OLIVET, VIEILLES VIGNES	2019	●	9,95	★★	★★	Les Passionnés du vin	
Côtes-du-rhône	DOMAINE DE GRANGENEUVE, L'INITIALE H	2018	●	5,99	★★	★★	Cdiscount	
Côtes-du-rhône	DOMAINE DE MONTVAC	2019	●	9,90	★★	★★★	Galeries Lafayette	♥
Côtes-du-rhône	DOMAINE DE PÉLAQUIÉ, GALIA	2018	●	7,50	★★	★★	La Grande Épicerie	
Côtes-du-rhône	DOMAINE DUSEIGNEUR, LA GOUTTE DU SEIGNEUR	2020	●	9,50	★★	★★	Le Petit Ballon	
Côtes-du-rhône	DOMAINE ÉLODIE BALME	2019	●	9	★★	★★	La Grande Épicerie	
Côtes-du-rhône	DOMAINE JEAN DAVID	2017	●	9,25	★★	★★	Biocoop	
Côtes-du-rhône	DOMAINE PÉLAQUIÉ, GALIA	2017	●	8,50	★★	★★	Wineandco	
Côtes-du-rhône	XAVIER VIGNON, VIEILLES VIGNES	2019	●	8,75	★★	★★★	Veepee	♥
Côtes-du-rhône-villages	XAVIER VIGNON, VILLAGES ORGANIC	2017	●	9	★★	★★★	Le Petit Ballon	
Côtes-du-rhône-villages-laudun	DOMAINE PÉLAQUIÉ	2019	●	6,70	★★	★★	Monoprix	
Côtes-du-rhône-villages-plan-de-dieu	DOMAINE DES PASQUIERS	2020	●	7,50	★★	★★★	Les Domaines qui montent	
Côtes-du-rhône-villages-sablet	DOMAINE DES PASQUIERS	2020	●	5,95/7,50	★★	★★★	Casino - Les Domaines qui montent	
Côtes-du-rhône-villages-plan-de-dieu	DOMAINE DES PASQUIERS, LES GRÈS	2020	●	5,95	★★	★★★	E-Carrefour - Carrefour Market&Hyper	
Costières-de-nîmes	CHÂTEAU BEAUBOIS, NOS RACINES	2018	●	7,90	★★	★★	Le Petit Ballon	
Costières-de-nîmes	CHÂTEAU D'OR ET DE GUEULES, LES CIMELS	2020	●	7,75	★★	★★★	Veepee	♥
Costières-de-nîmes	CLOS DES BOUTES, LE PLURIEL	2020	●	8,90	★★★	★★★	La Grande Épicerie	
Ventoux	XAVIER VIGNON	2017	●	6,50	★★	★★	Le Petit Ballon	
Tavel	CHÂTEAU D'ACQUERIA	2020	●	9,90	★★	★★★	Le Petit Ballon	
Lirac	CHÂTEAU DE MANISSY, TRINITÉ	2019	●	10	★★	★★	Le Petit Ballon	
Lirac	DOMAINE PÉLAQUIÉ	2018	●	6,79	★★	★★	Auchan	
Lirac	TARDIEU-LAURENT	2020	●	8,95	★★	★★	E-Carrefour	
Vacqueyras	DOMAINE BRUNELY, TRADITION	2019	●	9,90	★★	★★★	Monoprix	
Cairanne	DOMAINE BRUNELY	2019	●	5,50	★★	★★	Magasins U	
Cairanne	XAVIER VIGNON	2016	●	8,95	★★	★★	E-Carrefour, Carrefour Hyper	
Beaumes-de-venise	DOMAINE DE FENOUILLET	2020	●	9,50	★★	★★	Magasins U	
Beaumes-de-venise	ROMAIN DUVERNAY	2020	●	6,95	★★	★★	E-Carrefour, Carrefour Hyper	
Beaumes-de-venise	XAVIER VIGNON	2019	●	11	★★	★★	Le Petit Ballon	
Gigondas	DAUVERGNE RANVIER, GRAND VIN	2017	●	11,99	★★	★★	Casino	
Grignan-les-adhémar	DOMAINE DE GRANGENEUVE, TRADITION	2019	●	4,60	★★	★★★	Magasins U	♥
Crozes-hermitage	CAVE DE TAIN, MOUVEMENT PERPÉTUEL	2020	●	9,89	★★	★★★	Lidl	
Crozes-hermitage	CAVE DE TAIN, SOLEIL COUCHANT	2019	●	10,40	★★	★★	Vinatis	
LANGUEDOC								
Languedoc	CHÂTEAU DE GAURE, G DE GAURE	2018	●	8,49	★★	★★	Cdiscount	
Languedoc	CHÂTEAU DE L'ENGARRAN, CUVÉE LES ANGELOTS	2018	●	6,50	★★	★★	Magasins U	

● Vin rouge ● Vin blanc ● Vin rosé ● Vin blanc moelleux ● Vin rouge moelleux ★ Satisfaisant ★★ Bon ★★★ Excellent

Tous droits réservés à l'éditeur

Le Point
Pays : FR
Périodicité : Hebdomadaire
OJD : 340253

Date : 10 septembre 2021
Page de l'article : p.8-19

MOINS DE 12 €

APPELLATION	DÉSIGNATION	MILL.	COUL.	PRIX EN €	QUALITÉ	PRIX/ PLAISIR	ENSEIGNES	COUP DE CŒUR
Languedoc	CHÂTEAU SAINT-MARTIN DE LA GARRIGUE, TRADITION	2019	●	6,50	★★	★★	Le Petit Ballon	
Languedoc	MAS DE LA SERANNE, LES GRIOTTIERS	2020	●	10,90	★★	★★★	Wineandco	
Languedoc	MAS GRANIER, LA CLÉMENCE	2017	●	8	★★	★★	La Grande Épicerie	
Languedoc-cabrières	CHÂTEAU DES DEUX ROCS	2018	●	8,95	★★	★★★	E-Carrefour - Carrefour Hyper	
Languedoc-grès-de-montpellier	CHÂTEAU DE L'ENGARRAN	2017	●	11,90	★★★	★★★	La Vignery	
Languedoc-montpeyroux	DOMAINE DU JONCAS, OBRA	2019	●	9,95	★★	★★★	E-Carrefour - Carrefour Hyper	
Languedoc-pézenas	DOMAINE DE FABRÈGUES, LA VILLA	2017	●	8,49	★★	★★	Cdiscount	
Picpoul-de-pinet	LA CROIX-GRATIOT, BRÉCHALLUNE	2019	●	11,50	★★★	★★★	Wineandco	
La-clape	CHÂTEAU CAPITOUL, OROS	2019	●	8,99	★★	★★	E-Carrefour - Carrefour Hyper	
La-clape	CHÂTEAU D'ANGLÈS, BLANC CLASSIQUE	2020	●	8,60	★★	★★★	Le Petit Ballon	
La-clape	CHÂTEAU L'HOSPITALET, LA RÉSERVE	2020	●	8,85	★★	★★	E-Leclerc - Leclerc	
La-clape	CHÂTEAU LA NÉGLY, LA CÔTE	2019	●	8,50	★★	★★★	Veepee	
La-clape	DOMAINE SARRAT-DE-GOUNDY	2019	●	7,49	★★★	★★★	Auchan	♥
Pic-saint-loup	CHÂTEAU DE LANCYRE	2019	●	9,95	★★	★★	Carrefour Hyper	
Terrasses-du-larzac	CHÂTEAU LA SAUVAGEONNE, CUVÉE LES RUFFES	2019	●	9,45	★★	★★	E-Leclerc - Leclerc	
Terrasses-du-larzac	CHÂTEAU PAUL MAS, STECIA	2019	●	9,60	★★	★★★	Vinatis	
Terrasses-du-larzac	DOMAINE DE L'AIGUELIÈRE, VELOURS	2019	●	10	★★	★★★	Les Domaines qui montent	
Terrasses-du-larzac	DOMAINE DU CAUSSE D'ARBORAS, LA SENTINELLE	2018	●	9,90	★★	★★	Magasins U	
Faugères	CHÂTEAU DE CIFFRE, TERROIRS D'ALTITUDE	2019	●	11,50	★★	★★★	Monoprix	
Faugères	DOMAINE COTTEBRUNE, TRANSHUMANCE	2018	●	11,70	★★★	★★★	Vinothèque de Bordeaux	
Faugères	DOMAINE DE FENOUILLET, CUVÉE MASOSCHISTES	2018	●	7,50	★★	★★	Magasins U	
Faugères	DOMAINE OLLIER TAILLEFER, CLOS DES MURETTES	2018	●	7,95	★★	★★★	E-Carrefour - Carrefour Hyper	
Faugères	MAS ONÉSIME, INSOUMIS	2019	●	7,50	★★	★★★	Les Domaines qui montent	
Saint-chinian	CLOS BAGATELLE, À L'ORIGINE	2019	●	6,50	★★	★★★	Le Petit Ballon	
Saint-chinian	DOMAINE DU SACRÉ CŒUR	2020	●	5,95	★★	★★	Carrefour Hyper	
Saint-chinian	DOMAINE RIMBERT, LES TRAVERS MARCEAU	2019	●	8,42	★★	★★★	La Vignery	♥
SaintcChinian	MOULIN DE CIFFRE, TAUROU	2017	●	9,76	★★	★★	Cdiscount	
Minervois	DOMAINE COURBISSAC, LES TRAVERSES	2019	●	11,90	★★	★★★	La Grande Épicerie	
Minervois	DOMAINE SÉNAT, ARBALÈTE ET COQUELICOTS	2020	●	9,50	★★	★★	La Grande Épicerie	
Corbières	CHÂTEAU LA VOULTE-GASPARETS	2019	●	6,99	★★	★★	Monoprix	
Corbières	CHÂTEAU OLLIEUX-ROMANIS, CUVÉE CLASSIQUE	2019	●	8,50	★★	★★★	La Vignery	
Fitou	CHÂTEAU CHAMP-DES-SŒURS, TRADITION	2017	●	8,90	★★	★★	Galeries Lafayette	
Malepère	CHÂTEAU DE SERRES	2019	●	7,50	★★	★★	Les Domaines qui montent	
Malepère	CHÂTEAU LA SOUJEOLE, CUVÉE SAINT-VINCENT	2019	●	7,59	★★	★★	E-Carrefour - Carrefour Hyper	
Igp cévennes	DOMAINE DE GOURNIER, DEMAIN! PINOT NOIR	2019	●	7,50	★★	★★	Galeries Lafayette	
IGP cité-de-carcassonne	DOMAINE DE SERRES, LES PINS DE SERRES	2018	●	5	★★	★★	Les Domaines qui montent	
IGP pays-d'oc	DOMAINES AURIOL, SOL&NATURE	2020	●	6,95	★★	★★	Biocoop	
ROUSSILLON								
Collioure	LES CLOS DE PAULILLES, JULES PAMS	2019	●	9,90	★★	★★	E-Leclerc, Leclerc	
Collioure	LES HAUTS DE PAULILLES	2019	●	9,90	★★	★★	Magasins U - Veepee	
Collioure	MARC PARCÉ	2020	●	10,95	★★	★★★	Carrefour Hyper	
Côtes-du-roussillon	DOMAINE MODAT, LE PETIT MODAT	2020	●	9,95	★★	★★	E-Carrefour - Carrefour Hyper	
Côtes-du-roussillon	LE CLOS DES FÉES, LES SORCIÈRES	2020	●	11,90	★★	★★★	E-Carrefour, Carrefour Hyper, Magasins U	
Côtes-du-roussillon-villages	MAS AMIEL, PROMESSE	2020	●	9,95	★★	★★	E-Carrefour - Carrefour Hyper	
IGp côtes-catalanes	DOMAINE OLIVIER PITHON, MON P'TIT PITHON	2019	●	8,90	★★	★★	Wineandco	
Banyuls	LES CLOS DE PAULILLES, RIMAGE, SOCL	2018	●	7,90	★★	★★	Magasins U	
Maury	DAUVERGNE RANVIER PARCÉ, HORS D'ÂGE	NM	●	9,95	★★	★★	E-Carrefour - Carrefour Market&Hyper	
PROVENCE								
Bandol	DOMAINE DE L'OLIVETTE, L'ORATOIRE DE L'OLIVETTE	2020	●	9,95	★★	★★	E-Carrefour - Carrefour Hyper	
Bandol	MOULIN DE LA ROQUE, LES ADRETS	2016	●	9,99	★★	★★★	La Vignery	
Bandol	MOULIN DE LA ROQUE, LES BAUMES	2016	●	11,90	★★	★★★	Le Petit Ballon	
Cassis	CLOS D'ALBIZZI	2020	●	11,50	★★	★★	Magasins U	
Cassis	BASTIDE DE LA FERME BLANCHE	2020	●	8,95	★★	★★	Carrefour Hyper	
Cassis	BASTIDE DE LA FERME BLANCHE	2020	●	8,50	★★	★★	Carrefour Hyper	
Coteaux-d'aix-en-provence	CHÂTEAU CALISSANNE, LES TERRES DE PROVENCE	2019	●	9,15	★★	★★★	Nicolas	
Coteaux-d'aix-en-provence	CHÂTEAU LA COSTE, LES MONOPOLES	2020	●	11	★★	★★	Veepee	
Côtes-de-provence	CHÂTEAU DE BERNE, GRANDE RÉCOLTE	2020	●	7,35	★★	★★	E-Carrefour - Carrefour Hyper	
Côtes-de-provence	CHÂTEAU DE SAINT-MARTIN	2020	●	10,95	★★	★★★	E-Carrefour - Carrefour Hyper	
Côtes-de-provence	CHÂTEAU LA GORDONNE, VÉRITÉ DU TERROIR	2020	●	6,50	★★	★★	Casino	
Côtes-de-provence	CHÂTEAU RÉAL-MARTIN, CUVÉE BASTIDE	2020	●	6,90/6,95	★★	★★★	Magasins U - Casino	
Côtes-de-provence	CHÂTEAU SAINTE-ROSELINE, CUVÉE DES CHEVALIERS	2020	●	10,95	★★	★★	Carrefour Hyper	
Côtes-de-provence	JAS D'ESCLANS	2020	●	11,50	★★	★★★	Magasins U	♥
Côtes-de-provence sainte-victoire	CHÂTEAU MAUPAGUE	2020	●	8,95	★★★	★★★	Carrefour Hyper	
CORSE								
Corse	DOMAINE LA VILLA ANGEL	2019	●	7,50	★★	★★★	Magasins U	
Corse	DOMAINE TERRA VECCHIA	2019	●	5,35	★★	★★	E-Carrefour - Carrefour Market	
Corse calvi	CULOMBU	2020	●	7,90	★★	★★★	Magasins U	
Corse figari	DOMAINE DE TANELLA	2020	●	6,95	★★	★★	E-Carrefour - Carrefour Hyper	
Patrimonio	DOMAINE DEVICHI, MELLE D	2020	●	9,95	★★★	★★★	Carrefour Hyper	♥
Patrimonio	DOMAINE ORENGA DE GAFFORY, L'ALZETANA	2020	●	9,50	★★	★★	E-Carrefour - Carrefour Hyper	
Patrimonio	DOMAINE ORENGA DE GAFFORY, L'ALZETANA	2018	●	8,95	★★	★★	Carrefour Hyper	
SUD-OUEST								
Bergerac	DOMAINE TOUR-DES-GENDRES, CUVÉE DES CONTI (PAR 6 BOUTEILLES)	2019	●	7,90	★★	★★	Millésimes	
Cahors	CHÂTEAU COMBEL-LA SERRE, LE PUR FRUIT DU CAUSSE	2019	●	7,90	★★	★★	La Grande Épicerie	
Cahors	CHÂTEAU LAGREZETTE, SEIGNEUR DE GRÉZETTE	2018	●	7,30	★★	★★	Veepee	
Cahors	CHÂTEAU LAMARTINE, TANDEM	2019	●	9,90	★★	★★★	Wineandco	
Cahors	CHÂTEAU LES CROISILLE, SILICE	2019	●	11	★★	★★★	Le Petit Ballon	
Cahors	CLOS DE GAMOT, LA GARIOTTE	2019	●	5,95	★★	★★	Franprix	
Cahors	MAS DEL PÉRIÉ, HAUTE-CÔTE-DE-FRUIT	2019	●	9,50	★★	★★	La Grande Épicerie	
Fronton	CHÂTEAU CRANSAC	2019	●	4,49	★★	★★	Lidl	
Fronton	CHÂTEAU JOLIET, 100 % NÉGRETTE	2019	●	5,69	★★	★★	Netto	
Fronton	DOMAINE LE ROC, LA FOLLE NOIRE-D'AMBAT	2019	●	8,50/9,50	★★	★★	Le Petit Ballon - La Grande Épicerie	
Fronton	DOMAINE PLAISANCE, PÉNAVAYRE	2018	●	7,90/8,46	★★	★★★	La Grande Épicerie - La Vignery	♥
Fronton	LIONEL OSMIN&CIE, LA CROIX DU JARS	2020	●	5,85	★★	★★★	Magasins U	

● Vin rouge ● Vin blanc ● Vin rosé ● Vin blanc moelleux ● Vin rouge moelleux ★ Satisfaisant ★★ Bon ★★★ Excellent

Tous droits réservés à l'éditeur

Le Point
Pays : FR
Périodicité : Hebdomadaire
OJD : 340253

Date : 10 septembre 2021
Page de l'article : p.8-19

APPELLATION	DÉSIGNATION	MILL.	COUL.	PRIX EN €	QUALITÉ	PRIX/PLAISIR	ENSEIGNES	COUP DE CŒUR
Gaillac	DOMAINE DES TERRISSES	2019	●	4,95	★★	★★★	E-Carrefour	
Jurançon sec	CHÂTEAU JOLYS, J DE JOLYS	2018	●	4,69	★★	★★	Netto	
Jurançon sec	CLOS UROULAT, LA PETITE HOURS	2018	●	8,90	★★	★★★	Le Petit Ballon	
Jurançon sec	DOMAINE BORDENAVE, LES COPAINS D'ABORD	2019	●	7,90	★★	★★	Magasins U	
Jurançon	CHÂTEAU CASTERA	2017	●	7,05	★★	★★	Netto	
Jurançon	DOMAINE CAUHAPÉ, BALLET D'OCTOBRE	2018	●	11,61	★★	★★	La Vignery	
Madiran	CHÂTEAU DE CROUSEILLES	2018	●	9,99	★★	★★★	E-Carrefour	
Madiran	DOMAINE CAPMARTIN, TANNAT	2019	●	7,90	★★	★★★	Le Petit Ballon	
Madiran	DOMAINE DU MOULIÉ	2018	●	6,95	★★	★★	Carrefour Hyper	
Madiran	DOMAINE LABRANCHE-LAFFONT, TRADITION	2017	●	8,50	★★	★★★	La Grande Épicerie	
Madiran	TOUR BOUSCASSÉ	2018	●	10,95	★★	★★★	Magasins U	
Monbazillac	DOMAINE DE L'ANCIENNE CURE	2019	●	8,99	★★	★★★	E-Carrefour	♥
Monbazillac	DOMAINE DE PÉCANY	2020	●	7,30	★★	★★★	Magasins U	♥

DE 12 À 30 €

APPELLATION	DÉSIGNATION	MILL.	CLASS.	COUL.	PRIX EN €	QUALITÉ	PRIX/PLAISIR	ENSEIGNES	COUP DE CŒUR
BORDEAUX & BORDEAUX SUPÉRIEUR									
Bordeaux	G DE CHÂTEAU GUIRAUD	2020		●	12	★★	★★	iDealwine	
MÉDOC									
Médoc	CHÂTEAU CASTERA	2018		●	13,95	★★	★★	Carrefour Market & Hyper	
Médoc	CHÂTEAU HAUT-MAURAC, MAGNUM	2018		●	17,90	★★	★★★	Magasins U	
Médoc	CHÂTEAU POTENSAC	2018		●	23,80/24,95	★★	★★	Auchan - E-Carrefour	
Médoc	CHÂTEAU POTENSAC	2017		●	22,95	★★	★★	Casino	
Médoc	CHÂTEAU REYSSON	2016		●	12,95	★★	★★	E-Carrefour	
Médoc	CHÂTEAU ROLLAN-DE-BY	2019		●	13,90	★★	★★	La Vignery	
Médoc	CHÂTEAU ROLLAN-DE-BY	2018		●	14,95	★★	★★	E-Carrefour - Carrefour Market & Hyper	
Médoc	LA CHAPELLE DE CHÂTEAU POTENSAC (PAR 12 BOUTEILLES)	2018		●	12,80	★★	★★	La Grande Cave	
HAUT-MÉDOC									
Haut-médoc	CHÂTEAU BELGRAVE	2019	5e CC	●	20,50/20,95	★★	★★★	Leclerc - La Vignery	♥
Haut-médoc	CHÂTEAU DE CAMENSAC	2016	5e CC	●	29,90/30,50	★★	★★	Wineandco - La Grande Cave	
Haut-médoc	CHÂTEAU CANTEMERLE	2019	5e CC	●	21,95/23,50	★★	★★★	Auchan - Magasins U	♥
Haut-médoc	CHÂTEAU BEL-ORME TRONQUOY-DE-LALANDE	2009		●	12,50	★★	★★★	Magasins U	
Haut-médoc	CHÂTEAU BELLE-VUE	2019		●	13,95/14,95	★★	★★	Magasins U, Auchan	
Haut-médoc	CHÂTEAU CAMBON-LA PELOUSE	2019		●	13,90/14,95	★★	★★	Magasins U - Carrefour Hyper	
Haut-médoc	CHÂTEAU CAMBON-LA PELOUSE (PAR 6 BOUTEILLES)	2016		●	14	★★★	★★★	Millésimes	
Haut-médoc	CHÂTEAU CITRAN	2019		●	14,69/15,50	★★	★★	La Vignery, E-Carrefour, Carrefour Market	
Haut-médoc	CHÂTEAU CITRAN	2016		●	15,50	★★	★★	Leclerc	
Haut-médoc	CHÂTEAU CITRAN	2015		●	14,90	★★	★★	Galeries Lafayette	
Haut-médoc	CHÂTEAU D'AGASSAC	2019		●	15,95	★★	★★	E-Carrefour - Carrefour Hyper	
Haut-médoc	CHÂTEAU DE GIRONVILLE	2018		●	12,15	★★	★★	Vinothèque de Bordeaux	
Haut-médoc	CHÂTEAU LANESSAN	2016		●	14,37	★★	★★	Vinothèque de Bordeaux	
Haut-médoc	CHÂTEAU LANESSAN	2015		●	13	★★	★★★	Intermarché	
Haut-médoc	CHÂTEAU LAROSE-PERGANSON	2016		●	13,95	★★	★★	E-Carrefour - Carrefour Hyper	
Haut-médoc	CHÂTEAU LAROSE PERGANSON	2015		●	13,95	★★	★★	E-Carrefour - Carrefour Hyper	
Haut-médoc	CHÂTEAU LARRIVAUX	2015		●	13,90	★★	★★	Galeries Lafayette	
Haut-médoc	CHÂTEAU PALOUMEY	2019		●	13,95	★★	★★	E-Carrefour, Carrefour Market & Hyper	
Haut-médoc	CHÂTEAU PALOUMEY	2015		●	13,90	★★	★★	Galeries Lafayette	
Haut-médoc	CHÂTEAU SOCIANDO-MALLET	2018		●	28,95/29,90	★★★	★★★	Auchan, E-Carrefour, Carrefour Hyper	
Haut-médoc	CHÂTEAU SOCIANDO-MALLET	2017		●	26,90	★★	★★	Millésimes	
Haut-médoc	LA CLOSERIE DE CAMENSAC, 2ND DE CAMENSAC	2018		●	12,95	★★	★★★	E-Carrefour	♥
Haut-médoc	MOULIN DE LA LAGUNE, 2ND DE LA LAGUNE	2015		●	19,90	★★	★★	La Gde Épicerie	
Haut-médoc	LA DEMOISELLE DE SOCIANDO-MALLET, 2ND DE SOCIANDO-MALLET	2018		●	17,90	★★	★★	Casino	
Haut-médoc	LA DEMOISELLE DE SOCIANDO-MALLET, 2ND VIN	2017		●	15,90	★★	★★	Casino	
Haut-médoc	LA DEMOISELLE DE SOCIANDO-MALLET, 2ND VIN	2016		●	19,90	★★	★★	Wineandco	
LISTRAC									
Listrac	CHÂTEAU FONRÉAUD (PAR 6 BOUTEILLES)	2016		●	13,50	★★	★★★	Millésimes	
Listrac	CHÂTEAU FONRÉAUD	2015		●	12,40	★★	★★	Intermarché	
Listrac	CHÂTEAU FOURCAS-DUPRÉ (PAR 12 BOUTEILLES)	2017		●	13,18	★★	★★	La Grande Cave	
Listrac	CHÂTEAU FOURCAS-HOSTEN	2018		●	17,95	★★	★★	E-Carrefour	
Listrac	CHÂTEAU FOURCAS-HOSTEN (PAR 6 OU 12 BOUTEILLES)	2016		●	17,50/17,74	★★	★★	Millésimes - La Grande Cave	
Listrac	CHÂTEAU FOURCAS-HOSTEN	2015		●	16,40	★★	★★	Intermarché	
Listrac	CHÂTEAU FOURCAS-HOSTEN	2014		●	15,90	★★	★★	Wineandco	
MOULIS									
Moulis	CHÂTEAU CHASSE-SPLEEN	2019		●	24,75/25,95	★★	★★★	Auchan - Magasins U	
Moulis	CHÂTEAU CHASSE-SPLEEN	2018		●	25,95	★★	★★★	E-Carrefour	
Moulis	CHÂTEAU MAUCAILLOU	2019		●	17,60/18,95	★★	★★	Leclerc - Magasins U	
Moulis	CHÂTEAU POUJEAUX	2019		●	20,90	★★	★★★	Leclerc	♥
Moulis	CHÂTEAU POUJEAUX	2019		●	22,20	★★	★★	Auchan	
Moulis	CHÂTEAU POUJEAUX	2015		●	23,50	★★	★★	Leclerc	
MARGAUX									
Margaux	CHÂTEAU D'ARSAC	2019		●	18,95	★★	★★	E-Carrefour - Carrefour Hyper	
Margaux	CHÂTEAU D'ARSAC	2016		●	18,95	★★	★★	E-Carrefour	
Margaux	CHÂTEAU LA BESSANE	2012		●	19,90	★★	★★	La Gde Épicerie	
Margaux	CHÂTEAU LA GURGUE	2019		●	25,90	★★	★★	La Vignery	
Margaux	CHÂTEAU LA TOUR-DE-MONS	2019		●	17,95	★★	★★	Auchan	
Margaux	CHÂTEAU LA TOUR-DE-MONS	2014		●	16,90	★★	★★	Galeries Lafayette	
Margaux	CHÂTEAU PAVEIL-DE-LUZE	2019		●	18,50	★★	★★★	Magasins U	♥
Margaux	AURORE DE DAUZAC, 2ND DE DAUZAC	2017		●	18,90	★★	★★	Auchan	
Margaux	BRIO DE CANTENAC-BROWN, 2ND DE CANTENAC-BROWN (x12)	2018		●	25,60	★★	★★	La Grande Cave	
Margaux	BRIO DE CANTENAC-BROWN, 2ND DE CANTENAC-BROWN	2014		●	25,58	★★	★★	Cdiscount	
Margaux	LA DAME DE MALESCOT, 2ND DE MALESCOT-SAINT-EXUPÉRY	2016		●	23,90	★★	★★	Auchan	
Margaux	LA SIRÈNE DE GISCOURS, 2ND DE GISCOURS	2019		●	21/21,90	★★	★★	Leclerc - Auchan - Casino	

CC: cru classé. GCC: grand cru classé.
● Vin rouge ● Vin blanc ● Vin rosé ● Vin blanc moelleux ● Vin rouge moelleux ★ Satisfaisant ★★ Bon ★★★ Excellent

Tous droits réservés à l'éditeur

Le Point
Pays : FR
Périodicité : Hebdomadaire
OJD : 340253

Date : 10 septembre 2021
Page de l'article : p.8-19

DE 12 À 30 €

APPELLATION	DÉSIGNATION	MILL.	CLASS.	COUL.	PRIX EN €	QUALITÉ	PRIX/ PLAISIR	ENSEIGNES	COUP DE CŒUR
Margaux	BARON DE BRANE, 2ND DE BRANE-CANTENAC	2019		●	24,50	★★	★★	Magasins U	
Margaux	BARON DE BRANE, 2ND DE BRANE-CANTENAC	2015		●	24,90	★★	★★	Galeries Lafayette	
Margaux	BLASON D'ISSAN, 2ND DE D'ISSAN	2012		●	23,88	★★	★★	Cdiscount	
SAINT-JULIEN									
Saint-julien	CHÂTEAU DU GLANA	2019		●	19/19,90	★★	★★	Magasins U - Casino	
Saint-julien	CHÂTEAU DU GLANA	2018		●	18,90	★★	★★	Auchan	
Saint-julien	CHÂTEAU LA BRIDANE	2019		●	17,10	★★	★★	Auchan	
Saint-julien	CHÂTEAU LALANDE-BORIE	2018		●	24,95	★★	★★	E-Carrefour	
Saint-julien	CHÂTEAU MOULIN DE LA ROSE (PAR 12 BOUTEILLES)	2018		●	25,50	★★	★★★	La Grande Cave	
Saint-julien	CONNÉTABLE-DE-TALBOT, 2ND DE TALBOT	2019		●	21,95	★★	★★	E-Carrefour - Carrefour Hyper	
Saint-julien	CONNÉTABLE-DE-TALBOT, 2ND DE TALBOT	2017		●	22,90	★★	★★	Casino	
Saint-julien	DULUC DE BRANAIRE-DUCRU, 2ND DE BRANAIRE-DUCRU (x12)	2017		●	22,40	★★	★★	La Grande Cave	
Saint-julien	DULUC DE BRANAIRE-DUCRU, 2ND DE BRANAIRE-DUCRU	2015		●	24,95	★★	★★★	Magasins U	
Saint-julien	LES FIEFS DE LAGRANGE, 2ND DE LAGRANGE	2019		●	19,50	★★	★★★	Leclerc	♥
Saint-julien	SARGET DE GRUAUD-LAROSE, 2ND DE GRUAUD-LAROSE	2019		●	22,95	★★	★★	Magasins U	
Saint-julien	SARGET DE GRUAUD-LAROSE, 2ND DE GRUAUD-LAROSE	2018		●	23,50/23,90	★★	★★★	Auchan, E-Carrefour, Carrefour Hyper	
Saint-julien	SARGET DE GRUAUD-LAROSE, 2ND DE GRUAUD-LAROSE	2017		●	22,68	★★	★★	Casino	
Saint-julien	SARGET DE GRUAUD-LAROSE, 2ND DE GRUAUD-LAROSE	2016		●	22,70	★★	★★	Casino	
Saint-julien	SARGET DE GRUAUD LAROSE, 2ND DE GRUAUD-LAROSE	2015		●	20,90	★★	★★	Casino	
PAUILLAC									
Pauillac	CHÂTEAU GRAND-PUY-DUCASSE	2019	5e CC	●	26,95	★★	★★	Leclerc	
Pauillac	CHÂTEAU GRAND-PUY-DUCASSE	2014	5e CC	●	30	★★	★★	Casino	
Pauillac	CHÂTEAU HAUT-BAGES-LIBÉRAL	2019	5e CC	●	28,95	★★	★★★	Magasins U	♥
Pauillac	CHÂTEAU LYNCH-MOUSSAS	2019	5e CC	●	28,95	★★	★★	E-Carrefour - Carrefour Hyper	
Pauillac	CHÂTEAU LYNCH-MOUSSAS	2019	5e CC	●	28,50/29,90	★★	★★	Magasins U - Auchan	
Pauillac	CHÂTEAU FONBADET	2018		●	27,80	★★	★★★	Auchan	
Pauillac	CHÂTEAU FONBADET	2017		●	26,95	★★	★★	Auchan	
Pauillac	ALIAS DE CROIZET-BAGES, 2ND DE CROIZET-BAGES	2015		●	20,50	★★	★★★	Casino	
Pauillac	LACOSTE-BORIE, 2ND DE GRAND-PUY-LACOSTE	2018		●	24,95	★★	★★★	E-Carrefour	
Pauillac	LACOSTE-BORIE, 2ND DE GRAND-PUY-LACOSTE	2015		●	23,50	★★	★★★	Galeries Lafayette	
Pauillac	FLEUR DE PÉDESCLAUX, 2ND DE PÉDESCLAUX	2018		●	16,80/17,95	★★	★★	La Grande Cave - Magasins U	
SAINT-ESTÈPHE									
Saint-estèphe	CHÂTEAU COS-LABORY	2019	5e CC	●	25,95	★★★	★★★	La Vignery, Auchan	♥
Saint-estèphe	CHÂTEAU BEAU-SITE	2015		●	17,91	★★	★★	Vinothèque de Bordeaux	
Saint-estèphe	CHÂTEAU CAPBERN	2015		●	22	★★	★★★	Galeries Lafayette	
Saint-estèphe	CHÂTEAU LES ORMES-DE-PEZ	2019		●	25,90	★★	★★	La Vignery	
Saint-estèphe	CHÂTEAU LES ORMES-DE-PEZ	2014		●	22,59	★★	★★	Netto	
Saint-estèphe	CHÂTEAU LILIAN-LADOUYS	2019		●	14,50/16,50	★★	★★★	Leclerc - Casino	
Saint-estèphe	CHÂTEAU LILIAN-LADOUYS	2016		●	17,90	★★	★★	Millésimes	
Saint-estèphe	CHÂTEAU MEYNEY	2018		●	26,50/26,95	★★	★★★	Auchan, Carrefour Hyper, E-Carrefour	
Saint-estèphe	CHÂTEAU PETIT-BOCQ	2019		●	16,95	★★	★★	E-Leclerc - Leclerc	
Saint-estèphe	CHÂTEAU SÉGUR-DE-CABANAC	2019		●	22,65	★★	★★	La Vignery	
Saint-estèphe	CHÂTEAU SÉGUR-DE-CABANAC	2016		●	20,24	★★	★★★	Vinothèque de Bordeaux	♥
Saint-estèphe	CHÂTEAU TOUR-DE-MARBUZET	2016		●	19,90	★★	★★	Galeries Lafayette	
Saint-estèphe	CHÂTEAU TRONQUOY-LALANDE (PAR 12 BOUTEILLES)	2017		●	28,90	★★	★★	La Grande Cave	
Saint-estèphe	LA DAME DE MONTROSE, 2ND DE MONTROSE	2014		●	29,90	★★	★★	Casino	
Saint-estèphe	MARQUIS DE CALON, 2ND DE CALON-SÉGUR	2019		●	23,50	★★	★★★	Leclerc	
Saint-estèphe	MARQUIS DE CALON, 2ND DE CALON-SÉGUR	2016		●	28/28,90	★★	★★	La Grande Cave - Vinothèque de Bx	
Saint-estèphe	MARQUIS DE CALON, 2ND DE CALON-SÉGUR	2018		●	26,20	★★	★★	Auchan	
Saint-estèphe	MARQUIS DE CALON, 2ND DE CALON-SÉGUR	2017		●	23,80	★★	★★★	Auchan	♥
PESSAC-LÉOGNAN									
Pessac-léognan	CHÂTEAU BOUSCAUT	2018	CC	●	27,95	★★	★★	E-Carrefour - Carrefour Hyper	
Pessac-léognan	CHÂTEAU CARBONNIEUX	2019	CC	●	28,90/29	★★	★★	Auchan, Magasins U	
Pessac-léognan	CHÂTEAU CARBONNIEUX	2018	CC	●	28,90	★★	★★	E-Carrefour - Carrefour Hyper	
Pessac-léognan	CHÂTEAU CARBONNIEUX	2019	CC	●	28,90/29,95	★★	★★★	Auchan, E-Carrefour, Carrefour Hyper	
Pessac-léognan	CHÂTEAU LATOUR-MARTILLAC	2019	CC	●	27,70	★★★	★★★	Leclerc	♥
Pessac-léognan	CHÂTEAU COUHIN-LURTON	2016	CC	●	23,95	★★	★★	E-Carrefour	
Pessac-léognan	CHÂTEAU DE FIEUZAL	2019	CC	●	28,50	★★★	★★★	Auchan	♥
Pessac-léognan	CHÂTEAU DE FIEUZAL	2019	CC	●	29,95	★★★	★★★	La Vignery	
Pessac-léognan	CHÂTEAU OLIVIER	2018	CC	●	27,95	★★	★★	E-Carrefour - Carrefour Hyper	
Pessac-léognan	CHÂTEAU BROWN	2018		●	24,95	★★	★★	Auchan	
Pessac-léognan	CHÂTEAU FERRAN	2017		●	15,90	★★	★★	Vinothèque de Bordeaux	
Pessac-léognan	CHÂTEAU GAZIN-ROCQUENCOURT	2014		●	19,95	★★	★★	E-Carrefour	
Pessac-léognan	CHÂTEAU HAUT-BERGEY	2018		●	19,80/19,95	★★	★★	Auchan, E-Carrefour, Carrefour Hyper	
Pessac-léognan	CHÂTEAU LA LOUVIÈRE	2018		●	22,90	★★	★★	Leclerc	
Pessac-léognan	CHÂTEAU LA LOUVIÈRE	2018		●	22,90	★★	★★★	Leclerc	
Pessac-léognan	CHÂTEAU LA LOUVIÈRE	2016		●	25	★★	★★	Casino	
Pessac-léognan	CHÂTEAU LAFONT-MENAUT	2018		●	15	★★	★★★	Les Domaines qui montent	♥
Pessac-léognan	CHÂTEAU LAMOTHE-BOUSCAUT	2018		●	20	★★	★★	Les Domaines qui montent	
Pessac-léognan	CHÂTEAU LAMOTHE-BOUSCAUT	2017		●	17,50	★★	★★	Les Domaines qui montent	
Pessac-léognan	CHÂTEAU LE BRUILLEAU	2016		●	12,90	★★	★★★	Auchan	♥
Pessac-léognan	CHÂTEAU PONTAC-MONPLAISIR	2016		●	16,40	★★	★★★	Intermarché	
Pessac-léognan	CLOS MARSALETTE	2018		●	20,95	★★	★★	E-Carrefour - Carrefour Hyper	
Pessac-léognan	DOMAINE DE LA SOLITUDE	2020		●	16,95	★★	★★	Magasins U	
Pessac-léognan	DOMAINE DE LA SOLITUDE	2019		●	17,50	★★	★★	Magasins U	
Pessac-léognan	DOMAINE DE LA SOLITUDE	2018		●	19,95	★★	★★	Carrefour Hyper	
Pessac-léognan	DOMAINE DE LA SOLITUDE	2015		●	19,90	★★	★★	Wineandco	
Pessac-léognan	L'ESPRIT DE CHEVALIER, 2ND DE DOMAINE DE CHEVALIER	2018		●	23	★★	★★	Veepee	
Pessac-léognan	L'ESPRIT DE CHEVALIER, 2ND DE DOMAINE DE CHEVALIER (x12)	2017		●	20,80	★★	★★	La Grande Cave	
Pessac-léognan	L'ESPRIT DE CHEVALIER, 2ND DE DOMAINE DE CHEVALIER (x12)	2016		●	19,88	★★	★★	La Grande Cave	
Pessac-léognan	L'ESPRIT DE CHEVALIER, 2ND DE DOMAINE DE CHEVALIER	2016		●	21,52/22,90	★★	★★★	La Grande Cave - Wineandco	
Pessac-léognan	L'ABEILLE DE FIEUZAL, 2ND DE FIEUZAL	2018		●	18,90/19,95	★★	★★	Casino, Magasins U, E-Carrefour	
Pessac-léognan	L'ABEILLE DE FIEUZAL, 2ND DE FIEUZAL	2015		●	18,95	★★	★★★	E-Carrefour - Carrefour Hyper	

CC: cru classé. GCC: grand cru classé.
● Vin rouge ● Vin blanc ● Vin rosé ● Vin blanc moelleux ● Vin rouge moelleux ★ Satisfaisant ★★ Bon ★★★ Excellent

Tous droits réservés à l'éditeur

Le Point
Pays : FR
Périodicité : Hebdomadaire
OJD : 340253

Date : 10 septembre 2021
Page de l'article : p.8-19

DE 12 À 30 €

APPELLATION	DÉSIGNATION	MILL.	CLASS.	COUL.	PRIX EN €	QUALITÉ	PRIX/ PLAISIR	ENSEIGNES	COUP DE CŒUR
Pessac-léognan	LA PARDE DE HAUT-BAILLY, 2ND DE HAUT-BAILLY (x 12)	2015		●	26,40	★★	★★	La Grande Cave	
Pessac-léognan	LA PARDE DE HAUT-BAILLY, 2ND DE HAUT-BAILLY	2014		●	25	★★	★★	Wineandco - La Grande Épicerie	
Pessac-léognan	LES HAUTS DE SMITH, 2ND DE SMITH-HAUT-LAFITTE	2015		●	25	★★	★★	Galeries Lafayette	
GRAVES									
Graves	CHÂTEAU DE CHANTEGRIVE, CUVÉE CAROLINE	2020		●	14,90	★★	★★	Leclerc	
Graves	CHÂTEAU DE CHANTEGRIVE	2019		●	12,50	★★	★★★	Leclerc	
Graves	CHÂTEAU DE CHANTEGRIVE	2018		●	13,95/14,69	★★	★★	Carrefour Hype - Intermarché	
Graves	CHÂTEAU MEJEAN	2018		●	12,90	★★	★★	Auchan	
Graves	CHÂTEAU SAINT-ROBERT-PONCET-DEVILLE	2018		●	12,88	★★	★★	Vinothèque de Bordeaux	
Graves	CLOS FLORIDÈNE (PAR 12 BOUTEILLES)	2018		●	15,59	★★	★★	La Grande Cave	
FRONSAC									
Fronsac	CHÂTEAU CLOS-DU-ROY	2018		●	13,90	★★	★★	Vinatis	
Fronsac	CHÂTEAU LES TROIS-CROIX	2016		●	18,90	★★	★★★	Vinothèque de Bordeaux	
Fronsac	CHÂTEAU TESSENDEY	2016		●	13,90	★★	★★	Wineandco	
Canon-fronsac	CHÂTEAU BARRABAQUE, MAGNUM	2010		●	29,04	★★	★★★	Vinothèque de Bordeaux	♥
Canon-fronsac	CHÂTEAU CANON-PÉCRESSE	2011		●	13,50	★★	★★★	Galeries Lafayette	
Canon-fronsac	CHÂTEAU CANON-SAINT-MICHEL	2018		●	12,95	★★	★★	Casino	
POMEROL									
Pomerol	CHÂTEAU HAUT-MAILLET	2016		●	21,40	★★	★★	Millésimes	
Pomerol	CHÂTEAU MAZEYRES	2018		●	25,90	★★	★★	Millésimes	
Pomerol	CHÂTEAU PLINCETTE	2015		●	17,59	★★	★★	Netto	
Pomerol	CHÂTEAU TAILLEFER	2018		●	24,95	★★	★★	Carrefour Hyper	
Pomerol	CHÂTEAU TOUR-MAILLET	2018		●	28,95	★★	★★	E-Carrefour	
Pomerol	CLOS RENÉ	2018		●	29,95	★★	★★	E-Carrefour	
Pomerol	CLOS RENÉ	2016		●	28,50	★★	★★★	Auchan	
LALANDE-DE-POMEROL									
Lalande-de-pomerol	CHÂTEAU DES ANNEREAUX	2015		●	19	★★	★★	La Gde Epicerie	
Lalande-de-pomerol	CHÂTEAU LA CROIX-DES-MOINES	2018		●	13,52	★★	★★	La Vignery	
Lalande-de-pomerol	CHÂTEAU LA FLEUR DE BOÜARD	2019		●	19,95	★★	★★★	Leclerc	
SAINT-ÉMILION									
Saint-émilion	CHÂTEAU GRAN- CORBIN-DESPAGNE	2019	GCC	●	25,90	★★	★★	La Vignery	
Saint-émilion	CHÂTEAU CÔTE-DE-BALEAU	2019	GCC	●	17,50	★★	★★★	Auchan	
Saint-émilion	CHÂTEAU LAROQUE	2019	GCC	●	23,50	★★	★★★	Leclerc	
Saint-émilion	CHÂTEAU LAROQUE	2016	GCC	●	29,95	★★	★★	Vinatis	
Saint-émilion	CLOS DES JACOBINS	2019	GCC	●	22	★★	★★	Magasins U	
Saint-émilion	CHÂTEAU DE PRESSAC	2019	GCC	●	26,50	★★	★★	Leclerc	
Saint-émilion	CHÂTEAU DE PRESSAC	2015	GCC	●	24,10	★★	★★	Casino	
Saint-émilion	CHÂTEAU BOUTISSE	2019	GC	●	15,95	★★	★★	E-Carrefour, Leclerc	
Saint-émilion	CHÂTEAU BELLISLE-MONDOTTE	2016	GC	●	21,35	★★	★★	Intermarché	
Saint-émilion	CHÂTEAU BRUN	2019	GC	●	14,90	★★	★★	Auchan	
Saint-émilion	CHÂTEAU CHANTE-ALOUETTE	2016	GC	●	16,90	★★	★★	Wineandco	
Saint-émilion	CHÂTEAU D'ARCOLE	2018	GC	●	22,90	★★	★★	Monoprix	
Saint-émilion	CHÂTEAU DE QUINTUS	2016	GC	●	22,50	★★	★★	La Grande Épicerie	
Saint-émilion	CHÂTEAU HAUT-BRISSON	2018	GC	●	24,30	★★	★★	La Vignery	
Saint-émilion	CHÂTEAU LA CONFESSION	2014	GC	●	26,91	★★	★★	Vinothèque de Bordeaux	
Saint-émilion	CHÂTEAU MANGOT	2016	GC	●	21,50	★★	★★★	La Grande Épicerie	♥
Saint-émilion	CHÂTEAU MARTINET	2019	GC	●	14,90	★★	★★	La Vignery	
Saint-émilion	CHÂTEAU ROL-VALENTIN	2019	GC	●	26,95	★★	★★	Leclerc	
Saint-émilion	CHÂTEAU SIMARD, MAGNUM	2019	GC	●	29,95	★★	★★★	Magasins U	♥
Saint-émilion	CHÂTEAU TAUZINAT-L'HERMITAGE	2016	GC	●	15,90	★★	★★	Galeries Lafayette	
Saint-émilion	CLOS LA GAFFELIÈRE, 2ND DE LA GAFFELIÈRE	2019		●	19,95	★★	★★	Leclerc	
Saint-émilion	CLOS LA GAFFELIÈRE, 2ND DE LA GAFFELIÈRE	2018		●	21,90/23,40	★★	★★	Casino - Vinothèque de Bordeaux	
Saint-émilion	CLOS LA GAFFELIÈRE, 2ND DE LA GAFFELIÈRE	2017		●	19,90/21,50	★★	★★	Auchan - Casino	
Saint-émilion	LA BIENFAISANCE DE CHÂTEAU SANCTUS, 2ND DE SANCTUS	2018		●	18,50	★★	★★	Monoprix	
SATELLITES DE SAINT-ÉMILION									
Lussac-saint-émilion	CHÂTEAU DE BARBE-BLANCHE	2016		●	16,72	★★	★★	Vinothèque de Bordeaux	
Saint-georges-saint-émilion	CHÂTEAU MOULIN-LA-BERGÈRE	2016		●	12,15	★★	★★	La Vignery	
LES CÔTES									
Blaye-côtes-de-bordeaux	CHÂTEAU MONTFOLLET, PÉGASE	2018		●	14,95	★★	★★★	E-Carrefour, Carrefour Hyper	
Castillon-côtes-de-bordeaux	CHÂTEAU D'AIGUILHE	2018		●	20,95	★★	★★	E-Carrefour	
Castillon-côtes-de-bordeaux	CHÂTEAU JOANIN-BÉCOT	2016		●	14,80	★★	★★★	Auchan	♥
Castillon-côtes-de-bordeaux	CHÂTEAU POUPILLE	2016		●	14,50	★★	★★	La Grande Épicerie	
Castillon-côtes-de-bordeaux	DOMAINE DE L'AURAGE, LE VERSANT	2019		●	17,60	★★	★★	Les Passionnés du Vin	
Francs-côtes-de-bordeaux	CHÂTEAU LA PRADE	2018		●	12,76	★★	★★★	Vinothèque de Bordeaux	♥
Francs-côtes-de-bordeaux	CHÂTEAU PUYGUERAUD	2011		●	14,90	★★	★★	La Grande Épicerie	
SAUTERNES									
Sauternes	CHÂTEAU RIEUSSEC, 37,5CL	2017	1er CC	●	24,90	★★	★★★	Millésimes	
Sauternes	CHÂTEAU RABAUD-PROMIS	2003	1er CC	●	29,90	★★★	★★★	E-Carrefour, Carrefour Hyper, Monoprix	♥
Sauternes	CHÂTEAU CLOSIOT, 50CL	2007		●	14,95	★★	★★	E-Carrefour - Carrefour Hyper	
Sauternes	CHÂTEAU SIMON, CUVÉE CLASSIQUE	2016		●	15	★★	★★★	Les Domaines qui montent	
Sauternes	CARMES DE RIEUSSEC, 2ND DE RIEUSSEC	2018		●	18/18,90	★★	★★	La Grande Cave - Casino	
Barsac	CHÂTEAU DOISY-DAËNE, 37,5CL	2016	2e CC	●	21,12	★★★	★★★	Vinothèque de Bordeaux	
ALSACE									
Alsace riesling	DOMAINE ALBERT-MANN	2018		●	14,90	★★	★★★	Galeries Lafayette	♥
Alsace riesling	DOMAINE MURÉ	2018		●	14,95	★★	★★	E-Carrefour	
Alsace riesling	DOMAINE OSTERTAG, LE BERCEAU	2018		●	27	★★	★★★	La Vignery	
Alsace riesling	DOMAINE WEINBACH, THÉO	2019		●	23	★★	★★	La Vignery	
Alsace riesling	DOMAINE ZIND-HUMBRECHT, ROCHE CALCAIRE	2018		●	22	★★	★★★	Millésimes	
Alsace riesling GC Rosacker	DOMAINE MALLO, VIEILLES VIGNES	2018		●	12,60	★★	★★★	Casino	♥
Alsace riesling GC Bruderthal	GERARD NEUMEYER	2018		●	19,95	★★	★★	La Vignery	
Alsace gewurztraminer	DOMAINE LOEW, WESTHOFFEN	2018		●	14,50	★★	★★	Galeries Lafayette	
Alsace gewurztraminer GC Spiegel	DOMAINE DIRLER-CADÉ	2015		●	19,95	★★	★★	Magasins U	
Alsace gewurztraminer VT	DOMAINE F. ENGEL	2018		●	14,95/15,95	★★	★★	Auchan, E-Carrefour, Carrefour Hyper	

CC : cru classé. GCC : grand cru classé.
● Vin rouge ● Vin blanc ● Vin rosé ● Vin blanc moelleux ● Vin rouge moelleux ★ Satisfaisant ★★ Bon ★★★ Excellent

Tous droits réservés à l'éditeur

Le Point
Pays : FR
Périodicité : Hebdomadaire
OJD : 340253

Date : 10 septembre 2021
Page de l'article : p.8-19

DE 12 À 30 €

APPELLATION	DÉSIGNATION	MILL.	CLASS.	COUL.	PRIX EN €	QUALITÉ	PRIX/ PLAISIR	ENSEIGNES	COUP DE CŒUR
Alsace pinot gris	DOMAINE ALBERT-MANN	2017		●	14,17	★★	★★★	Châteaunet	
Alsace pinot noir	DOMAINE KIRRENBOURG, ROCHE GRANITIQUE	2018		●	16,90	★★	★★	La Grande Épicerie	
Alsace pinot noir	GÉRARD NEUMEYER, LE BERGER	2020		●	15	★★	★★	La Vignery	
BOURGOGNE									
Bourgogne	BOUCHARD PÈRE & FILS, MAGNUM	2018		●	15,96	★★	★★	Magasins U	
Bourgogne	DOMAINE CAMILLE GIROUD	2018		●	18,50	★★	★★★	La Grande Épicerie	
Bourgogne	DOMAINE GEANTET PANSIOT	2018		●	18,70	★★	★★	Nicolas	
Bourgogne	DOMAINE MICHEL SARRAZIN & FILS, VIEILLES VIGNES	2019		●	14,90	★★	★★	Galeries Lafayette	
Bourgogne	DOMAINE PIERRE GELIN	2018		●	15,90	★★	★★★	Galeries Lafayette	
Bourgogne	DOMAINE SIMON BIZE, LES CHAMPLAINS	2018		●	18,90	★★	★★	La Grande Épicerie	
Bourgogne	JEAN-CLAUDE BOISSET	2020		●	12,50	★★	★★	Monoprix	
Bourgogne-épineuil	DOMAINE ALAIN MATHIAS, TRADITION	2018		●	12,50	★★	★★	Le Petit Ballon	
Bourgogne-côte-d'auxerre	DOMAINE GOISOT, CORPS DE GARDE	2019		●	12,90	★★	★★★	La Grande Épicerie	♥
Bourgogne-côte-d'auxerre	DOMAINE J.-L. & J.-C. BERSAN CUVÉE LOUIS BERSAN	2018		●	13,90	★★	★★	Le Petit Ballon	
Bourgogne-hautes-côtes-de-nuits	DOMAINE DES PERDRIX	2018		●	12,30	★★	★★★	Veepee	
Aloxe-corton	ALBERT BICHOT	2018		●	30	★★	★★	Les Domaines qui montent	
Auxey-duresses	DOMAINE DICONNE, TERRES FOLLES	2018		●	20	★★	★★	Les Domaines qui montent	
Auxey-duresses	DOMAINE DICONNE	2018		●	21,50	★★	★★	Galeries Lafayette	
Auxey-duresses	DOMAINE DICONNE, TERRES FOLLES	2017		●	20,83	★★	★★	Châteaunet	
Auxey-duresses	DOMAINE COCHE FABIEN	2019		●	20,90	★★	★★	Millésimes	
Auxey-duresses	DOMAINE PRUNIER DAMY	2019		●	14,99	★★	★★	Lidl	
Auxey-duresses	DOMAINE PRUNIER LAURENT & ROMAIN	2019		●	16,95	★★	★★	Magasins U	
Auxey-duresses	DOMAINE PRUNIER-DAMY LARGILLAS	2019		●	15,95	★★	★★	Magasins U	
Auxey-duresses	DOMAINE TAUPENOT-MERME	2015		●	24	★★	★★	La Grande Épicerie	
Auxey-duresses	DOMAINE TERRE DE VELLES, LES CLOSEAUX	2018		●	24,55	★★	★★	La Vignery	
Beaune	DOMAINE LAMY-PILLOT, LES BLANCHES FLEURS	2017		●	25	★★	★★★	Les Domaines qui montent	♥
Beaune	BOUCHARD PÈRE & FILS	2017		●	24,95/26	★★	★★	Magasins U - La Vignery	
Beaune 1er Cru	BOUCHARD PÈRE & FILS	2017		●	25,50	★★	★★	Casino	
Beaune 1er Cru Cent Vignes	DOMAINE ALBERT MOROT	2019		●	28,50	★★	★★	Auchan	
Beaune 1er Cru Les Grèves	DOMAINE MOREY THOMAS	2018		●	27	★★	★★★	Millésimes	
Beaune 1er Cru Les Vignes franches	PIERRE MEURGEY	2017		●	29,45	★★	★★	Veepee	
Bouzeron	DOMAINE CHANZY CLOS DE LA FORTUNE, MONOPOLE	2017		●	13,90	★★	★★★	Vinatis	♥
Chablis	DOMAINE CAMILLE & LAURENT SCHALLER	2020		●	12,90	★★	★★	Wineandco	
Chablis	DOMAINE LONG-DEPAQUIT	2019		●	12,50	★★	★★	La Vignery - Les Domaines qui montent	
Chablis 1er Cru Beauroy	BRUNO VERRET	2020		●	14,50	★★	★★★	Magasins U	♥
Chablis 1er Cru Côte-de-Léchet	LA CHABLISIENNE	2017		●	22	★★	★★★	La Vignery	
Chablis 1er Cru Montmains	LA CHABLISIENNE	2018		●	17,90	★★	★★★	Millésimes	
Chablis GC Blanchot	DOMAINE VOCORET & FILS	2020		●	29,95	★★	★★	Carrefour Hyper	
Chassagne-Montrachet	DOMAINE VINCENT PRUNIER	2019		●	21,95	★★	★★	Magasins U	
Chorey-lès-beaune	DOMAINE EDMOND CORNU LES BONS ORES	2018		●	23,76	★★	★★★	Vinothèque de Bordeaux	
Côte-de-beaune-villages	MAISON LOUIS LATOUR	2018		●	19,95	★★	★★	E-Carrefour	
Côte-de-nuits-villages	FRÉDÉRIC MAGNIEN, CŒUR DE ROCHES	2018		●	17,95	★★	★★	E-Carrefour	
Fixin	DOMAINE PIERRE GELIN	2017		●	28,90	★★	★★	Nysa	
Givry	DOMAINE LAURENT MOUTON	2020		●	15,30	★★	★★	Intermarché	
Givry	DOMAINE MASSE, LES TERROIRS	2019		●	15,26	★★	★★	La Vignery	
Givry	DOMAINE RAGOT GIVRY, CHAMP POUROT	2018		●	14,90	★★	★★	Wineandco	
Givry 1er Cru Clos Charlé	DOMAINE LAURENT MOUTON	2019		●	19,95	★★	★★	E-Carrefour - Carrefour Hyper	
Ladoix	DOMAINE BONNARDOT, LES RANCHES	2019		●	18,90	★★	★★	Le Petit Ballon	
Ladoix	DOMAINE EDMOND CORNU & FILS, CLOS DICONNE	2017		●	20,07	★★	★★	Vinothèque de Bx	
Ladoix 1er Cru La Corvée	DOMAINE GASTON & PIERRE RAVAUT	2017		●	22,90	★★	★★★	Le Petit Ballon	♥
Mâcon-villages	LES HÉRITIERS DU COMTE LAFON	2019		●	15,90	★★	★★	iDealwine	
Macon-fuissé	RIJCKAERT F. ROUVE, HAUTE CUVÉE	2020		●	12,95	★★	★★	E-Carrefour	
Macon-milly-lamartine	LES HÉRITIERS DU COMTE LAFON	2019		●	16,80	★★	★★★	Millésimes	
Maranges	CHEVROT, SUR LE CHÊNE	2018		●	19,90	★★	★★★	Les Passionnés du vin	♥
Maranges 1er Cru La Fussière	DOMAINE MONNOT & FILS	2019		●	16,95	★★	★★	E-Carrefour	
Maranges 1er Cru La Fussière	DOMAINE MOREY-THOMAS	2018		●	19,45	★★	★★	Millésimes	
Marsannay	DOMAINE BRUNO CLAIR	2018		●	26	★★	★★★	Wineandco	
Marsannay	DOMAINE JEAN FOURNIER, CUVÉE SAINT-URBAIN	2018		●	24,90	★★	★★★	Wineandco	
Marsannay	LOUIS JADOT	2018		●	23,20	★★	★★	La Vignery	
Marsannay	LOUIS JADOT	2017		●	23,20	★★	★★	La Vignery	
Marsannay	SYLVAIN PATAILLE	2018		●	25	★★	★★★	iDealwine	
Mercurey	CHÂTEAU DE CHAMIREY	2018		●	24,90	★★	★★	La Grande Épicerie	
Mercurey	CHÂTEAU DE CHAMIREY	2018		●	24,90	★★	★★	La Grande Épicerie	
Mercurey	DOMAINE DU MEIX-FOULOT, CLOS DU CHÂTEAU DE MONTAIGU	2018		●	25,65	★★	★★★	Vinothèque de Bordeaux	
Mercurey	DOMAINE FAIVELEY	2018		●	21	★★	★★	La Vignery	
Mercurey 1er Cru En Sazenay	CHÂTEAU DE CHAMIREY	2017		●	21,95	★★	★★★	Veepee	♥
Meursault	DOMAINE JEAN MONNIER & FILS, VIEILLES VIGNES	2019		●	29,95	★★	★★	E-Carrefour - Carrefour Hyper	
Montagny 1er Cru Vigne longue	DOMAINE LA RENARDE, BLANC	2017		●	12,90	★★	★★★	Auchan	
Monthélie	DOMAINE DOUHAIRET, PORCHERET	2018		●	15,90	★★	★★★	Magasins U	♥
Nuits-saint-georges	DOMAINE REMORIQUET	2019		●	25	★★	★★★	Les Domaines qui montent	♥
Pernand-vergelesses	DOMAINE CHANSON	2016		●	19,90	★★	★★★	La Grande Épicerie	♥
Pernand-vergelesses Les Cloux	ROLLIN PÈRE & FILS	2019		●	25	★★	★★	Les Domaines qui montent	
Pernand-vergelesses 1er Cru	ROLLIN PÈRE & FILS - LES VERGELESSES	2018		●	25	★★	★★	Le Petit Ballon	
Pernand-vergelesses 1er Cru	LOUIS JADOT- CLOS DE LA CROIX-DE-PIERRE	2017		●	26,90	★★	★★	Vinatis	
Pommard	DOMAINE CYROT-BUTHIAU	2018		●	26	★★	★★★	La Vignery	
Pouilly-fuissé	CHRISTIAN COLLOVRAY & JEAN-LUC TERRIER	2020		●	15,95	★★	★★	E-Carrefour - Carrefour Hyper	
Pouilly-fuissé	DOMAINE CORDIER, TERROIRS RARES	2019		●	18,50	★★	★★	Magasins U	
Pouilly-fuissé	DOMAINE TROUILLET	2020		●	15,39	★★	★★★	Intermarché	
Pouilly-fuissé 1er Cru	DOMAINE TROUILLET, LES VIGNES DE JULES	2020		●	19,50	★★	★★	Casino	
Puligny-montrachet	DOMAINE MACHARD DE GRAMONT, LES HOULIÈRES	2020		●	29,95	★★	★★	E-Carrefour - Carrefour Hyper	
Saint-romain	CHRISTOPHE BURSSON	2018		●	18,95	★★	★★	E-Carrefour - Carrefour Hyper	
Saint-véran	DOMAINE JACQUES SAUMAIZE, EN CRÊCHES (x6)	2019		●	12,50	★★	★★★	Millésimes	
Santenay 1er Cru	LES FRÈRES MUZARD, LES CABOTTES	2019		●	19,95	★★	★★★	E-Leclerc - Leclerc	♥

CC : cru classé. GCC : grand cru classé.
● Vin rouge ● Vin blanc ● Vin rosé ● Vin blanc moelleux ● Vin rouge moelleux ★ Satisfaisant ★★ Bon ★★★ Excellent

Tous droits réservés à l'éditeur

Le Point
Pays : FR
Périodicité : Hebdomadaire
OJD : 340253

Date : 10 septembre 2021
Page de l'article : p.8-19

DE 12 À 30 €

APPELLATION	DÉSIGNATION	MILL.	CLASS.	COUL.	PRIX EN €	QUALITÉ	PRIX/PLAISIR	ENSEIGNES	COUP DE CŒUR
Santenay 1er Cru Clos de Tavannes	LES FRÈRES MUZARD	2017		●	26,99	★★	★★★	Leclerc	
Savigny-lès-beaune	DOMAINE PHILIPPE GIRARD, VIEILLES VIGNES	2019		●	16,75	★★	★★★	E-Leclerc - Leclerc	
Savigny-lès-beaune	DOUDET-NAUDIN, AUX PETITS LIARDS	2017		●	19,90	★★	★★	Vinatis	
Savigny-lès-beaune	SEGUIN-MANUEL, GODEAUX	2017		●	18,30	★★	★★	Veepee	
Savingy-les-beaune 1er Cru	DOMAINE RÉMY ROLLIN PÈRE&FILS – AUX GRANDS LIARDS	2018		●	25	★★	★★★	Les Domaines qui montent	
Volnay	DOMAINE CHANSON	2015		●	29,90	★★	★★	La Grande Épicerie	
BEAUJOLAIS									
Fleurie	CLOS DE LA ROILETTE	2019		●	12,30	★★	★★	iDealwine	
Fleurie	DOMAINE DES NUGUES	2016		●	12,08	★★	★★	Châteaunet	
Morgon	CHÂTEAU DES JACQUES	2016		●	13,90	★★	★★	Wineandco	
Morgon	CHÂTEAU DES JACQUES, ROCHE NOIRE	2018		●	13,25	★★	★★	Monoprix	
Morgon	DOMAINE MARCEL LAPIERRE	2019		●	17,90	★★	★★	La Grande Épicerie	
Morgon	DOMAINE LOUIS-CLAUDE DESVIGNES, MONTPELAIN	2020		●	14	★★	★★★	La Grande Épicerie	
Morgon Côte-de-Py	DOMAINE FOILLARD JEAN	2019		●	16	★★	★★★	E-Carrefour	
VAL DE LOIRE									
Anjou	DOMAINE BAUDOUIN, EFFUSION	2018		●	19,20	★★	★★★	La Vignery	
Anjou	DOMAINE OGEREAU, EN CHENIN	2019		●	13,26	★★	★★★	Vinothèque de Bx	♥
Anjou	DOMAINE PITHON-PAILLÉ, LA FRESNAYE	2017		●	12,30	★★	★★	Twil	
Anjou-villages	DOMAINE OGEREAU, LES TAILLES	2018		●	12,50	★★	★★	Galeries Lafayette	
Bourgueil	DOMAINE DU BEL-AIR, JOUR DE SOIF	2019		●	13,50	★★	★★★	iDealwine	
Bourgueil	DOMAINE YANNICK AMIRAULT, LA COUDRAYE	2018		●	12	★★	★★★	La Vignery	
Chinon	DOMAINE DU RONCÉE VIEILLES VIGNES, MAGNUM	2019		●	14,95	★★	★★★	Magasins U	
Chinon	DOMAINE PHILIPPE ALLIET	2017		●	14,90	★★	★★	Galeries Lafayette	
Chinon	DOMAINE PHILIPPE ALLIET, VIEILLES VIGNES	2018		●	16	★★	★★★	La Vignery	
Montlouis-sur-loire	DOMAINE LA GRANGE-TIPHAINE, CLEF DE SOL	2019		●	16,20	★★	★★	Millésimes	
Montlouis-sur-loire	DOMAINE FRANÇOIS CHIDAINE, LES ARGILES	2018		●	19	★★	★★★	La Gde Épicerie	
Pouilly-fumé	DIDIER ET JONATHAN PABIOT, PRÉLUDE	2020		●	16,90	★★	★★	Nysa	
Pouilly-fumé	DOMAINE LEBRUN	2019		●	13,90	★★	★★	Wineandco	
Pouilly-fumé	JOSEPH MELLOT, DOMAINE DES MARINIERS	2019		●	13,90	★★	★★	Nicolas	
Pouilly-fumé	MICHEL REDDE&FILS, LE PETIT FUMÉ	2020		●	14,90	★★	★★	La Grande Épicerie	
Saint-nicolas-de-bourgueil	FAMILLE AMIRAULT GROSBOIS, LE CLOS PICHARD	2018		●	12,50	★★	★★	E-Leclerc	
Sancerre	DOMAINE ALPHONSE MELLOT, LA MOUSSIÈRE	2019		●	16,90	★★	★★★	La Grande Épicerie	
Sancerre	DOMAINE DU PRÉ-SEMELÉ	2018		●	18,50	★★	★★	Galeries Lafayette	
Sancerre	DOMAINE LA CLEF DU RÉCIT	2019		●	16,90	★★	★★	Wineandco	
Sancerre	HENRI BOURGEOIS	2020		●	18,25	★★	★★	Leclerc	
Sancerre	ROGER CHAMPAULT, CLOS DU ROY	2020		●	16,50	★★	★★	La Vignery	
Saumur	CHÂTEAU DU HUREAU, ARGILE	2020		●	16,10	★★	★★★	Vinothèque de Bordeaux	
Saumur-champigny	DOMAINE ANTOINE SANZAY	2018		●	15	★★★	★★★	La Grande Épicerie	
Saumur-champigny	DOMAINE DES ROCHES NEUVES, LES ROCHES	2019		●	12,90	★★	★★★	Wineandco	
JURA									
Côtes-du-jura	FRUITIÈRE VINICOLE D'ARBOIS, VIN JAUNE	2013		●	18,50/18,95	★★	★★★	Magasins U, Leclerc	♥
Côtes-du-jura	FRUITIÈRE DE VOITEUR, VIN DE PAILLE, 37,5CL	2016		●	19,50	★★	★★	Leclerc	
Côtes-du-jura	CAVES DE LA MUYRE, VIN DE PAILLE, 37,5CL	2012		●	19,95	★★	★★	Carrefour Hyper	
Arbois	ANDRÉ ET MIREILLE TISSOT, PATCHWORK	2020		●	19,50	★★	★★★	La Vignery	
Château-châlon	FRUITIÈRE DE VOITEUR, VIN JAUNE	2013		●	24,50	★★	★★★	Leclerc	
L'Étoile	DOMAINE GENELETTI, VIN DE PAILLE, 37,5CL	2016		●	23,95	★★	★★	Magasins U	
VALLÉE DU RHÔNE									
Vacqueyras	DOMAINE DE LA MONARDIÈRE, LES 2 MONARDES, (x6)	2018		●	12,75	★★	★★	Millésimes	
Vacqueyras	DOMAINE DE MONTIRIUS, GARRIGUES	2017		●	13,90	★★	★★	La Grande Épicerie	
Vacqueyras	DOMAINE DE MONTVAC, ARABESQUE	2018		●	14,17	★★	★★	Châteaunet	
Cairanne	DOMAINE MARCEL RICHAUD	2019		●	15,90	★★★	★★★	Les Passionnés du Vin	
Beaumes-de-venise	XAVIER VIGNON	2019		●	13,90	★★	★★★	Wineandco	
Rasteau	DOMAINE LA SOUMADE, PRESTIGE	2017		●	15,90	★★	★★★	Wineandco	
Gigondas	TARDIEU-LAURENT	2020		●	14,95	★★	★★	Carrefour Hyper	
Châteauneuf-du-pape	DOMAINE DE LA PRÉSIDENTE, NONCIATURE	2017		●	22	★★	★★	Le Petit Ballon	
Châteauneuf-du-pape	LE CLOS DU CAILLOU, LE CAILLOU	2017		●	29,90	★★★	★★★	La Grande Épicerie	
Châteauneuf-du-pape	ROGER SABON, RÉSERVE	2019		●	28,50	★★	★★	Vinatis	
Châteauneuf-du-pape	XAVIER VIGNON, ANONYME	2017		●	29,90	★★★	★★★	Wineandco	♥
Saint-péray	CAVE DE TAIN, NOBLES RIVES	2019		●	13,30	★★	★★★	Vinatis	
Saint-péray	CHAPOUTIER, LES TANNEURS	2019		●	16,80	★★	★★	La Vignery	
Saint-péray	FAMILLE PIERRE GAILLARD, ROCHE D'HÉRODE	2020		●	15,95	★★	★★	E-Carrefour	
Condrieu	CHRISTOPHE PICHON	2019		●	27,50	★★	★★★	Intermarché - Leclerc	
Condrieu	DOMAINE GRANGIER, LES CHEYS	2019		●	30	★★	★★	Les Domaines qui montent	
Condrieu	M. CHAPOUTIER, SCHISTES D'AGRUMES	2019		●	29,95	★★	★★	E-Carrefour, Carrefour Market&Hyper	
Crozes-hermitage	DOMAINE COMBIER, CUVÉE LAURENT COMBIER	2019		●	14,58/15,50	★★	★★★	Châteaunet, Wineandco, Le Petit Ballon	
Crozes-hermitage	DOMAINE DELAS, LES LAUNES	2019		●	12,50	★★★	★★★	E-Carrefour	♥
Crozes-hermitage	E. GUIGAL	2018		●	13,65	★★	★★	E-Carrefour	
Crozes-hermitage	MAISON FERRATON	2018		●	13,95	★★	★★	Magasins U	
Saint-joseph	CAVE DE TAIN, LES PISÉS	2019		●	18	★★	★★	Veepee	
Saint-joseph	CHAPOUTIER, DESCHANTS	2018		●	15,90/18,50	★★	★★	Vinatis, Wineandco	
Saint-joseph	DOMAINE COURBIS	2019		●	19,90	★★	★★	Le Petit Ballon	
Saint-joseph	DOMAINE DURAND, LES COTEAUX	2019		●	17,91	★★★	★★★	Vinothèque de Bordeaux	♥
Saint-joseph	DOMAINE FRANÇOIS VILLARD, POIVRE ET SOL	2018		●	19	★★	★★★	Galeries Lafayette	
Saint-joseph	DOMAINE YVES CUILLERON, LES PIERRES SÈCHES	2018		●	17,90	★★	★★	Wineandco	
Saint-joseph	MAISON FERRATON	2018		●	14,55	★★	★★★	Netto	
Saint-joseph	VINS DE VIENNE, L'ARZELLE	2018		●	21,50	★★	★★★	La Vignery	
Cornas	CAVE DE TAIN, LES HAUTS DE PAVIÈRES	2016		●	21,95	★★	★★	Magasins U	
Cornas	DOMAINE COURBIS, CHAMPELROSE	2018		●	29,90	★★	★★	Le Petit Ballon	
Côte-rôtie	DOMAINE DE BONSÉRINE, LES SANS-MARCHE	2019		●	29,95	★★	★★	Leclerc	
Hermitage	CAVE DE TAIN, LES HAUTS DE PAVIÈRES	2017		●	29,95/30,15	★★	★★★	Magasins U - Casino	
LANGUEDOC									
Languedoc	DOMAINE CLOS MARIE, CUVÉE MANON	2019		●	17,50	★★★	★★★	Millésimes	♥
Languedoc	MAS CLAVEL, COPA SANTA	2017		●	22	★★★	★★★	La Vignery	

CC : cru classé. GCC : grand cru classé.
● Vin rouge ● Vin blanc ● Vin rosé ● Vin blanc moelleux ● Vin rouge moelleux ★ Satisfaisant ★★ Bon ★★★ Excellent

Tous droits réservés à l'éditeur

Le Point
Pays : FR
Périodicité : Hebdomadaire
OJD : 340253

Date : 10 septembre 2021
Page de l'article : p.8-19

DE 12 À 30 €

APPELLATION	DÉSIGNATION	MILL.	CLASS.	COUL.	PRIX EN €	QUALITÉ	PRIX/ PLAISIR	ENSEIGNES	COUP DE CŒUR
Languedoc-montpeyroux	DOMAINE D'AUPILHAC, LA BODA	2017			21	★★★	★★★★	Millésimes	♥
Languedoc-montpeyroux	DOMAINE D'AUPILHAC, LES TRUFFIÈRES	2019			12,95	★★★	★★★★	Carrefour Hyper	
Languedoc-montpeyroux	DOMAINE DE L'AIGUELIERE, CÔTE DORÉE	2015			15	★★	★★★	Les Domaines qui montent	
Pic-saint-loup	CLOS MARIE, L'OLIVETTE	2019			14,60/14,90	★★★	★★★	Millésimes - La Grande Épicerie	
Pic-saint-loup	CLOS MARIE, SIMON	2018			27,36	★★★	★★★★	Vinothèque de Bordeaux	♥
Pic-saint-loup	DOMAINE DE L'HORTUS, GRANDE CUVÉE	2018			19,90/21,51	★★	★★★	Magasins U - Vinothèque de Bx	
Terrasses-du-larzac	CHÂTEAU DE JONQUIÈRES, LANSADE	2019			12,50	★★	★★★	Wineandco	♥
Terrasses-du-larzac	LE CLOS DU LUCQUIER	2018			13,99	★★	★★	Auchan	
Terrasses-du-larzac	DOMAINE DE MONTCALMÈS	2018			27,90	★★★	★★★★	Les Passionnés du Vin	
Faugères	MAS ONÉSIME, LE PARADIS CACHÉ	2018			15	★★★	★★★★	Les Domaines qui montent	♥
Faugères	MAS ONÉSIME, LE SILLON	2019			12,50	★★	★★★	Les Domaines qui montent	
Saint-chinian	MAS CHAMPART, CLOS DE LA SIMONETTE	2016			16,20	★★	★★★	Millésimes	
Minervois	DOMAINE SÉNAT, LE BOIS DES MERVEILLES	2018			22,50	★★	★★★	La Grande Épicerie	
Minervois-la-livinière	CHÂTEAU SAINTE-EULALIE, LA CANTILÈNE	2017			13,50	★★	★★	La Vignery	
Corbières	DOMAINE CLOS DE L'ANHEL, LES DIMANCHES	2018			15,80	★★	★★★	Millésimes	♥
Corbières-boutenac	CHÂTEAU LA VOULTE-GASPARETS, CUVÉE ROMAIN PAUC	2018			19,95	★★★	★★★	Carrefour Hyper	
Corbières-boutenac	CHÂTEAU OLLIEUX-ROMANIS	2018			14,45	★★	★★★	La Vignery	
CorbièresbBoutenac	DOMAINE OLLIEUX-ROMANS, ATAL SIA	2018			20,50	★★	★★★	Nysa	
ROUSSILLON									
Côtes-du-roussillon	DOMAINE OLIVIER PITHON, LAÏS	2019			14,90	★★	★★★	La Grande Épicerie	♥
Côtes-du-roussillon-villages	CHÂTEAU DE CORNEILLA, CAVALCADE- LES-ASPRES	2017			12,50	★★	★★★	Les Domaines qui montent	
IGP côtes-catalanes	DOMAINE GAUBY, LES CALCINAIRES	2019			16,20	★★	★★★	Millésimes	
Banyuls	DOMAINE DE LA RECTORIE, CÔTE MER	2017			16,50	★★★	★★★	Auchan	
Banyuls GC	L'ÉTOILE	2010			19,90	★★★	★★★	Magasins U	♥
Maury	MAS AMIEL, 15 ANS D'ÂGE	NM			21,95	★★	★★★	E-Carrefour - Carrefour Hyper	
Maury	MAS AMIEL, CUVÉE CHARLES DUPUY	2012			25	★★	★★★	Leclerc	
Rivesaltes	MARC PARCÉ, 35 ANS	1985			29,95	★★★	★★★	E-Carrefour - Carrefour Hyper	♥
PROVENCE									
Bandol	CHÂTEAU PRADEAUX	2020			13,99	★★★	★★★	Auchan	
Bandol	CHÂTEAU PRADEAUX	2015			19,95	★★★	★★★	E-Carrefour	♥
Bandol	CHÂTEAU VANNIÈRES	2020			12,95	★★	★★	Casino - Carrefour Hyper	
Bandol	DOMAINE DE FRÉGATE	2018			14,60	★★	★★	Auchan	
Bandol	HECHT&BANNIER	2020			14,95	★★	★★	Monoprix	
Coteaux-d'aix-en-provence	VILLA BAULIEU	2017			13,50	★★	★★★	La Grande Épicerie	
Côtes-de-provence	CLOS CIBONNE, CUVÉE TIBOUREN	2020			19,80	★★★	★★★	Millésimes	
Côtes-de-provence	M DE MINUTY	2020			12,50	★★★	★★★	Cdiscount	
Les baux-de-provence	DOMAINE DES LAUZIÈRES, ÉQUINOXE	2015			13,50	★★★	★★★	Le Petit Ballon	♥
Les baux-de-provence	DOMAINE DES TERRES-BLANCHES, SAUVAGE	2018			12,95/13,50	★★★	★★★	Carrefour Hyper - Magasins U	
CORSE									
Ajaccio	DOMAINE COMTE PERALDI	2020			13,95	★★	★★	E-Carrefour	
Patrimonio	DOMAINE GENTILE	2019			16	★★★	★★★	Veepee	
SUD-OUEST									
Cahors	CHÂTEAU LES CROISILLE, CALCAIRE	2018			14,40	★★	★★★	Vinothèque de Bordeaux	
Cahors	COSSE-MAISONNEUVE, LE PETIT SID	2016			12	★★★	★★★	Le Petit Ballon	♥
Cahors	MAS DEL PÉRIÉ, LES ESCURES	2019			14,90	★★	★★★	La Grande Épicerie	♥
Jurançon sec	CAMIN LARREDYA	2019			14,90	★★	★★	La Grande Épicerie	
Jurançon sec	DOMAINE CAUHAPÉ, GEYSER	2019			12,51	★★	★★★	La Vignery	
Madiran	CHÂTEAU MONTUS	2015			19,95	★★	★★	E-Carrefour	

PLUS DE 30 €

APPELLATION	DÉSIGNATION	MILL.	CLASS.	COUL.	PRIX EN €	QUALITÉ	PRIX/ PLAISIR	ENSEIGNES	COUP DE CŒUR
BORDEAUX : HAUT-MÉDOC									
Haut-médoc	CHÂTEAU LA LAGUNE	2019	3e CC		35	★★	★★	E-Leclerc - Leclerc	
Haut-médoc	CHÂTEAU BELLE VUE - MAGNUM	2015			30,71	★★	★★	Vinothèque de Bordeaux	
MARGAUX									
Margaux	CHÂTEAU BRANE-CANTENAC	2018	2e CC		64,95	★★★	★★★	Auchan	
Margaux	CHÂTEAU LASCOMBES	2013	2e CC		59,40	★★	★★	Intermarché	
Margaux	CHÂTEAU CANTENAC-BROWN	2018	3e CC		49,95	★★★	★★★	E-Carrefour	
Margaux	CHÂTEAU CANTENAC-BROWN	2017	3e CC		45	★★★	★★★	iDealwine	♥
Margaux	CHÂTEAU DESMIRAIL	2019	3e CC		31,90	★★	★★★	La Vignery	
Margaux	CHÂTEAU GISCOURS	2019	3e CC		44,90	★★★	★★★	Auchan	
Margaux	CHÂTEAU KIRWAN	2019	3e CC		36,90	★★	★★	La Vignery	
Margaux	CHÂTEAU MARQUIS-DE-TERME	2017	4e CC		37,90	★★	★★	Millésimes	
Margaux	CHÂTEAU MARQUIS-DE-TERME	2015	4e CC		39,90	★★	★★	Wineandco	
Margaux	CHÂTEAU PRIEURÉ-LICHINE	2019	4e CC		31,70	★★	★★★	Auchan	♥
Margaux	CHÂTEAU DAUZAC	2019	5e CC		31,95	★★	★★★	E-Carrefour - Carrefour Hyper	
Margaux	CHÂTEAU DU TERTRE	2019	5e CC		33,95	★★	★★★	Auchan	
Margaux	CHÂTEAU PAVEIL-DE-LUZE - MAGNUM	2019			37,90	★★	★★★	Magasins U	♥
SAINT-JULIEN									
Saint-julien	CHÂTEAU GRUAUD-LAROSE	2019	2e CC		65,95	★★	★★	Carrefour Hyper	
Saint-julien	CHÂTEAU GRUAUD-LAROSE	2014	2e CC		65	★★	★★★	Veepee	
Saint-julien	CHÂTEAU LÉOVILLE-BARTON	2018	2e CC		79,90	★★★	★★★	Auchan	
Saint-julien	CHÂTEAU BRANAIRE-DUCRU	2019	4e CC		36,50	★★★	★★★	Auchan	♥
Saint-julien	CHÂTEAU BRANAIRE-DUCRU	2014	4e CC		45,60	★★	★★★	Millésimes	
Saint-julien	CHÂTEAU SAINT-PIERRE	2014	4e CC		44,95	★★★	★★★	E-Carrefour	
Saint-julien	CHÂTEAU SAINT-PIERRE (PAR 12 BOUTEILLES)	2011	4e CC		45,90	★★★	★★★	La Grande Cave	
Saint-julien	CHÂTEAU TALBOT	2017	4e CC		48,60	★★	★★	Millésimes	
Saint-julien	CHÂTEAU GLORIA	2019			31,50/31,70	★★	★★★	Leclerc - Auchan	
PAUILLAC									
Pauillac	CHÂTEAU D'ARMAILHAC	2019	5e CC		37,95	★★	★★	E-Carrefour	
Pauillac	CHÂTEAU BATAILLEY	2019	5e CC		43,20	★★★	★★★	La Vignery	
Pauillac	CHÂTEAU BATAILLEY	2017	5e CC		40,90	★★	★★★	E-Carrefour - Carrefour Hyper	

CC : cru classé. GCC : grand cru classé.
● Vin rouge ● Vin blanc ● Vin rosé ● Vin blanc moelleux ● Vin rouge moelleux ★ Satisfaisant ★★ Bon ★★★ Excellent

Tous droits réservés à l'éditeur

Le Point
Pays : FR
Périodicité : Hebdomadaire
OJD : 340253

Date : 10 septembre 2021
Page de l'article : p.8-19

PLUS DE 30 €

APPELLATION	DÉSIGNATION	MILL.	CLASS.	COUL.	PRIX EN €	QUALITÉ	PRIX/ PLAISIR	ENSEIGNES	COUP DE CŒUR
Pauillac	CHÂTEAU BATAILLEY	2014	5e CC	●	39	★★	★★★	Veepee	
Pauillac	CHÂTEAU CROIZET-BAGES (PAR 12 BOUTEILLES)	2016	5e CC	●	34,50/38,25	★★	★★	Auchan - La Grande Cave	
Pauillac	CHÂTEAU CROIZET-BAGES	2015	5e CC	●	32,90	★★	★★★	Casino	♥
Pauillac	CHÂTEAU PONTET-CANET	2019	5e CC	●	75	★★★	★★★	E-Carrefour	
Pauillac	LES GRIFFONS DE PICHON-BARON – 2ND DE PICHON-BARON	2014		●	33,60/34,92	★★	★★	La Grande Cave - Châteaunet	
SAINT-ESTÈPHE									
Saint-estèphe	CHÂTEAU HAUT-MARBUZET	2019		●	34,50	★★★	★★★	La Vignery	
Saint-estèphe	LA DAME DE MONTROSE – 2ND DE MONTROSE	2016		●	34,95	★★	★★	Carrefour Hyper	
Saint-estèphe	LA DAME DE MONTROSE – 2ND DE MONTROSE (X12)	2012		●	31,50	★★	★★	La Grande Cave	
Saint-estèphe	PAGODES DE COS – 2ND DE COS-D'ESTOURNEL	2019		●	37	★★	★★	Leclerc	
PESSAC-LÉOGNAN									
Pessac-léognan	DOMAINE DE CHEVALIER	2018	CC	●	67,95/69,95	★★★	★★★	E-Carrefour - Auchan	
Pessac-léognan	DOMAINE DE CHEVALIER	2014	CC	●	59,90	★★★	★★★	Monoprix	
POMEROL									
Pomerol	CHÂTEAU BEAUREGARD	2017		●	54,95	★★	★★★	E-Carrefour	
Pomerol	CHÂTEAU BEAUREGARD	2011		●	44,90	★★	★★★	Wineandco	
Pomerol	CHÂTEAU DU DOMAINE DE L'ÉGLISE	2017		●	39,95/40,80	★★	★★	E-Carrefour - La Grande Cave	
Pomerol	CHÂTEAU LA CABANNE	2018		●	32,40	★★	★★★	Millésimes	♥
SAINT-ÉMILION									
Saint-émilion	CHÂTEAU BEAUSÉJOUR-BÉCOT	2018	1er GCC	●	59,95	★★★	★★★	E-Carrefour	
Saint-émilion	CHÂTEAU BEAUSÉJOUR-BÉCOT	2018	1er GCC	●	58,95	★★★	★★★	Auchan	
Saint-émilion	CHÂTEAU LA GAFFELIÈRE	2019	1er GCC	●	59	★★★	★★★	Leclerc	♥
Saint-émilion	CHÂTEAU LA GAFFELIÈRE	2018	1er GCC	●	64,95	★★★	★★★	E-Carrefour - Carrefour Hyper	
Saint-émilion	CHÂTEAU LA GAFFELIÈRE	2013	1er GCC	●	42,40	★★	★★	Intermarché	
Saint-émilion	CHÂTEAU BELLEFONT-BELLECIER	2017	GCC	●	42,12	★★	★★	La Vignery	
Saint-émilion	CHÂTEAU JEAN-FAURE	2016	GCC	●	34,95	★★★	★★★	E-Carrefour	
Saint-émilion	CHÂTEAU JEAN-FAURE	2019	GCC	●	34,95	★★	★★★	E-Carrefour - Carrefour Hyper	
Saint-émilion	CLOS LA GAFFELIÈRE – 2ND DE LA GAFFELIÈRE – MAGNUM	2018		●	41,90	★★	★★★	E-Carrefour	
SAUTERNES									
Barsac	CHÂTEAU CLIMENS	2005	1er CC	●	79	★★★	★★★	iDealwine	
BOURGOGNE									
Chambolle-musigny	BOUCHARD PÈRE & FILS	2014		●	44	★★	★★	Galeries Lafayette	
Chambolle-musigny	DOMAINE GÉNOT-BOULANGER	2015		●	49,90	★★	★★★	La Grande Épicerie	
Chambolle-musigny	DOMAINE TAUPENOT-MERME	2016		●	49	★★	★★	La Grande Épicerie	
Chassagne-montrachet	DOMAINE LAMY-PILLOT	2018		●	40	★★	★★	Les Domaines qui montent	
Chassagne-montrachet 1er Cru	DOMAINE JULIE BELLAND – MORGEOT	2018		●	49,95	★★	★★	E-Carrefour - Carrefour Hyper	
ChassagnemMontrachet 1er Cru	DOMAINE MOREY-THOMAS – LES CHENEVOTTES	2019		●	41,20	★★	★★★	Millésimes	
Corton GC	BOUCHARD PÈRE & FILS	2012		●	59,50	★★	★★	Casino	
Corton GC Les Bressandes	DOMAINE DUBREUIL-FONTAINE	2018		●	57,00	★★	★★★	Millésimes	
Gevrey-chambertin	FRÉDÉRIC MAGNIEN – CŒUR DE FER	2019		●	30,95	★★	★★	E-Carrefour - Carrefour Hyper	
Meursault	MICHEL BOUZEREAU – LES TESSONS	2019		●	59	★★	★★	Les Passionnés du vin	
Meursault	DOMAINE FABIEN COCHE	2016		●	35	★★	★★★	La Grande Épicerie	♥
Meursault	DOMAINE HENRI DARNAT	2018		●	35	★★	★★	iDealwine	
Meursault	DOMAINE VINCENT GIRARDIN – LES VIEILLES VIGNES	2015		●	49	★★★	★★★	La Grande Épicerie	
Meursault	LOUIS JADOT MEURSAULT	2018		●	43,90	★★	★★	Wineandco	
Meursault	DOMAINE BOUZEREAU GRUÈRE-LIMOZIN	2018		●	39,90	★★	★★	Monoprix	
Meursault	DOMAINE JOBARD – SOUS LA VELLE	2018		●	43,20	★★	★★★	Millésimes	
Meursault 1er Cru	BOUCHARD PÈRE & FILS	2017		●	34,90	★★	★★	Auchan	
Morey-saint-denis	DOMAINE LIGNIER-MICHELOT – EN LA RUE DE VERGY	2019		●	41,00	★★	★★	Millésimes	
Nuits-saint-georges	DOMAINE FAIVELEY	2017		●	38,00	★★	★★	Le Petit Ballon	
Nuits-saint-georges	LOUIS JADOT	2018		●	37,44	★★	★★	La Vignery	
Nuits-saint-georges 1er Cru	DOMAINE GOUGES HENRI – CLOS DES PORRETS	2018		●	54	★★	★★	Millésimes	
Nuits-saint-georges 1er Cru Chaboeuf	DOMAINE PHILIPPE GAVIGNET	2018		●	44,75	★★	★★★	Auchan	
Nuits-saint-georges 1er Cru	DOMAINE HENRI GOUGES – CLOS DES PORRETS	2012		●	48,99	★★	★★★	Galeries Lafayette	
Nuits-saint-georges Les Fleurières	DOMAINE CONFURON	2017		●	34,90	★★	★★	Millésimes	
Pernand-vergelesses 1er Cru	CHANSON – LES VERGELESSES	2016		●	32,60	★★	★★★	La Vignery	
Pommard	DOMAINE JEAN-LUC JOILLOT	2019		●	30,49	★★	★★★	Intermarché	
Puligny-montrachet	DOMAINE BOYER-MARTENOT – LES REUCHEAUX	2017		●	45	★★	★★★	La Grande Épicerie	
Puligny-montrachet	DOMAINE CARILLON JACQUES	2019		●	41,20	★★	★★★	Millésimes	
Santenay	DOMAINE CAPUANO-FERRERI – VIEILLES VIGNES – MAGNUM	2019		●	36,50	★★	★★	La Vignery	
Volnay	DOMAINE GLANTENAY	2018		●	32,90	★★	★★	La Grande Épicerie	
Volnay	DOMAINE VOILLOT – VIEILLES VIGNES	2019		●	32,90	★★	★★★	Les Passionnés du vin	
Vosne-romanée	DOMAINE GRIVOT	2018		●	54,90	★★	★★★	Millésimes	
Vosne-romanée	DOMAINE ARMELLE & BERNARD RION – DAME JULIETTE	2018		●	44,95	★★	★★	Carrefour Hyper	
Vosne-romanée	DOMAINE PHILIPPE CHÉRON – LES BARREAUX	2017		●	57,04	★★	★★	Vinothèque de Bordeaux	
VALLÉE DU RHÔNE									
Châteauneuf-du-pape	CHÂTEAU MONT-REDON	2017		●	35,19	★★	★★★	La Vignery	
Châteauneuf-du-pape	DOMAINE DES SÉNÉCHAUX	2018		●	34,90	★★	★★★	Wineandco	
Condrieu	DOMAINE DAUVERGNE-RANVIER	2019		●	30,90	★★	★★	Monoprix	
Côte-rôtie	DOMAINE DUCLAU-LA GERMINE	2018		●	39,51	★★	★★	Vinothèque de Bordeaux	
Côte-rôtie	DOMAINE GAILLARD	2019		●	34,95	★★★	★★★	E-Carrefour - Carrefour Hyper	♥
Côte-rôtie	DOMAINE JASMIN-LA GIROFLARIE	2018		●	35,60	★★★	★★★	Millésimes	
Côte-rôtie	GUIGAL	2017		●	38,95	★★	★★	E-Carrefour	
Côte-rôtie	GUIGAL	2017		●	38,95	★★	★★	Carrefour Hyper	
Côte-rôtie	GUIGAL – BRUNE ET BLONDE	2017		●	39,90	★★	★★	Vinatis	
CôterRôtie	RHÔNE PASSION – CUILLERON – VILLARD – GAILLARD	2019		●	31,95	★★	★★★	Magasins U	
Hermitage	CAVE DE TAIN – LES HAUTS DE PAVIÈRES	2016		●	30,35	★★	★★★	Casino	
Hermitage	DELAS – DOMAINE DES TOURETTES	2016		●	40,48	★★	★★★	Vinothèque de Bordeaux	
Hermitage	DOMAINE GUIGAL	2018		●	36	★★	★★	E-Carrefour	
Hermitage	M. CHAPOUTIER – MURE DE LARNAGE	2018		●	42,50	★★	★★	Casino	
LANGUEDOC									
IGP pays-d'oc	ROC D'ANGLADE	2019		●	36	★★★	★★★	Millésimes	♥
IGP pays-d'oc	ROC D'ANGLADE	2019		●	37	★★★	★★★	La Vignery	♥

CC : cru classé. GCC : grand cru classé.
● Vin rouge ● Vin blanc ● Vin rosé ● Vin blanc moelleux ● Vin rouge moelleux ★ Satisfaisant ★★ Bon ★★★ Excellent

Tous droits réservés à l'éditeur

www.terredevins.com
Pays : France
Dynamisme : 5

Visualiser l'article

[Foires aux vins] Nos bons plans en Bourgogne



Comme chaque année, les foires aux vins aident les amateurs de vin à affronter la rentrée. Une tradition suivie par la quasi-totalité des enseignes, transformant la chasse aux bons plans en une épreuve des plus ardues. Heureusement, vous pouvez compter sur les dégustateurs de Terre de vins, qui ont sélectionné pour vous plus de 130 bonnes affaires, à retrouver dans notre numéro 73, actuellement en kiosque. Petit avant-goût de cette belle sélection avec 6 bons plans en Bourgogne.

Cette dégustation est à retrouver dans Terre de vins n°73 et sur notre kiosque digital.

COUP DE CŒUR
Cave des Vignerons de Buxy
Buissonnier 2020
AOC Bourgogne-Côte-chalonnaise (blanc)
Cette cave coopérative dynamique du sud de la Bourgogne compte 120 exploitations familiales impliquées depuis une dizaine d'années dans la démarche « Vignerons Engagés » pour les dimensions à la fois environnementale, économique et sociétale, et depuis cette année en HVE 3 (volet A, le plus exigeant). Elle soigne tout particulièrement ses blancs (les deux tiers de sa production). Ce chardonnay, issu d'un terrain caillouteux à dominante calcaire, est frais et franc, tendu sur les agrumes, les fleurs blanches (chèvrefeuille), quelques notes de fougère et de fenouil avant une finale sapide. Un excellent rapport prix-plaisir de l'apéritif au fromage.
• 9,90 € chez **Nicolas** du 8 septembre au 5 octobre

Domaine du Vieux Collège

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

Les Champs des charmes 2019
AOC Fixin (rouge) AB
Les dernières parcelles au sud du domaine d'Éric Guyard jouxtent les premières de l'appellation Gevrey-Chambertin. Un vin sanguin et délicatement fumé sur des fruits rouges et noirs et des notes de tabac et de romarin. Un bon rapport qualité-prix pour ce vin de Côte-de-Nuit.
• 18,60 € chez Auchan du 22 septembre au 6 octobre

Domaine Olivier Beau 2020
AOC Petit Chablis (blanc)
Son joli nez très frais, avec une pointe citronnée et légèrement fumée, invite à la dégustation. En bouche, l'attaque est vive et dévoile une matière fine d'une belle tension aux saveurs d'agrumes et de fleurs blanches. Belle finale minérale et zeste de citron.
• 8,79 € chez Lidl à partir du 8 septembre

Hospices de Beaune
Cuvée Raymond Cyrot 2019
AOC Pommard (blanc)
Un pommard atypique tant il est soyeux et floral, se développant tout en longueur sur des arômes intenses de fruits rouges et noirs et des épices douces. À garder précieusement dans sa cave pour se faire plaisir sur un beau gibier de fête.
• 88,50 € chez Géant-Casino jusqu'au 12 septembre

Domaine Jean-Pierre Bony
Les Damodes 2017
AOC Nuits-Saint-Georges (rouge)
Toute la complexité d'un des très beaux terroirs de Côte de Nuits. Le pinot noir révèle ici de très précis fruits rouges mêlés à quelques fleurs et de fins épices. Dense, la bouche n'en est pas moins très gourmande. Belle présence et quelle longueur !
• 36,67 € chez Chateaunet jusqu'au 25 septembre

Maison Chanzy
Clos de la Fortune Monopole 2017
AOC Bouzeron (blanc)
Vous ne rêvez pas, un aligoté de 2017 qui en a encore sous la pédale. Toujours frais au nez avec une pointe miellée qui l'enrobe, il file droit en bouche ! C'est net, précis, tendu. Très limpide. Belle allonge finale sur une évocation d'agrumes et d'amande fraîche.
• 13,90 € chez Vinatis jusqu'au 10 octobre

Tous droits réservés à l'éditeur

Le Journal du Dimanche

Pays : FR
Périodicité : Hebdomadaire
OJD : 177854





Date : 12 septembre 2021
Page de l'article : p.50,52,53

Plaisirs **Foires aux vins**

LA LISTE DE NOS ENVIES

RENDEZ-VOUS
Nos conseils pour profiter des soldes du vin en grandes surfaces, chez les cavistes et sur Internet

SÉLECTION
Les meilleures affaires à tous les prix, commentées par les experts de Bettane+Desseauve



DESGRIEUX/PHOTOCUISINE

LA GRANDE DISTRIBUTION

AUCHAN
(du 28 septembre au 12 octobre)

• Champagne Nicolas Feuillatte Cuvée spéciale 2015
25 euros
Un champagne qui séduit par ses notes florales et son parfum de petits fruits jaunes. On apprécie sa fraîcheur et son énergie, qui en font naturellement un compagnon idéal pour l'apéritif.

• Château La Garde, La Terrasse de la Garde, pessac-léognan 2018
11,95 euros
La maison Dourthe continue de hisser la production de cette belle propriété des Graves vers le plus haut niveau de l'appellation. Ce deuxième vin constitue un pessac rouge impeccable, classique et gourmand, facile à boire.

CARREFOUR
(du 28 septembre au 11 octobre)

• Guffens, 17 de Moyenne, vin de France
8,95 euros
L'une des surprises de la sélection de l'enseigne, signée par un vinificateur expert en chardonnay. Il étonnera par sa présence en bouche, résultat d'une vinification habile qui assemble plusieurs millésimes.

• Mas Amiel, Promesse, côtes-du-roussillon 2020
9,95 euros
Mas Amiel est la référence des grands vins du Roussillon. Ce blanc 2020 associe avec succès le fruité du grenache à des nuances plus minérales, ce qui lui donne davantage de relief en bouche. Un vin tout en saveurs.

• Château Larose-Perganson, haut-médoc 2016
13,95 euros
Les vignobles Larose disposent d'un solide ensemble de crus pour proposer de belles étiquettes. Ce haut-médoc bien équilibré, élégant et finement boisé est une valeur sûre à avoir dans sa cave.

• Château Jolys, jurançon 2019
8,95 euros
Les vins de Jurançon retrouvent les sommets, portés par une génération travailleuse. Cette propriété exemplaire propose un joli blanc exotique et gourmand, sans excès de richesse, dont on appréciera le côté digeste. C'est ce qu'on veut à l'apéritif.

CASINO
(jusqu'au 17 septembre)

• Domaine Trimbach, riesling 2019
17,20 euros
Il faut absolument avoir des rieslings dans sa cave. Celui-ci, signé par une référence du vignoble alsacien, impressionne par son expression fruitée, délicate et citronnée, et par sa tonicité en bouche. Une magnifique expression du cépage.

• Bouchard Père & Fils, beaune premier cru 2017
25,50 euros
Un beaune premier cru à ce prix-là ne se refuse pas. On ne passe jamais

Tous droits réservés à l'éditeur

Le Journal du Dimanche
Pays : FR
Périodicité : Hebdomadaire
OJD : 177854

Date : 12 septembre 2021
Page de l'article : p.50,52,53

●●● (Suite de la page 50)

à côté des pinots noirs de cette grande maison beaunoise. Entre sa finesse de tanins et sa savoureuse minéralité, il enchante par son fruité frais et délicat. Une référence.

●Domaine Henry Marionnet, Les Pierres fines, touraine-gamay 2020
6,60 euros
Henry Marionnet est surnommé à juste titre « le pape du gamay ». Avec son fils Jean-Sébastien, il excelle dans l'élaboration de flacons fruités et savoureux. Ce touraine est un grand vin de fruit aux tanins fondus, pour un plaisir immédiat et gourmand en bouche.

INTERMARCHÉ
(jusqu'au 26 septembre)

●Château de Fesles, Vieilles Vignes, coteaux-du-layon 2018
8,59 euros
Ce domaine historique de la Loire appartient aux Grands Chais de France. Célèbre pour ses vins moelleux et liquoreux d'excellente facture, il signe ce coteaux-du-layon expressif et tendu, à la trame minérale surprenante.

●Château la Louvière, pessac-léognan 2019
26,40 euros
La famille Lurton excelle dans la région des Graves, à Bordeaux. Maître en la matière quand il s'agit du sauvignon, elle élabore ce blanc précis et vif, sans aucune lourdeur, qui profite du talent et du savoir-faire de Jacques Lurton.

●Château Moulin-Riche, saint-julien 2018
36,99 euros
Vinifié par les équipes du château Léoville-Poyferré, Moulin-Riche est l'un des vins du Médoc qui comptent parmi les plus aboutis de sa catégorie. Avec son élégance naturelle et ses tanins caressants, c'est une référence bordelaise à avoir dans sa cave. Surtout à ce prix.

●Cave de Tain, Grande Réserve, crozes-hermitage 2015
10,60 euros
Située au nord de la vallée du Rhône, la cave de Tain regroupe des vignerons de talent qui prennent soin d'un vignoble réparti sur plusieurs appellations. Ce crozes superbe, intense dans ses arômes de fruits rouges bien mûrs, est à mettre entre toutes les mains.

●Clos de Los Siete 2018 (Argentine)
13,75 euros
Ce domaine argentin a vu le jour sous l'impulsion de l'œnologue Michel Rolland et de quelques familles bordelaises. Sur l'un des terroirs les plus spectaculaires de la vallée de Mendoza, ce 2018 puissant et équilibré est une belle initiation aux vins locaux.

LECLERC
(du 28 septembre au 9 octobre)

●Domaine Vincent Paris, Granit 30, cornas 2019
23,85 euros
C'est l'un des domaines les plus en vogue de cette appellation historique de la vallée du Rhône septentrional. Vincent Paris a réussi cette cuvée de cornas avec son jus racé et sa bonne longueur en bouche.

●Château Petit-Bocq, saint-estèphe 2019
16,95 euros
Une propriété discrète de Saint-Estèphe recherchée des amateurs pour sa régularité. On retrouve



AURELIEN MORISSARD/IP3/MAXPPP

LES SITES

Tous droits réservés à l'éditeur

Le Journal du Dimanche
Pays : FR
Périodicité : Hebdomadaire
OJD : 177854

Date : 12 septembre 2021
Page de l'article : p.50,52,53

CHATEAUNET
(jusqu'au 25 septembre)

•Champagne Taittinger, brut prestige
28,33 euros
Les bruts non millésimés sont la signature des maisons de champagne. Avec cette cuvée, Taittinger prouve une fois de plus sa maîtrise dans l'art de produire des champagnes ciselés et justes, à la bulle savoureuse.

•Château Pichon-Baron, Les Griffons, pauillac 2014
35 euros
Il ne faut pas passer à côté de l'occasion de mettre dans sa cave le deuxième vin de ce cru classé de Pauillac. Le style Pichon-Baron, dans ses arômes nobles de tabac et son équilibre, se retrouve dans cette étiquette plus accessible que le grand vin. À boire dès maintenant.

IDEALWINE
(jusqu'au 30 septembre)

•Domaine Jo Landron, La Louvetrie, muscadet sèvre-et-maine 2018
10 euros
Ce vigneron charismatique est une référence du pays nantais. Incontournable des foires aux vins, le domaine propose des muscadets précis au style toujours impeccable. Cette cuvée en tension et en salinité est idéale pour mesurer le potentiel des blancs de la région.

•Château Kefraya, Les Arcanes 2017 (Liban)
12 euros
En quelques années, Kefraya est devenu une sorte de symbole des vins de la plaine de la Bekaa, au Liban. Avec ses arômes de fruits noirs mûrs, son charnu en bouche, plus sur la gourmandise que sur la puissance, c'est aujourd'hui un vin de plaisir remarquable. À découvrir d'urgence.

•Domaine Gerin, Champin Le Seigneur, côte-rôtie 2018
44 euros
Sur les pentes de ce vignoble vertigineux, les domaines de talents ne manquent pas. L'amateur ne se trompera pas avec ce côte-rôtie typique, entre puissance aromatique (fruits noirs et cuir) et délicatesse de tanin. Ce domaine est une priorité et une belle affaire des foires aux vins.

MILLÉSIMES
(du 14 septembre au 5 octobre)

•Domaine Sant-Armettu, Élégante, Corse-Sartène 2018
24 euros
Entre la gourmandise de son nez de confiture de fraise et sa bouche légère et digeste, ce vin est à boire. Le style inimitable du domaine corse s'affiche avec éclat dans cette cuvée indispensable, qui porte bien son nom.

•Domaine Cosse-Maisonneuve, cahors 2017
24 euros
Ce domaine incontournable du vignoble signe un malbec superbe de pureté et de fruit mûr. Avec ses tanins caressants, c'est un cahors moderne tout en fraîcheur, dynamique. Une référence à avoir en cave.

•Domaine Jean-Louis Chave, saint-joseph 2017
66 euros
Si le nom parle aux amateurs de grands vins d'hermitage, Chave produit aussi un saint-joseph recherché, entre beau fruité rouge gourmand et finesse. On devine une belle maturité du raisin. Superbe.

VINATIS
(jusqu'au 10 octobre)

•Maison Les Alexandrins, crozes-hermitage 2018
12,50 euros
Installé dans le nord de la vallée du Rhône, ce négoce confidentiel propose des vins d'appellations en sélectionnant ses partenaires avec beaucoup de soin. Un crozes gourmand, à mettre dans tous les verres, pour sa souplesse et son charme immédiat.

•Xavier Vignon, Anonyme, châteauneuf-du-pape 2016
28,90 euros
Xavier Vignon, œnologue aussi brillant qu'engagé, signe cette cuvée Anonyme à la matière dense et aux tanins serrés. Puissant et apte à la longue garde, c'est un châteauneuf-du-pape qui évoluera vers encore plus de finesse. Grosse recommandation.

Tous droits réservés à l'éditeur

Le Journal du Dimanche

Pays : FR
Périodicité : Hebdomadaire
OJD : 177854

Date : 12 septembre 2021
Page de l'article : p.50,52,53

bien dans ce 2019 ce qui fait le charme de l'appellation, avec un vin à la personnalité assumée et une puissance terrienne spécifique. Il faut être patient et l'attendre quelques années.

•Esprit de Grand-Puy Ducasse, pauillac 2019
19,95 euros
Les seconds vins des crus classés de Pauillac comptent parmi les plus aboutis de cette catégorie souvent bien représentée dans les foires aux vins. Dans un esprit souple, charmeur et pour un plaisir rapide, cet esprit 2019 ne manque pas d'atouts pour se faire remarquer.

MAGASINS U
(du 28 septembre au 3 octobre)

•Clos Culombu, Corse-Calvi 2020
7,90 euros
Franche expression sur les fruits noirs et les notes de chocolat. Les tanins sont bien arrondis en bouche. De l'équilibre et de la persistance pour ce vin corse savoureux, idéal avec des viandes.

•Beaumont des Crayères, Grand Meunier, champagne brut
19,95 euros
Un champagne qui nous a surpris, superbe par son fruit blanc mûr et sa rondeur en bouche. La qualité de son élaboration se ressent dans sa bulle aérienne et gourmande.

•Château Cantegril, sauternes 2015
16,50 euros
Avec son nez puissant de fruits exotiques, sa bouche savoureuse et gourmande, qui ne manque jamais de pureté et d'élégance, ce sauternes surprendra par son caractère et par la précision de ses arômes. Il vieillira merveilleusement plus de dix ans.

•Château Puy-Castéra, haut-médoc 2018
9,50 euros
Les tanins encore un peu fermes de ce haut-médoc 2018 ont besoin de quelques années pour se fondre. Mais sa belle définition en bouche et la qualité de son élevage lui assurent un bel avenir.

MONOPRIX
(du 17 septembre au 4 octobre)

•Château Fourcas-Hosten, listrac-médoc 2015
20,03 euros
Ce cru de Listrac offre un bordeaux de classe dans un grand millésime prêt à boire. Il a tout, du raffinement aromatique, de la densité en bouche, de l'élégance et un profil moderne fruité très savoureux. Une belle étiquette bordelaise à un prix canon.

•Gérard Bertrand, Orange Gold, vin de France 2020
12,90 euros
Gérard Bertrand signe ce vin orange expressif, entre profusion de petites notes d'agrumes, de fruits blancs, de fleurs. Générosité gourmande, fraîcheur vive, c'est un apéritif moderne, original et plein d'émotion. Il surprendra à coup sûr.

•Vignobles Lorgeril, Château de Caunettes, languedoc-cabardès 2019
6,75 euros
L'un des meilleurs rapports qualité-prix de l'enseigne, ce cabardès est un trait d'union entre climats océanique et méditerranéen. Avec son fruité généreux, sa bouche ample et gourmande, toutes les occasions lui vont. Belle réussite de la famille Lorgeril.



Tous droits réservés à l'éditeur

Le Journal du Dimanche
Pays : FR
Périodicité : Hebdomadaire
OJD : 177854

Date : 12 septembre 2021
Page de l'article : p.50,52,53

VEEPEE
(jusqu'au 23 septembre)

• Château Batailley, pauillac 2014
47 euros
Cette propriété pauillacaise est le fleuron de la famille Castéja. Typé saint-julien, ce pauillac séduit toujours par son élégance naturelle. Ce 2014 est un grand vin accompli et plaisant qu'on pourra attendre quelques années.

• Château Rieussec, sauternes 2008
43 euros
On veut boire ce genre de sauternes aussi souvent que possible, surtout quand il est élaboré par une propriété dont la réputation est établie depuis si longtemps. Avec la finesse de ses arômes et son acidité désaltérante, un liquoreux de grande classe qu'on peut garder plus de dix ans.

NICOLAS
(jusqu'au 10 octobre)

• Château Pesquié, Édition 1912, ventoux 2019
12,65 euros
Ce domaine réputé de l'appellation ventoux signe des vins élégants et bien équilibrés, sans lourdeur ni sensation de fruits trop mûrs. Ce 2019, assemblage de grenache et syrah, élevé intelligemment, constitue un excellent rapport qualité-prix. L'appellation mérite qu'on s'y intéresse de près, ce domaine aussi.

• Domaines Paul Mas, Vignes de l'Étang 2020, IGP pays d'oc
7 euros
Le brillant Jean-Claude Mas continue ses travaux d'expérimentation à propos des cépages. Ce riesling du Languedoc séduira autant qu'il surprendra. Un vin dans un esprit flatteur, facile à boire et sur le fruit. Il est à l'image de la gamme, moderne et recommandable.

• Plaimont, L'Empreinte de Saint-Mont 2014, saint-mont blanc
11,15 euros
Groupement coopératif de vignerons du Sud-Ouest, Plaimont a su se constituer un solide portefeuille de références pour proposer à l'amateur comme au curieux un bel aperçu de l'appellation saint-mont, dans le Gers. La structure excelle dans les jolis blancs gourmands, entre gras, longueur et complexité.

LA CAVE DU CHÂTEAU
(du 14 septembre au 2 octobre)

• Château Thivin, Les Sept Vignes, côte-de-brouilly 2019
15 euros
Un soupçon de chardonnay vient donner une finesse supplémentaire à ce gamay rond et souple en bouche. Assemblage de sept parcelles situées sur le mont Brouilly, distinctes par leur orientation ou leur altitude, c'est une cuvée idéale pour s'initier au style de cette propriété modèle. Coup de cœur.

• Château d'Issan, Blason, margaux 2016
28 euros
Magnifique propriété de l'appellation margaux, Issan est une référence, célèbre depuis toujours par son raffinement de parfums et sa texture caressante. Dirigée par Emmanuel Cruse, elle réussit magistralement ce second vin dans le millésime 2016. Fraîcheur, suavité, caractère fruité, c'est déjà très bon.

• Domaine Luneau-Papin, Terre de pierre, muscadet sèvre-et-maine 2019
16 euros
Au cœur du pays nantais, Pierre-Marie et Marie Luneau-Papin forment un duo aussi talentueux qu'attachant. Ce muscadet ciselé et minéral, étiré par une tension idéale, est issu de l'un des meilleurs secteurs de l'appellation, qui lui donne une pointe iodée et fumée magnifique.

NYSA
(jusqu'au 26 septembre)

• Domaine La Bastide blanche, bandol 2018
19 euros
Un bandol de référence, signé par un producteur qui s'est fait un nom dans l'appellation par ses cuvées modernes et accessibles. Modèle du genre, ce 2018 classique séduit par sa puissance de fruit noir mûr et la finesse de son tanin.

LAVINIA
(jusqu'au 3 octobre)

• Domaine Boris Champy, Élévation 382, bourgogne hautes-côtes-de-beaune 2019
19,90 euros
Fruité blanc mûr, bouche ronde et savoureuse, voilà un vin qui séduit immédiatement par son bon fruit. On aimerait davantage de chardonnay de ce niveau en hautes-côtes-de-beaune. Pour les plus patients, quelques années en cave lui iront très bien, mais c'est déjà très bon. ●

Tous droits réservés à l'éditeur

LE BIEN PUBLIC

www.bienpublic.com
Pays : France
Dynamisme : 147

Visualiser l'article

Consommation Carrefour, Auchan, Lidl... Le calendrier des foires aux vins 2021

Bordeaux, Bourgogne, Provence, vins étrangers... les traditionnelles foires aux vins ont démarré dans certaines grandes surfaces et en ligne. Enseigne par enseigne, découvrez les dates des promotions.

C'est la rentrée scolaire, l'heure des vendanges... et ! Comme chaque année depuis 1973 - date de la première opération du genre en Bretagne par les hypermarchés E. Leclerc - , les foires aux vins vont rythmer le mois de septembre voire un peu plus en grandes surfaces, chez les cavistes ou en ligne.

Si certaines enseignes ont débuté leur période de promotion fin août (Casino, Wineandco...), certaines poussent le bouchon très loin, jusqu'à mi ou fin octobre (Carrefour Market), espérant bien que l'automne poussera les amateurs à faire des provisions de vin rouge...

A noter : pour la première fois, les trois géants du secteur, Carrefour, Auchan et E.Leclerc commencent leur foire aux vins (en magasins) à la même date, le 28 septembre.

Voici les dates des foires aux vins, enseigne par enseigne :

EN MAGASINS

Aldi : à partir du 5 octobre (jusqu'à épuisement des stocks)

Auchan supermarchés : du 10 au 26 septembre

Auchan hypermarchés et drives : du 28 septembre au 12 octobre

Biocoop : du 6 septembre au 16 octobre

Carrefour City, Contact, Express : du 17 au 26 septembre

Carrefour Market : du 7 au 24 octobre

Carrefour hypermarchés : du 28 septembre au 11 octobre, et depuis le 6 septembre en ligne

Casino supermarchés et Géant : du 30 août au 12 septembre

Cora : du 15 septembre au 3 octobre

Franprix : du 22 septembre au 10 octobre

Intermarché : du 7 au 26 septembre

E. Leclerc : du 28 septembre au 9 octobre en magasins, et depuis le 31 août en ligne

Lidl : depuis le 8 septembre (jusqu'à épuisement des stocks)

0pIP7TkFzgkcBt5XjaG3jtywcIAWxpw7q6bNX44c6Pbbzp66YgxzwbxFjl8teykKXeBYUPVkGxZjoEzpfPvnldwMTA1

Tous droits réservés à l'éditeur

LE BIEN PUBLIC

www.bienpublic.com
Pays : France
Dynamisme : 147

Visualiser l'article

Monoprix : du 17 septembre au 3 octobre

Nicolas : du 8 septembre au 10 octobre

Système U, Hyper U et magasins U : du 28 septembre au 9 octobre

EN LIGNE

Cdiscount : du 8 au 26 septembre

Châteaunet : du 4 septembre au 26 septembre

Lavinia : du 6 septembre au 3 octobre

Veepee : du 2 septembre au 23 septembre

La Vignery : du 8 au 30 septembre

Vinatis : du 2 septembre au 10 octobre

Wineandco : du 25 août au 5 octobre



Photo Julio PELAEZ/RL

0pIP7TkFzgkcBt5XjaG3jtywcIAWxpw7q6bNX44c6Pbbzp66YgxzwbxFjl8teykKXeBYUPVkGxZjoEzpfPvnldwMTA1

Tous droits réservés à l'éditeur

Date : 11/09/2021
Heure : 18:18:30

www.dna.fr
Pays : France
Dynamisme : 287

Visualiser l'article

Carrefour, Auchan, Lidl... Le calendrier des foires aux vins 2021

Bordeaux, Bourgogne, Provence, vins étrangers... les traditionnelles foires aux vins ont démarré dans certaines grandes surfaces et en ligne. Enseigne par enseigne, découvrez les dates des promotions.

C'est la rentrée scolaire, l'heure des vendanges... et ! Comme chaque année depuis 1973 - date de la première opération du genre en Bretagne par les hypermarchés E. Leclerc - , les foires aux vins vont rythmer le mois de septembre voire un peu plus en grandes surfaces, chez les cavistes ou en ligne.

Si certaines enseignes ont débuté leur période de promotion fin août (Casino, Wineandco...), certaines poussent le bouchon très loin, jusqu'à mi ou fin octobre (Carrefour Market), espérant bien que l'automne poussera les amateurs à faire des provisions de vin rouge...

A noter : pour la première fois, les trois géants du secteur, Carrefour, Auchan et E.Leclerc commencent leur foire aux vins (en magasins) à la même date, le 28 septembre.

Voici les dates des foires aux vins, enseigne par enseigne :

EN MAGASINS

Aldi : à partir du 5 octobre (jusqu'à épuisement des stocks)

Auchan supermarchés : du 10 au 26 septembre

Auchan hypermarchés et drives : du 28 septembre au 12 octobre

Biocoop : du 6 septembre au 16 octobre

Carrefour City, Contact, Express : du 17 au 26 septembre

Carrefour Market : du 7 au 24 octobre

Carrefour hypermarchés : du 28 septembre au 11 octobre, et depuis le 6 septembre en ligne

Casino supermarchés et Géant : du 30 août au 12 septembre

Cora : du 15 septembre au 3 octobre

Franprix : du 22 septembre au 10 octobre

Intermarché : du 7 au 26 septembre

E. Leclerc : du 28 septembre au 9 octobre en magasins, et depuis le 31 août en ligne

Lidl : depuis le 8 septembre (jusqu'à épuisement des stocks)

Monoprix : du 17 septembre au 3 octobre

004BuoA0G0hX3TbEbbETgOTSXfvUfq5gycECb1EzxWD6pLfLW1Ke4cBSMcx_RkeLuXMYiPfTy4JvbXny7_qzyEgY2Q4

Tous droits réservés à l'éditeur

Nicolas : du 8 septembre au 10 octobre

Système U, Hyper U et magasins U : du 28 septembre au 9 octobre

EN LIGNE

Cdiscount : du 8 au 26 septembre

Châteaunet : du 4 septembre au 26 septembre

Lavinia : du 6 septembre au 3 octobre

Veepee : du 2 septembre au 23 septembre

La Vignery : du 8 au 30 septembre

Vinatis : du 2 septembre au 10 octobre

Wineandco : du 25 août au 5 octobre



Photo Julio PELAEZ/RL

004BuoA0G0hX3TbEbbETgOTSXfvUfq5gycECb1EzxWD6pLfLW1Ke4cBSMcx_RkeLuXMYiPTty4JvbXny7_qzyEgY2Q4

Tous droits réservés à l'éditeur

ledauphine.com

www.ledauphine.com
Pays : France
Dynamisme : 786

Visualiser l'article

Carrefour, Auchan, Lidl... Le calendrier des foires aux vins 2021

Bordeaux, Bourgogne, Provence, vins étrangers... les traditionnelles foires aux vins ont démarré dans certaines grandes surfaces et en ligne. Enseigne par enseigne, découvrez les dates des promotions.

C'est la rentrée scolaire, l'heure des vendanges... et ! Comme chaque année depuis 1973 - date de la première opération du genre en Bretagne par les hypermarchés E. Leclerc - , les foires aux vins vont rythmer le mois de septembre voire un peu plus en grandes surfaces, chez les cavistes ou en ligne.

Si certaines enseignes ont débuté leur période de promotion fin août (Casino, Wineandco...), certaines poussent le bouchon très loin, jusqu'à mi ou fin octobre (Carrefour Market), espérant bien que l'automne poussera les amateurs à faire des provisions de vin rouge...

A noter : pour la première fois, les trois géants du secteur, Carrefour, Auchan et E.Leclerc commencent leur foire aux vins (en magasins) à la même date, le 28 septembre.

Voici les dates des foires aux vins, enseigne par enseigne :

EN MAGASINS

Aldi : à partir du 5 octobre (jusqu'à épuisement des stocks)

Auchan supermarchés : du 10 au 26 septembre

Auchan hypermarchés et drives : du 28 septembre au 12 octobre

Biocoop : du 6 septembre au 16 octobre

Carrefour City, Contact, Express : du 17 au 26 septembre

Carrefour Market : du 7 au 24 octobre

Carrefour hypermarchés : du 28 septembre au 11 octobre, et depuis le 6 septembre en ligne

Casino supermarchés et Géant : du 30 août au 12 septembre

Cora : du 15 septembre au 3 octobre

Franprix : du 22 septembre au 10 octobre

Intermarché : du 7 au 26 septembre

E. Leclerc : du 28 septembre au 9 octobre en magasins, et depuis le 31 août en ligne

Lidl : depuis le 8 septembre (jusqu'à épuisement des stocks)

Monoprix : du 17 septembre au 3 octobre

0IbVTSPKabexg_IqgugvVwY6eS2AkgZy5nenbUU7h65uWYjqCwq8dH_w4Mvjg3yv1cmKjpyChSAPn4CqU9BBjdgOWE3

Tous droits réservés à l'éditeur

ledauphine.com

www.ledauphine.com
Pays : France
Dynamisme : 786

Visualiser l'article

Nicolas : du 8 septembre au 10 octobre

Système U, Hyper U et magasins U : du 28 septembre au 9 octobre

EN LIGNE

Cdiscount : du 8 au 26 septembre

Châteaunet : du 4 septembre au 26 septembre

Lavinia : du 6 septembre au 3 octobre

Veepee : du 2 septembre au 23 septembre

La Vignery : du 8 au 30 septembre

Vinatis : du 2 septembre au 10 octobre

Wineandco : du 25 août au 5 octobre



Photo Julio PELAEZ/RL

0lbVTSPKabexg_lqgugvVwY6eS2AkgZy5nenbUU7h65uWYjqCwq8dH_w4Mvjg3yv1cmKjpyChSAPn4CqU9BBjdgOWE3

Tous droits réservés à l'éditeur

Date : 11/09/2021
Heure : 18:19:41

le journal DE SAÔNE-ET-LOIRE

www.lejsl.com
Pays : France
Dynamisme : 210

Visualiser l'article

Carrefour, Auchan, Lidl... Le calendrier des foires aux vins 2021

Bordeaux, Bourgogne, Provence, vins étrangers... les traditionnelles foires aux vins ont démarré dans certaines grandes surfaces et en ligne. Enseigne par enseigne, découvrez les dates des promotions.

C'est la rentrée scolaire, l'heure des vendanges... et ! Comme chaque année depuis 1973 - date de la première opération du genre en Bretagne par les hypermarchés E. Leclerc - , les foires aux vins vont rythmer le mois de septembre voire un peu plus en grandes surfaces, chez les cavistes ou en ligne.

Si certaines enseignes ont débuté leur période de promotion fin août (Casino, Wineandco...), certaines poussent le bouchon très loin, jusqu'à mi ou fin octobre (Carrefour Market), espérant bien que l'automne poussera les amateurs à faire des provisions de vin rouge...

A noter : pour la première fois, les trois géants du secteur, Carrefour, Auchan et E.Leclerc commencent leur foire aux vins (en magasins) à la même date, le 28 septembre.

Voici les dates des foires aux vins, enseigne par enseigne :

EN MAGASINS

Aldi : à partir du 5 octobre (jusqu'à épuisement des stocks)

Auchan supermarchés : du 10 au 26 septembre

Auchan hypermarchés et drives : du 28 septembre au 12 octobre

Biocoop : du 6 septembre au 16 octobre

Carrefour City, Contact, Express : du 17 au 26 septembre

Carrefour Market : du 7 au 24 octobre

Carrefour hypermarchés : du 28 septembre au 11 octobre, et depuis le 6 septembre en ligne

Casino supermarchés et Géant : du 30 août au 12 septembre

Cora : du 15 septembre au 3 octobre

Franprix : du 22 septembre au 10 octobre

Intermarché : du 7 au 26 septembre

E. Leclerc : du 28 septembre au 9 octobre en magasins, et depuis le 31 août en ligne

Lidl : depuis le 8 septembre (jusqu'à épuisement des stocks)

Monoprix : du 17 septembre au 3 octobre

0RNXqLMd5bnbpEdeIQAdcL1rpomObfy14iz721oCCOZDjoa-mXdO5VqnU5rF14Fn5f86BJT1DJoCYffs2GRo1GgY2U3

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

Nicolas : du 8 septembre au 10 octobre

Système U, Hyper U et magasins U : du 28 septembre au 9 octobre

EN LIGNE

Cdiscount : du 8 au 26 septembre

Châteaunet : du 4 septembre au 26 septembre

Lavinia : du 6 septembre au 3 octobre

Veepee : du 2 septembre au 23 septembre

La Vignery : du 8 au 30 septembre

Vinatis : du 2 septembre au 10 octobre

Wineandco : du 25 août au 5 octobre



Photo Julio PELAEZ/RL

0RNXqLMd5bnbpEdeIQAdcL1rpomObfy14iz721oCCOZDjoa-mXdO5VqnU5rF14Fn5f86BJT1DJoCYffs2GRo1GgY2U3

Tous droits réservés à l'éditeur

Le Républicain Lorrain

Date : 11/09/2021
Heure : 18:49:01

www.republicain-lorrain.fr
Pays : France
Dynamisme : 293

Visualiser l'article

Consommation, Carrefour, Auchan, Lidl... Le calendrier des foires aux vins 2021

Bordeaux, Bourgogne, Provence, vins étrangers... les traditionnelles foires aux vins ont démarré dans certaines grandes surfaces et en ligne. Enseigne par enseigne, découvrez les dates des promotions.

C'est la rentrée scolaire, l'heure des vendanges... et ! Comme chaque année depuis 1973 - date de la première opération du genre en Bretagne par les hypermarchés E. Leclerc - , les foires aux vins vont rythmer le mois de septembre voire un peu plus en grandes surfaces, chez les cavistes ou en ligne.

Si certaines enseignes ont débuté leur période de promotion fin août (Casino, Wineandco...), certaines poussent le bouchon très loin, jusqu'à mi ou fin octobre (Carrefour Market), espérant bien que l'automne poussera les amateurs à faire des provisions de vin rouge...

A noter : pour la première fois, les trois géants du secteur, Carrefour, Auchan et E.Leclerc commencent leur foire aux vins (en magasins) à la même date, le 28 septembre.

Voici les dates des foires aux vins, enseigne par enseigne :

EN MAGASINS

Aldi : à partir du 5 octobre (jusqu'à épuisement des stocks)

Auchan supermarchés : du 10 au 26 septembre

Auchan hypermarchés et drives : du 28 septembre au 12 octobre

Biocoop : du 6 septembre au 16 octobre

Carrefour City, Contact, Express : du 17 au 26 septembre

Carrefour Market : du 7 au 24 octobre

Carrefour hypermarchés : du 28 septembre au 11 octobre, et depuis le 6 septembre en ligne

Casino supermarchés et Géant : du 30 août au 12 septembre

Cora : du 15 septembre au 3 octobre

Franprix : du 22 septembre au 10 octobre

Intermarché : du 7 au 26 septembre

E. Leclerc : du 28 septembre au 9 octobre en magasins, et depuis le 31 août en ligne

Lidl : depuis le 8 septembre (jusqu'à épuisement des stocks)

0xVbS6nu2xyOSpsdxdbW2WKIDPmcoSMQWMp6oAuvMY0md0Yg6-awwRLUfCzrHJdUTCbntOAZKVEw8-m21sfotNwMjU1

Tous droits réservés à l'éditeur

Monoprix : du 17 septembre au 3 octobre

Nicolas : du 8 septembre au 10 octobre

Système U, Hyper U et magasins U : du 28 septembre au 9 octobre

EN LIGNE

Cdiscount : du 8 au 26 septembre

Châteaunet : du 4 septembre au 26 septembre

Lavinia : du 6 septembre au 3 octobre

Veepee : du 2 septembre au 23 septembre

La Vignery : du 8 au 30 septembre

Vinatis : du 2 septembre au 10 octobre

Wineandco : du 25 août au 5 octobre



Photo Julio PELAEZ/RL

0xVbS6nu2xyOSpsdxdbW2WKIDPmcoSMQWMp6oAuvMY0md0Yg6-awwRLUfCzrHJdUTCbntOAZKVEw8-m21sfotNwMjU1

Tous droits réservés à l'éditeur

Date : 11/09/2021
Heure : 18:50:25

www.vosgesmatin.fr
Pays : France
Dynamisme : 175

Visualiser l'article

Consommation Carrefour, Auchan, Lidl... Le calendrier des foires aux vins 2021

Bordeaux, Bourgogne, Provence, vins étrangers... les traditionnelles foires aux vins ont démarré dans certaines grandes surfaces et en ligne. Enseigne par enseigne, découvrez les dates des promotions.

C'est la rentrée scolaire, l'heure des vendanges... et ! Comme chaque année depuis 1973 - date de la première opération du genre en Bretagne par les hypermarchés E. Leclerc - , les foires aux vins vont rythmer le mois de septembre voire un peu plus en grandes surfaces, chez les cavistes ou en ligne.

Si certaines enseignes ont débuté leur période de promotion fin août (Casino, Wineandco...), certaines poussent le bouchon très loin, jusqu'à mi ou fin octobre (Carrefour Market), espérant bien que l'automne poussera les amateurs à faire des provisions de vin rouge...

A noter : pour la première fois, les trois géants du secteur, Carrefour, Auchan et E.Leclerc commencent leur foire aux vins (en magasins) à la même date, le 28 septembre.

Voici les dates des foires aux vins, enseigne par enseigne :

EN MAGASINS

Aldi : à partir du 5 octobre (jusqu'à épuisement des stocks)

Auchan supermarchés : du 10 au 26 septembre

Auchan hypermarchés et drives : du 28 septembre au 12 octobre

Biocoop : du 6 septembre au 16 octobre

Carrefour City, Contact, Express : du 17 au 26 septembre

Carrefour Market : du 7 au 24 octobre

Carrefour hypermarchés : du 28 septembre au 11 octobre, et depuis le 6 septembre en ligne

Casino supermarchés et Géant : du 30 août au 12 septembre

Cora : du 15 septembre au 3 octobre

Franprix : du 22 septembre au 10 octobre

Intermarché : du 7 au 26 septembre

E. Leclerc : du 28 septembre au 9 octobre en magasins, et depuis le 31 août en ligne

Lidl : depuis le 8 septembre (jusqu'à épuisement des stocks)

0thGTo5ov-q4AI4jW-hSQ2PJKbLOzCfsuJm71esaGXOtMk4jWiOTlKCTng8BbhPMt3GctXHW9HP48fYGPsh90NQZThh

Tous droits réservés à l'éditeur

Monoprix : du 17 septembre au 3 octobre

Nicolas : du 8 septembre au 10 octobre

Système U, Hyper U et magasins U : du 28 septembre au 9 octobre

EN LIGNE

Cdiscount : du 8 au 26 septembre

Châteaunet : du 4 septembre au 26 septembre

Lavinia : du 6 septembre au 3 octobre

Veepee : du 2 septembre au 23 septembre

La Vignery : du 8 au 30 septembre

Vinatis : du 2 septembre au 10 octobre

Wineandco : du 25 août au 5 octobre



Photo Julio PELAEZ/RL

0thGTo5ov-q4AI4jW-hSQ2PJKbLOzCfsuJm71esaGXOtMk4jWiOTlKCTng8BbhPMt3GctXHW9HP48fYGPsh90NQZThh

Tous droits réservés à l'éditeur

Cuisine
& des Tendances

Date : 15/09/2021
Heure : 12:05:26
Journaliste : Christophe Hamieau

cuisine-et-des-tendances.com
Pays : France
Dynamisme : 5

Visualiser l'article

Cuisine & des TendancesFoire aux vins Nicolas, c'est le moment de panacher !



Le réseau de cavistes Nicolas a programmé sa Foire aux Vins d'automne jusqu'au 5 octobre prochain. Au menu pas moins de 50 cuvées retenues sur près de 1300 dégustées pour l'occasion. Cette année, pour inciter ses clients à la découverte, Nicolas propose des offres de panachage pour l'achat de plusieurs bouteilles.

Le célèbre réseau de caviste Nicolas à choisi d'innover pour sa Foire aux Vins de la rentrée. Ce tout d'abord en proposant une sélection composée à 100% de nouveautés. 31 cuvées de vin rouge et 19 cuvées de blanc, de la Bourgogne au Val de Loire, en passant par l'Alsace et le Sud-Ouest.
La moitié de ces vins étant issue de vignerons engagés écologiquement (HVE, Terra Vitis…) dont 11 certifiés Bio.

Coté prix la moyenne se situe à des tarifs en dessous de 15 euros avec des prix s'étageant de 6,65 euros à 37,50 euros. Pour être parfaitement précis 17 vins sont à moins de 10 euros (soit 34% de l'offre globale) et 35 vins sont en dessous des 15 euros, soit cette fois 70% de la sélection.

Tous droits réservés à l'éditeur

De même une offre de panachage permet de profiter de remises pour l'achat de plusieurs bouteilles de la sélection Foire aux Vins. -10% pour l'achat de 2 bouteilles, -15% pour l'achat de 4 bouteilles et -20% pour l'achat de 6 bouteilles.

Nous avons eu l'occasion de déguster certaines des cuvées proposées par les 558 caves en France à l'occasion de cette Foire aux Vins et avons particulièrement apprécié:

Domaine Berthoumieu – Tannat Sans Soufre 2020, un IGP Côtes de Gascogne aux jolies notes de fruits noirs, une belle intensité, de la fraicheur pour 10,55 euros.

Les Libellules 2020 – Vermentino, un IGP Pays d'Oc blanc tout en fraicheur avec des notes de fleurs blanches, d'agrumes et une petite touche d'amertume en finale. 12 euros.

Stéphane Marchand – ***Sancerre Bio 2020*** , un Sancerre blanc avec une belle aromatique mais aussi une belle finesse, de la minéralisé et une petite touche saline en finale. Un bien joli vin pour 24,35 euros.

Tous droits réservés à l'éditeur

Date : 17/09/2021
Heure : 16:02:38
Journaliste : César Compadre

www.sudouest.fr
Pays : France
Dynamisme : 278

Visualiser l'article

Où et quand se déroulent les foires aux vins cette année#?



De nombreux rendez-vous sont donnés dans les supermarchés. © Crédit photo : Illustration Bonnaud Guillaume / Sud Ouest

Cette année, les foires aux vins des plus grandes enseignes se déroulent plus tard que d'habitude. La bataille pour séduire le client aura surtout lieu fin septembre, début octobre
Dans les grandes surfaces :
Intermarché, jusqu'au 26 septembre

Lidl depuis le 8 septembre

Auchan Supers jusqu'au 26 septembre

Carrefour Proxi (Contact, City, Express), jusqu'au 26 septembre

Monoprix, jusqu'au 3 octobre

Franprix, jusqu'au 10 octobre

Leclerc, du 28 sept au 9 octobre

Système U, du 28 sept au 9 octobre

Carrefour, du 28 sept au 11 octobre

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

Auchan Hypers, du 28 septembre au 12 octobre

Aldi, à partir du 5 octobre

Carrefour Market, du 7 au 24 octobre

La plupart des enseignes de la grande distribution proposent des sélections de vins sur leur site. On peut aussi y préserver des bouteilles à aller chercher ensuite en magasin. Une bonne idée car les meilleures affaires partent souvent les premiers jours.

Sur les sites internet :
Les foires aux vins se passent aussi sur le net, avec de plus en plus d'intervenants comme : Chateaunet, Millésima, Wineandco, Vinothèque de Bordeaux, Cdiscount, Le Petit Ballon, Veepee, Vinatis, Idealwine, 1jour1vin, La Grande Cave, Vins & Millésimes, La Cave du Château, Millésimes, Twil…

Chez les cavistes et autres magasins spécialisés :
La Vignery, V & B, Nicolas, Biocoop, Badie, L'Intendant…

Tous droits réservés à l'éditeur

www.terredevins.com
Pays : France
Dynamisme : 4

Visualiser l'article

[Foires aux vins] Nos bons plans en bio et biodynamie



Comme chaque année, les foires aux vins aident les amateurs de vin à affronter la rentrée. Une tradition suivie par la quasi-totalité des enseignes, transformant la chasse aux bons plans en une épreuve des plus ardues. Heureusement, vous pouvez compter sur les dégustateurs de Terre de vins, qui ont sélectionné pour vous plus de 130 bonnes affaires, à retrouver dans notre numéro 73, actuellement en kiosque. Petit avant-goût de cette belle sélection avec 6 bons plans en bio et biodynamie.

Cette dégustation est à retrouver dans Terre de vins n°73 et sur notre kiosque digital.

COUP DE CŒUR
Domaine Albert Morot
La Bataillère aux Vergelesses 2019 (AB)

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

AOC Savigny-lès-Beaune 1er Cru (blanc)
Les dernières parcelles avant Pernand, exposées sud-sud-est, sont sans doute parmi les meilleures de Savigny, à la jonction de deux terroirs. Un vin floral, beurré-salé, minéral et longiligne, fruit du talent de Geoffroy Choppin de Janvry Cet ingénieur agronome, qui a conduit la vigne vers le bio (2015 est le premier millésime certifié), est peu interventionniste en cave ; on lui doit des vins plus précis et réguliers. La maison de négoce date du début XIXe, abritée au château de Creusotte construit en 1898. Ce sont toujours les descendants d'Albert Morot qui sont à la tête de l'entreprise d'origine beaunoise.
• 24,95 € chez Auchan du 22 septembre au 6 octobre

Famille Amirault Grosbois
Les Graipins 2018 (Biodynamie)
AOC Saint-Nicolas-de-Bourgueil (rouge)
Si les Amiraut-Grosbois, habitués des foires aux vins, ont élargi leur terrain de jeu ces dernières années, ils restent bien ancrés en Val de Loire et toujours aussi virtuoses avec le cabernet franc. Une cuvée juteuse et fraîche sur des tanins souples et un torréfié discret.
• 12,60 € chez Géant-Casino jusqu'au 12 septembre

Château des Annereaux 2018 (AB)
AOC Lalande-de-Pomerol (rouge)
Domaine certifié en bio depuis 2010, le château des Annereaux est une propriété familiale depuis 600 ans. Son joli nez de fruits noirs avec une pointe poivrée révèle une matière onctueuse et charnue, très gourmande. Longue finale élégante avec une pointe boisée.
• 19 € chez Biocoop jusqu'au 16 octobre

Domaine Vico
Le Bois du cerf 2020 (AB)
AOC Corse (blanc)
Dès le nez, cela embaume le fenouil et l'aneth avec beaucoup de finesse et une pointe florale de chèvrefeuille. En bouche, la matière est dense et fraîche, aux saveurs de poire et de fleurs blanches. Un joli vermentino.
• 10,50 € chez Biocoop jusqu'au 16 octobre

M. Chapoutier
La Combe Pilate 2018 (Biodynamie)
IGP Collines rhodaniennes (blanc)
Un 100 % viognier parfaitement équilibré, tendu et minéral sur des arômes de bergamote, d'agrumes et de fleurs blanches avec un léger frizzant en bouche comme on le pratique en général dans la Maison pour garder de la fraîcheur. Pas de doute, chez les Chapoutier, on aime les blancs.
• 12,90 € chez Nicolas jusqu'au 5 octobre

Domaine des Carabiniers
Lunar Apogé 2020 (Biodynamie)
AOC Côtes-du-Rhône (rouge)
Du grenache pour la dominante, de la syrah ensuite, du mourvèdre et du cinsault pour parfaire le tout. Voici une ode aux cépages méridionaux. Si le nez est assez discret, la bouche révèle une gourmandise réjouissante avec un fruit parfaitement mûr. Un vin évident.
• 7,50 € chez Système U du 28 septembre au 9 octobre 2021

Tous droits réservés à l'éditeur

photo.voici.fr
Pays : France
Dynamisme : 0

Visualiser l'article

Bon plan : les 10 meilleures bouteilles de la Foire aux vins d'automne 2021

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article



Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

Côtes de Gascogne IGP, 3,49€, Elisabeth Prataviera chez Aldi.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Photo 1/10 © SP

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article



Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

Vin de France Gare au Gorille, 5,95€ chez E.Leclerc.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Photo 2/10 © SP

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article



Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

AOP Riesling 2020, Expert Club Bio, 6,89€ chez Intermarché.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Photo 3/10 © SP

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article



Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

Saint-Emilion 2019, Château Barrail Tapon, 7,95€, vignobles Gabriel & Co chez Carrefour Market.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Photo 4/10 © SP

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article



Tous droits réservés à l'éditeur

AOP Corse rouge, 10,50€, Domaine Vico chez Biocoop.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Photo 5/10 © SP



Tous droits réservés à l'éditeur

Merlot 2020 Ethic Drinks Biodiversité vin de France rouge, 6,95€ chez Monoprix.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Photo 6/10 © SP

Tous droits réservés à l'éditeur



Tous droits réservés à l'éditeur

Côtes de Provence Sainte-Victoire, 6,99€, Domaine des Hautes Restanques chez Lidl.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Photo 7/10 © SP

Tous droits réservés à l'éditeur



Tous droits réservés à l'éditeur

Côtes de Provence Cuvée Tradition 2019, 8,95€, domaine Les Fouques chez NaturéO.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Photo 8/10 © SP

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article



Champagne Augustin Cuvée Terre 2016, 29,90€ sur lepetitballon.com
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Photo 9/10 © SP

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article



Champagne Cuvée Rosée, 63,70€, Laurent-Perrier chez **Nicolas.**
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Photo 10/10 © SP

Tous droits réservés à l'éditeur

SUD OUEST
www.sudouest.com
Pays : FR
Périodicité : Quotidien
OJD : 280453



Date : 18 septembre 2021
Journaliste : César Compadre

LE FAIT DU JOUR

Tous les feux sont au vert pour les foires aux vins

Avec les millésimes 2018 et 2019 en vedette, et l'application des grandes surfaces à trouver les bonnes bouteilles au meilleur prix, les foires aux vins se présentent bien

Dossier réalisé par César Compadre
c.compadre@sudouest.fr

Adrien Gianduzzo a le sourire. Plus de 20 000 bouteilles vendues la première semaine ! « Ces foires aux vins (FAV) se présentent bien. Les Français veulent se faire plaisir, s'inviter davantage entre copains et en famille, reconstituer des stocks après la pandémie et tous ces repas pris à la maison. » L'homme est responsable du rayon vin de l'Intermarché de la Teste-de-Buch, un des plus grands de France (6 200 m²) et dont ses parents sont propriétaires. Sur cette zone aisée du Bassin d'Arcachon, les cartes bleues sont de sortie, avec un beau prix moyen par bouteille (13 €).

Les FAV de l'enseigne Intermarché, débutées le 7 septembre, s'achèveront le 25. Des dates précoces en cette année 2021 où les poids lourds (Leclerc, Carrefour, Auchan, Système U) vont se livrer, pour la première fois, une bataille frontale fin septembre, début octobre (voir les dates par ailleurs). D'où certains prospectus qui arrivent assez tard dans les boîtes aux lettres.

Des prix attractifs

Pourquoi ce report ? Pour dissocier cet évènement de la « rentrée », où les Français ont d'autres préoccupations (scolarité des enfants), mais aussi de la météo. Les températures seront moins élevées dans deux semaines, et chacun pensera davantage à acheter du rouge (le coeur des FAV d'automne) que du blanc ou du rosé, deux couleurs qui ont leurs FAV dédiées au printemps. Sans compter, autre raison, que les salaires des Fran-

Tous droits réservés à l'éditeur

SUD OUEST
www.sudouest.com
Pays : FR
Périodicité : Quotidien
OJD : 280453

Date : 18 septembre 2021
Journaliste : César Compadre

çais sont plutôt versés en fin de mois. Reste à savoir si ce report sera pérenne et rentrera dans les habitudes.

Adrien Gianduzzo a d'autres préoccupations. Avec ses quatre conseillers mobilisés pour l'évènement, il s'active à guider la clientèle au milieu de

« Grandes surfaces, cavistes et sites internet se livrent une rude concurrence »

700 références. Grâce a un astucieux système de conseil conçu par la start-up bordelaise Winespace, identifié par une collerette sur les bouteilles, chacun peut mieux choisir sa bouteille (voir ci dessous).

Ici, des prix particulièrement attractifs ont amené du monde. Tous les euros comptent. Car d'un côté, la concurrence des autres circuits est dure : les cavistes ont retrouvé des couleurs pendant les confinements, et les sites internet spécialisés sont de plus en plus nombreux. Et de l'autre, nombre de vignobles sont en crise – dont bordeaux – et il faut écouler les bouteilles et vider les chais. Au bout du compte, le consommateur devrait être le grand gagnant.

Se « lâcher » un peu

Des exemples de bonnes affaires du côté de la Teste-de-Buch ? Le château de portets 2018, graves blanc (6,90 €) ; château pérenne 2018, blaye côtes de bordeaux (4,29 €) ; château haut-bergey 2015, pessac léognan (18,90 €) ; ou le château coutelin-merville 2015, saint-estèphe (12,50 €). Bien sûr, les grands noms sont là : lagrange 2016 (46, 50 €), lascombes 2013 (58,90 €) et même mouton rothschild 2015 (509 €). Mais le marché n'est plus vraiment là et s'est déplacé vers les seconds vins (lire par ailleurs).

« C'est l'année où se lâcher un peu. D'autant que les gens sont moins sortis, ont peu voyagé et mis peut-être de l'argent de côté », avance Didier Coustou, propriétaire du

« Loin d'être à bout de souffle, les foires aux vins se réinventent »

Leclerc de Saint-Magne-de-Castillon (33) et acheteur national pour son enseigne. L'expert note un intérêt pour les vins avec certification environnementale (HVE, bio), et une jolie résistance du Bordelais face aux offensives de la bourgogne, du languedoc ou de la loire. Il pronostique aussi la disparition à terme des catalogues papiers au profit d'internet.

Prêts à boire

Les feux sont donc au vert. Ce qui viendrait confirmer le rebond des FAV 2020, et ce après une édition 2019 morose. Loin d'être à bout de souffle, les FAV se réinventent. Et si le ciel amène de bons millésimes, quoi demander de plus ? Les 2018 et 2019 arrivent sur les rayons. De qualité superbe, ils attirent, ce qui était moins le cas avec le 2017. « On va même plus loin en proposant également des millésimes prêts à boire comme les 2014, 2015 ou 2016 », se réjouit Adrien Gianduzzo. Gros acheteur de vins en primeur, Intermarché, comme Leclerc d'ailleurs, garde des caisses dans les entrepôts et les ressorts pour le plaisir immédiat de ses clients.

Tous droits réservés à l'éditeur

Pays : FR
Périodicité : Quotidien
OJD : 280453

Date : 18 septembre 2021
Journaliste : César Compadre

Notre sélection des bonnes affaires en grandes surfaces

Les enseignes rivalisent pour proposer des vins et des millésimes différents, et bien sûr, au meilleur prix. Voici nos coups de cœur

Auchan :
Château Fougas 2018, 100 % merlot. Côtes de bourg. 6,90 euros.
Joseph Mellot. Domaine des Mariniers 2019. Pouilly Fumé. 9 euros.
Plaimont, Le Passé Authentique 2019. Saint-Mont blanc. 5,99 €.
Château Layauga-Duboscq 2014. Médoc. 9,95 €.
Château Méjean 2018. Graves. 12,90 €.
Tutiac 2020. Blaye côtes de bordeaux. 3,99 €.

Leclerc :
Château Beau Soleil 2016. Pomerol. 18 euros.
Château Petit Bocq 2019. Saint-Estèphe. 16,95 €.
Hacienda Araucano. Clos Lolol 2018. Chili. 14,50 €.
Vignobles Olivier Decelle, Empreinte 2020. Saint Joseph. 13,95 €.
Château L'Hospitalet, La Réserve 2020. Côteaux du Languedoc La Clape. 8,85 €.
Château Roques Mauriac. Cuvée Hélène 2019. AOC Bordeaux. 5,95 €.

Système U :
Famille Laplace. Gare au gorille. Vin de France. 5,80 €.
Château Cantegril 2015. Sauternes. 16,50 €.
Château Reynon 2019. Cadillac côtes de bordeaux. 9,50 €.
Wolfberger. Hengst 2017. Alsace pinot gris. 9,95 €.
Domaine Bordenave. Les Copains d'abord 2019. Jurançon sec. 7,90 €.
Sarget de Guaud Larose 2019. Saint-Julien. 22,95 €.

Intermarché :
Vignobles Bonfils. V de Vaugelas 2018. Corbières. 8,25 €.
Château Soleil 2012. Puisseguin Saint Emilion. 11,10 €
Château de Fesles 2018. Anjou blanc. 8,20 €.
Château Lestage 2016. Listrac Médoc. 11,40 €.
Château Pontac Montplaisir 2016. Pessac Léognan. 16,40 €.



Rouge, blanc, rosé, les grandes surfaces proposent un large panel de bouteilles de vin. EMILIE DROUINAUD / SUD OUEST

Monoprix :
Château Quillet 2019. AOC Bordeaux. 6,50 €.

Groupe Carrefour :
Château Pey La Tour. Maison Dourthe 2018. Bordeaux supérieur. 11,50 €
Château Marquise de Lagrézette 2019. Cahors. 12,95 €.
Mas Amiel Promesse 2020. Côtes du roussillon. 9,95 €.
Château Larose Perganson 2016. Haut-Médoc. 9,95 €.
Château Sainte Roseline. Cuvée des Chevaliers 2020. Côtes de Provence. 10,95 €.
Château d'Arsac 2019. Margaux. 18,95 €.

Lidl :
Cave de Tain. Mouvement perpétuel 2019. Crozes Hermitage. 9,90 €
Jean Claude Mas. Enigma 2019. IGP pays d'Oc blanc. 3,99 €.
Bernard Magrez. Les Hauts de Bacchus 2020. AOC Ventoux. 4,99 €.

La Vignery :
Château Belgrave 2019. Haut-Médoc. 20,95 €.

Vinothèque de Bordeaux
Château Les Trois Croix 2016. Fronsac ; 18,90 €.

Biocoop
Château des Annereaux 2018. Lalande de pomerol. 19 €.

Tous droits réservés à l'éditeur

SUD OUEST
www.sudouest.com
Pays : FR
Périodicité : Quotidien
OJD : 280453

Date : 18 septembre 2021
Journaliste : César Compadre

Le calendrier des prochains rendez-vous

Cette année, les foires aux vins des plus grandes enseignes se déroulent plus tard que d'habitude. La bataille pour séduire le client aura surtout lieu fin septembre, début octobre

Dans les grandes surfaces :
Intermarché, jusqu'au 26 septembre ; Lidl depuis le 8 septembre ; Auchan Supers jusqu'au 26 septembre ; Carrefour Proxi (Contact, City, Express), jusqu'au 26 septembre ; Monoprix, jusqu'au 3 octobre ; Franprix, jusqu'au 10 octobre ; Leclerc, du 28 septembre au 9 octobre ; Système U, du 28 septembre au 9 octobre ; Carrefour, du 28 septembre au 11 octobre ; Auchan Hypers, du 28 septembre au 12 octobre ; Aldi, à partir du 5 octobre ; Carrefour Market, du 7 au 24 octobre.

La plupart des enseignes proposent des sélections de vins sur leur site. On peut aussi y réserver des bouteilles à aller chercher ensuite en magasin. Une bonne idée car les meilleures affaires partent souvent les premiers jours.

Sur les sites internet
Les foires aux vins se passent aussi sur le net, avec de plus en plus d'intervenants comme : Chateaunet, Millésima, Wineandco, Vinothèque de Bordeaux, Cdiscount, Le Petit Ballon, Veepee, Vinatis, Idealwine, 1jourlvin, La Grande Cave, Vins & Millésimes, La Cave du Château, Millésimes, Twil…

Chez les cavistes et autres magasins spécialisés :
La Vignery, V&B, Nicolas, Biocoop, Badie, L'Intendant…



De nombreux rendez-vous sont donnés dans les supermarchés. BONNAUD GUILLAUME / « SO »

SOMMELIER VIRTUEL

La start-up bordelaise Winespace, avec Julien Laithier et Sylvain Thibaud, a mis au point monconseillervin. com. Un outil digital présent dans plusieurs Intermarchés. Des collerettes indiquent « Trouver la bouteille idéale en quelques clics » et il suffit de rentrer sur le site et choisir sur un menu déroulant. Un vin pour une grillade ? Un bio à moins à 10 € ? etc. Les responsables des rayons vins ont accès aux demandes formulées et peuvent ainsi adapter leur offre.

Tous droits réservés à l'éditeur

SUD OUEST
www.sudouest.com
Pays : FR
Périodicité : Quotidien
OJD : 280453

Date : 18 septembre 2021
Journaliste : César Compadre

Les conseils judicieux pour se préparer et réussir ses achats

Face à une offre pléthorique, la foire aux vins réussie est celle qui allie préparation en amont, coups de cœur dans le magasin et prise de risque. Voici quelques astuces pour ne pas se tromper

Autant arriver à une foire aux vins bien préparé, car l'offre, souvent pléthorique, a de quoi déconcerter. Voici nos conseils.

Sélectionner en amont

La presse (« Terre de Vins », « La Revue des vins de France », « Le Point », « Rayon Boissons ») mène un travail de dégustation en amont pour proposer des sélections disponibles en kiosque dès la fin août. Une application comme Vivino synthétise l'attrait des consommateurs pour telle ou telle bouteille. Les prospectus, des outils précieux, sont de plus en plus informatifs : sélection par tel sommelier avec son commentaire, mention de coups de cœur par des guides, type de culture ou association avec tel plat. Les portes d'entrée sont nombreuses pour un choix éclairé.

Ce qui ne doit pas exclure des coups de cœur dans le magasin. Les foires restent un moment de fête et de plaisir, avec ses achats d'impulsion. Pour un vin étranger inconnu, une bouteille qui rappellera des vacances. Et bien sûr, suite à un échange avec un conseiller sur place.

Jongler avec les millésimes

Le couple 2018/2019 arrive dans les magasins. La qualité de ces millésimes dans notre région est reconnue. Comme celle du couple 2015/2016, et avant lui 2009/2010. Si un 2011 d'un château reconnu est proposé, c'est sûrement une bonne affaire car ce millésime a été sous-coté en son temps. La météo a été moins clémente en 2013 et 2017 et autant éviter les seconds vins de ces années-là, mais ils sont rares car la récolte a été faible.

Premiers et seconds vins

Nombre de premiers vins des grands châteaux (essentiellement dans le Médoc et à Pessac Léognan) ont atteint des prix (au-delà de 40 à 50 euros la bouteille) qui les font sortir du jeu lors des foires. Logiquement, leur second vin (Connétable de Talbot, Amiral de Beychevelle, Calice de Léognan…) ont pris la place (1). Ils sont souvent autour de 20 à 30 euros, et leur tarif a aussi grimpé ces dernières années. Une grille de choix intéressante est de comparer le prix d'un premier vin d'un cru classé de Saint-Émilion à celui d'un second vin d'un cru classé du Médoc ou de Pessac Léognan.

Petits vins et caisse entière

Les foires aux vins sont si importantes en matière d'image que les acheteurs de la grande distribution ne veulent pas se tromper, surtout pour les entrées de gamme. Investir 50 euros pour acheter sept ou huit bouteilles à petit prix peut être une bonne idée, en les panachant par région et par couleur. Un Tour de France des vignobles à petit prix. À l'inverse, ceux aux portefeuilles plus épais peuvent « s'amuser » à acheter une caisse entière (6 ou 12 bouteilles) d'un vin à la capacité de garde assurée. L'objectif est d'ouvrir une bouteille par an et d'évaluer sa progression qualitative : peut encore s'améliorer, arrive à son optimum, commence à décliner. Le gagnant aura ouvert le maximum de bouteilles sur la phase deux. Heureusement, la prise de risque est modérée car elle peut durer plusieurs années.

(1) Le magazine Terre de Vins (Groupe Sud Ouest) propose sa traditionnelle Foire aux seconds vins le samedi 16 octobre, au Hangar 14, à Bordeaux. www.terredevins.com

Tous droits réservés à l'éditeur



« Quel vin, pour quel plat », est souvent la première question à se poser. CLAUDE PETIT / "SUD OUEST"

Tous droits réservés à l'éditeur

Pays : FR
Périodicité : Quotidien
OJD : 280453

Date : 18 septembre 2021
Journaliste : César Compadre



A l'Intermarché de la Teste-de-Buch, sur le bassin d'Arcachon, les foires aux vins connaissent un joli succès. CLAUDE PETIT / «SUD OUEST»

Tous droits réservés à l'éditeur

Date : 18/09/2021
Heure : 07:54:05
Journaliste : Salomé Peter

www.voici.fr
Pays : France
Dynamisme : 57

Visualiser l'article

Foire aux vins d'automne 2021 : les 10 meilleures bouteilles à partir de 3,49€



Voir le diaporama
Que vous soyez amateur de vin ou en quête de bons plans pour alimenter votre cave, la Foire aux Vins est un événement à ne pas louper ! Notre sélection des meilleures bouteilles à prix minis.

Lancée par E.Leclerc en 1973, dans deux magasins de Bretagne, **la Foire aux Vins** est devenue un événement incontournable en France.

C'est quoi la Foire aux vins ?
C'est le rendez-vous des **amateurs de vins** , qui s'étale sur le mois de septembre et d'octobre. Le but ? Profiter de **tarifs avantageux** pour faire les meilleures affaires **en grandes surfaces, chez les cavistes ou les sites de revente.**

Bon plan : les 10 meilleures bouteilles de la Foire aux vins d'automne 2021
Sec, moelleux, puissant, doux… il y en a pour tous les goûts. En avant les bons plans !

Foire aux vins : les vins blancs
On commence ce tour de table **chez Aldi** , qui propose **un Côtes de Gascogne IGP** (3,49€). Un vin blanc sec, médaille d'or au Concours général Agricole de Paris en 2020, qui se sert à l'apéro ou en accompagnement d' un poisson . **Vous préférez le blanc moelleux ?** Rendez-vous **chez E.Leclerc** pour

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

déguster **le Vin de France Gare au Gorille** (5,95€). Et côté **vin bio** , craquez sans hésiter pour **le Riesling Expert Club Bio de 2020** , vendu **chez Intermarché** (6,89€), un alsacien à siroter dans l'année !

Foire aux vins : les vins rouges
Vous raffolez du **Saint-Emilion** ? Chez **Carrefour Market** , vous trouverez le **Château Barrail Tapon** , des vignobles Gabriel & Co (7,95€. Psst, la deuxième bouteille achetée est à -50% !). Franc et puissant, il se marie à merveille avec des paupiettes de veau aux girolles. Vous raffolez des vins Corses ? **Biocoop** a sélectionné **un AOP rouge du Domaine Vico** (10,50€), idéal pour accompagner les grillades de viandes. Et **en flacon bio** , il y a un bon **Merlot 2020** Ethic Drinks Biodiversité (6,95€) qui vous attend **chez Monoprix.**

Foire aux vins : les rosés
Pour prolonger l'été , rien de mieux qu' **un petit rosé** . Chez **Lidl, le Côtes de Provence Sainte-Victoire** (6,99€) se veut floral et délicat quand **chez NaturéO, l'AOP du domaine Les Fouques** (8,95€) est bien fruité. Avec eux deux, c'est l'évasion garantie !

Foire aux vins : les champagnes
Une occasion à fêter ? Trinquez avec **la Cuvée Terre 2016 Champagne Augustin** , sélectionnée par **Le Petit Ballon** , au prix tout aussi doux que ses bulles : 29,90€ (au lieu de 40€). Vous raffolez de **la Cuvée Rosé Laurent-Perrier** ? Bonne nouvelle, la bouteille est actuellement à **-15% dans toutes les caves Nicolas** de France !

Calendrier : toutes les dates de la Foire aux vins d'automne 2021
Une ou plusieurs bouteilles vous font de l'oeil ? A vos agendas, voici **le calendrier de toutes les enseignes citées :**

Le Petit Ballon : du 1er au 22 septembre 2021
Biocoop : du 6 septembre au 16 octobre
NaturéO : du 6 au 26 septembre
Carrefour (Proximité, Hypermarchés, Market) : du 6 septembre au 24 octobre
Intermarché : 7 au 26 septembre
Lidl : à partir du 8 septembre et jusqu'à écoulement des stocks
Nicolas : du 8 septembre au 5 octobre
Monoprix : 17 septembre au 3 octobre
E.Leclerc : du 28 septembre au 9 octobre
Aldi : à partir du 5 octobre et jusqu'à écoulement des stocks
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Tous droits réservés à l'éditeur

Midi Libre
Pays : FR
Périodicité : Quotidien
OJD : 130065





Date : 25 septembre 2021
Page de l'article : p.15

Savoir profiter des foires aux vins

CONSOMMATION

Temps fort de la rentrée avec ses belles promotions et ses pièges à éviter, les foires, qui font la part belle aux vins bios, font le bonheur des grandes surfaces avec les réserves d'usage des cavistes.

C. Soun et Y. Povillon
redac.region@midilibre.com

La saison des foires aux vins est de retour. Grandes surfaces et marchands en ligne sacrifient à ce rituel de rentrée né il y a soixante ans dans le magasin Leclerc de Landerneau (Bretagne)… Seuls les cavistes résistent en général à ce grand mouvement de rabais qu'ils considèrent comme une simple opération de déstockage.

Du côté des clients amateurs, ces foires aux vins demeurent un rendez-vous festif incontournable. Outre les réductions sur les bouteilles (entre 10 % et 30 % selon les enseignes) et les avantages clients (bons d'achat, points sur la carte de fidélité), cet événement est le prétexte pour remplir sa cave. Entre les valeurs sûres et les nouveautés, le chaland peut se faire plaisir. Un plaisir qui passe par une tendance qui se confirme chaque année : le bio a la cote. Chez Nicolas, dont l'enseigne est implantée partout en France, *« les vins bios et les vins dits engagés représentent la moitié de notre catalogue "Foire aux vins"*, indique Christopher Hermelin, directeur communication du groupe. *C'est le sens de l'histoire. Les vignerons sont engagés dans le respect de la vigne et de la terre qu'ils veulent transmettre aux générations futures. Ce respect de l'environnement est souvent lié à un engagement sociétal. C'est surtout le cas pour les vignerons labellisés Demeter ou en biodynamie qui favorisent les circuits courts, une main-d'œuvre locale, des salaires respectueux. »* Même constat chez Biocoop à Béziers. *« Nous avons notre propre cahier des charges qui impose un taux de sulfite encore plus bas que les normes européennes*, explique le gérant Patrice Marrot. *Chez nous, les clients ramènent même les bouteilles vides qui sont lavées et revendues par Oc Consigne. »*

Ventes en ligne

Du côté des grandes surfaces, on va privilégier les bonnes affaires bien sûr mais aussi le territoire : *« Je vends plus de 80 % des vins du terroir avec un bonus pour ceux de La Clape »*, assure Yohan Magnas, chef de rayon à Carrefour Narbonne.

Un succès tempéré par Anthony Garcia, du Géant Casino de Nîmes, qui estime qu'aujourd'hui, *« on ne fait plus le même vo-*

Tous droits réservés à l'éditeur

Midi Libre
Pays : FR
Périodicité : Quotidien
OJD : 130065

Date : 25 septembre 2021
Page de l'article : p.15



L'occasion de faire de belles affaires et de découvrir le terroir. R.D.H.

lume qu'avant, la tendance s'est un peu grippée ». En revanche, pour l'enseigne Leclerc, c'est, après les fêtes de fin d'année, le second moment le plus important en termes de volumes et de chiffre d'affaires. *« C'est une opération que nous prenons très au sérieux et que nous travaillons tout au long de l'année,* précise le chef France du rayon liquide. *Nous nous déplaçons partout en France pour déguster les vins, ce sont ces vins qui seront présentés pour ces foires. »*

Même les enseignes discount s'y sont mis (lire ci-contre) tout comme les supérettes de quartier. Et désormais, c'est en ligne aussi que cela se passe avec plus d'une vingtaine d'adresses qui vont proposer des bonnes affaires jusqu'à mi-octobre.

Les enseignes discount en pointe

PROMOTION Enseigne préférée des Français, Lidl a déjà terminé sa foire aux vins commencée le 8 septembre dernier jusqu'à épuisement des stocks. Elle célèbre depuis vingt ans cette rentrée des vins et propose des crus à des prix très attractifs (parfois moins de 2 € !) pour trouver son public. Pour Aldi, qui a recruté un Meilleur sommelier de France, la foire aux vins est une affaire de prix et de terroir. La foire débute le 5 octobre avec *« les meilleurs produits au meilleur prix avec des "pépites" à déguster ou conserver »*, selon Srdan Markov acheteur en chef chez Aldi. Pour qui cet *« événement incontournable »* sera marqué par une cinquantaine de références *« dont 31 sont primées »*. Le prix, mais aussi la qualité.

Tous droits réservés à l'éditeur

Midi Libre
Pays : FR
Périodicité : Quotidien
OJD : 130065

Date : 25 septembre 2021
Page de l'article : p.15

Nos 10 coups de cœur



Les Bugadelles, cuvée 4 Vents 2019

LA CLAPE Yohan Magnas, chef de rayon à Carrefour Narbonne, propose ce vin bio issu *« d'un terroir calcaire absolument superbe à la fois léger et intense. Du prêt à boire vraiment excellent »* qu'il vend à **5,90 €.** Une très bonne affaire et un château à découvrir.



Domaine de Bannières

PAYS D'OC Frédéric Pascal, sommelier chez Satoriz à Mauguio, recommande "Le Boulidou" du Domaine de Bannières à Castries. Cet assemblage de grenache et petit verdot est vinifié en biodynamie, IGP Pays d'Oc. *« Un vin riche, frais et charnu avec des arômes de fruits rouges et garrigue. »* **Prix : 10 €.**



Terre d'excellence de Roquebrun

IGP PAYS D'OC Roger Anthony, acheteur pour Aldi France, a déniché cette pépite de Roquebrun médaille d'or Vinalies parmi *« les meilleurs rapport qualité-prix »* dont l'assemblage de cabernet sauvignon, grenache, merlot et de carignan saura séduire les amateurs les plus exigeants. Son prix : **4,49 €**.



Domaine Bassac, 100 % merlot

CÔTE DE THONGUE *« Ce monocépage est la première cuvée sans sulfite ajouté du Domaine Bassac »*, s'enthousiasme Patrice Marrot, gérant de deux Biocoop à Béziers. Ce 100 % merlot, produit à Puissalicon en Côtes de Thongue, présente des arômes de fruits noirs et une bouche charnue. **Prix : 8,50 €.**



La Croix Martelle, cuvée Sirus

LIVINIÈRE Cette pépite sélectionnée par France Boisson est un assemblage de grenache, syrah et cinsault. Catherine Vincent et son mari, qui ont repris le domaine en 2012, produisent du vin bio en AOP Minervois La Livinière. Ce vin gourmand présente des arômes de fruits noirs et épices. **Vendu 8,20 € sur vignapart.com pendant la Foire aux vins.**



L'École de la Patience de Haut Courchamp

SAINT-CHRISTOL *« Un vin qui a pris le temps de mûrir et qui nous a séduits par son caractère et son côté boisé. »* C'est ainsi que Luc Gibert, d'Auchan Pérols, nous propose l'École de la Patience du Domaine Haut Courchamp proposé au prix de **15,95 €.** Sa spécificité : il est composé à 80 % d'un grenache noir provenant de parcelles centenaires.



Bastide des songes, Les Moulières

PAYS D'OC Cet IGP Pays d'Oc, produit à Canet (Hérault), est un assemblage original de cabernet-sauvignon et syrah. Jérôme Gay, chef du rayon liquide au Super U de Ganges, vante *« sa belle robe rouge foncé et ses notes fruitées »*. **Vendu 8,99 € jusqu'au 10 octobre.**



Pas du Loup, cuvée chardonnay

CÉVENNES L'Arbre à vins, au Vigan, n'organise pas de Foire aux vins comme bien des cavistes. Mais le patron propose une animation samedi 2 octobre autour du Domaine du Pas du Loup, aux Plans, dans le Gard. A ne pas manquer : le monocépage en chardonnay. Un blanc floral et fruité. Vendu au prix de **5,80 €**.



Château Camplazens, cuvée Maximus

LA CLAPE Les établissements Leclerc nous proposent cette belle cuvée Maximus de La Clape du Château Camplazens, vendue à **6,80 €**. Le chef du rayon vin nous annonce un vin *« puissant, aromatique, complexe, avec une très belle finale »*.



Vendeole, Cers-Volant

MALEPÈRE Christopher Hermelin, enseigne Nicolas, recommande la cuvée Cers-Volant des Vignobles de Vendeole, produit en appellation Malepère. Un assemblage merlot et cabernet-franc dont les arômes de sous-bois et de réglisse séduiront les palais. **Prix : 9,65 €.**

Tous droits réservés à l'éditeur

Midi Libre

Date : 25/09/2021
Heure : 11:02:29
Journaliste : C. Soun /Y. Povillon

www.midilibre.fr
Pays : France
Dynamisme : 230

Visualiser l'article

Foire aux vins : on vous explique comment profiter de ce rendez-vous de la rentrée



L'occasion de faire de belles affaires et de découvrir le terroir. R. D. H.

Temps fort de la rentrée avec ses belles promotions et ses pièges à éviter, les foires, qui font la part belle aux vins bios, font le bonheur des grandes surfaces avec les réserves d'usage des cavistes.

La saison des foires aux vins est de retour. Grandes surfaces et marchands en ligne sacrifient à **ce rituel de rentrée** né il y a soixante ans dans le magasin Leclerc de Landerneau (Bretagne)…

Seuls les cavistes résistent en général à ce grand mouvement de rabais qu'ils considèrent comme une simple opération de déstockage.

Du côté des clients amateurs, ces foires aux vins demeurent **un rendez-vous festif incontournable** . Outre les réductions sur les bouteilles (**entre 10 % et 30 % selon les enseignes**) et les avantages clients (**bons d'achat, points sur la carte de fidélité**), cet événement est le prétexte pour remplir sa cave.

Entre les **valeurs sûres et les nouveautés** , le chaland peut se faire plaisir. Un plaisir qui passe par une tendance qui se confirme chaque année : **le bio a la cote.**

Tous droits réservés à l'éditeur

Chez Nicolas, dont l'enseigne est implantée partout en France, "les vins bios et les vins dits engagés représentent la moitié de notre catalogue "Foire aux vins" , indique Christopher Hermelin, directeur communication du groupe. C'est le sens de l'histoire. Les **vignerons sont engagés dans le respect de la vigne et de la terre** qu'ils veulent transmettre aux générations futures. Ce respect de l'environnement est souvent lié à un engagement sociétal. C'est surtout le cas pour les vignerons labellisés Demeter ou en biodynamie qui favorisent les circuits courts, une main-d'œuvre locale, des salaires respectueux."

Même constat chez Biocoop à Béziers. "Nous avons notre propre cahier des charges qui impose un taux de sulfite encore plus bas que les normes européennes , explique le gérant Patrice Marrot. Chez nous, les clients ramènent même les bouteilles vides qui sont lavées et revendues par Oc Consigne."

Ventes en ligne

Du côté des grandes surfaces, on va privilégier les bonnes affaires bien sûr mais aussi le territoire : "Je vends plus de 80 % des vins du terroir avec un bonus pour ceux de La Clape" , assure Yohan Magnas, chef de rayon à Carrefour Narbonne.

Un succès tempéré par Anthony Garcia, du Géant Casino de Nîmes, qui estime qu'aujourd'hui, "on ne fait plus le même volume qu'avant, la tendance s'est un peu grippée" .

En revanche, pour l'enseigne Leclerc, c'est, après les fêtes de fin d'année, le second moment le plus important en termes de volumes et de chiffre d'affaires. "C'est une opération que nous prenons très au sérieux et que nous travaillons tout au long de l'année, précise le chef France du rayon liquide. Nous nous déplaçons partout en France pour déguster les vins, ce sont ces vins qui seront présentés pour ces foires."

Même les enseignes discount s'y sont mis tout comme les supérettes de quartier. Et désormais, c'est en ligne aussi que cela se passe avec plus d'une vingtaine d'adresses qui vont proposer des bonnes affaires jusqu'à mi-octobre.

Les enseignes discount en pointe

Enseigne préférée des Français, Lidl a déjà terminé sa foire aux vins commencée le 8 septembre dernier jusqu'à épuisement des stocks. Elle célèbre depuis vingt ans cette rentrée des vins et propose des crus à des prix très attractifs (parfois moins de 2 € !) pour trouver son public. Pour Aldi, qui a recruté un Meilleur sommelier de France, la foire aux vins est une affaire de prix et de terroir. La foire débute le 5 octobre avec *"les meilleurs produits au meilleur prix avec des "pépites" à déguster ou conserver"* , selon Srdan Markov acheteur en chef chez Aldi. Pour qui cet *"événement incontournable"* sera marqué par une cinquantaine de références *"dont 31 sont primées"* . Le prix, mais aussi la qualité.

Tous droits réservés à l'éditeur

Midi Libre

Date : 25/09/2021
Heure : 11:02:29
Journaliste : C. Soun /Y. Povillon

www.midilibre.fr
Pays : France
Dynamisme : 230

Visualiser l'article

Nos 10 coups de cœur



Les Bugadelles, cuvée 4 Vents 2019

LA CLAPE Yohan Magnas, chef de rayon à Carrefour Narbonne, propose ce vin bio issu *« d'un terroir calcaire absolument superbe à la fois léger et intense. Du prêt à boire vraiment excellent »* qu'il vend à **5,90 €**. Une très bonne affaire et un château à découvrir.



Domaine de Bannières

PAYS D'OC Frédéric Pascal, sommelier chez Satoriz à Mauguio, recommande "Le Boulidou" du Domaine de Bannières à Castries. Cet assemblage de grenache et petit verdot est vinifié en biodynamie, IGP Pays d'Oc. *« Un vin riche, frais et charnu avec des arômes de fruits rouges et garrigue. »* **Prix : 10 €.**



Terre d'excellence de Roquebrun

IGP PAYS D'OC Roger Anthony, acheteur pour Aldi France, a dénicher cette pépite de Roquebrun médaille d'or Vinalies parmi *« les meilleurs rapport qualité-prix »* dont l'assemblage de cabernet sauvignon, grenache, merlot et de carignan saura séduire les amateurs les plus exigeants. Son prix : **4,49 €**.



Domaine Bassac, 100 % merlot

CÔTE DE THONGUE *« Ce monocépage est la première cuvée sans sulfite ajouté du Domaine Bassac »*, s'enthousiasme Patrice Marrot, gérant de deux Biocoop à Béziers. Ce 100 % merlot, produit à Puissalicon en Côtes de Thongue, présente des arômes de fruits noirs et une bouche charnue. **Prix : 8,50 €.**



La Croix Martelle, cuvée Sirus

LIVINIÈRE Cette pépite sélectionnée par France Boisson est un assemblage de grenache, syrah et cinsault. Catherine Vincent et son mari, qui ont repris le domaine en 2012, produisent du vin bio en AOP Minervois La Livinière. Ce vin gourmand présente des arômes de fruits noirs et épices. **Vendu 8,20 € sur vignapart.com pendant la Foire aux vins.**



L'École de la Patience de Haut Courchamp

SAINT-CHRISTOL *« Un vin qui a pris le temps de mûrir et qui nous a séduits par son caractère et son côté boisé. »* C'est ainsi que Luc Gibert, d'Auchan Pérols, nous propose l'École de la Patience du Domaine Haut Courchamp proposé au prix de **15,95 €**. Sa spécificité : il est composé à 80 % d'un grenache noir provenant de parcelles centenaires.



Bastide des songes, Les Moulières

PAYS D'OC Cet IGP Pays d'Oc, produit à Canet (Hérault), est un assemblage original de cabernet-sauvignon et syrah. Jérôme Gay, chef du rayon liquide au Super U de Ganges, vante *« sa belle robe rouge foncé et ses notes fruitées »*. **Vendu 8,99 € jusqu'au 10 octobre.**



Pas du Loup, cuvée chardonnay

CÉVENNES L'Arbre à vins, au Vigan, n'organise pas de Foire aux vins comme bien des cavistes. Mais le patron propose une animation samedi 2 octobre autour du Domaine du Pas du Loup, aux Plans, dans le Gard. A ne pas manquer : le monocépage en chardonnay. Un blanc floral et fruité. Vendu au prix de **5,80 €**.



Château Camplazens, cuvée Maximus

LA CLAPE Les établissements Leclerc nous proposent cette belle cuvée Maximus de La Clape du Château Camplazens, vendue à **6,80 €**. Le chef du rayon vin nous annonce un vin *« puissant, aromatique, complexe, avec une très belle finale »*.



Vendeole, Cers-Volant

MALEPÈRE Christopher Hermelin, enseigne Nicolas, recommande la cuvée Cers-Volant des Vignobles de Vendeole, produit en appellation Malepère. Un assemblage merlot et cabernet-franc dont les arômes de sous-bois et de réglisse séduiront les palais. **Prix : 9,65 €.**

Tous droits réservés à l'éditeur



MAGASIN

Omnicom
Public
Relations
Group

NICOLAS
DEPUIS 1822
Nous prenons soin de vos vins



Limiter ses emballages de course, c'est possible !

Les commerçants de Ville-d'Avray sont nombreux à faire de petits gestes au quotidien pour la planète mais ils ne sont pas toujours connus de la clientèle. Une de leurs actions consiste à réduire les emballages. Voici quelques exemples :

Le traiteur vietnamien Song Giang accepte de servir ses clients dans les contenants en verre ou en plastique qu'ils apportent et leur applique une remise.

Le caviste Nicolas propose des emballages en papier recyclable fabriqué en France, issu de forêts éco-gérées et imprimé par un imprimeur agréé « imprim'vert ». L'argent récupéré de la vente des sacs est reversé intégralement à des associations de vignerons pour les aider dans leurs démarches écologiques.

De nombreuses autres actions existent. Demandez à votre commerçant et prenez les bons réflexes ! Le sac plastique, c'est pas automatique !



Le groupe Zéro Déchet de Ville-d'Avray/ Marne-la-Coquette s'inscrit dans le réseau national « Zero Waste France » en faveur de la réduction des déchets à la source. Il accompagne le changement au niveau local en conseillant les commerçants et les consommateurs qui souhaitent tendre vers une consommation plus responsable en limitant leurs déchets.

> **Pour plus d'informations :**
villedavray@zerowastefrance.org
Facebook : @ZeroDechetVDAMarnes

Tous droits réservés à l'éditeur

www.bourg-la-reine.fr
Pays : France
Dynamisme : 0

Visualiser l'article

Les Vitrines de Bourg-la-Reine - Nicolas

Envie de déguster un bon vin ? Olivier vous donnera d'excellents conseils chez Nicolas !



Deuxième rendez-vous du mois de septembre, nous recevons cette semaine Olivier Tible, gérant de la boutique *Nicolas* . Caviste avisé, il revient sur son parcours et bien sûr, nous parle de son commerce.

Un podcast qui donne envie de déguster un bon vin !

ATTENTION : pour votre santé, les boissons alcoolisées sont à consommer avec modération.

Tous droits réservés à l'éditeur

Le Point
Pays : FR
Périodicité : Hebdomadaire
OJD : 340253

Page non disponible



Date : 10 septembre 2021
Page de l'article : p.13

SPÉCIAL VINS

NICOLAS
Lyon (69)

Parmi les nombreuses adresses de l'enseigne, cette cave propose quelque 1 500 références de vins et spiritueux, dont un large choix de whiskys et de rhums. Service maison pratique : du champagne au frais.

Léa Perret
9, rue Victor-Hugo,
04.78.37.27.77,
www.nicolas.com

LA HALLE AUX VINS
Aix-les-Bains (73)

Environ 800 références de vins et de spiritueux. La maison propose une centaine de whiskys et une quarantaine de rhums. Initiation à la dégustation pour les groupes à partir de 8 personnes.

3, rue de Savoie,
04.79.35.09.26,
www.lahalleauxvins.fr

VINS DUVERNAY
Bonne (74)

Renald Duvernay : « Nous avons un faible pour les vins autour du Mont-Blanc (Savoie, Val d'Aoste et Valais). Bourgogne, Rhône et Languedoc sont les régions les plus appréciées de nos clients. » Seconde adresse à Annemasse.

249, route de Montagnon,
04.50.92.20.20,
www.vinsduvernay.com

LE MOUTON ROUGE
Megève (74)

À la fois cave à vins et épicerie fine, Le Mouton rouge propose près de 600 vins des régions de France, d'Italie, et une solide sélection de spiritueux qui met l'accent sur les whiskys et sur les rhums.

77, rue du Général-Muffat-de-Saint-Amour,
04.50.34.91.97,
www.lemoutonrouge-megeve.fr

Bourgogne-Franche-Comté

La Route des Vins
ADRIEN TIRELLI
Dijon (Côte-d'Or)

« Les clients viennent pour faire des découvertes. L'idée : avoir une très grande ouverture entre moitié Bourgogne, moitié vins d'ailleurs. On met en avant les jeunes vignerons qui s'installent. On goûte tout, parfois on met deux ans avant de rentrer un domaine… On cherche la régularité. On goûte de plus en plus de vins où le vigneron magnifie le terroir, c'est épatant. Pour pas mal de clients qui recherchent le riesling ou le pinot noir, c'est déroutant, mais, quand le cépage s'efface, c'est génial, on voit ça de plus en plus en Alsace. Ce sont des vins d'émotion, un peu comme un morceau de musique. On a fait un gros travail de sélection sur les whiskys. »

1, rue Musette, 03.80.30.45.01,
www.la-routedesvins.fr





CAVES DE LA HALLE
RÉGIS BOURGINE
Avallon (Yonne)

« J'ai le titre de maître caviste, j'en suis très fier. Je suis caviste depuis 1985, d'abord en région parisienne, Les Caves de Bécon, puis Les Caves de Courbevoie. Pour mes 50 ans, en 2012, j'ai décidé de changer de vie. Je connaissais bien Avallon. Une ancienne maison de vigneron vieille de plusieurs siècles, adossée aux remparts. Un marchand de vin depuis la fin du XIXe siècle puis une affaire familiale, ils livraient les tonneaux dans les fermes. Les propriétaires se sont succédé, pas toujours très pros. En arrivant, naïvement je me suis dit que j'allais dupliquer ma gamme parisienne, mais pas du tout… La demande, c'est 80 % de vins de Bourgogne. Le Languedoc marche bien aussi. Le mouvement, depuis quelques années, c'est surtout le bio et la biodynamie, il faut faire de la pédagogie, les gens mélangent un peu tout. Quand on sera sortis du marasme actuel, j'ai la place d'ouvrir un bar à vins avec ma compagne. »

6, rue de la Halle, 03.86.34.44.06,
www.cavesdelahalle.com

LA CAVE DE SOMBERNON
Sombernon (21)

Camille Voisin : « Pas d'élitisme ! Une offre très large, des appellations classiques et des méconnues. Il m'arrive de passer dix minutes avec un client pour une vente à 10 euros. Ça, c'est le vrai métier de caviste. »

4, place Bénigne-Fournier,
06.71.54.41.26.

JEAN LUC LUYSSEN/REA POUR « LE POINT » – IANNIS G./REA POUR « LE POINT »

Tous droits réservés à l'éditeur

Rayon Boissons
Le Magazine des Boissons en Grande Distribution
Pays : FR
Périodicité : Mensuel
OJD : 3868





Date : Septembre 2021
Page de l'article : p.55-56
Journaliste : CAMILLE BOURIGAULT

CRAFT BEERS & CIE : L'ENSEIGNE BIÈRE DU CAVISTE NICOLAS

Après avoir ouvert deux magasins parisiens en 2019 et en 2020, Craft Beers & Cie, la nouvelle enseigne du groupe Nicolas spécialisée dans la bière artisanale, poursuit son développement. Illustration à Lille où un adepte du vin vient de se convertir.





C'est sans conteste un signe des temps. Depuis le mois de mars dernier, le magasin lillois Les Chais du Savour a changé de spécialité. Désormais, la star de cette boutique appartenant à l'enseigne Nicolas depuis une dizaine d'années n'est plus le vin mais la bière ! L'échoppe nordiste est en effet la quatrième du groupe à avoir adopté le concept Craft Beers & Cie, après l'ouverture d'un franchisé à Saint-Cloud (92) en 2019, à Paris en 2020 et à Clermont-Ferrand (63) en 2021. S'il reste environ 150 bouteilles de châteaux et autres domaines en rayons, c'est bien la mousse qui domine l'espace avec plus de 250 propositions. Celles-ci sont classées en quatre grandes catégories : légères et rafraîchissantes, houblonnées et amères, chaleureuses et fortes, maltées et souples. Des adjectifs qui parlent davantage aux clients que les noms des styles, parfois très pointus, vendus par l'établissement. *« Notre objectif premier est de faire découvrir des bières crafts, artisanales et de petites brasseries,* indique Éric Vendeville qui dirige le magasin fraîchement transformé aux côtés de Cédric Lefrancq. *Nous sommes d'ailleurs très sollicités par les fournisseurs au point que nous avons un tri à faire. »* Une sélection notamment réalisée au laboratoire du Thiers (63) où, tout comme pour les vins des franchisés Nicolas, les bières de Craft Beers & Cie sont testées. Chacune est dégustée et analysée, en 33 cl et en 75 cl, afin d'obtenir une note. *« Si elle n'est pas supérieure à la moyenne, on ne référence pas le produit »,* explique Christopher Hermelin, responsable communication du groupe Nicolas.

> « ICI, ON NE SE BAT PAS SUR LES PRIX. CE QUE L'ON SOUHAITE AVANT TOUT, C'EST FAIRE TRAVAILLER LES ARTISANS BRASSEURS »
> **ÉRIC VENDEVILLE**, CAVISTE GÉRANT DU CRAFT BEERS & CIE DE LILLE.

UNE OFFRE PREMIUM POUR DES CLIENTS JEUNES

Outre la question du style, les bières de l'enseigne sont également classées sur les étagères en fonction d'un paramètre plus inhabituel : le prix. Ainsi, les clients peuvent naviguer facilement en fonction de leur pouvoir d'achat parmi les bouteilles allant de 2,60 € à 15 € l'unité. Des tarifs conséquents mais qui n'arrivent pas encore au niveau du vin la plupart du temps. *« Le panier moyen est certes en baisse mais la fréquentation a explosé »,* observe le gérant. Il faut dire que le nouveau concept s'adresse à une cible beaucoup plus jeune et sa proximité avec l'Esplanade, le « poumon vert » de Lille, en fait un lieu idéal pour les achats « apéro » de dernière minute. D'autant qu'Éric Vendeville conserve de la bière au frais dans plusieurs frigos pour ce type d'acte d'achat.

Reste que le Craft Beers & Cie de Lille ne se contente pas de son rôle de caviste. Un bar flambant neuf trône en effet sur la gauche en entrant. Là, les clients peuvent acheter de la bière pression en vrac, servie à 5°C. Prochainement, ils devraient même pouvoir y consommer une pinte bien fraîche, moyennant que le lieu obtienne sa licence de débit de boissons, chose peu aisée dans la capitale nordiste. Mais ce n'est pas tout. L'endroit recèle une dernière surprise : un atelier de brassage. Pour 120 €, les clients peuvent venir seuls ou à deux, apprendre à fabriquer une bière durant un cours de 2 h. Selon

© Rayon Boissons

Tous droits réservés à l'éditeur

Rayon Boissons
Le Magazine des Boissons en Grande Distribution
Pays : FR
Périodicité : Mensuel
OJD : 3868

Date : Septembre 2021
Page de l'article : p.55-56
Journaliste : CAMILLE BOURIGAULT



Pour toutes les occasions
Pour mieux répondre aux attentes de goûts des clients, Craft Beers & Cie classe les bières en quatre grandes catégories faciles à identifier, comme ici les « légères et rafraîchissantes ». Le magasin propose également une importante sélection de bouteilles au frais.

De nouvelles passions
À l'occasion du changement d'enseigne de la boutique, l'offre de spiritueux, notamment de rhums, s'est aussi agrandie. « *La clientèle bière est réceptive au rhum, nous sommes donc passés de 8 à 25 références avec des marques comme Diplomatico, Don Papa ou encore Plantation* », indique Éric Vendeville, le caviste gérant du magasin.





Un bar qui sert en vrac
Grâce à ses contenants d'un litre, aussi appelés growler, Éric Vendeville peut vendre de la bière fraîche en vrac de qualité pression. L'avantage est donc environnemental, gustatif mais également économique puisque les brassins servis sont moins chers qu'en bouteille classique.



De précieux coffrets
La plus-value du magasin, ce sont aussi ses coffrets personnalisables. À l'intérieur, les clients peuvent glisser les bouteilles de leur choix, notamment des bières locales que l'on trouve rarement ailleurs comme La Bellote de la ferme brasserie de la Lawe, située près de Béthune (62).



Une bière personnalisée
Dès ce mois-ci, le magasin Craft Beers & Cie de Lille lance son atelier de brassage. Au programme, deux heures de cours réalisés par le gérant, agrémentés de quelques dégustations pour 120 € (possibilité de venir à deux pour un prix de 60 € par personne). L'objectif : produire deux fûts de 5 l de sa propre bière.

la recette du jour, ils produisent deux fûts de 5 l de blanche, triple, IPA ou pale ale qu'ils pourront récupérer après 15 jours de fermentation dans la boutique. « *Nous allons démarrer en septembre mais nous avons déjà une grosse demande,* se réjouit Éric Vendeville. *C'est une activité conviviale que l'on prévoit les jeudis en début de soirée et qui peut convenir autant aux particuliers qu'aux sociétés qui souhaitent passer un bon moment.* » De quoi sortir de l'univers du vin pour passer à un discours plus houblonné.

CAMILLE BOURIGAULT

© Rayon Boissons

Tous droits réservés à l'éditeur

Le Point

Date : 10/09/2021
Heure : 16:01:05

www.lepoint.fr
Pays : France
Dynamisme : 84

Visualiser l'article

Les 100 meilleurs cavistes du « Point » - À Beauvais, Tours, Chartres…

« Le Point » vous présente sa sélection de bonnes adresses dans les régions Hauts-de-France, Île-de-France et Centre-Val de Loire (3/5).



Thomas Vanheeckhoet, La Cave, à Wasquehal (Nord).

Lien copié Copier le lien
H auts-de-France

La Fontaine des sens

Château-Thierry (02)

Véritable institution, cette cave propose un choix complet de valeurs sûres et de vins découverte, une large palette de spiritueux et des accessoires du vin. Vente de fromages, d'épices et de condiments.

27, rue Carnot, 03.23.69.82.40,

Cellier de Jules

Beauvais (60)

Très appréciée pour son impressionnante sélection de bières, cette cave n'en est pas moins une excellente adresse pour se procurer vins de qualité, nombreux et bien sélectionnés, spiritueux et paniers gourmands.

26, rue Bernard-Palissy, 03.44.02.16.61.

Bouchons & Délices

La Capelle-lès-Boulogne (62)

Tous droits réservés à l'éditeur

Cette cave propose, en plus d'une solide sélection de vins, un grand choix de bières artisanales et de spiritueux, en particulier des whiskys. En complément, des produits du Nord Pas-de-Calais et des accessoires du vin.

199, avenue de la Forêt, 03.21.87.25.41.

La Cave

Thomas Vanheeckhoet

Wasquehal (Nord)



« Une création totale fin 2011 dans une nouvelle zone commerciale. En 2009, j'avais lancé champagnepascher.fr et en 2010 whiskypascher.fr ; "pas cher", c'est pas très joli mais j'avais un très grand choix de champagnes et de whiskys. Je ne voulais pas m'installer dans Lille intra-muros ; les bouteilles, c'est lourd à transporter, il faut un parking. Dans la région, on est encore très bordeaux, même si les nouvelles générations s'ouvrent aux autres régions. Je suis spécialisé dans les vins français. Ma force, ça reste le whisky et tous les autres spiritueux, les Lillois savent que chez moi on trouve des whiskys rares, je suis réputé pour les spiritueux et le champagne, c'est devenu un peu ma spécialité grâce aux deux sites. »

3, rue de la Ladrié, 03.20.72.80.89,

Le Vignoble

Abbeville (80)

Un tour de France complet du vignoble et une gamme de vins étrangers bien sélectionnés. Les spiritueux ont également toute leur place ainsi qu'un espace épicerie fine. Paniers garnis et coffrets cadeaux à la carte.

Tous droits réservés à l'éditeur

24, rue Jean-Jaurès, 03.22.31.37.36,

Île-de-France

PhiloVino

Paris 9e

On vient chez PhiloVino rencontrer Bruno Quenioux, un personnage attachant et un érudit du vin. Fils de vignerons à Cheverny, dans la Loire, il a toujours accordé au vin une véritable dimension culturelle. Chez lui l'expression « vin de vigneron » prend tout son sens.

6, place d'Estienne-d'Orves, 01.43.37.13.47,

Duclot la Cave

Paris 9e

Une gamme exceptionnelle de grands vins de Bordeaux , de la Champagne et d'autres régions françaises, de vins du monde et de spiritueux, avec l'esprit d'un caviste de quartier.

Galeries Lafayette Haussmann, 35, boulevard Haussmann, 01.40.23.91.75,

Trois Fois Vins

Paris 3e

Marie-Dominique Bradford : « Sur 5 000 vins dégustés par an, seulement 2 % sont retenus, tous engagés dans une viticulture responsable. De toutes les régions, du monde aussi, et aussi des spiritueux. »

12, rue Notre-Dame-de-Nazareth, 01.42.71.76.10,

Les Caves du parc

Christelle Taret

Neuilly-sur-Seine (Hauts-de-Seine)

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article



Tous droits réservés à l'éditeur

« En 2020, j'ai été reconnue maître caviste. C'est avant tout la reconnaissance d'un parcours et d'une expertise. Que je sois une femme, c'est autre chose ; je suis la première, car, pour obtenir ce titre, il faut être dans le métier depuis plus de dix ans et, il y a dix ans, on n'était pas nombreuses à se lancer… Aujourd'hui, les gérantes de caves représentent 25 % de la profession. Les Caves du Parc, à Neuilly-sur-Seine, étaient en train de couler. J'ai triplé le chiffre d'affaires en quatre ans. J'ai lancé une activité de conseil pour les restaurants, fait la promotion des vins au verre, mis des grands crus en dépôt pour en relancer la vente. Et puis j'avais lancé un club de dégustation pour les femmes, leur montrer que l'on peut parler du vin autrement : j'aime ou j'aime pas, une approche plus émotionnelle, moins technique que celle des hommes. Quand j'ai commencé, j'ai embauché un livreur ; quand les clients entraient dans le magasin, ils allaient vers lui, ils pensaient que c'était le patron ; une femme caviste, c'était pas concevable… »

37, rue de Chézy, 01.46.24.04.00,

Divvino Marais

Paris 3e

Nutritionniste, cuisinière, Marina Giuberti s'est reconvertie en sommellerie et a créé sa première cave en 2013 : « Notre ambition est de partager des vins identitaires, de divulguer l'univers magique et infini du vin. »

16, rue Elzévir, 09.83.74.25.04,

Lavinia

Paris 16e

La nouvelle adresse de l'enseigne. 1 200 références en magasin et 5 000 en catalogue, des dégustations avec les vignerons et un bar à vin avec des bouteilles prestigieuses qui ont été stockées pour être servies prêtes à boire.

22, avenue Victor-Hugo, 01.42.97.20.20,

Nysa

Paris 9e Un réseau d'une soixantaine de caves : « On développe une approche ludique du vin, contemporaine, avec des clés d'entrée qui changent du côté institutionnel ; on favorise les petites maisons, les vins confidentiels. »

39, rue des Martyrs, 01.40.16.80.27,

Le Repaire de Bacchus

Paris 13e

Depuis le début des années 1980, l'enseigne, présente à Paris et en Île-de-France, a su s'imposer comme une référence. Large gamme de vins de France et du monde et de spiritueux.

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

215 bis, rue de Tolbiac, 01.79.60.00.09,

Eataly

Paris 4e

Ce temple de la gastronomie italienne possède une cave de plus de 1 400 références. À découvrir aussi dans le cadre des cours de dégustation de la Scuola.

37, rue Sainte-Croix-de-la-Bretonnerie, 01.83.65.81.00,

Cave d'O

Hervé Gomas

Milly-la-Forêt (Essonne)

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article



Tous droits réservés à l'éditeur

« Après vingt-cinq ans dans l'industrie, j'avais fait le tour. J'ai trouvé une petite cave avec un gros stock. On vend aussi bien des vins en cubi que de grandes bouteilles prestigieuses. Tout est basé sur la dégustation. J'ai lancé l'an dernier un rhum arrangé avec des coquelicots de Milly-la-Forêt, où se trouve le Conservatoire national des plantes. »

1, place du Colombier, 06.07.83.04.12,

Cavavin

Chelles (77)

Olivier Leseul : « Nous avons une passion pour les cépages oubliés. Et quelques surprises côté spiritueux avec un saké produit dans la vallée du Rhône, du rhum de Seine-et-Marne… »

30, avenue de la Résistance, 09.83.87.47.13,

La Maison des millésimes

Victor Passot

Paris 6e

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article



Tous droits réservés à l'éditeur

« À l'origine, le principe était de proposer des millésimes prêts à boire. Pour sortir des grands bordeaux des années 1980 et 1990, on propose aussi des "petits" millésimes dans lesquels on trouve de jolis vins abordables, comme 2007 ou 2011. On sélectionne au gré des découvertes, par exemple pour le Beaujolais ou la Loire, ou même la Bourgogne. Ce n'est pas simple, mais là on est au cœur de notre métier. La gamme va de 12 euros à plusieurs centaines d'euros. »

137, boulevard Saint-Germain, 01.40.46.80.01,

La Vignery

Saint-Germain-en-Laye (78)

Ce magasin de l'enseigne est géré par Matthieu Potin, Meilleur Caviste de France 2020. Le choix des vins est irréprochable, avec plus de 1 500 références, mais aussi 250 whiskys et rhums et 200 bières.

1, allée de Pomone, 01.34.51.83.39,

Vins et accords

Houilles (78)

Christine Giampieri : « Je suis passionnée d'accords mets et vins, toutes les régions sont représentées ainsi que des vins étrangers, un département spiritueux et un d'épicerie fine. »

2, rue Gabriel-Péri, 09.72.30.05.11,

Cave Sélection

Bois-Colombes (92)

Valérie & Guillaume Toullec : « Notre philosophie : quand ce n'est pas bon, c'est toujours trop cher ! Nous proposons des vins français de toutes régions, environ 60 références de bières artisanales, 150 de spiritueux. »

39, rue du Général-Leclerc, 01.42.42.31.26.

Boutique Legrand

Aude Legrand

Issy-les-Moulineaux (Hauts-de-Seine)

Tous droits réservés à l'éditeur



« Je suis arrivée aux manettes il y a six ans. La famille a une histoire dans le métier : quatre générations, c'est un atout qu'il faut valoriser. On propose des vins de toutes les régions, tous les vins du monde, tous les spiritueux. On organise des ateliers de dégustation, des afterworks thématiques. On propose des tapas et une sélection de 5 ou 6 vins au verre. Il faut être un lieu de vie. On ne vend pas seulement des bouteilles. »

113 *bis* , avenue de Verdun, 01.46.38.90.51,

Le Vingt-Deux

Montreuil (93)

Laetitia Gautheron : « Un vin doit raconter une histoire, celle de son terroir et de l'homme ou de la femme qui le produit. Trois critères essentiels : émotion, qualité, identité. »

128, rue de Vincennes, 01.75.43.25.78,

La Cave de Villiers-sur-Marne

Villiers-sur-Marne (94)

Ancien chef de cave de la prestigieuse maison Hédiard, David Morin a créé sa propre cave en 2018 et dès 2020 remporté le titre de Caviste de bronze au concours du Meilleur Caviste de France.

35, rue Louis-Lenoir, 09.62.64.88.20.

La Treille d'or

Tous droits réservés à l'éditeur

Olivier Thibaut

Paris 14e

Tous droits réservés à l'éditeur



Tous droits réservés à l'éditeur

« Pas de dogme ! C'est la dégustation qui prime, le plaisir que la bouteille procure. J'habitais le quartier ; quand le précédent propriétaire est parti à la retraite en 2012, j'ai repris la cave. J'étais agent commercial. À force de vendre du vin aux cavistes, j'ai eu envie d'avoir ma cave. Elle n'est pas très grande, mais j'ai des vins de toute la France. Mention spéciale pour les spiritueux, j'ai 150 références. J'organise des dégustations avec un copain qui a un restau à côté, des soirées mets et vins et à la cave. J'invite les vignerons à venir présenter leurs vins. Paris, c'est particulier, il y a toujours eu un intérêt pour le commerce de proximité. Pendant les confinements, ça s'est renforcé. Il y a un besoin de se laisser guider, de chercher une bouteille qui change de ce qu'on trouve partout. »

21, rue de la Tombe-Issoire, 01.45.80.35.49,

Nicolas

Nogent-sur-Marne (94)

L'une des 500 adresses de la plus ancienne des chaînes françaises de cavistes, avec 1 500 références de vins et spiritueux. L'accueil et le conseil sont très professionnels. Cavistes incollables sur les accords mets et vins.

Jean-Luc Magoarou, 142, Grand-Rue-Charles-de-Gaulle, 01.48.71.03.24,

Cave Pouteau

Franconville (95)

Fils de Jean-Luc Pouteau, Meilleur Sommelier du monde en 1983, Jean-Christophe Pouteau a repris la direction de la cave familiale en 2009. Principalement des vins de France, des bières artisanales et 45 spiritueux.

55, rue de la Station, 01.34.14.63.02, .

Centre-Val de Loire

Sélections et millésimes

Bourges (18)

Jean-Marie Gay est d'excellent conseil. Il propose plus de 600 références de vins et une solide sélection de whiskys et de rhums dans un cadre chaleureux. Un espace est spécialement consacré aux vins du Centre-Loire.

2, route de la Chapelle, 02.48.50.22.23,

La Cave Saint-Lubin

Chartres (28)

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

Cuvées d'exception, grands crus, vins découverte ou vins de copains, cette cave propose une gamme très large que complètent une bonne sélection de bières et des accessoires du vin. Programme régulier de dégustations à thème.

28, rue du Soleil-d'Or, 02.37.21.00.00,

Cave 22 sur vins

Philippe Faivre et Jérôme Boudin

Tours (Indre-et-Loire)

Tous droits réservés à l'éditeur

Le Point

www.lepoint.fr
Pays : France
Dynamisme : 84

Visualiser l'article



Tous droits réservés à l'éditeur

« Jérôme est né à Saulieu et moi à Dunkerque. Nous sommes deux copains, nous avons commencé comme sommeliers. En 2012, on a décidé de monter notre cave. On a environ 2 000 références, dans une petite cinquantaine de mètres carrés, c'est serré, il y a toujours des cartons qui traînent. C'est pas les idées de vins qui manquent, plutôt la place. Ouverture sur les vins du monde, Allemagne , Autriche, Italie, Portugal, Espagne. À Tours, ils aiment tous les vins. On privatise aussi la cave le soir, ça favorise la convivialité, notre métier, ce n'est pas que de la vente. »

22, rue Néricault-Destouches, 02.47.66.10.16,

Les Vins de Laurent

Issoudun (36)

Laurent Pignot : « Je me suis mis au défi de proposer une gamme de vins de propriétaires de toutes les régions avec en tête l'idée de pouvoir parler de vins, de penser vins, tous styles, pour tout le monde. »

ZA Les Coinchettes, 02.54.21.64.32,

Halle aux Vins - Goûts et Saveurs

Châteauneuf-sur-Loire (45)

Belle sélection de vins, fruits à l'eau-de-vie ou de rhums arrangés, accueil chaleureux et professionnel en prime. Cette cave propose également des coffrets cadeaux et des soirées dégustation sur mesure.

7, rue Saint-Martial, 02.38.58.97.77,

Retrouvez notre tableau des millésimes et notre guide des foires aux vins :

https://www.lepoint.fr/vins/foire-aux-vins/

Franck CRUSIAUX/REA POUR « LE POINT » – Jean Nicholas GUILLO/REA POUR « LE POINT » (x3) – Romain GAILLARD/REA POUR « LE POINT » (x3)

Tous droits réservés à l'éditeur

Date : 10/09/2021
Heure : 14:40:35
Journaliste : Olivier Bompas/ Jacques Dupont

www.lepoint.fr
Pays : France
Dynamisme : 84

Visualiser l'article

Les 100 meilleurs cavistes du « Point » - À Lyon, Dijon, Reims…

« Le Point » vous présente sa sélection de bonnes adresses dans les régions Grand Est, Bourgogne-Franche-Comté et Auvergne-Rhône-Alpes (2/5).



Grand Est

Caves Guérin & Fils

Arcis-sur-Aube (10)

Sélection très complète de vins et spiritueux dont une solide gamme de whiskys du monde. La maison est spécialiste des colis cadeaux composés de bouteilles et de produits d'épicerie fine. Seconde adresse à Pont-Sainte-Marie.

25, avenue Grassin, 03.25.37.84.64, www.caves-guerin.fr

Millésimes et saveurs

Reims (51)

Éric Fèvre : « Nous avons des vignerons réputés, d'autres moins célèbres, afin de jouer la carte des vins à bon rapport qualité/prix. Nous cherchons à mettre en avant des régions moins connues, comme les côtes-du-forez ou marcillac. »

2, rue Foulquart, 03.26.07.83.12, www.millesimes-et-saveurs.com

Les Caves du forum

Reims (51)

Tous droits réservés à l'éditeur

Fabrice Parisot : « On est en plein centre de Reims avec 500 mètres carrés de caves voûtées du XVI e siècle sur 3 étages. Les gens viennent pour qu'on les surprenne, ils arrivent avec leur menu et nous disent : faites-nous voyager… »

10, rue Courmeaux, 03.26.79.15.15, www.lescavesduforum.com

La Cave des Anges

Philippe Ball

Forstfeld (Bas-Rhin)



« J'ai créé ma cave en 2017. Après avoir travaillé dans un laboratoire pharmaceutique pendant dix ans, j'ai passé un diplôme de sommelier. J'ai construit une cave sur un terrain qui appartenait à ma grand-mère. Dans le village, on est 780 habitants, mais il y a des gens qui viennent de partout, et je commence à développer une très bonne clientèle allemande. Tous les vendredis soir, je propose une dégustation de fromages et de charcuteries avec des vins mais aussi des spiritueux. »

Tous droits réservés à l'éditeur

17 A, rue de Hatten, 06.86.81.29.56, www.lacavedesanges.com

Sommellerie de France

Essey-lès-Nancy (54)

Basée dans le Grand Est, cette chaîne de caves propose une gamme très large de vins classiques et découverte, spiritueux et bières. Possibilité d'abonnement à une box de dégustation de vin.

120, avenue du 69 e -Régiment-d'Infanterie, 03.83.33.09.65, www.sommelleriedefrance.com

Cave du Val-d'Or

Longeville-lès- Metz (57)

Cette enseigne compte 19 magasins tous tenus par des responsables formés sur le terrain auprès des vignerons, compétents et chaleureux. Très bon choix de vins de tous les vignobles, de spiritueux et de bières.

16, boulevard Saint-Symphorien, 03.87.55.24.65, www.caveduvaldor.com

Pépites de vin

Bischwiller (67)

Anne Cochepin : « Mes vins ne sont issus que de propriétaires de toutes les régions. Je propose également des spiritueux du monde entier. De nombreux vins bio, ainsi que de nombreuses vigneronnes ! »

8, rue Raymond-Poincaré, 03.88.07.16.95.

Hopla Vins

Munster (68)

Après un parcours formateur en sommellerie, Maxime Paon a repris cette cave en 2019. Il propose une gamme de près de 300 vins de tous les vignobles français et autant de spiritueux, dont une bonne sélection d'eaux-de-vie alsaciennes.

20, Grand-Rue, 03.89.30.00.45, www.hoplavins.fr

Bourgogne-Franche-Comté

La Cave de Sombernon

Sombernon (21)

Camille Voisin : « Pas d'élitisme ! Une offre très large, des appellations classiques et des méconnues. Il m'arrive de passer dix minutes avec un client pour une vente à 10 euros. Ça, c'est le vrai métier de caviste. »

Tous droits réservés à l'éditeur

4, place Bénigne-Fournier, 06.71.54.41.26.

Caves de la Halle

Régis Bourgine

Avallon (Yonne)



« J'ai le titre de maître caviste, j'en suis très fier. Je suis caviste depuis 1985, d'abord en région parisienne, Les Caves de Bécon, puis Les Caves de Courbevoie. Pour mes 50 ans, en 2012, j'ai décidé de changer de vie. Je connaissais bien Avallon. Une ancienne maison de vigneron vieille de plusieurs siècles, adossée aux remparts. Un marchand de vin depuis la fin du XIX e siècle puis une affaire familiale, ils livraient les tonneaux dans les fermes. Les propriétaires se sont succédé, pas toujours très pros. En arrivant, naïvement je me suis dit que j'allais dupliquer ma gamme parisienne, mais pas du tout… La demande, c'est 80 % de vins de Bourgogne. Le Languedoc marche bien aussi. Le mouvement, depuis quelques années, c'est surtout le bio et la biodynamie, il faut faire de la pédagogie, les gens mélangent un peu tout. Quand on sera sortis du marasme actuel, j'ai la place d'ouvrir un bar à vins avec ma compagne. »

6, rue de la Halle, 03.86.34.44.06, www.cavesdelahalle.com

Tous droits réservés à l'éditeur

Vins Robbe

Saint-Point-Lac (25)

Établissement familial depuis 1936, cette cave très bien fournie s'est fait une spécialité des événements festifs et des soirées dégustation. Accueil dans un espace de dégustation dédié et conseils avisés garantis.

16, rue Damvauthier, 03.81.69.62.13, www.cave-vins-doubs.fr

La Vinothèk

Arbois (39)

Antonin Gauthrin est sommelier. Fort d'un solide parcours en restauration, il propose 250 références de vins et un large choix de bières et spiritueux. Beau programme de soirées dégustations… bientôt de retour.

13, Grande-Rue, 07.71.74.97.81, www.la-vinothek.com

La Route des Vins

Adrien Tirelli

Dijon (Côte-d'Or)

Tous droits réservés à l'éditeur



Tous droits réservés à l'éditeur

« Les clients viennent pour faire des découvertes. L'idée : avoir une très grande ouverture entre moitié Bourgogne, moitié vins d'ailleurs. On met en avant les jeunes vignerons qui s'installent. On goûte tout, parfois on met deux ans avant de rentrer un domaine… On cherche la régularité. On goûte de plus en plus de vins où le vigneron magnifie le terroir, c'est épatant. Pour pas mal de clients qui recherchent le riesling ou le pinot noir, c'est déroutant, mais, quand le cépage s'efface, c'est génial, on voit ça de plus en plus en Alsace. Ce sont des vins d'émotion, un peu comme un morceau de musique. On a fait un gros travail de sélection sur les whiskys. »

1, rue Musette, 03.80.30.45.01, www.la-routedesvins.fr

V and B Nevers

Nevers (58)

L'un des magasins de cette enseigne originale : V pour vin et B pour bière. Un large choix de vins, bières et spiritueux et des « cavistes à toute épreuve ». Le lieu possède également un espace bar.

53, boulevard Grands-Prés-des-Bordes, 03.86.23.02.83, www.vandb.fr

Caves de Clamecy

Clamecy (58)

Luc Le Métayer propose un large choix de vins, bourgognes en tête, de spiritueux, de produits régionaux ainsi que d'accessoires et de verrerie. Propositions sur mesure pour tout événement particulier ou professionnel.

9, rue du Grenier-à-Sel, 03.86.24.43.26, www.caves-clamecy.com

Auvergne-Rhône-Alpes

Vinothèque du Léman

Ferney- Voltaire (01)

Jean-Christophe Boudot propose une impressionnante et très complète sélection de vins de l'ensemble des vignobles français, de vins étrangers et de spiritueux. À noter, une seconde adresse à Saint-Genis-Pouilly.

6, chemin de la Poterie, 04.50.40.76.44, www.vinothequeduleman.com

La Cave de Marie

Vichy (03)

Marie Lecourt : « Je privilégie les vignerons en bio et biodynamie, les vins des vigneronnes avec la mise en avant du saint-pourçain et des côtes-d'auvergne. J'ai 600 références en vin et 70 en spiritueux. »

23, rue Lucas, 04.70.96.17.41.

Espace Vins

Tous droits réservés à l'éditeur

Aurillac (15)

Avec plus de 1 300 références, cette cave propose un véritable tour de France des vignobles que complète une petite sélection de vins étrangers. De grands classiques et beaucoup de vins « découverte » de petits producteurs.

66, avenue de Conthe, 04.71.43.52.55, www.espacevins.com

Vinothentik

Chabeuil (26)

Jean-Philippe Leroy : « Ici, c'est 100 % vigneron… Aucune référence n'entre si elle n'est pas dégustée avec le vigneron. Toute la France est représentée. Je propose aussi une trentaine de références de cidres et poirés. »

3, rue Maurice-Koechlin, 09.52.84.63.14, www.vinothentik.fr

Cave Vin Passion

Stéphane Alberti

Saint-Amant-Tallende (Puy-de-Dôme)

Tous droits réservés à l'éditeur



« J'ai repris une cave en 2004, il y avait de belles allocations, uniquement des vins de vignerons. En 2014, à la suite de mon titre de Meilleur Caviste de France, on a monté une seconde cave avec mon épouse. J'aime le côté vigneron paysan, j'ai fait des études de viticulture ; je connais leur travail, j'essaie d'expliquer au mieux leurs vins, transmettre leur philosophie. Mon prédécesseur avait été pionnier avec les vins du Languedoc. À Clermont-Ferrand, il y a aussi une vraie demande pour les vins locaux. Aujourd'hui, j'en ai beaucoup, des jeunes qui ont sorti ce vignoble de son sommeil. Même avec le réchauffement, ça reste frais, gamay, pinot noir ; ces vins sont parfaits pour l'apéro dînatoire. »

1, rue Léger-Gauthier, 04.73.39.05.38.

Le Vin des Alpes

Grenoble (38)

Éric Esnault propose près de 150 vins issus des terroirs de l'arc alpin (Italie, France, Suisse, Autriche, Slovénie), et 300 vins des autres régions de France. Cépages peu connus, terroirs oubliés ou grands classiques.

8, rue de Strasbourg, 04.76.43.04.39, www.levindesalpes.fr

Tous droits réservés à l'éditeur

Les Vins de Sylvain

Roanne (42)

Sylvain Roche est sommelier-conseil-caviste. Il propose des vins de tous les vignobles français, spiritueux et bières, et un espace substantiel d'épicerie fine. Programme de cours très complets et professionnels.

52, avenue de Paris, 04.77.78.00.15, www.lesvinsdesylvain.fr

Marcon

Saint-Bonnet-le-Froid (43)

Sérieuse maison familiale qui propose des vins sélectionnés durant plus de cent jours par an dans le vignoble, organisation d'événements et solide programme de dégustations pour des groupes jusqu'à 40 participants.

Le Bourg, 04.71.59.90.64, www.vinsmarcon.com

L'Art des choix

Gaëtan Costecalde

Lyon 6e (Rhône)

Tous droits réservés à l'éditeur



Tous droits réservés à l'éditeur

« Je suis barman : saisons au Club Med, Hôtel Royal à Évian… Lyon me manquait. Je voulais continuer mon métier, mais avec moins de contraintes. J'ai créé une cave consacrée en priorité à l'univers du bar. Je vends du matériel de bar aussi bien pour les professionnels que pour les particuliers, de la verrerie et des spiritueux. Je favorise les Français, entre autres les distillateurs ardéchois : Eaux-de-vie du Bateau, Distillerie des Bughes, le whisky Tanargue. Côté vin, je fais la promotion de l'Ardèche avec des dégustations d'anciens cépages ardéchois. La vallée du Rhône nord, un peu de Sud, les beaujolais, les coteaux-du-lyonnais. Je joue vraiment la proximité : consommer local, ça devient un réflexe. J'organise aussi des ateliers cocktails, mixologie et base des cocktails. J'ai créé un site et lancé l'e-commerce, je travaille avec Fends la bise, une société lyonnaise de livraison à vélo. »

49, rue Ney, 06.12.25.56.31, www.cave-lartdeschoix.fr

Nicolas

Lyon (69)

Parmi les nombreuses adresses de l'enseigne, cette cave propose quelque 1 500 références de vins et spiritueux, dont un large choix de whiskys et de rhums. Service maison pratique : du champagne au frais.

Léa Perret 9, rue Victor-Hugo, 04.78.37.27.77, www.nicolas.com

La Halle aux vins

Aix-les-Bains (73)

Environ 800 références de vins et de spiritueux. La maison propose une centaine de whiskys et une quarantaine de rhums. Initiation à la dégustation pour les groupes à partir de 8 personnes.

3, rue de Savoie, 04.79.35.09.26, www.lahalleauxvins.fr

Rhône Magnum

Cyril et Laëtitia Coniglio

Pont-de-l'Isère (Drôme)

Tous droits réservés à l'éditeur



« Meilleur Caviste de France 2018, je suis issu de la sommellerie, j'ai travaillé chez Christian Étienne à Avignon, puis à La Pyramide, à Vienne, et quand le directeur de salle de Bocuse vous appelle, vous ne refusez pas… J'ai une petite cave de 40 mètres carrés, petit à petit ça a pris. Je propose 40 % de vins de la vallée du Rhône, mais on se veut ouverts sur la France et le monde. J'ai des vins étrangers de 33 pays, uniquement des vins que je connais. Les spiritueux, c'est une grosse partie et la bière marche bien. La clientèle est curieuse, j'ai 750 références dans la cave, et les gens me disent : qu'est-ce que vous avez de nouveau ? »

RN 15, 04.75.77.07.62, www.rhone-magnum.fr

Vins Duvernay

Bonne (74)

Renald Duvernay : « Nous avons un faible pour les vins autour du Mont-Blanc (Savoie, Val d'Aoste et Valais). Bourgogne, Rhône et Languedoc sont les régions les plus appréciées de nos clients. » Seconde adresse à Annemasse.

249, route de Montagnon, 04.50.92.20.20, www.vinsduvernay.com

Le Mouton rouge

Tous droits réservés à l'éditeur

Megève (74)

À la fois cave à vins et épicerie fine, Le Mouton rouge propose près de 600 vins des régions de France, d'Italie, et une solide sélection de spiritueux qui met l'accent sur les whiskys et sur les rhums.

77, rue du Général-Muffat-de-Saint-Amour, 04.50.34.91.97, www.lemoutonrouge-megeve.fr

Retrouvez notre tableau des millésimes et notre guide des foires aux vins :

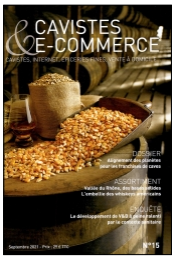
https://www.lepoint.fr/vins/foire-aux-vins/

Consultez notre dossier spécial vins :

https://www.lepoint.fr/dossiers/vins/special-vins

Consultez notre dossier : Spécial vins

Tous droits réservés à l'éditeur





DOSSIER

LES VINS DE LA VALLÉE DU RHÔNE CÔTÉ CAVISTES

propos recueillis par Jean-Michel Peyronnet

JEAN-LUC MAGOAROU, NICOLAS, Nogent-sur-Marne (Val-de-Marne)

Si la cave de Tain et ses crus du Rhône septentrional jouent ici les vedettes, les vignerons indépendants tiennent également leur place parmi la trentaine de vins rhodaniens (25 rouges, 5 blancs) présents sur les étagères de ce magasin Nicolas, à la clientèle plutôt jeune, curieuse, de connaisseurs parfois. « *Si pour certains consommateurs les vins de la vallée du Rhône conservent une image moyenne gamme, les amateurs de syrah, notamment, ont compris le haut niveau des hermitage, cornas, côte-rôtie... On est là pour expliquer, conseiller, faire notre métier de caviste* », remarque Jean-Luc Magoarou. Outre leur rapport qualité-prix, avec un cœur de l'offre entre 8 et 15 €, les vins du Rhône conjuguent les caractéristiques d'un vignoble mature « *mais qui sait aussi innover, on a moins peur d'y casser les codes, notamment en termes de packaging, que d'autres régions plus traditionnalistes comme le Bordelais par exemple* », constate Jean-Luc Magoarou, qui souligne également la demande principalement en vins rouges. « *Un châteauneuf-du-pape, un saint-joseph, on a encore du mal à les envisager en blanc.* » Tout juste vend-on un peu de condrieu au moment des fêtes. Quant au bio, il ne semble pas avoir vraiment conquis les gosiers nogentais. ■



Mes 5 COUPS de CŒUR

- **CÔTES-DU-RHÔNE VILLAGES ROUGE** Domaine de la Berthète (7,95 €)
- **CROZES-HERMITAGE ROUGE LES CALENDES** Domaine Ferraton (20,10 €)
- **CROZES-HERMITAGE ROUGE NOBLES RIVES** Cave de Tain (14,30 €)
- **HERMITAGE ROUGE** Cave de Tain (37,50 €)
- **SAINT-PÉRAY BLANC NOBLES RIVES** Cave de Tain (12,30 €)



Tous droits réservés à l'éditeur

Le Point
Pays : FR
Périodicité : Hebdomadaire
OJD : 340253

Page non disponible



Date : 10 septembre 2021
Page de l'article : p.2-5

SPÉCIAL VINS

Île-de-France

PHILOVINO

Paris 9e

On vient chez PhiloVino rencontrer Bruno Quenioux, un personnage attachant et un érudit du vin. Fils de vignerons à Cheverny, dans la Loire, il a toujours accordé au vin une véritable dimension culturelle. Chez lui l'expression « vin de vigneron » prend tout son sens.

6, place d'Estienne-d'Orves, 01.43.37.13.47, www.philovino.com



Cave d'O

HERVÉ GOMAS

Milly-la-Forêt (Essonne)

« Après vingt-cinq ans dans l'industrie, j'avais fait le tour. J'ai trouvé une petite cave avec un gros stock. On vend aussi bien des vins en cubi que de grandes bouteilles prestigieuses. Tout est basé sur la dégustation. J'ai lancé l'an dernier un rhum arrangé avec des coquelicots de Milly-la-Forêt, où se trouve le Conservatoire national des plantes. »

1, place du Colombier, 06.07.83.04.12, www.cavedo.fr

Tous droits réservés à l'éditeur

Le Point
Pays : FR
Périodicité : Hebdomadaire
OJD : 340253

Date : 10 septembre 2021
Page de l'article : p.2-5

Duclot la Cave
Paris 9e

Une gamme exceptionnelle de grands vins de Bordeaux, de la Champagne et d'autres régions françaises, de vins du monde et de spiritueux, avec l'esprit d'un caviste de quartier.

Galeries Lafayette Haussmann, 35, boulevard Haussmann, 01.40.23.91.75, www.galerieslafayette.com

Trois Fois Vins
Paris 3e

Marie-Dominique Bradford : « Sur 5 000 vins dégustés par an, seulement 2 % sont retenus, tous engagés dans une viticulture responsable. De toutes les régions, du monde aussi, et aussi des spiritueux. »

12, rue Notre-Dame-de-Nazareth, 01.42.71.76.10, www.troisfoisvin.com

DIVVINO MARAIS
Paris 3e

Nutritionniste, cuisinière, Marina Giuberti s'est reconvertie en sommellerie et a créé sa première cave en 2013 : « Notre ambition est de partager des vins identitaires, de divulguer l'univers magique et infini du vin. »

16, rue Elzévir, 09.83.74.25.04, www.divvino.com

LA TREILLE D'OR
OLIVIER THIBAUT
Paris 14e

« Pas de dogme ! C'est la dégustation qui prime, le plaisir que la bouteille procure. J'habitais le quartier ; quand le précédent propriétaire est parti à la retraite en 2012, j'ai repris la cave. J'étais agent commercial. À force de vendre du vin aux cavistes, j'ai eu envie d'avoir ma cave. Elle n'est pas très grande, mais j'ai des vins de toute la France. Mention spéciale pour les spiritueux, j'ai 150 références. J'organise des dégustations avec un copain qui a un restau à côté, des soirées mets et vins et à la cave. J'invite les vignerons à venir présenter leurs vins. Paris, c'est particulier, il y a toujours eu un intérêt pour le commerce de proximité. Pendant les confinements, ça s'est renforcé. Il y a un besoin de se laisser guider, de chercher une bouteille qui change de ce qu'on trouve partout. »

21, rue de la Tombe-Issoire, 01.45.80.35.49, www.latreilledor.fr



ROMAIN GAILLARD/REA POUR « LE POINT » – JEAN NICHOLAS GUILLO/REA POUR « LE POINT »

Tous droits réservés à l'éditeur

Le Point
Pays : FR
Périodicité : Hebdomadaire
OJD : 340253

Date : 10 septembre 2021
Page de l'article : p.2-5

LAVINIA
Paris 16e

La nouvelle adresse de l'enseigne. 1 200 références en magasin et 5 000 en catalogue, des dégustations avec les vignerons et un bar à vin avec des bouteilles prestigieuses qui ont été stockées pour être servies prêtes à boire.

22, avenue Victor-Hugo, 01.42.97.20.20, www.lavinia.com

LA MAISON DES MILLÉSIMES
VICTOR PASSOT

Paris 6e

« À l'origine, le principe était de proposer des millésimes prêts à boire. Pour sortir des grands bordeaux des années 1980 et 1990, on propose aussi des "petits" millésimes dans lesquels on trouve de jolis vins abordables, comme 2007 ou 2011. On sélectionne au gré des découvertes, par exemple pour le Beaujolais ou la Loire, ou même la Bourgogne. Ce n'est pas simple, mais là on est au cœur de notre métier. La gamme va de 12 euros à plusieurs centaines d'euros. »

137, boulevard Saint-Germain, 01.40.46.80.01, www.maisondesmillesimes.fr



Nysa
Paris 9e

Un réseau d'une soixantaine de caves : « On développe une approche ludique du vin, contemporaine, avec des clés d'entrée qui changent du côté institutionnel ; on favorise les petites maisons, les vins confidentiels. »

39, rue des Martyrs, 01.40.16.80.27, www.nysa.fr

Le Repaire de Bacchus
Paris 13e

Depuis le début des années 1980, l'enseigne, présente à Paris et en Île-de-France, a su s'imposer comme une référence. Large gamme de vins de France et du monde et de spiritueux.

215 bis, rue de Tolbiac, 01.79.60.00.09, www.lerepairedebacchus.com



Boutique Legrand
AUDE LEGRAND

Issy-les-Moulineaux (Hauts-de-Seine)

« Je suis arrivée aux manettes il y a six ans. La famille a une histoire dans le métier : quatre générations, c'est un atout qu'il faut valoriser. On propose des vins de toutes les régions, tous les vins du monde, tous les spiritueux. On organise des ateliers de dégustation, des afterworks thématiques. On propose des tapas et une sélection de 5 ou 6 vins au verre. Il faut être un lieu de vie. On ne vend pas seulement des bouteilles. »

113 *bis*, avenue de Verdun, 01.46.38.90.51, www.chemindesvignes.fr

EATALY
Paris 4e

Ce temple de la gastronomie italienne possède une cave de plus de 1 400 références. À découvrir aussi dans le cadre des cours de dégustation de la Scuola.

37, rue Sainte-Croix-de-la-Bretonnerie, 01.83.65.81.00, www.eataly.fr

CAVAVIN
Chelles (77)

Olivier Leseul : « Nous avons une passion pour les cépages oubliés. Et quelques surprises côté spiritueux avec un saké produit dans la vallée du Rhône, du rhum de Seine-et-Marne... »

30, avenue de la Résistance, 09.83.87.47.13, www.cavavin.co

LA VIGNERY
Saint-Germain-en-Laye (78)

Ce magasin de l'enseigne est géré par Matthieu Potin, Meilleur Caviste de France 2020. Le choix des vins est irréprochable, avec plus de 1 500 références, mais aussi 250 whiskys et rhums et 200 bières.

1, allée de Pomone, 01.34.51.83.39, www.lavignery.fr

VINS ET ACCORDS
Houilles (78)

Christine Giampieri : « Je suis passionnée d'accords mets et vins, toutes les régions sont représentées ainsi que des vins étrangers, un département spiritueux et un d'épicerie fine. »

2, rue Gabriel-Péri, 09.72.30.05.11, www.vinsetaccords.com

CAVE SÉLECTION
Bois-Colombes (92)

Valérie & Guillaume Toullec : « Notre philosophie : quand ce n'est pas bon, c'est toujours trop cher ! Nous proposons des vins français de toutes régions, environ 60 références de bières artisanales, 150 de spiritueux. »

39, rue du Général-Leclerc, 01.42.42.31.26.

ROMAIN GAILLARD/REA POUR « LE POINT » - JEAN NICHOLAS GUILLO/REA POUR « LE POINT »

Tous droits réservés à l'éditeur

Le Point
Pays : FR
Périodicité : Hebdomadaire
OJD : 340253

Date : 10 septembre 2021
Page de l'article : p.2-5

LES CAVES DU PARC

CHRISTELLE TARET

Neuilly-sur-Seine (Hauts-de-Seine)

« En 2020, j'ai été reconnue maître caviste. C'est avant tout la reconnaissance d'un parcours et d'une expertise. Que je sois une femme, c'est autre chose ; je suis la première, car, pour obtenir ce titre, il faut être dans le métier depuis plus de dix ans et, il y a dix ans, on n'était pas nombreuses à se lancer... Aujourd'hui, les gérantes de caves représentent 25 % de la profession. Les Caves du Parc, à Neuilly-sur-Seine, étaient en train de couler. J'ai triplé le chiffre d'affaires en quatre ans. J'ai lancé une activité de conseil pour les restaurants, fait la promotion des vins au verre, mis des grands crus en dépôt pour en relancer la vente. Et puis j'avais lancé un club de dégustation pour les femmes, leur montrer que l'on peut parler du vin autrement : j'aime ou j'aime pas, une approche plus émotionnelle, moins technique que celle des hommes. Quand j'ai commencé, j'ai embauché un livreur ; quand les clients entraient dans le magasin, ils allaient vers lui, ils pensaient que c'était le patron ; une femme caviste, c'était pas concevable... »

37, rue de Chézy,
01.46.24.04.00,
www.cavesduparc.com



JEAN NICHOLAS GUILLO/REA POUR « LE POINT » - ARNAUD HEBERT/REA POUR « LE POINT »

LE VINGT-DEUX

Montreuil (93)

Laetitia Gautheron : « Un vin doit raconter une histoire, celle de son terroir et de l'homme ou de la femme qui le produit. Trois critères essentiels : émotion, qualité, identité. »

128, rue de Vincennes, 01.75.43.25.78,
www.levingtdeux.com

LA CAVE DE VILLIERS-SUR-MARNE

Villiers-sur-Marne (94)

Ancien chef de cave de la prestigieuse maison Hédiard, David Morin a créé sa propre cave en 2018 et dès 2020 remporté le titre de Caviste de bronze au concours du Meilleur Caviste de France.

35, rue Louis-Lenoir,
09.62.64.88.20.

NICOLAS

Nogent-sur-Marne (94)

L'une des 500 adresses de la plus ancienne des chaînes françaises de cavistes, avec 1 500 références de vins et spiritueux. L'accueil et le conseil sont très professionnels. Cavistes incollables sur les accords mets et vins.

Jean-Luc Magoarou, 142, Grand-Rue-Charles-de-Gaulle, 01.48.71.03.24,
www.nicolas.com

CAVE POUTEAU

Franconville (95)

Fils de Jean-Luc Pouteau, Meilleur Sommelier du monde en 1983, Jean-Christophe Pouteau a repris la direction de la cave familiale en 2009. Principalement des vins de France, des bières artisanales et 45 spiritueux.

55, rue de la Station,
01.34.14.63.02,
www.cave-pouteau.com.

Tous droits réservés à l'éditeur



PRODUITS

Omnicom
Public
Relations
Group

NICOLAS
DEPUIS 1822
Nous prenons soin de vos vins



LE RESTAURANT ET LES VINS DU MOIS AVEC NICOLAS | HAPPY FEW GASTRONOMIE

Nous prenons soin de vos vins

Cap sur l'Afrique du Sud chez NICOLAS !

L'Afrique du Sud est un grand pays du vin avec une très belle route des vignobles, notamment celui de Stellenbosch où il fait bon se promener. Les voyages aujourd'hui n'y sont pas permis, mais ouvrir une bouteille de vin d'Afrique du Sud, c'est déjà partir en vacances ! Des cépages qu'on connaît bien en France font l'objet de belles cuvées que vous trouverez dans la sélection des Caves NICOLAS : chenin, chardonnay, pinot noir et aussi le pinotage, qui est Le cépage rouge sud-africain. A vos tire-bouchons !

House of Mandela

Phumla Pinotage 2018
Durbanville, Western Cape, Afrique du Sud
75 cl, 14 %
19,90 euros

Phumla Chenin blanc 2016
Durbanville, Western Cape, Afrique du Sud
75 cl, 13,5 %
19,90 euros



House of Mandela est un domaine qui rend hommage au grand homme qu'était Nelson Mandela (1918-2013) qui a lutté toute sa vie contre l'apartheid en Afrique du Sud. La fille et la petite fille de celui qui a été président d'Afrique du Sud de 1994 à 1999 sont à l'origine de ce vignoble où une large gamme de vins de qualité est déclinée. En voici deux versions avec un rouge et un blanc de la collection Phumla, le nom d'une fille de Mandela issue de son premier mariage.

Phumla Pinotage 2018 est élaboré à partir du cépage d'Afrique du Sud, le pinotage. Un cépage frais, souple et très agréable, qui est un bon compagnon de table avec les grillades de viandes, mais aussi les plats épicés, des rougails de salaisons et un cabri massalé. Équilibré au nez et en bouche, ce vin à la robe foncée offre une belle puissance sur des notes de fruits noirs, de réglisse avec un côté boisé et fumé apporté par l'élevage. À apprécier légèrement rafraîchi !

Phumla Chenin blanc 2016 prouve que le chenin, qu'on trouve beaucoup dans les vins de Loire en France, peut aussi s'épanouir en Afrique du Sud. Ce pays est d'ailleurs un grand producteur de chenin. Ce chenin 2016 offre une belle richesse en bouche sur des notes de miel et d'ananas avec de la fraîcheur et de l'équilibre apportés par de la minéralité. Un vin ample qui conviendra très bien avec un espadon sauce combava ou un poulet aux champignons.

Graham Beck

MCC Bliss Nectar (1/2 sec)
Pinot noir-Chardonnay
Western Cape, Afrique du Sud
12 % 75 cl - 19,90 euros



L'Afrique du Sud, c'est aussi le pays des bulles qu'on appelle *sparkling* ou MCC, soit Méthode Cap Classique. Graham Beck est un spécialiste de la bulle depuis 1983 en Afrique du Sud. Ce nectar dosé à 33 grammes de sucres résiduels offre une belle fraîcheur en bouche marquée par une vivacité de bulles fines. La minéralité et le côté citronné sont présents, adoucis par des touches miellées et pâtissières. Ce *sparkling* s'offre pour le plaisir à tout moment de la journée et sera aussi très agréable avec des sushis !

Springfield Estate

Pinot Noir 2016
Breed River Valley, Afrique du Sud
13 % 75 cl - 14,90 euros



C'est une grande fierté pour Springfield Estate et cette neuvième génération d'huguenots, ces Français protestants exilés en Afrique du Sud à partir de 1685, que d'avoir réalisé ce pinot noir après des plantations de vignes en 1996. Ils ont réussi à acclimater ce cépage du Vieux continent à un sol où les roches étaient nombreuses. Seulement quatre millésimes ont été mis en bouteilles depuis ces plantations en 1996. Élevé un an dans des fûts de chêne français neufs à 80 %, ce pinot noir offre de l'élégance après un carafage d'une heure environ. D'un joli rouge pourpre et brillant, il s'exprime sur des notes de fruits rouges et noirs, avec un côté épicé, fumé, vanillé et toasté. Ce pinot noir 2016 s'accordera avec succès avec une belle pièce de viande rouge, type charolais ou *wagyu*, simplement bleue ou saignante...

Tous droits réservés à l'éditeur

BARMAG -Home-

SHOTS DE SEPTEMBRE

Des flacons délicats, des spiritueux engagés, des cocktails revisités, des soft dans la tendance du « no low ». Les soirées se prolongent entre fin d'été et début d'automne, douces, encore ensoleillées, autour d'un verre…

TEXTE - MARINA LEMPERT



DE GARDE

FLAVOR OF HEAVEN EL LIBERTAD

Lancé fin 2018 par Arthur Chakhoian, El Libertad et ses différentes déclinaisons de cuvées est un rhum de la République Dominicaine. Plutôt faible en sucre, il va à contre-courant des épicés de sa catégorie. Chapitre 4 de la collection de la marque, Flavor of Heaven est un rhum d'exception, travaillé afin d'obtenir le goût d'un grand classique du dessert : la tarte Tatin. Doré, rond, équilibré, composé d'épices et d'arômes 100% naturels, ses notes de pommes caramélisées et de touche de vanille surprennent au mieux. ***35%. 70 cl. Cavistes, CHR, et sur www.sas-spirits.com***



VODKA CHAMPENOISE

MOUTARD

Voici la 1re vodka 100% champenoise de cette maison familiale installée depuis 1892 sur la côte des Bar. Issue de la fermentation naturelle de la rafle – peaux et pépins de raisin – puis de 4 distillations de marc de raisin, elle séduit par sa robe limpide et sa fraîcheur. Embouteillage sur place. Bouteille élégante et bouchon en verre.
Nez : herbacé. **Bouche :** très intense, légèrement mentholée.
42%. 50 cl. Exclusivement en CHR. www.famillemoutard.com



EN RONDEUR

FRUIT FOR MIX MYRTILLE GIFFARD

Fruit for mix est la gamme sans alcool de préparations à base de purée de fruits de Giffard, maison angevine depuis 1135 ans dans le domaine de la mixologie. Toute nouvelle, myrtille, lumineuse, au nez suave, acidulée en bouche, offre en seconde bouche et en finale des notes végétales et rafraîchissantes. Sans alcool, on peut l'utiliser dans les smoothies, limonades, thés glacés, granités, milkshakes, ou bien pour twister les cocktails. Autre nouveauté : noix de coco. Colorants et arômes naturels. ***Conditionnement : 1 L. CHR. www.giffard.com***

SUR LE FRUIT

BLANCHE D'ARMAGNAC DELORD

C'est à Lannepax, village du Gers au cœur du bas Armagnac, que Delord élabore ses eaux-de-vie depuis près de 130 ans. Respecter les traditions de l'armagnac – la plus ancienne des eaux-de-vie françaises –, le savoir-faire familial et une vision contemporaine : telle est l'ambition de Jérôme et Sylvain Delord, 4e génération. La netteté du cépage autochtone Colombard, couplé à une distillation en double chauffe, dévoile un nez de raisin frais et d'amande verte. **En bouche :** attaque et longue finale de poire, d'agrumes, de fruits exotiques. S'apprécie pure, sur glace, en cocktails élégants, inventés ou réinventés. ***42%. 70 cl. Cavistes. Environ 25 €. www.armagnacdelord.com***



Tous droits réservés à l'éditeur

BARMAG -Home-



AVANT-PREMIÈRE

PEARLS RENEGADE CANE RUM

Originaire de la côte nord-est de l'île de la Grenade, Renegade Cane Rum est un rhum de terroir où le microclimat, le sol et la singularité des parcelles signent la typicité de chaque jus. Les 2 premières expressions des pré-cask Renegade Cane Rum, c'est-à-dire Pearls et New Bacolet, seront en avant-première mondiale ce mois de septembre, sur le marché français par La Maison du whisky. **Pearls :** la canne Yellow Lady dont est issu ce rhum a poussé entre mangrove et prairie aquatique, sur sol argileux et volcanique. **Bouche et nez :** équilibrés entre amertume et concision et pureté de la canne. **Finale :** en persistance. *50%. 70 cl. 55 €. La Maison du whisky, cavistes. www.whisky.fr, www.renegaderum.com*



LIQUEUR DES ALPES

CANDIDE

Cette jolie liqueur d'Artemisia umbelliformis, fleur rare que l'on trouve à 2 000 m d'altitude dans les Alpes, a été pensée par 2 frères, Luka et Tristan, et est née en 2020. De petite production locale, cultivée sans pesticides, de récolte manuelle, elle est embouteillée artisanalement à Paris. Elle se présente comme « un spiritueux polyvalent, décarboné et biologique ».

Robe : mordorée. Très aromatique, florale, miellée, douce-amère en fin de palais, elle est de faible viscosité. Double macération et vieillissement de plusieurs mois. ***En cocktail. 40%. 50 cl. 35 €. CHR, ou sur www.candideliquor.com***

COMME À VENISE

SPRITZ ITALIAN LYRE'S

La marque Lyre's, créée en Australie en 2019, ayant l'objectif de proposer des spiritueux sans alcool au plus près des grands spiritueux existants, se lance sur le marché français. Elle propose une expérience cocktail inédite grâce à 13 références de saveurs.

Italien Spritz : est composé *« de manière à capturer l'essence d'un apéritif à l'orange amère »*. L'orange se marie à l'acidité maîtrisée de la rhubarbe, en finale désaltérante. Servir avec de l'eau gazeuse ou du tonic. Les spiritueux Lyre's veulent se distinguer des imitations et se positionner en boissons non alcoolisées sans compromis sur le goût ni la qualité. Sans gluten ni vegan. Des étiquettes fun représentent l'univers décalé de la marque. ***70 cl. 25,99 €. Chez Nicolas, Metro, caves Bardou (Paris), sur www.lyres.eu, www.mytonicshop.fr, www.gueuledejoie.com, et CHR. Distribution : BBC Spirits en exclusivité sur le marché français. www.lyres.eu***





FINES BULLES

SET SUN

Une « french seltzer », eau pétillante alcoolisée, sur une base de fermentation lente, sans céréales, avec des arômes naturels de fruits et des bulles. Peu sucrée. Sans gluten.

3 références : yuzu, combava, citron. 5%. 33 cl. 6,50 € en CHR. 3,90 à, 4,50 €. Épiceries, cavistes. www.setsun.fr

Tous droits réservés à l'éditeur



CORPORATE

Omnicom
Public
Relations
Group

NICOLAS
DEPUIS 1822
Nous prenons soin de vos vins

Date : 08/09/2021
Heure : 16:04:39
Journaliste : Pierre Lambert

www.vivreici.be
Pays : Belgique
Dynamisme : 90

Visualiser l'article

52 000 pieds de vignes à la Ferme du Val Notre-Dame à Wanze

La famille Joly a décidé de se lancer dans la plantation d'un vignoble en biodynamie. L'ambition : produire un vin de grande qualité.

Date de publication mercredi 08 septembre 2021 à 16h00
Source : Vivre Ici



La famille Joly a décidé de se lancer dans la plantation d'un vignoble en biodynamie. L'ambition : produire un vin de grande qualité. - © Tous droits réservéS

A Wanze à la Ferme du Val Notre-Dame au début de l'été, c'est l'effervescence. En cause, un **nouveau vignoble est en cours de plantation** .

" *On plante* ***deux types de vignes*** *: des raisins pour faire du vin blanc et des raisins pour faire du vin rouge. On a deux cépages rouges - le pinot noir et le gamay -, et deux cépages blancs - le chardonnay et le chasselas* ", nous **explique Charles-Edouard Jolly** .

Les pieds de vigne ont été plantés sur 2 jours et sur des parcelles de haute qualité. Le but, **produire du vin hautement qualitatif** , comme à l'époque.

" *On refait du vin parce qu'il faut savoir qu'il y avait beaucoup de vignobles par le passé. Il y avait un vignoble sur le domaine Notre-Dame qui est une ancienne abbaye. Il y avait énormément de vignes dans la cité de Huy qui se trouve juste ici derrière, sur les coteaux en face de nous. Tous ces vignobles ont disparu pour des raisons climatiques. Aujourd'hui, le climat a un peu changé, mais le terroir est toujours le même : il y a donc un* ***potentiel énorme pour faire du vin dans nos régions*** ", continue Charles-Edouard.

Des parcelles bien choisies
Ce projet, qui murit depuis plus de deux ans, a été rendu possible par la qualité des terres . Sur la parcelle où ont été tournées les images, le sol est pauvre et donc très bon pour faire grandir des vignes.

Tous droits réservés à l'éditeur

" ***On a sous mes pieds un sol de schiste qui apporte la promesse d'un grand vin*** *. On a décidé de planter du chardonnay, un raisin qui produit du vin blanc parce que combiné avec du schiste, ça produit des vins de très grande qualité",* **explique** Nicolas Parmentier **spécialisé dans la création, l'accompagnement et la gestion de vignobles** .

Un vin bio et même biodynamique
Ici, la volonté, c'est d'avoir du vin de grande qualité tout en respectant la nature. **Certifiés bio, les nouveaux vignerons vont même plus loin avec une démarche biodynamique** .

"La biodynamie est une autre philosophie, une philosophie qui va encore plus loin. Elle se base sur des préparations biodynamiques qui sont des tisanes de plantes qu'il faut pulvériser sur les sols pour dynamiser les sols. Elle se base aussi sur le fonctionnement de la lune et des astres pour diriger tous les travaux qu'il va y avoir sur le vignoble et sur la terre en général. L'autre démarche très importante sur la biodynamie, c'est que l'activité biodynamique doit se recentrer sur son environnement et doit donc fonctionner avec. Elle réfléchit beaucoup à toutes les synergies qu'il peut y avoir entre les animaux et le sol, notamment pour la fertilisation des sols ", rajoute Charles-Edouard.

Du vin à la Ferme du Val Notre-Dame, mais pas que
La Ferme du Val Notre-Dame à Wanze, ce n'est pas que du vin. Restaurant, golf, boulangerie … Il y a là-bas, **toute une économie circulaire** comme l'explique Charles-Edouard.

" *On est dans* ***une logique de synergie entre tous des projets qui se trouvent sur le même domaine*** *. Des projets qui sont soit agroalimentaires, soit des projets d'accueil et de loisir avec un pôle Horeca. La particularité, c'est qu'ils fonctionnent et qu'ils se renforcent les uns les autres. On produit du pain ici uniquement à base de céréales qui sont produites sur les champs juste derrière nous, qui vont être transformées à la boulangerie sur place, qui vont être directement vendues aux clients locaux ou fournies à nos restaurants.* "

Peu importe le projet, deux grands critères sont présents d'entrée de jeu : le principe de toujours faire de la qualité et de le faire de manière très environnementale.

" *On se base sur les trois piliers du développement durable : le social, l'économique et l'environnemental pour faire tous nos projets. Le troisième, c'est la qualité humaine. On attache énormément d'importance à inclure tous nos collaborateurs dans nos projets et à les intégrer dans le développement social"* , rajoute Charles-Edouard.

Un pari sur le futur possible grâce au changement climatique
Avec le changement climatique, de plus en plus d'agriculteurs misent sur le vin comme l'explique Nicolas Parmentier.

" *On fait un métier délicat. On plante aujourd'hui, on commencera à vinifier dans quatre ans et on aura du vin de qualité à un horizon de cinq ou six ans. Donc, il faut rester patient et motivé tout au long du temps. On a fait un gros pari. C'est le réchauffement climatique. Habituellement, le réchauffement climatique ne fait pas sourire. Mais ici, en Belgique, c'est une bonne nouvelle pour tous ceux qui souhaitent produire du vin. Parce qu'à un horizon de 5 à 7 ans, on va se retrouver sur des conditions climatiques qui seront plus ou moins*

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

identiques à celles qu'on peut trouver dans le nord de la Bourgogne dont on a plus à refaire la réputation en matière de vin. "

Les premières bouteilles de vin **blanc** de la Ferme du Val Notre-Dame à Wanze sortiront **en 2025** et les premières bouteilles de vin **rouge** sortiront **en 2026** .

Tous droits réservés à l'éditeur

Rayon Boissons
Le Magazine des Boissons en Grande Distribution
Pays : FR
Périodicité : Mensuel
OJD : 3868





Date : Septembre 2021
Page de l'article : p.100

Anagram dans le rouge

Anciennement Raphaël Michel, la société Anagram basée à Piolenc (84) fait de nouveau l'objet d'une procédure de mise sous sauvegarde auprès du tribunal de commerce de Montpellier (34). Le spécialiste de vins en vrac n'est pas parvenu à atteindre son objectif initial de commercialiser 400 000 hl par an. Dans un communiqué, Anagram annonce avoir réalisé 12 millions d'euros de chiffre d'affaires en 2020.

© DR

Tous droits réservés à l'éditeur



www.collectionneur-chineur.fr / CollectionneurChineur / collectionneur_chineur

PETITES ANNONCES GRATUITES

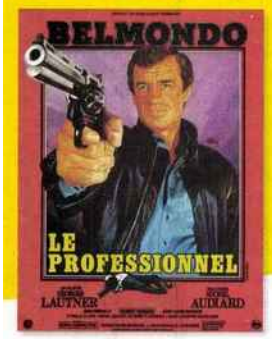
Collectionneur & Chineur

LA PASSION ET LE PRIX DE VOS OBJETS

349 • jeudi 16 septembre 2021

Les 1er et 3e jeudis du mois

HOMMAGE
Les belles affiches de Bébel P. 40



OBJETS DU VIN
Des réclames à consommer sans modération ! P. 28





ET AUSSI DANS CE NUMÉRO

TROUVAILLES
OBJETS MYSTÈRES
FÊTE DU TIMBRE
BROCANTES
NOUVEAUTÉS
L'INFORMATIQUE VINTAGE

SIXTIES

LEGO
Des véhicules à monter P. 36



LES PÈSE-MONNAIES
Cinq siècles d'histoire monétaire ! P. 46





DAGUES DE LANCER
Armes des commandos d'élite P. 24

BATMAN KUBRICK
Une figurine de taille P. 44



F : 3,80 € - BEL : 4,10 € / ISSN 1954-1074
L 14410 - 349 - F: 3,80 €
EDITIONS LVE

VOS OBJETS ESTIMÉS PAR NOS EXPERTS P. 18

Tous droits réservés à l'éditeur

PUBLICITÉ

Par **Claude Franck** (photos Frédéric Dufetelle, CF, DR)



◀ Cartonnage publicitaire Nectar Bourguignon, apéritif au vin Vieux Georges Putois, par Alfred Choubrac. 1891.



▲ Trois bouchons en métal peint de bouteilles du vin du Postillon. Années 1950.



▲ Le Chopin, machine à sous murale. Celui qui met la bille dans un verre ou dans la bouteille gagne une consommation de 20 ou 30 c. Années 1900.

Objets du vin

DES RÉCLAMES À CONSOMMER SANS MODÉRATION !

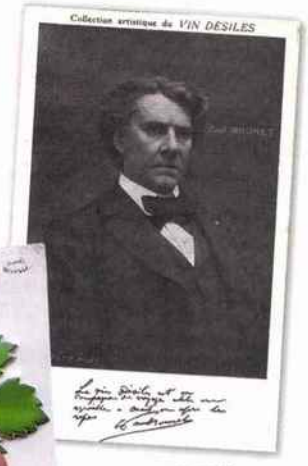
Avec ses nombreux terroirs, la France recèle de nectars d'exception et de crus ordinaires produits par des vignerons qui, pour se démarquer et promouvoir leur image, s'appuient sur la publicité et les primes.

Derrière chaque bouteille, un même métier : celui de vigneron. Mais si, en matière de promotion, le luxe se suffit souvent à lui-même pour cultiver sa notoriété – à l'instar de Château Pétrus, Cheval Blanc, Mouton Rothschild ou Vosne-Romanée –, le vin de table doit, quant à lui, affirmer son image. Dans un secteur concurrentiel, il lui faut faire connaître son nom. C'est le cas de Picardy, Postillon, Kiravi, Gévéor ou Les Bons vins de la Vieille Garde… En ce domaine, les provenances sont multiples : Afrique du Nord pour Sénéclauze, mais aussi Languedoc, Jura, Alsace, Pays nantais, Touraine, Bordelais, Beaujolais, Bourgogne…

Une communication protéiforme

Les **encarts dans la presse** se multiplient dès le 20e siècle. Le vin Désiles (Cordial régénérateur) distribue des **cartes postales** à l'effigie de vedettes : Courteline, Tristan Bernard, La Belle Otero, Polin, Mayol… Il édite également des albums collecteurs.

Dans leur sillage, apparaissent des **cartonnages** illustrés à suspendre dans les commerces, et de nombreuses **affiches.** Peu durables, elles sont largement déclinées chez Nicolas le caviste. Plus robustes, les **plaques émaillées** pour les vins de table voient le jour dans les années 1930. Les vignerons des sociétés produisant et diffusant leurs crus s'appuient encore sur le **plâtre publicitaire,** partie intégrante de la réclame. Les alcools et apéritifs en sont de grands consommateurs, à l'image de Picon, Cointreau ou Cinzano. Mais le vin n'est pas en reste. Ainsi, s'inspirant d'un dessin de Beuville, les vins G.R.A.P. montrent deux grappes de raisins gorgées de soleil, couronnées et souriantes. Quant à Nicolas, il utilise son emblématique livreur Nectar en statuette. Les **glaçoïdes,** plus modestes, sont largement diffusés au cours des années 1950. On compte notamment



▲ Publicité presse avec le comédien Paul Mounet, pour le vin Désiles. Début du 20e siècle.



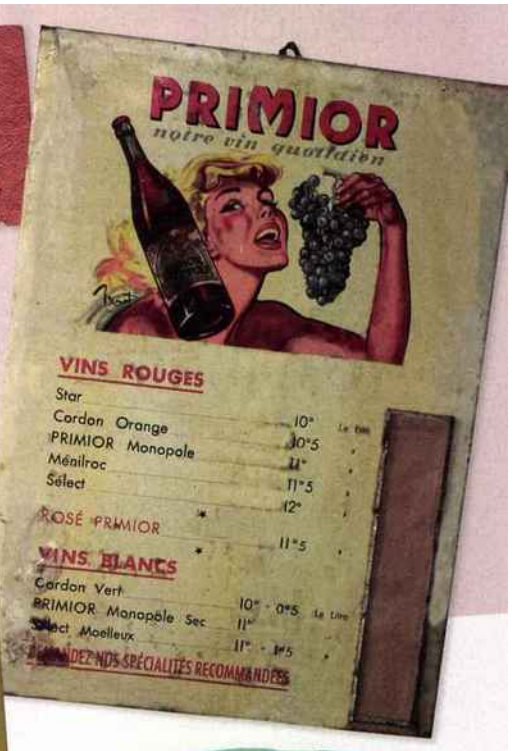
◀ Plâtre publicitaire pour les vins G.R.A.P., d'après Beuville. Années 1950.



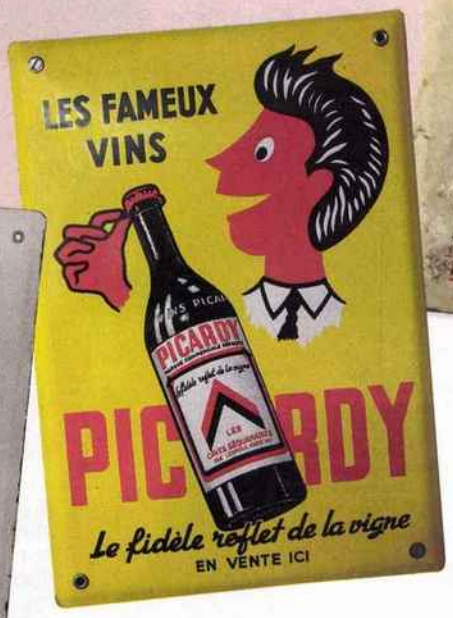
▲ Assiette publicitaire pour le vin Misket-Quina. Début du 20e siècle.



▲ Publicité au dos d'un ticket de métro parisien pour le vin Kiravi.



Glaçoïde publicitaire pour Primior, présentant les différentes gammes de vins proposés. Années 1950. ▶



Plaque émaillée à chanfreins pour le vin Picardy. Dim. 25 x 35 cm. ▶



◀ Plaque émaillée de l'Émaillerie du Loiret, illustrée d'après Edmond Maurus. Dim. 25 x 35 cm.



Cendrier en céramique pour le vin de Savoie Richard. Années 1950-60. ▶

LES PRIMES

Les **vins de table** jouent des coudes sur un marché considérable. Ainsi s'affichent Le Vin des Rochers et son slogan "Le velours de l'estomac", Gévéor, Les Vins du Postillon, Castelvin, Kiravi, Préfontaines, La Vieille Garde, Margnat, Le Cep Vermeil, Les Vins du Carrousel, Baptistin Caracous, Agap… Ils sont distribués en bouteilles consignées, avant de glisser vers le plastique et le cubitainer pour certains. Ils offrent des **serviettes à carreaux** comme Gévéor, des **porte-clés** pour Préfontaines avec des vedettes comme Annie Cordy, Roger Pierre ou Dalida, des **buvards**, des **protège-cahiers**, des **découpages en carton**, des **voitures à assembler** (vins G.R.A.P.). Le Vin des Rochers donne des **pièces de monnaies en plastique** pour obtenir une réduction. Préfontaines et Sénéclauze font même produire des **jouets** et des **véhicules miniatures** avec leur nom. Les **capsules multicolores en plastique** obstruant le goulot se retrouvent coincées dans les rayons des roues de vélos des enfants. Ceux-ci sont également une cible, avec les buvards et les **doubles-décimètres** en bois portant le nom des marques.



▲ Buvard publicitaire Gévéor, d'après Hervé Morvan. Années 1960.



◀ Pièce de 0,20 franc (NF) de 1962 en plastique, offerte par le Vin des Rochers.

Tous droits réservés à l'éditeur

PUBLICITÉ **Objets du vin**

ceux de Primior, Baptistin Caracous, le vin des côtes de Provence… Ils sont apposés chez les épiciers, les cavistes ou les bistrots. Sur les tables de ceux-ci fleurissent aussi des **cendriers**, notamment pour les vins Richard en Haute-Savoie, Henri Maire, Margnat…
La publicité se déploie en force sur certains événements, à l'instar du **Tour de France**, où sont distribués **casquettes, chapeaux en papier, échantillons.** Des camions kitsch aux carrosseries spéciales, imaginées pour frapper la mémoire des spectateurs, jalonnent les étapes. La réclame est régionale pour certains vins à diffusion locale.

Une filière prospère

L'approche du vin évolue au fil des générations. Ainsi, dans les années 1930, envoie-t-on les enfants à l'école avec du vin coupé d'eau dans leur gourde. Les travailleurs du bâtiment et de l'industrie affichent une consommation soutenue, car l'idée entretenue réside dans ce concept : "Le vin est l'aliment de l'effort". Un slogan du même ordre circule sur la caravane du Tour de France, où un camion Latil porte des bouteilles avec les mentions "longévité, force, gaieté, vertus françaises", et à l'arrière : "Pour arriver premier, je bois du vin". La caravane du Tour comptera plusieurs véhicules très spectaculaires, comme ceux des Vins de France, mais aussi le château et ses tours à créneaux de Castelvin, ou les malles-postes des vins du Postillon.

Les breuvages bon marché font l'objet de volumes considérables et le transport est très important pour rallier les points de vente et les distributeurs qui les mettent en bouteille. Cette armée de camions, avec publicités sur portes et bâches, sillonne les routes avec des bouteilles pleines et d'autres vides, consignées en retour. Nicolas a même une flotte de Vespa à trois roues, bordeaux, à sa marque, pour les livraisons en ville. De nombreuses **miniatures** en témoignent. ■

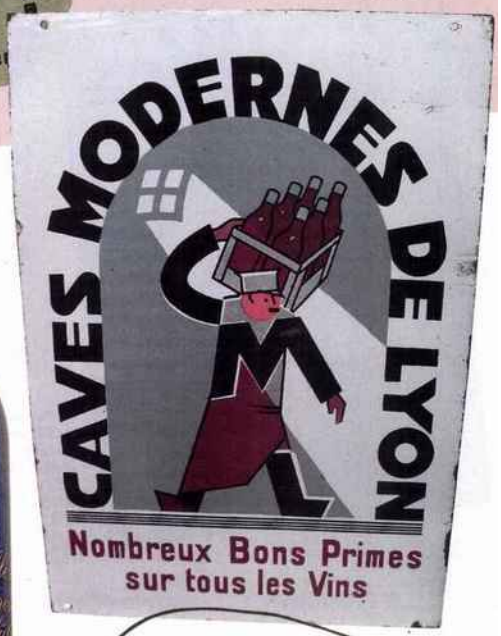


▲ Renault 1400 kg, miniature de la marque CC représentant le camion caravane du Tour de France Castelvin de Castel frères. 1966.



Plaque émaillée pour les Caves modernes de Lyon. ▼

▲ Publicité au dos d'un ticket de métro parisien pour les caves Nicolas.



Bouteille sérigraphiée du Club des Sommeliers. Bordeaux supérieur, cuvée 2000, vieilli en fûts de chêne. 1997. ▶

Plaque publicitaire pour le cellier Oléronais, par les établissements Bouche et Valloton à Bellegarde. Dim. 31,4 x 18,9 cm. ▼







◀ Jerrican métallique de 10 litres pour le transport du vin pour les troupes. 1956.



Fanion en tissu du Tour de France 1967, challenge international pour Vabé. ▶

Tous droits réservés à l'éditeur



◀ Bouchon fantaisie sur lequel figure la tête de Fernandel dans *Don Camillo*. Années 1960.



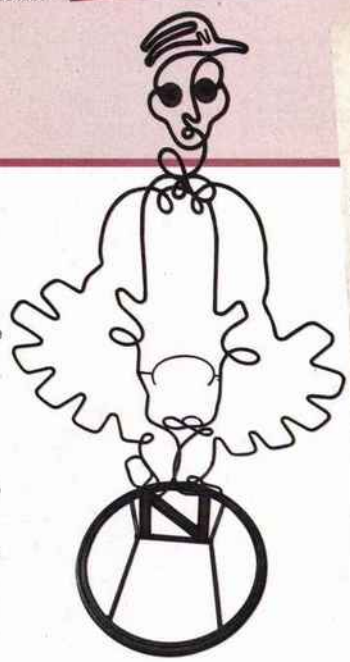
◀ Bouchon de bouteille de vin en bois articulé, à système. Allemagne, années 1960.



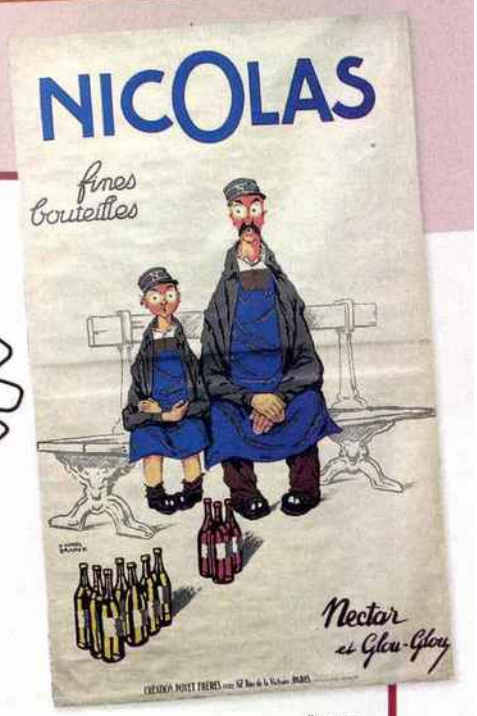
Plaque en métal peint pour Schmidt, apéritif à base de vin. ▶

NICOLAS LE LIVREUR

Dès 1822, le célèbre caviste Louis Nicolas, qui compte trois dépôts parisiens et une boutique rue Sainte-Anne, invente un nouveau mode de distribution : **la vente du vin en bouteilles**. Cette idée neuve permet de rapporter chez soi le breuvage que l'on consommait auparavant dans un bistrot, au pichet ou au verre, ou que l'on se faisait livrer en fût. Une approche compliquée pour les citadins…
La notoriété de Nicolas s'installe avec le temps et la multiplication des points de vente (275 en 1933). Le renfort de grandes campagnes de communication modernes porte l'image de la marque dès 1921, avec les premiers dessins animés publicitaires au cinéma et **l'apparition de l'emblématique personnage Nectar, en 1922**. Croqué par l'illustrateur Dransy, il est inspiré d'un livreur de la Maison, du nom de Le Paven. Ce longiligne moustachu à casquette et tablier, aux yeux exorbités et les pieds en dedans, est chargé d'un éventail de bouteilles dans chaque main. Il devient aussitôt une vedette de l'imagerie populaire. Lui sont adjoints une épouse, Félicité (que l'on verra assez peu) et un enfant à son image en taille réduite, Glou-Glou. Nectar est ensuite revisité par de grands affichistes comme Iribe, Cassandre, Loupot, Genty, Lepape, Brunhoff, Peynet, Villemot… Nicolas communique également en distribuant aux bons clients de luxueux catalogues, édités de 1927 à 1973, illustrés par des artistes tels Cassandre, Dignimont, Bernard Buffet, Van Dongen, Chapelain Midy.



▲ Présentoir à bouteilles de magasin Nicolas, en fil de métal, à la silhouette du livreur Nectar. D'après Georges Lepape. Vers 1930. Dim. 89 x 48 cm.



▲ "Nectar et Glou-Glou". Affiche Nicolas par Poyet Frères, d'après Dransy. Années 1930.



◀ Plâtre publicitaire Nectar, par Loupot. 1933.



Affiche Nicolas, sur laquelle apparaissent Nectar et Félicité, par Dransy. Juin 1930. Dim. 1,40 x 2,10 m. ▶



◀ Tire-bouchon publicitaire pour les Vins Nicolas. La poignée en zamac peint est à l'effigie de Nectar. Années 1930.

◀ Affiche Art déco à l'effigie de Nectar pour Nicolas, par Paul Iribe.

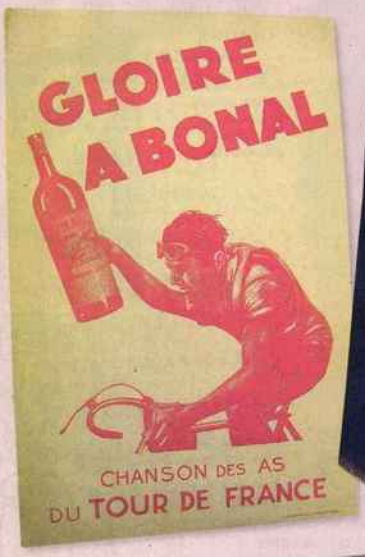


Tous droits réservés à l'éditeur

PUBLICITÉ **Objets du vin**



◀ Cendrier en céramique pour le vin de Savoie Richard. Années 1950-60.



Chanson des as du Tour de France pour Bonal, vin tonique au Quina. ▶



Fanion pour le vieux vin français naturel Porterr. Années 1930-40. ▼

Plaque émaillée Les Vins du Carillon, par l'Émaillerie alsacienne de Strasbourg. ▼





▲ Carte de 1942 sur l'échange de 4,2 kg de cuivre contre du vin.

Thermomètre publicitaire en plastique pour les vins des Célestins, "le délice des palais". ▶



MOUTON-ROTHSCHILD

Tout commence en 1924 lorsque Jean Carlu, dans une approche très Art déco et dans l'esprit d'un rébus, illustre l'étiquette de Mouton-Rothschild avec un château doré très géométrique, une tête de mouton fonçant en avant et l'enseigne rouge.
Cette création n'est pas sans lendemain, car les étiquettes prennent une dimension artistique à partir de 1945, avec **une nouvelle version chaque année**. Elles en appellent au talent d'artistes de renom, parmi lesquels Cocteau, Marie Laurencin, Léonor Fini, Braque, Dali, César, Andy Warhol, Chagall, Miro, Picasso, Francis Bacon, Jeff Koons…
Quelques millésimes échappent à cette pratique en 1953, 1977, 2000 et 2003, pour des commémorations particulières.



◀ Étiquette Mouton-Rothschild, illustrée par Jean Carlu. 1924.



Ci-contre, bouteille sérigraphiée Mouton-Rothschild 2000, illustrée du petit bélier d'Augsbourg. À droite, magnum Mouton-Rothschild 1956 illustrée par Pavel Tchelitchev. L'illustration de l'étiquette de la bouteille de 1946 est signée Jean Hugo. ▶

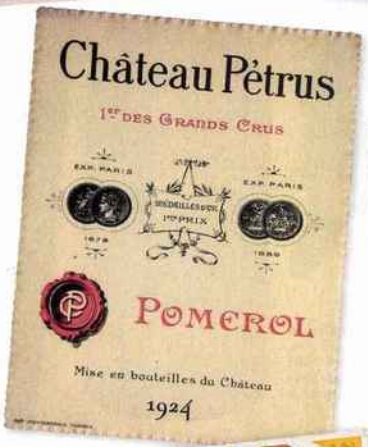
Tous droits réservés à l'éditeur



▲ Panneau pédagogique sur la fabrication du vin, édité par Rossignol. Années 1950.

Cendrier en verre pour le Fendant, réserve de Tous Vents, à Sion (Suisse). ▼





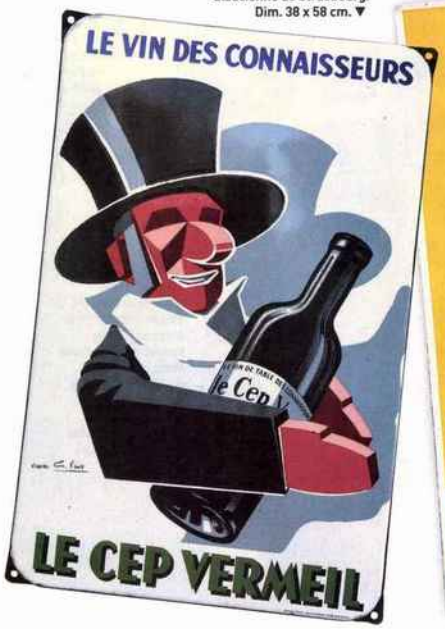
◀ Étiquette Château Pétrus Pomerol 1924.

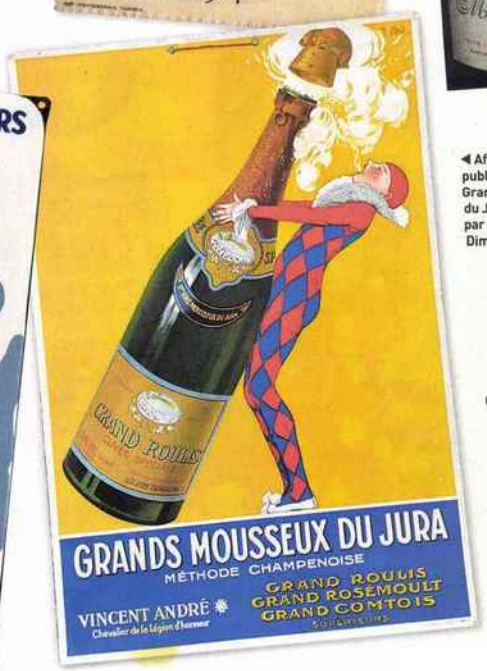
▲ Affiche Porto Ramos Pinto, par René Vincent.



◀ Étiquette Mouton-Rothschild illustrée par Richard Lippold. 1959.

Plaque émaillée Le Cep Vermeil d'après G. Favre, par l'Émaillerie alsacienne de Strasbourg. Dim. 38 x 58 cm. ▼





◀ Affiche publicitaire Grands mousseux du Jura, par J. Stall. 1920. Dim. 31 x 45 cm.



Bouteille sérigraphiée Côte du Forez, illustrée par Georges Wolinski. 1993. ▶

Tous droits réservés à l'éditeur

PUBLICITÉ Objets du vin

◀ Bouteille fantaisie habillée, coiffée d'un bouchon représentant la tête de François Mitterrand. Années 1980.

Plaque émaillée pour les vins Cramoisay, par l'Émaillerie alsacienne de Strasbourg. Années 1950. ▶

◀ Bouteille fantaisie réservée aux retraités, décorée d'habits en tissu. Années 1970.



Bouteille sérigraphiée Côteaux du vendômois (Villiers-sur-Loire), mettant à l'honneur le record mondial de vitesse du TGV. ▼

Bouteille sérigraphiée Côte du Forez, en hommage à l'ASSE (équipe de football de Saint-Étienne). ▶







▲ Glaçoïde présentant les différents crus du Postillon et leurs tarifs. Années 1950.

◀ À gauche, petit format de la chanson *Ah le petit vin blanc !*, de Lina Margy. 1943. Ci-contre, petit format de la chanson *Notre Vin du Midi* avec, en couverture, le président Albert Lebrun. Chanson officielle de la 6e fête nationale des vins de France.

Tous droits réservés à l'éditeur



▲ Cendrier publicitaire en fonte Henri Maire vin fou. Années 1950. Diam. 13 cm.



◀ Éventail publicitaire Pikina, d'après Roby, par l'éventailliste V. Espi (Paris). 1934.



◀ Bouchons de diverses marques de vins de table : Primior, Sénéclauze, Fruivin, vins Cimur...



Plaque émaillée pour l'Association des industriels de France contre les accidents du travail, par Oliv. Edité par les Émaux Art France, Luynes. 1937. ▶

ComBieN ça Coûte ?

- Prévoyez quelques euros pour un **buvard**, un **double-décimètre** en bois ou un **porte-clés** contre 10 € pour un **cendrier** et 15 € pour une **bouteille sérigraphiée**.
- Comptez 10 à 15 € pour une **étiquette de Mouton-Rothschild** illustrée par un artiste.
- Un **glaçoide** s'apprécie pour 20 à 30 €.
- 25 € suffisent pour un **encart publicitaire Nicolas** des années 1930.
- Il est nécessaire d'engager 600 € pour une **plaque émaillée les Vins du Postillon** ou 850 € pour une **enseigne double face émaillée** avec le gnafron du vin **Le Cep Vermeil**.
- L'étude Salorges Enchères a récemment vendu une **plaque émaillée Nicolas** (dim. 97 x 146 cm) plate à rebords figurant le **livreur Nectar "Fines Bouteilles"**. Réalisée dans les années 1920 par Ferro-Email, celle-ci a été adjugée 31 500 € hors frais.

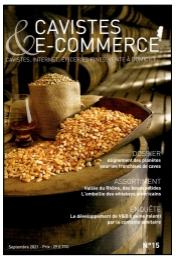


◀ Bouteille sérigraphiée La Ficelle de Saint-Pourcain. 2006.

La Vieille Garde. Plaque émaillée illustrée d'un grognard de la Vieille Garde de Napoléon Bonaparte. Fabrication de l'Émaillerie Alsacienne de Strasbourg. H. 32,9 cm. ▶



Tous droits réservés à l'éditeur





ENQUÊTE

ALIGNEMENT DES PLANÈTES POUR LES FRANCHISES DE CAVES



DR

Depuis la crise sanitaire, les commerces de proximité font le plein. De quoi donner des idées, notamment à tous ceux qui hésitaient encore à prendre un virage professionnel et à abandonner leur statut de salarié pour ouvrir une cave et vivre de leur passion.

par Hakim Bendaoud

C'est l'un des effets collatéraux de la crise sanitaire. Et ce ne sont sans doute pas les cavistes qui s'en plaindront. Du boucher au poissonnier en passant par le primeur ou le caviste du coin de la rue, le retour en grâce des commerces de proximité s'est imposé sans prévenir. Face aux contraintes liées à la pandémie, les Français semblent avoir redécouvert qu'il leur suffisait de descendre en bas de chez eux pour faire leurs courses de manière moins anonyme et moins stressante que dans les allées impersonnelles - et bondées ! – d'un hypermarché de 15000 m². La profession, qui a dû s'adapter à cette situation pour le

Tous droits réservés à l'éditeur

ENQUÊTE

moins particulière en adoptant des heures d'ouvertures décalées, en créant de nouveaux services comme la livraison à domicile ou en développant un site Internet, est aux anges. Mieux, d'après un sondage réalisé en début d'année par les organisateurs de Wine Paris et Vinexpo Paris, 58% de ces « *professionnels de la proximité et du conseil* » seraient optimistes pour l'avenir. De quoi susciter des vocations.

UN ENGOUEMENT À PONDÉRER

Depuis ces derniers mois, Antony Pereira, responsable du développement de La Vignery, le constate chaque jour un peu plus : « *Les candidats que je rencontre veulent revenir à l'essentiel. Savoir de quoi ils ont besoin pour être heureux, conscients que pour avoir envie de se lever le matin, il faut aussi aimer son travail. La crise a au moins le mérite de leur accorder du temps pour y penser et de les encourager à se poser les bonnes questions.* » En quatre mois, ce réseau créé par Romain Mulliez a vu les dépôts de candidatures multipliés par trois. Mais de là à imaginer que demain il y aura autant de cavistes que de pharmaciens ou de boulangers dans nos rues... « *Sur 90 dossiers, nous en retenons environ une trentaine puis dix. C'est sûr qu'il y a un emballement, mais si au final on en signe trois, c'est déjà bien !* »

Les responsables de réseaux que nous avons interrogés sont unanimes. Ce n'est pas parce qu'il y a afflux de candidats qu'il faut accepter tout le monde. Car du fantasme à la réalité... Devenir caviste ne s'improvise pas. Beaucoup de gens aiment lire. Cela est-il suffisant pour en faire des libraires ? « *Il est évident que pour ouvrir une cave, mieux vaut aimer le produit, mais le métier ne se limite pas qu'à ça*, confirme Christopher Hermelin, responsable marketing et communication de Nicolas. *Il faut connaître la gestion, savoir lire un bilan comptable, s'occuper des démarches administratives, négocier avec les banques, avoir le sens du relationnel et du contact client...* ».

LES AVANTAGES DE LA FRANCHISE

« *Ce n'est pas un hasard si beaucoup se tournent vers la franchise* », poursuit Hugues Le Marié, directeur général des Domaines qui Montent. Une certaine liberté mais avec un minimum de sécurité : voilà ce que viennent chercher les candidats à la franchise. Ouvrir une cave représente de gros investissements. Financiers, bien sûr, mais pas seulement. Il y a les études de marché, indispensables pour cerner le potentiel des zones de chalandises retenues. Ensuite, il faut trouver le local, négocier avec les banques, s'occuper de l'administratif. Tout cela prend des mois, sans parler des travaux, de l'aménagement intérieur, etc. « *Lorsque nos nouveaux franchisés passent leur première commande, nous leur tenons le crayon car, contrairement à ce que l'on pourrait croire, ce n'est pas aussi simple que ça*, poursuit Hugues Le Marié qui reconnaît que lui-même a fait des erreurs au début de cette aventure. *Souvent, un des premiers réflexes est de proposer les vins que l'on aime alors qu'en fait, ce n'est pas ça le commerce. Être commerçant, c'est savoir ce qu'aiment les clients, et même, dans une certaine mesure, anticiper leurs besoins.* »



« Être commerçant, c'est savoir ce qu'aiment les clients, et même, dans une certaine mesure, anticiper leurs besoins. »

Hugues Le Marié, directeur général des Domaines qui Montent

LE COVID OBLIGE À REVOIR LES MODÈLES

De BiBoVino à Vins sur 20 en passant par Inter Caves, V&B, Cash Vin ou Régusse, tous ces réseaux ont pour point commun d'accompagner leurs franchisés, de les suivre, de les conseiller. C'est encore ce qui s'est passé lors du premier confinement, en mars 2020, alors que la profession s'était vue contrainte de baisser le rideau. Et que tout le monde était plongé

LES FRANÇAIS ET LA CRÉATION D'ENTREPRISE

- **28% des Français aimeraient créer leur entreprise**
- **4/10 envisagent de le faire en franchise**
- **72% étaient salariés avant de se lancer**

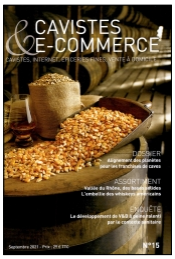
Source : 17e enquête annuelle de la Franchise (Banque Populaire, FFF, Kantar)

Tous droits réservés à l'éditeur

dans le flou le plus total. Pour s'adapter à ce nouveau contexte, les commissions-affiliations de certains réseaux comme Cavavin ont été jusqu'à revoir leurs conditions de recrutement. Olivier Mermuys, directeur général, en explique les raisons. « *Au lieu de 16 500 €, le droit d'entrée a été ramené à 5 000 € HT assorti de 165 € HT/mois pour les frais d'accompagnement. Face à un contexte aussi anxiogène, hésiter à se lancer est légitime. Avec cette décision et ce nouveau mode de calcul, nous voulons encourager les candidats à franchir le pas et les rassurer en allégeant la mise de départ qu'ils auront à faire pour ouvrir leur cave.* »

Pour encourager les néo-entrepreneurs, La Vignery, elle, a choisi l'affiliation plutôt que la franchise. « *Ce statut permet à nos affiliés de ne pas avoir à supporter les stocks, sachant que nous proposons plus de 6 000 références rien qu'en vins et que le stock représente, chez nous, entre 150 000 et 200 000 € d'immobilisation financière par magasin* », détaille Antony Pereira. Les stocks ne sont pas les seuls à peser lourd. Il y a aussi le foncier. Chez Nicolas, dont la majorité des caves se situe en centre villes, on est bien placé pour le savoir. « *À Paris, le loyer d'une boutique de 50 m² s'élève en moyenne à 50 000 €/an auxquels il faut ajouter la TVA de 1,20%, ce qui fait 6 000 € par mois, contre seulement 550 € dans une petite ville de province comme Lannion, en Bretagne, à superficie équivalente.* » Enfin, il y a les charges, les dépenses courantes, le(s) salaire(s)... Même pour un franchisé, ces frais restent une réalité à laquelle aucun commerçant n'échappe. ■

Tous droits réservés à l'éditeur





ENQUÊTE

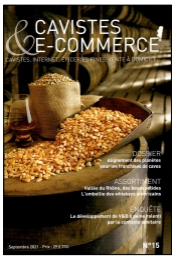
TÉMOIGNAGES

Jérôme Veyssade, à la tête d'un magasin Nicolas depuis décembre 2019



Lorsqu'il a ouvert son magasin Nicolas en décembre 2019 à Montgeron (Essonne), Jérôme Veyssade ne se doutait pas qu'il aurait à faire face seulement quelques mois plus tard à une crise sanitaire sans précédent. Ce néo-caviste, qui a passé quinze ans dans le secteur du bâtiment, se serait bien passé d'un tel baptême du feu, même s'il assure n'avoir jamais eu de doute sur la pertinence de son projet. Près de deux ans plus tard, la pandémie est toujours là. Jérôme Veyssade aussi ! En début d'année, il s'est même « *payé le luxe* » d'engager un collaborateur. « *La vente ne représente qu'une partie du métier. Même si certaines journées de milieu de semaine peuvent être calmes, vous ne pouvez pas être seul en boutique, d'autant plus si vous envisagez de vous développer à moyen terme.* » La sienne fait 35 m² et compte quelque 600 références, dont 180 à moins de 10 €. Jérôme Veyssade a beau être nouveau dans le métier, certaines règles se sont déjà imposées à lui. « *Aimer le produit, vivre un métier passion ne suffisent pas. Il faut aussi avoir de vraies notions de gestion, connaître la logistique, avoir le sens du commerce* », poursuit celui qui se souvient avoir été amené à gérer onze entreprises différentes pendant les trois mois à temps plein que lui ont pris le suivi des travaux de sa future cave. « *Le plus compliqué a été la mise en place de toutes les règles imposées aux établissements recevant du public.* » ■

Tous droits réservés à l'éditeur



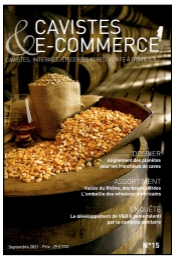


NICOLAS

NICOLAS

- **Nombre de magasins :** 505 en France métropolitaine, dont 320 à Paris - Île-de-France
- **Emplacement :** principalement en centre-ville
- **Droit d'entrée :** 30 000 €
- **Redevance réseau :** pas de redevance, mais un minimum de 80% de l'assortiment en provenance de la centrale d'achats Nicolas
- **Durée de contrat :** 5 ans
- **CA moyen annoncé :** 530 000 €/an, variable en fonction de la taille et de l'emplacement géographique de la cave

Tous droits réservés à l'éditeur





INTERVIEW

CRAFT BEERS & CIE, RÉPONSE DE NICOLAS À LA DÉSAFFECTION DES PLUS JEUNES POUR LE VIN

Pour la première fois de son histoire, Nicolas lance une nouvelle enseigne. Christopher Hermelin, responsable marketing et communication, revient sur la genèse de ce nouveau concept qui, à l'image des bières artisanales, veut bousculer les codes de la distribution spécialisée.

propos recueillis par Hakim Bendaoud



DR

Le deuxième magasin de l'enseigne a ouvert à Paris, rue de la Harpe, dans le quartier universitaire de St-Michel, en lieu et place d'un Nicolas.

Un an et demi après l'ouverture de votre premier Craft Beers & Cie à Saint-Cloud (92), quel est votre premier bilan ?

Christopher Hermelin : Le concept store plaît, c'est un fait. Mais la bière seule ne suffit pas. Nous nous sommes rapidement aperçus que nous nous adressions à une population qui venait chercher de la bière, certes, mais qu'il fallait aussi que nous étendions notre offre aux spiritueux et aux vins, en complément, pour répondre à tous les instants de consommation.

Quel est le profil de la clientèle ?

C.H. : Par rapport à Nicolas, la clientèle y est facilement plus jeune de dix ans. L'âge moyen oscille entre 30 et 40 ans et c'est d'ailleurs ce qui nous a encouragés à ouvrir notre deuxième cave rue de la Harpe, dans le quartier de Saint-Michel (75005), à Paris, en lieu et place d'un ancien Nicolas. Même si ce dernier marchait correctement, il n'était pas idéalement situé.

Qu'entendez-vous par là ?

C.H. : Saint-Michel est un quartier universitaire, fréquenté par une population jeune. Or, nous savons pertinemment que les plus jeunes préfèrent en général la bière au vin, qu'ils connaissent souvent mal et dont l'image est un peu trop conservatrice pour eux. Le vin, c'est la boisson de leurs parents, pas la leur.

Quelles sont vos motivations ?

C.H. : Pour être franc, c'est aussi une réponse à la désaffection des plus jeunes pour

Tous droits réservés à l'éditeur

le vin. Faut-il pour autant s'en inquiéter ? Nous ne faisons que suivre les tendances du marché. À la différence des bières artisanales, le vin est très conservateur dans ses codes, dans ce qu'il renvoie, alors que la bière est disruptive. Derrière chacune d'elle, il y a une histoire, des profils en provenance d'horizons très différents. Certains « néo-brasseurs » ont été cadres dans l'industrie, d'autres viennent du monde des médias, d'autres encore des services... Ce qui se passe sur le marché de la bière pourrait être comparé à la révolution des radios libres. Cette profusion créative, avec des entrepreneurs qui arrivent de partout et de nulle part, bouscule les codes avec des bières fumées, d'autres aux épices. Il en existe même une à la saveur... pizza ! Les clients qui achètent six bouteilles achètent rarement six bouteilles identiques. Ils panachent, car ce qu'ils veulent, c'est de la nouveauté, découvrir de nouveaux goûts, de nouvelles sensations.

Ne craignez-vous pas que cet engouement ne retombe aussi vite qu'il est apparu ?

C.H. : Il est évident que le marché finira par se structurer et s'organiser, au même titre que ce qui s'est passé pour les radios libres d'ailleurs... Certains brasseurs vont émerger, d'autres seront rachetés, d'autres encore disparaîtront. De là à penser que le marché s'effondrera... Les ventes mondiales de bières s'élèvent à plus de 650 milliards de dollars. C'est colossal !

L'enseigne Craft Beers & Cie est donc elle aussi promise à se développer...

C.H. : Effectivement. Outre notre magasin parisien et celui de Saint-Cloud, nous avons ouvert cette année deux autres points de vente : l'un à Lille (59), tout près du centre-ville, et qui est un très gros concept store puisqu'il fait 400 m², soit huit fois la taille moyenne d'un Craft Beers & Cie ; l'autre à Clermont-Ferrand (63), et là encore il a une particularité, puisqu'il s'agit d'un magasin Nicolas de 105 m² (41 m² pour Nicolas, 52 m² pour Craft Beers & Cie et 12 m² pour l'atelier de brassage, ndlr) qui a été scindé en deux et qui porte aujourd'hui le nom des deux enseignes sur sa façade. Les deux zones sont distinctes et il y a deux gérants mais l'espace est commun.

Envisagez-vous d'autres synergies avec Nicolas ?

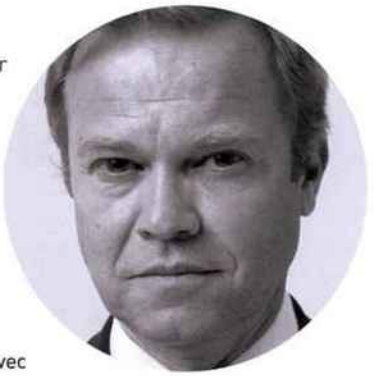
C.H. : Nous avons prévu d'installer des meubles "logotypés" Craft Beers & Cie dans nos magasins Nicolas avec, notamment, des packs contenant un panachage de différentes bières.

Mais les magasins Nicolas vendent déjà des bières...

C.H. : C'est vrai, mais ce n'est pas ce qui se vend le plus ! Le caviste est d'abord et avant tout un vendeur de vins. La bière, il n'y pense pas forcément ou seulement si on lui en demande...

À l'inverse, la marque Nicolas sera-t-elle présente dans les Craft Beers & Cie ?

C.H. : Il n'y aura pas de meubles "logotypés" Nicolas dans les Craft Beers & Cie. Nicolas est une marque tellement forte qu'elle risquerait d'« étouffer » notre nouveau concept. Si l'on veut que Craft Beers & Cie se développe, il faut que cela se fasse à part. Le marché des *craft beers* est un marché jeune, où tout reste à faire. Nous ne sommes qu'au tout début de cette histoire. Le plus important, c'était de prendre le train au bon moment. ■



Christopher Hermelin, responsable marketing et communication de Nicolas.



La cave de Clermont-Ferrand (63) a été scindée en deux. Les deux zones sont distinctes, il y a deux gérants mais l'espace est commun.

Tous droits réservés à l'éditeur



MENTIONS

Omnicom
Public
Relations
Group

NICOLAS
DEPUIS 1822
Nous prenons soin de vos vins

Pays : FR
Périodicité : Mensuel



Date : Mars 2021
Page de l'article : p.2

ÇA BRÛLE

SCÈNES DE MÉNAGE

DANS LE JARGON, ils appellent ça faire des *ménages*. Paraît que tous les grands journalistes s'y collent. Même que des articles récents ont documenté le fait que TF1 propose depuis peu un catalogue de ses meilleurs présentateurs-journalistes aux entreprises désireuses de se les payer pour animer un événement de type *corporate*. Normal, quoi.

« Tiens, tu me mets un petit Pujadas pour vendredi, steup ? Y'a le comité d'entreprise de JouéClub qui veut voir sa pomme. »

« Et sinon il est frais votre Apathie ? La dernière fois il avait l'œil un peu vitreux... »

Bon, tu nous connais, lecteur, lectrice, on a notre intégrité, bien sûr, mais on crache pas sur un bon bifton à l'occasion. D'autant qu'on a pris connaissance des tarifs pratiqués et que, franchement, c'est pas dégueu. Du 20 000 balles pour quelques heures à faire la plante verte, on dit pas non, même si on sait bien que *pour l'instant* on joue dans la catégorie inférieure.

Du coup on a fait comme TF1, un petit catalogue avec nos ganaches souriantes, nos tarifs respectifs et nos *skills* en matière de rézosociaux.

Ça donnait des trucs comme :

CÉCILE : Maquettiste-journaliste / Deux cubis à l'heure / Ma maman poste des envolées anarchistes sur Facebook.

FREDO-LES-BONS-TUYAUX : Correcteur-journaliste / Vin naturel si possible / J'ai un pote qu'a un pote qu'a le 06 de Lady Gaga.

CLAIR : Ancien rédac-chef'-jardinier / Un billet d'avion pour les States SVP / J'ai accès au Twitter de *CQFD*.

Et pis pour illustrer, des belles photos, prises dans notre cuisine *pas crade du tout*, devant le poster jauni de Zizou qui donne un coup de tête à Materazzi, là.

On a envoyé ça un peu partout. Casto, le siège de LREM, Dassault Aviation, le caviste Nicolas, H&M, *La Provence*, la direction de l'OM, etc. Pis quelques bars qu'on aime bien, aussi, parce que la famille c'est important. On est même passé déposer notre candidature chez Hichem, l'épicier du coin, qui nous doit bien ça bordel ! Vu qu'à chaque bouclage on le dévalise en clémentines et en bibine.

Depuis on attend, confiants, affûtés, nos chemises bien repassées et les dents qui tout à la fois brillent et raclent le plancher.

Y a pas de raison que personne ne morde à l'hameçon.

Perso, je croise les doigts pour que la direction de l'OM m'embauche quelques heures pour serrer des mains et bavasser au micro, parce que je suis fan du maxi-bordel qui y règne.

Mais bon, si c'est pas eux mais LVMH, je ravalerai ma déception et ferai bonne figure.

On est des professionnels, nous.

Tous droits réservés à l'éditeur

Réussir Vigne
La passion de la vigne et du vin
Pays : FR
Périodicité : Mensuel





Date : Septembre 2021
Page de l'article : p.46
Journaliste : Justine Gravé et Catherine Gerbod

gérer | développement durable

Des bouteilles de vin sans capsules

Depuis le 1er juin 2019, la capsule représentative de droit (CRD) n'est plus obligatoire en France. Soucieux de limiter leurs emballages, quelques-uns osent s'en passer, au prix de lourdeurs administratives supplémentaires.

La société de négoce EthicDrinks, basée à Bordeaux, est spécialisée dans la vente de vins qu'elle présente comme éthiques, issus de pratiques durables et certifiées. Elle revendique par ailleurs une activité neutre en carbone. Pour atteindre cet engagement, Mickaël Alborghetti, le fondateur, a étudié l'impact environnemental d'une bouteille de vin à partir de la méthode d'analyse du cycle de vie (ACV), allant jusqu'à visiter les usines de tri et de recyclage. Il s'est donc penché sur la capsule.

La grande distribution est plutôt réticente

« Au début, on a cherché une capsule green car pour la plupart des supermarchés, elle est indispensable. Ils ont peur de perdre des clients, car a priori beaucoup sont habitués à regarder les informations sur le dessus de la capsule. Elle présente en plus l'avantage de cacher les petites différences de niveau dans le goulot, dont le consommateur n'a pas conscience », expose-t-il. Mais la plus verte des capsules, courte et en aluminium recyclé, est aussi la plus chère du marché. *« On a pensé au cirage pour travailler l'aspect visuel. Mais la plupart des cires contiennent des composants d'origine pétrochimique. Donc finalement, on a choisi de se passer de capsules »*, poursuit le dirigeant. Avec un poids moyen d'environ 2 grammes par capsule, Mickaël Alborghetti estime avoir ainsi économisé près de 200 kg de déchet par an.

Les vins EthicDrinks s'adressent à une clientèle jeune et urbaine, sensible à la réduction des emballages. S'il estime que l'absence de capsules *« n'est pas faite pour tout le monde »*, Mickaël Alborghetti assure que sa démarche a été bien comprise par la clientèle qu'il cible. *« Pour nous ça fonctionne car ça s'inscrit dans une démarche globale de réduction de l'empreinte environnementale de notre activité. On cherche à casser les codes. Refuser la capsule c'est casser un code supplémentaire, donc c'est cohérent »*, analyse le dirigeant, dont les vins sont vendus chez Monoprix. Se passer de capsule est clairement un choix nécessitant d'avoir un distributeur convaincu. Éric Reppert, fondateur du site vins-etonnants.com, orienté sur les vins bio, biodynamiques et natures, confie que *« certains domaines nous demandent si ça nous dérange. Nous acceptons toujours et nous l'indiquons sur le site »*.

Autre son de cloche chez Nicolas, qui n'en propose pas, considérant que la capsule a pour le consommateur un double rôle, d'aider à la conservation du vin et de porter diverses informations légales sur la bouteille.



MONOPRIX EST LA PREMIÈRE CHAÎNE DE DISTRIBUTION à oser commercialiser des bouteilles sans capsules. L'enseigne propose les vins du négociant vert EthicDrinks.

Un choix peu encouragé par l'administration

En France, les contraintes administratives restent un fort obstacle. *« Il est quasiment impossible de joindre les douanes et parfois selon les services, il y a des discours contradictoires. Globalement, je trouve que le fait que la capsule ne soit plus obligatoire n'est pas encore bien assimilé par les professionnels de la filière vin »*, soulève Mickaël Alborghetti.

En Alsace, le vigneron Florian Beck-Hartweg confirme l'obstacle administratif. Engagé en bio, biodynamie et vin nature et soucieux d'améliorer sans cesse l'impact environnemental du domaine, lui et sa femme Mathilde ont décidé de supprimer la capsule pour les bouteilles exportées. *« Les retours sont excellents, pour la démarche comme pour le visuel qui passe bien. Il faut dire que nous avons une clientèle ouverte et 'progressiste'. Serait-ce le cas avec une clientèle classique ? »*, s'interroge le vigneron. En France, il constate que *« la CRD n'est plus obligatoire, mais cela oblige à faire un DAE à chaque client pro et une facture plus complète pour chaque client particulier. C'est trop compliqué à gérer au vu de notre structure. Nous avons demandé aux douanes de pouvoir apposer simplement un autocollant avec la Marianne comme pour les capsules couronne, mais c'est refusé. Sans motif pratique, simplement parce que ce n'est pas prévu »*, regrette-t-il. S'il admet que *« nos yeux sont habitués »* à la capsule, il trouve très positif que cela permette de voir le bouchon personnalisé du domaine.

JUSTINE GRAVÉ ET CATHERINE GERBOD

Tous droits réservés à l'éditeur

TERRE DE VINS
Pays : FR
Périodicité : Bimestriel



Date : Septembre - octobre 2021
Page de l'article : p.54-59
Journaliste : Laura Bernaulte

Tous droits réservés à l'éditeur

Une première au top

LES 4 ET 5 JUILLET DERNIERS, « TERRE DE VINS » CONVIAIT UNE QUARANTAINE DE CAVISTES FRANÇAIS AU CHÂTEAU CANTENAC BROWN, TROISIÈME GRAND CRU CLASSÉ DE MARGAUX. AU PROGRAMME : SIX MASTER CLASS DE HAUTE VOLÉE POUR DEUX JOURS DE CHALLENGE, D'ÉCHANGE ET D'APPRENTISSAGE EN TOUTE CONVIVIALITÉ

Par Laura Bernaulte, photographies Albert de Monts

Déjà organisateur de manifestations dédiées aux cavistes, qu'il s'agisse du concours du Meilleur Caviste de France* ou du speed dating cavistes-propriétés Cavistes Dating, « Terre de Vins » continue à mettre en relation la filière avec ces prescripteurs, maillons essentiels entre vignerons et consommateurs. Le temps d'une soirée et d'une journée, une quarantaine de cavistes ont été reçus dans le cadre du prestigieux grand cru classé médocain. Ces deux jours démontrent que ces professionnels connaissent tous leur métier, la viticulture française, un nombre de vins considérable, mais continuent à se former pour progresser et faire des découvertes.

DEUX JOURS EN SIX MASTER CLASS

Au fil de cette rencontre, les cavistes ont été conviés à un beau voyage à travers les vignobles français. Dimanche soir, l'hôte de la manifestation, le château Cantenac Brown, a fait découvrir son ADN en dégustation. Le Conseil interprofessionnel du vin de Bordeaux présentait quant à lui les « nouveaux rouges de Bordeaux », des cuvées fraîches et fruitées, accessibles en termes de style comme de prix, côtoyant aujourd'hui les vins de garde qui ont assis la réputation mondiale du Bordelais. Lundi, les cavistes ont été emmenés dans une escapade orchestrée par les Côtes du Rhône à la découverte « de la richesse et de la diversité de ce vignoble tourné vers l'avenir ». « L'art de l'assemblage champenois » leur a été conté par Laurent Fédou, emblématique chef de cave des champagnes Canard-Duchêne, à travers la présentation de la nouvelle cuvée V, millésimée 2012. Ils ont également pu appréhender le style de la maison de négoce languedocienne Calmel et Joseph, qui dévoilait le nouveau visage de sa gamme Les Terroirs, six vins biologiques, dotés d'un packaging repensé. En préambule à l'édition 2022 du concours du Meilleur Caviste de France et de son épreuve de simulation de vente-conseil, mais aussi pour aider tous les participants à améliorer leur expertise quotidienne de la vente, « Terre de Vins » leur proposait son « Cavistes Comedy Club ». Le principe : s'essayer à l'exercice oratoire sur une thématique proposée par l'organisateur de la manifestation, puis bénéficier du débriefing avisé de Matthieu Potin, Meilleur Caviste de France (La Vignery Saint-Germain-en-Laye), et d'Éric Dournes, spécialiste de l'animation d'événements professionnels depuis plus de vingt-cinq ans ■

* Une compétition créée par le Syndicat des cavistes professionnels et organisée par « Terre de vins ».

Tous droits réservés à l'éditeur

Au fil des deux jours de l'événement, les master class thématiques ont permis aux cavistes de faire un tour de l'actualité et des tendances du vignoble, pour sans cesse peaufiner leurs compétences. Ressentis enthousiastes





Tristan Le Lous, copropriétaire du château Cantenac Brown (troisième grand cru classé, Margaux)

En cette toute première édition de Top Cavistes, vous accueillez au sein de la propriété une quarantaine de cavistes venus de la France entière. Quelle est l'importance du secteur des cavistes pour Cantenac Brown ?
Les cavistes représentent 20 % de notre distribution. Ils sont un relais d'opinion primordial. Ce sont les premiers prescripteurs à pouvoir parler de nos vins et s'adresser au consommateur final, en expliquant ce qu'est Cantenac Brown, et en quoi notre vin est différent. Nous travaillons cette cible à travers le négoce, mais aujourd'hui, nous aimerions nous adresser à eux en direct, pour leur faire découvrir la propriété, nos projets et créer un réflexe chez eux : « Un grand cru classé de Margaux, je pense Cantenac Brown ! » Pour renforcer ce lien, une personne se consacre depuis peu à plein temps à visiter les cavistes en direct à Paris, puis en province.

Accueillir ces prescripteurs au cœur des vignes bordelaises, est-ce aussi une façon de montrer que Bordeaux bouge, et de faire évoluer leur perception de ce vignoble ?
Tout à fait, d'autant plus que, parmi les 40 invités, il y a beaucoup de jeunes cavistes qui viennent de s'installer. Il est absolument nécessaire de rajeunir l'image de Bordeaux auprès de ces nouveaux prescripteurs. D'une façon générale, c'est parfaitement cohérent avec notre stratégie et nos projets. Notre nouveau chai en terre crue est conçu comme un outil d'œnotourisme, pour renforcer au maximum l'ouverture au public et s'adresser à un public plus jeune.

Lors de ce Top Cavistes, vous avez proposé une belle dégustation en trois références, en rouge le grand vin de Cantenac Brown et le second vin BriO (AOC Margaux), en blanc la cuvée Alto (AOC Bordeaux). Quelle démonstration à travers cette dégustation ?
Cette dégustation nous a permis de faire découvrir aux cavistes le style Cantenac Brown, porté par la précision. Ce caractère est intimement lié à la présence de José Sanfins, emblématique directeur général et winemaker de la propriété. Arrivé en 1989, il connaît chaque parcelle, et même chaque rang de vigne, par cœur. Avec notre nouvel outil technique, nous allons pouvoir poursuivre lors de la vinification le travail entrepris à la vigne, pour une précision encore accrue. La conclusion de cette démonstration est simple : Cantenac Brown est aujourd'hui l'un des meilleurs rapports qualité-prix parmi les grands crus classés à Bordeaux.

Tous droits réservés à l'éditeur

Canard-Duchêne, dans les secrets de l'assemblage

Les cavistes ont été emmenés dans des ateliers interactifs et pédagogiques sous la houlette de la directrice du marketing de la maison champenoise, Lucie Deligny, et de son chef de cave, Laurent Fédou. Une expérience close en apothéose avec la présentation en exclusivité du deuxième millésime de la cuvée V, destinée aux cavistes et à la restauration

Benjamin Corenthin, Joan Lartigau – La Cave (Le Bouscat, 33)

« J'ai trouvé cette master class très intéressante. Appréhender ainsi des vins clairs pour constater la différence des cépages, c'est très instructif, tout comme le fait que le chef de cave s'amuse à piocher sur l'ensemble des terroirs. C'est une philosophie qui me plaît. Ensuite, lors du deuxième petit atelier, l'exercice de classer les dosages n'était pas une chose évidente. C'est un challenge qui permet de casser quelques idées reçues qu'on peut avoir sur le sujet. En avançant dans la master class, j'ai adoré découvrir la technique du « jetting » (qui consiste à faire tomber une goutte d'eau sulfitée dans la bouteille pour faire mousser le vin et emporter avec la mousse l'oxygène emprisonné lors du dégorgement, NDLR). Je ne me serais jamais douté de l'incidence que cela pouvait avoir sur les vins. Je trouve remarquable de l'avoir instaurée depuis plus de dix ans, pour diminuer les doses de soufre, favoriser la fraîcheur et obtenir une harmonie sur l'ensemble des bouteilles. La nouvelle cuvée V 2012 a été pour moi une belle découverte, charmeuse, accessible, avec beaucoup de finesse. Je n'ai pas encore de Canard-Duchêne à la cave, mais le fait que cette maison propose des cuvées spécifiques pour le secteur des cafés-hôtels-restaurants et cavistes est un argument qui pèse beaucoup. J'aime utiliser la notoriété qu'un champagne a pu se faire en grande distribution et aller faire découvrir d'autres cuvées plus précises à mes clients en cave. Grâce à cette master class, j'aurai toutes les cartes en main pour expliquer ce style travaillé sur la finesse et la fraîcheur. »



Tous droits réservés à l'éditeur

TERRE DE VINS
Pays : FR
Périodicité : Bimestriel

Date : Septembre - octobre 2021
Page de l'article : p.54-59
Journaliste : Laura Bernaultе

Bordeaux rouge, le renouveau

Loin de l'image de vins hors de prix et boisés qui peut encore parfois coller à la peau de ce vignoble, le Conseil interprofessionnel du vin de Bordeaux présentait aux cavistes la nouvelle génération des rouges bordelais

Le témoignage de Matthieu Potin, Meilleur Caviste de France (La Vignery Saint-Germain-en-Laye, 78)

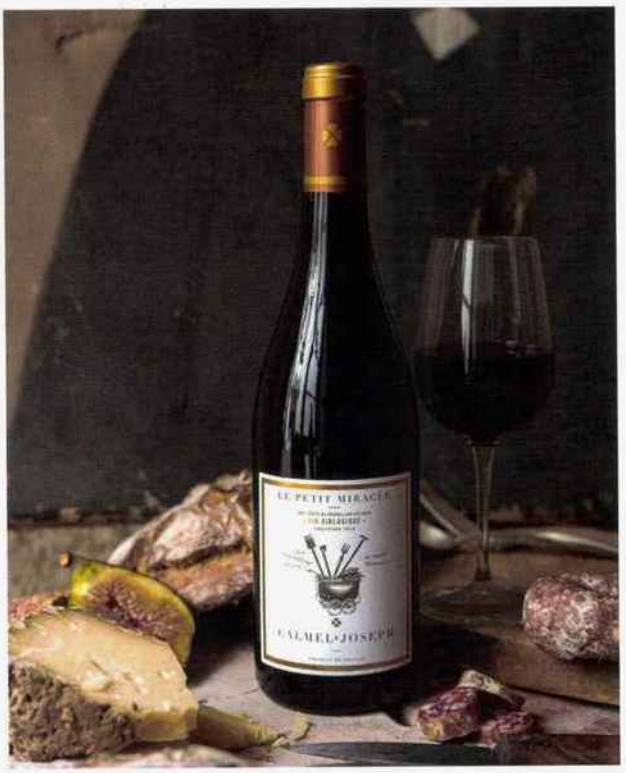
« La clientèle ne connaît pas encore ce nouveau style de bordeaux, elle ne sait pas forcément que ça existe. Nombreux ont encore dans l'idée que Bordeaux ne fait que des vins de garde, trop boisés ou trop forts, complexes d'accès. Les vignerons ont mis du temps à sortir ce nouveau style de vins. Maintenant, il faut le temps que les cavistes apprivoisent et référencent ces cuvées qui cassent les codes par leurs cépages ou assemblages, leur nom, leur flaconnage et leur habillage différents. Nous nous devons d'être les ambassadeurs du vignoble bordelais pour sensibiliser à cette nouvelle génération de vins et mettre les vignerons créateurs de ces nouvelles cuvées rouges en valeur. Ici, à La Vignery Saint-Germain-en-Laye, nous commençons à jouer le jeu de ces bordeaux. Nous en avons deux pour l'instant. Nous venons de référencer un médoc dans un flaconnage différent de la traditionnelle bouteille bordelaise. Nous proposons aussi un vin des Côtes de Bourg, assemblage de merlot et d'une grosse proportion de malbec, que le vigneron conseille de servir frais. Il ne fait pas de rosé, c'est son vin d'été. De façon générale, l'habillage est très important, car avant toute indication de notre part, le client se base sur l'étiquette, le nom du vin et le prix pour choisir son vin. »



Tous droits réservés à l'éditeur

Maison Calmel et Joseph, en six terroirs et en bio

La maison de négoce languedocienne faisait découvrir aux cavistes le nouveau visage de sa gamme Les Terroirs, six cuvées bio, au design pointu, réunies dans une seule et même caisse. Pour une plongée dans le vignoble du Languedoc-Roussillon



Marc Pottier, Cave Henri IV (Argentan, 61)

« J'ai perpétuellement une trentaine de références de Languedoc-Roussillon dans ma cave. Ma clientèle réclame ces jolis vins à des prix intéressants. Je n'ai pas encore eu le temps d'aller découvrir toutes ces appellations sur le terrain, car, de ma Normandie, Faugères et Corbières peuvent sembler bien loin. En regardant la carte de ce vignoble, je me demandais pourquoi il était si segmenté, mais à la dégustation ça devient évident qu'il y a des choses très différentes. Cette master class m'a permis de découvrir la grande diversité des différentes appellations, avec de belles pépites dans chaque appellation. Cette caisse de six terroirs panachés me semble très attrayante, car elle permet une découverte à un prix abordable – environ 66 € en boutique – pour des amateurs ou clients réguliers. Dans cette caisse, ils vont nécessairement aimer certains vins, d'autres moins, ou pourquoi pas tout aimer. Après, ils peuvent revenir pour racheter une caisse de l'une, ou plusieurs de ces bouteilles. Peut-être même, soyons fous, six caisses ! C'est un vecteur de vente. »

Côtes du Rhône, terre de diversité

Les Côtes du Rhône ont emmené la quarantaine de cavistes présents dans un voyage en théorie et en pratique, avec une dégustation en 10 vins de 3 couleurs, venus des AOC Côtes du Rhône et Côtes du Rhône Villages

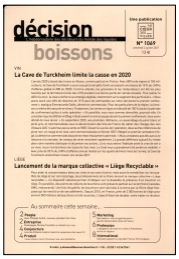


Le témoignage de Leïla Toussaint, magasin Nicolas (Le Raincy, 93)

« J'ai actuellement en cave une trentaine de références de côtes-du-rhône en rouge, six en blanc et un rosé. Je ne bois que peu de blanc à titre personnel, j'ai donc moins de facilité à en dénicher, à en faire rentrer dans ma cave et à en vendre. Avec cette master class, j'ai découvert les blancs des Côtes du Rhône sous un autre angle. Avoir le temps de déguster dans un cadre privilégié et bénéficier d'explications complémentaires m'a permis d'être sensibilisée et de pouvoir envisager de vendre plus de blancs. Je pensais que ce vignoble proposait surtout des produits très forts, puissants en bouche et alcool. Or, j'ai goûté des vins bien structurés, fleuris, frais, agréables. En plus de mes connaissances théoriques sur la région, j'ai désormais les arômes et les impressions de dégustation imprégnées en tête, pour mieux en parler à mes clients. Je suis issue du monde de la restauration, j'ai fait un cursus en lycée hôtelier et j'ai eu une première carrière de chef. Je mets aujourd'hui ma passion pour la cuisine en œuvre pour proposer des accords mets-vins à mes clients. Lors de cette master class, j'ai pu imaginer des alliances qui emmènent sur un grand nombre de plats différents, afin de sortir des sentiers battus des classiques chardonnay et riesling. Cette master class m'a appris beaucoup et donné envie de retourner dans ce vignoble pour aller de plus en plus loin dans la découverte de ces terroirs, peut-être même dès cet été ! »

Tous droits réservés à l'éditeur

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





Date : 02 juillet 2021
Page de l'article : p.4

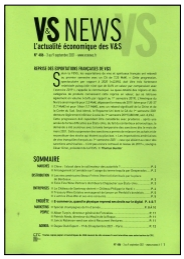
CONJONCTURE

Les spiritueux sans alcool Lyre's débarquent en France

Lancée en Australie par Mark Livings en juillet 2019, la gamme de spiritueux sans alcool Lyre's est désormais disponible sur le marché français avec un portefeuille de 13 références dont le gin, le whisky, le rhum, l'amaretto, le vermouth, la liqueur de café ou encore l'absinthe. Une gamme de cocktails prêts à boire (RTD) sera également lancée sur le marché français dans le courant de l'été, dans un format pratique de canettes à emporter. Après moins de deux ans d'activité, Lyre's vient de finaliser une levée de fond les valorisant à plus de 100 millions de livres, rendant la marque indépendante la plus valorisée à ce jour dans la catégorie en pleine expansion des spiritueux à faible teneur ou sans alcool. Les produits Lyre's sont disponibles en France chez Nicolas, à Métro, aux Caves Bardou (Paris) à partir de 25,99 €.

Tous droits réservés à l'éditeur

V&S news
L'essentiel de l'actualité économique des Vins & Spiritueux
Pays : FR
Périodicité : Hebdomadaire





Date : Du 03 au 09 septembre 2021
Page de l'article : p.6-7
Journaliste : Claudine Calbrun

ENQUÊTE V&S NEWS

E-COMMERCE, QUAND LE PHYSIQUE REPREND SES DROITS SUR LE DIGITAL

L'e-commerce du vin et des autres boissons alcoolisées va sans nul doute continuer à se développer. Mais il va lui falloir composer avec l'humain s'il veut entamer une nouvelle phase de croissance, surtout avec des boissons pour lesquelles les facteurs émotionnels jouent un rôle essentiel dans le déclenchement de l'acte d'achat. Et c'est là que le physique reprend ses droits.

Par Claudine Galbrun

« *L'e-commerce a particulièrement bien fait le travail en ce qui concerne sa capacité à parler au cerveau gauche du consommateur. La raison, la prise de décision rationnelle, peut s'appuyer sur tout ce qui est tarif, logistique, livraison express... Il y a sans doute encore un peu d'adaptation et d'amélioration à apporter, mais globalement, le job est fait. Pour entrer dans une deuxième phase de croissance, il va devoir s'adresser à l'autre partie du cerveau, celle qui gouverne les émotions et qui permettra de créer du lien avec le produit* », analyse Benjamin Lefebvre Hénault, responsable commercial pour le sud de l'Europe chez Bacardi Martini, qui s'exprimait à l'occasion d'un débat organisé par Pack & Spirit sur le thème « Comment mettre en place et développer l'e-commerce ? » Le plus difficile, en effet, concède Jean-Christophe Gallois, directeur opérationnel de Vin Malin, est, pour un site Internet, de conserver cet aspect humain. « *Si on veut exister et transmettre à l'internaute le discours du vigneron, parler du changement de millésime, cela passe par l'éditorial. Il faut sans cesse se renouveler, et ce, de façon quasi quotidienne. C'est primordial. Et puis, à l'occasion de l'épisode Covid, nous avons constaté une multiplication des échanges téléphoniques et par mail avec nos clients et, parmi ceux-ci, nombre de personnes qui n'avaient jamais acheté de vin sur Internet. Elles avaient besoin d'être rassurées, tant au niveau de la logistique que dans le choix des vins. Finalement, l'épidémie de Covid nous a permis de renforcer ce côté humain que revendique Vin Malin qui n'est pas une* market place. »

LE MODÈLE GAGNANT RESTE À CRÉER

L'e-commerce doit inévitablement s'appuyer sur cette dimension humaine et établir une relation émotionnelle avec le

Tous droits réservés à l'éditeur

V&S news
L'essentiel de l'actualité économique des Vins & Spiritueux
Pays : FR
Périodicité : Hebdomadaire

Date : Du 03 au 09 septembre 2021
Page de l'article : p.6-7
Journaliste : Claudine Calbrun

client, insiste encore Christopher Hermelin, directeur marketing chez Nicolas. « *C'est une de ses limites. J'observe que les* pure players *sont souvent des* business models *à très faible rentabilité du fait des investissements nécessaires et de la logistique. Donc, l'humain devra à un moment ou à un autre revenir pour aller vers la création de modèles mixtes. Je prends l'exemple d'Amazon qui a totalement "désintermédié" le marché du livre avec une démarche comparable à celle de la GD. Or, si Amazon gagne de l'argent avec ses activités Web services et data, elle en perd avec l'e-commerce. Et, du coup, elle recrée des boutiques un peu partout dans le monde. Il y a donc un nouveau modèle à construire.* » Beaucoup ont cru qu'il suffisait effectivement de reproduire le modèle de la GD *on line*. « *Mais c'est une erreur*, estime Benjamin Lefebvre Hénault. *L'e-commerce est un nouveau canal de vente et non pas l'extension d'un canal existant. Et depuis l'invention de la GD, cela faisait 70 ans qu'un nouveau canal n'avait pas été créé.* » En faire une priorité au sein de l'entreprise est une des clés du succès, selon Bacardi qui ne cache pas ses « *ambitions fortes* » sur le digital. « *Ce qui suppose des investissements, de s'appuyer sur des experts, d'entraîner ses collaborateurs qui, eux, ne sont pas forcément des experts, d'activer ses réseaux de revendeurs, puisque Bacardi ne fonctionne qu'en BtoB, et de jouer sur leur complémentarité en leur proposant des gammes spécifiques et un contenu qui le soit tout autant.* » Quant au levier émotionnel qu'il est indispensable d'apporter à ce nouveau canal de distribution, Benjamin Lefebvre Hénault estime qu'il passera par la 5G et l'intelligence artificielle.

DE LA DIFFICULTÉ D'Y CONSACRER DU TEMPS

Pour Charline Drappier, à la tête de la maison de champagne éponyme, le digital, d'une manière a priori contre-intuitive, permet d'humaniser la relation avec le client. « *Nos ventes en e-commerce sont encore très faibles, mais la notoriété d'une maison comme la nôtre passe par le digital. Nous exportons beaucoup et nous utilisons ces outils digitaux pour discuter avec nos clients finaux et, ainsi, susciter ou entretenir une relation basée sur l'affect. De cette manière, nous nous adressons à notre communauté et discutons aussi bien avec un sommelier à Tokyo qu'avec une jeune femme en France, à qui on a offert une bouteille de champagne Drappier et qui veut en savoir plus sur notre maison. Tout cela reste très artisanal : je suis derrière mon téléphone et je réponds à des personnes habitant parfois à l'autre bout du monde. C'est extraordinaire : le digital donne de la densité à ce que l'on fait et permet de créer un lien direct avec des personnes que nous ne pensions jamais pouvoir toucher. Et, du coup, le digital humanise la relation. Même si cela prend beaucoup de temps.* » Et si Charline Drappier se réjouit de cette nouvelle fonctionnalité, elle estime néanmoins qu'il sera difficile de se passer des relais physiques que sont les importateurs, sommeliers, restaurateurs, journalistes ou encore cavistes. « *Et comment se passer de cette expérience, ô combien physique, qu'est la dégustation ? Le vin, et encore plus le champagne, fait appel à un imaginaire collectif, sensoriel, mémoriel, chargé d'émotion et d'histoire et dont on ne peut parler qu'en échangeant autour d'un verre. À un moment ou l'autre, il est indispensable de franchir la barrière de l'écran de l'ordinateur.* »

Christopher Hermelin vient quelque peu tempérer cet optimisme, prédisant même un retour en force de l'humain. « *De plus en plus de consommateurs estiment que le digital est intrusif. Seront-ils encore prêts demain à délivrer de la data, des informations sur eux-mêmes ? Accepteront-ils d'avoir un frigo connecté à Nicolas ? Et puis, il y a la voix, qui va révolutionner beaucoup de choses. C'est un gros enjeu, par exemple pour Google Home. Mais, là encore, les consommateurs voudront-ils adopter cette nouvelle forme de digitalisation, annonciatrice de nouvelles pratiques ? En ce qui me concerne, la réponse est non.* » Il ne manquerait plus que le digital se fasse disrupter par l'humain ! ■

Tous droits réservés à l'éditeur

www.vsnews.fr
Pays : France
Dynamisme : 0

Visualiser l'article

E-commerce, quand le physique reprend ses droits sur le digital

L'e-commerce du vin et des autres boissons alcoolisées va sans nul doute continuer à se développer. Mais il va lui falloir composer avec l'humain s'il veut entamer une nouvelle phase de croissance, surtout avec des boissons pour lesquelles les facteurs émotionnels jouent un rôle essentiel dans le déclenchement de l'acte d'achat. Et c'est là que le physique reprend ses droits



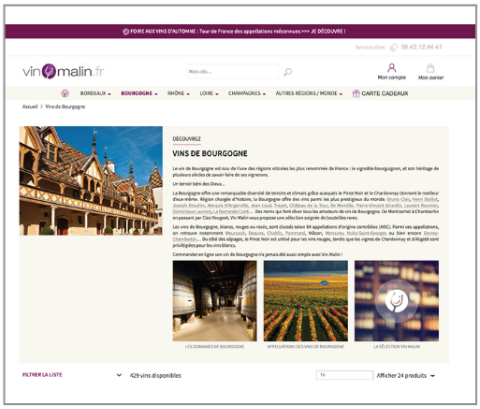
« *L'e-commerce a particulièrement bien fait le travail en ce qui concerne sa capacité à parler au cerveau gauche du consommateur. La raison, la prise de décision rationnelle, peut s'appuyer sur tout ce qui est tarif, logistique, livraison express… Il y a sans doute encore un peu d'adaptation et d'amélioration à apporter, mais globalement, le job est fait. Pour entrer dans une deuxième phase de croissance, il va devoir s'adresser à l'autre partie du cerveau, celle qui gouverne les émotions et qui permettra de créer du lien avec le produit* », analyse Benjamin Lefebvre Hénault, responsable commercial pour le sud de l'Europe chez Bacardi Martini, qui s'exprimait à l'occasion d'un débat organisé par Pack & Spirit sur le thème « Comment mettre en place et développer l'e-commerce ? » Le plus difficile, en effet, concède Jean-Christophe Gallois, directeur opérationnel de Vin Malin, est, pour un site Internet, de conserver cet aspect humain. « *Si on veut exister et transmettre à l'internaute le discours du vigneron, parler du changement de millésime, cela passe par l'éditorial. Il faut sans cesse se renouveler, et ce, de façon quasi quotidienne. C'est primordial. Et puis, à l'occasion de l'épisode Covid, nous avons constaté une multiplication des échanges téléphoniques et par mail avec nos clients et, parmi ceux-ci, nombre de personnes qui n'avaient jamais acheté de vin sur Internet. Elles avaient besoin d'être rassurées, tant au niveau de la logistique que dans le choix des vins. Finalement, l'épidémie de Covid nous a permis de renforcer ce côté humain que revendique Vin Malin qui n'est pas une* market place . »

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

« *Si on veut exister et transmettre à l'internaute le discours du vigneron, parler du changement de millésime, cela passe par l'éditorial.* »

Jean-Christophe Gallois, directeur opérationnel de Vin Malin





Le modèle gagnant reste à créer

L'e-commerce doit inévitablement s'appuyer sur cette dimension humaine et établir une relation émotionnelle avec le client, insiste encore Christopher Hermelin, directeur marketing chez Nicolas. « *C'est une de ses limites. J'observe que les* pure players *sont souvent des* business models *à très faible rentabilité du fait des investissements nécessaires et de la logistique. Donc, l'humain devra à un moment ou à un autre revenir pour aller vers la création de modèles mixtes. Je prends l'exemple d'Amazon qui a totalement "désintermédié" le marché du livre avec une démarche comparable à celle de la GD. Or, si Amazon gagne de l'argent avec ses activités* Web services *et* data *, elle en perd avec l'e-commerce. Et, du coup, elle recrée des boutiques un peu partout dans le monde. Il y a donc un nouveau modèle à construire.* » Beaucoup ont cru qu'il suffisait effectivement de reproduire le modèle de la GD *on line* . « *Mais c'est une erreur* , estime Benjamin Lefebvre Hénault. *L'e-commerce est un nouveau canal de vente et non pas l'extension d'un canal existant. Et depuis l'invention de la GD, cela faisait 70 ans qu'un nouveau canal n'avait pas été créé.* » En faire une priorité au sein de l'entreprise est une des clés du succès, selon Bacardi qui ne cache pas ses « *ambitions fortes* » sur le digital. « *Ce qui suppose des investissements, de s'appuyer sur des experts, d'entraîner ses collaborateurs qui, eux, ne sont pas forcément des experts, d'activer ses réseaux de revendeurs, puisque Bacardi ne fonctionne qu'en BtoB, et de jouer sur leur complémentarité en leur proposant des gammes spécifiques et un contenu qui le soit tout autant.* » Quant au levier émotionnel qu'il est indispensable d'apporter à ce nouveau canal de distribution, Benjamin Lefebvre Hénault estime qu'il passera par la 5G et l'intelligence artificielle.

Tous droits réservés à l'éditeur



« *Le digital donne de la densité à ce que l'on fait et permet de créer un lien direct avec des personnes que nous ne pensions jamais pouvoir toucher.*»

Charline Drappier, à la tête de la maison de champagne éponyme

De la difficulté d'y consacrer du temps

Pour Charline Drappier, à la tête de la maison de champagne éponyme, le digital, d'une manière a priori contre-intuitive, permet d'humaniser la relation avec le client. « *Nos ventes en e-commerce sont encore très faibles, mais la notoriété d'une maison comme la nôtre passe par le digital. Nous exportons beaucoup et nous utilisons ces outils digitaux pour discuter avec nos clients finaux et, ainsi, susciter ou entretenir une relation basée sur l'affect. De cette manière, nous nous adressons à notre communauté et discutons aussi bien avec un sommelier à Tokyo qu'avec une jeune femme en France, à qui on a offert une bouteille de champagne Drappier et qui veut en savoir plus sur notre maison. Tout cela reste très artisanal : je suis derrière mon téléphone et je réponds à des personnes habitant parfois à l'autre bout du monde. C'est extraordinaire : le digital donne de la densité à ce que l'on fait et permet de créer un lien direct avec des personnes que nous ne pensions jamais pouvoir toucher. Et, du coup, le digital humanise la relation. Même si cela prend beaucoup de temps.* » Et si Charline Drappier se réjouit de cette nouvelle fonctionnalité, elle estime néanmoins qu'il sera difficile de se passer des relais physiques que sont les importateurs, sommeliers, restaurateurs, journalistes ou encore cavistes. « *Et comment se passer.de cette expérience, ô combien physique, qu'est la dégustation ? Le vin, et encore plus le champagne, fait appel à un imaginaire collectif, sensoriel, mémoriel, chargé d'émotion et d'histoire et dont on ne peut parler qu'en échangeant autour d'un verre. À un moment ou l'autre, il est indispensable de franchir la barrière de l'écran de l'ordinateur.* »

Christopher Hermelin vient quelque peu tempérer cet optimisme, prédisant même un retour en force de l'humain. « *De plus en plus de consommateurs estiment que le digital est intrusif. Seront-ils encore prêts demain à délivrer de la* data *, des informations sur eux-mêmes ? Accepteront-ils d'avoir un frigo connecté à Nicolas ? Et puis, il y a la voix, qui va révolutionner beaucoup de choses. C'est un gros enjeu, par exemple pour Google Home. Mais, là encore, les consommateurs voudront-ils adopter cette nouvelle forme de digitalisation,*

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

annonciatrice de nouvelles pratiques ? En ce qui me concerne, la réponse est non. » Il ne manquerait plus que le digital se fasse disrupter par l'humain !

Tous droits réservés à l'éditeur

Sud Radio
Emission : In vino

Résumé :
L'émission est délocalisée chez le caviste Nicolas à Paris.

Tous droits réservés à l'éditeur



Surprise !

Cadeaux d'affaires : les indispensables postcovid-19

C'est incontournable, socialement ancré et « payant » : le cadeau d'affaires. Qu'il s'agisse de gratifier des clients, des partenaires, des prospects ou des salarié·es, offrir un objet labellisé se révèle plus que jamais vital depuis la crise sanitaire !

Le traditionnel présent de fin d'année s'impose, certes. Mais au-delà, le cadeau d'affaires reste un véritable outil stratégique pour les entreprises. Il exprime une gratitude, renforce les valeurs de son entreprise, fidélise des clients, en séduit de nouveaux, motive et récompense des collaborateur·rices ou remercie des partenaires. Construire une relation forte et durable.

« Depuis ces dernières années, le cadeau a pris le pas sur les *goodies* bon marché produits en masse. Aujourd'hui, les entreprises achètent un peu moins d'objets mais de meilleure qualité », explique Nathalie Cozette, directrice CEO du salon Omyagué, un événement qui se veut source d'inspiration à destination de tous les professionnels à la recherche de cadeaux d'affaires. La vaccination et le pass sanitaire ont commencé à marquer le retour des événements grand public et professionnels. Le salon entend donc revenir en beauté les 7 et 8 septembre au Carrousel du Louvre à Paris pour fêter ses 20 ans.

La covid n'a pas eu raison des cadeaux d'affaires

Beaucoup d'entreprises n'ont pu faire jouer l'hospitalité pendant plus d'un an avec les fermetures de stades, salles de spectacles, de concerts ou de festivals. Le cadeau d'affaires revient alors en force pour compenser cette absence de lien et entretenir la bonne relation avec les clients ou les collaborateurs·rices. Les marques du marché n'en finissent pas de faire le plein du carnet de commandes. D'où la rançon du succès, des pénuries ou des retards de livraison sont à prévoir. Tout ce qui touche au fret se révèle du reste désormais retardé. « La majorité des grandes marques ne peuvent pas livrer. On enregistre des pénuries sur certaines matières premières. La marque Weber peut en témoigner, elle n'a pas livré de barbecues depuis le mois de janvier… », explique Franck Dupire, directeur commercial d'AppleWood, une plate-forme de distribution multimarque qui s'adresse aux professionnel·les de la communication et aux entreprises dans le cadre de leurs opérations de challenges, d'*incentives*, de fidélisation clients ou de cadeaux d'affaires.

La crise sanitaire a aussi fortement impacté les secteurs de la bagagerie, de l'hôtellerie ou de la restauration. Arnaud Wielgus, *Chief Commercial & Marketing Officer* chez Relais & Châteaux, en témoigne : « Nous avons constaté un arrêt de l'activité au mois d'avril et mai l'an passé, la période de confinement. Les entreprises se sont montrées logiquement fort prudentes durant ces deux mois. Mais l'activité s'est relevée dès le mois de juin et nous avons fini par clôturer une année presque comparable à 2019 pour l'activité *b to b*. Nous avons été aussi freinés par la fermeture de nos établissements durant plusieurs mois, ce qui a empêché les bénéficiaires des coffrets cadeaux offerts par les entreprises ou les particuliers de les utiliser. La durée de validité est de deux ans, ils ont été prolongés gratuitement pendant un an. Nous avons dû fermer notre boutique avenue de l'Opéra à Paris qui pèse environ 20 % de notre chiffre d'affaires. Fort heureusement nous avions pris le virage du numérique il y a quelques années déjà. Notre site Web a donc continué à se développer fortement durant cette crise sanitaire. »

De nouveaux exposants motivés

Le budget serré, les dossiers gelés… Voilà une autre problématique à laquelle doit faire face le marché du cadeau d'affaires. « Lors du premier confinement, nous avons poursuivi notre activité, notamment en livrant des commandes passées avant la crise sanitaire. Les entreprises voulaient aussi faire plaisir aux clients, aux salariés·e, aux partenaires et aux fournisseurs pour… leur remonter le moral. Aujourd'hui, personne ne peut dire ce qui va se passer entre septembre et décembre du côté des dossiers gelés. J'évalue l'impact à quasiment 20 % », souffle Franck

Les grandes tendances de l'année sont les cadeaux d'affaires écoresponsables et made in France.

Tous droits réservés à l'éditeur

Dupire, qui ne veut pas baisser les bras. Il est convaincu qu'une bonne anticipation à la rentrée devrait pallier cette difficulté. « Il faut repartir sur des produits qui sont en stock, passer de nouveaux accords et travailler sur des nouveautés, conseille-t-il. Et surtout, ne rien lâcher ! » Arnaud Wielgus, chez Relais & Châteaux, se montre aussi très positif : « Après plusieurs mois de restrictions, nous sentons une grande "soif" de consommer du voyage et de la restauration. »

En dépit des pertes enregistrées en 2019-2020, les marques prévoient de nouvelles actions. La preuve, 49 nouveaux exposants comme Prêt à Pousser, Grainettes, Les Caveurs, La Grande Épicerie de Paris ou encore Interflora ont rejoint le salon Omyagué en 2021. « Presque la moitié du salon a été renouvelée. Des idées innovantes ont surgi grâce à la crise comme ces cadeaux à partager à travers des vidéoconférences », se réjouit Nathalie Cozette. Les entreprises entendent continuer à motiver leurs meilleur·es salarié·es, leurs clients et leurs partenaires fidèles, à coups de cadeaux haut de gamme, voire luxueux. Dans le choix d'un tel cadeau, mieux vaut donc éviter tout impair. Il ne s'agit pas seulement d'y consacrer le budget nécessaire, mais aussi de valoriser le·la récipiendaire et de répondre à ses goûts.

L'élan bleu-blanc-rouge

Les critères de sélection pour le choix des cadeaux sont multiples. Si le prix reste la préoccupation des acheteur·ses (68 % des entreprises lui accordent une importance majeure), la qualité joue aussi un grand rôle (69,6 %), tout comme l'utilité (52,8 %) et l'originalité (60 %). Les grandes tendances de l'année favorisent des cadeaux d'affaires écoresponsables (72 %) et *made in France* (76 %), selon la dernière étude du salon Omyagué. « Les entreprises cherchent des circuits courts car elles veulent être sûres d'être livrées. De plus, en achetant des produits *made in France*, elles contribuent à l'économie du pays. Une façon aussi de partager l'histoire du produit ou de la marque et de faire découvrir le savoir-faire et les saveurs de certaines régions », constate Nathalie Cozette. Un *made in France* que défend depuis longtemps l'ex-ministre du Redressement productif, Arnaud Montebourg, désormais candidat à l'élection présidentielle. En octobre 2012, il avait posé, on s'en souvient, pour la couverture du supplément week-end du *Parisien* en marinière Armor Lux, une montre Herbelin au poignet et un mixeur Moulinex à la main ! Depuis, il laboure le sillon du *made in France* notamment grâce à son entreprise Bleu Blanc Ruche. Et pour sa grande joie, il semblerait qu'un vent de patriotisme souffle sur le marché du cadeau d'affaires. En témoignent les allées jalonnées de drapeaux français lors des précédentes éditions du salon.



55 % des personnes gratifiées conservent leurs cadeaux pour… leur utilité.

« Les entreprises font davantage attention à valoriser le savoir-faire français et à consommer des produits écoresponsables en phase avec leurs valeurs et leur politique RSE », note Aurélie Queyrat Maitre, responsable boutique entreprises Longchamp. De nombreuses marques se lancent dans des refontes complètes de leurs offres pour les orienter vers une logique de promotion du respect de l'environnement. Il y a trois ans, Relais & Châteaux a décidé de revoir complètement ses coffrets cadeaux et de créer un produit écoresponsable en collaboration avec The Joinery, une *start-up* sud-africaine. « Nous avons remplacé nos coffrets cadeaux en carton par des pochettes façonnées par des artisans sud-africains à partir de feutre issu de bouteilles en plastique recyclées. En faisant travailler des coopératives sud-africaines des quartiers populaires, nous visons également à protéger l'environnement mais aussi à soutenir des communautés locales », indique Arnaud Wielgus. Outre la sensibilisation aux gestes éthiques et respectueux de l'environnement, l'induction de bons réflexes, un cadeau d'affaires écoresponsable jouer la carte de la différenciation.

Cadeaux gastronomiques ou vinicoles, des valeurs sûres

Chez Omyagué, l'on constate que les produits gastronomiques, le champagne, le vin et les spiritueux ont *trusté* la première place du marché des cadeaux d'affaires ces dernières années. Foie gras, pâtés, chocolat, bouteilles de champagne ou de vin demeurent les valeurs sûres des entreprises. Ils l'étaient encore plus durant les confinements ! « Nombre de nos clients ont souhaité maintenir leurs événements – réception clients, *team-building* d'équipes, soirées festives… – qu'ils ont transformés en visiococktails, visioconférences. Nos coffrets devaient répondre à ces moments partagés. Par exemple, à leur expédition, on indiquait sur le coffret la date à laquelle il fallait les ouvrir. Et le jour J, les gens les déballaient en même temps lors d'une réunion ou d'un *afterwork visio* », raconte Bénédicte Barraqué, manager du pôle Corporate Fauchon. La marque, reconnue pour sa créativité, a même entièrement renouvelé sa collection de chocolats cette année. Elle intègre à la fois la Collection Chocolats et les Fabuleux Pralinés. « La Maison affine la sélection de ses producteurs artisans pour ne travailler exclusivement que des matières premières françaises. Il sera bientôt possible de déguster nos nouvelles confitures. De nouvelles recettes seront proposées dans nos boutiques et site marchand », promet Bénédicte Barraqué. La marque semble bien se porter. En 2021, elle compte même six nouveaux points de vente dans le monde : à Mexico, Nice, Tahiti et au Moyen-Orient, et un deuxième hôtel Fauchon à Kyoto. De plus, les travaux de l'École de cuisine Fauchon avancent suffisamment pour accueillir une première classe en septembre. Optimiste, Bénédicte Barraqué : « Je reste très positive car



Nathalie Cozette, directrice CEO du salon Omyagué

Omyagué : 20 ans d'histoire des cadeaux d'affaires

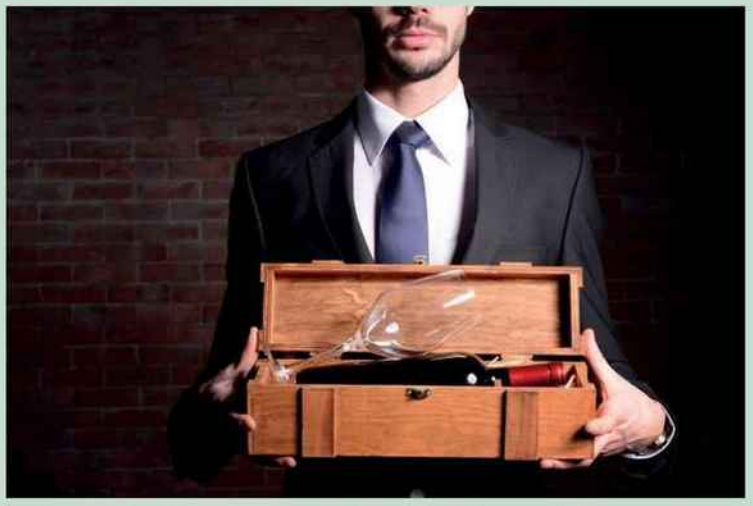
Créé en 2001, Omyagué a inventé une plate-forme d'échanges inédite destinée au marché du cadeau d'affaires d'exception. Elle rassemble sur un salon des marques haut de gamme et des fabricants, désireux d'exposer et faire connaître leurs savoir-faire mais aussi développer leurs opportunités commerciales (fidélisation, *incentive*, challenges commerciaux, congrès, séminaires, *team building*, programmes de récompense…).

Riche d'un magazine qui se veut un véritable guide annuel des cadeaux d'affaires d'exception, son service de conciergerie (accessible gratuitement aux entreprises en recherche de cadeaux d'affaires) qui traite tout type de demandes, des plus simples aux plus insolites, le salon piloté par Nathalie Cozette renoue cette année avec le présentiel. De pair avec son édition londonienne lancée en 2018. Avec deux manifestations par an qui totalisent plus de 2 500 visiteurs autour de 140 acteurs majeurs de la filière, grâce à sa communauté de marques rigoureusement sélectionnées, Omyagué s'impose plus que jamais comme la référence mondiale d'un marché plus que jamais essentiel.

Tous droits réservés à l'éditeur

d'après une étude réalisée auprès de 1 035 salarié·es par Empreinte humaine, cabinet conseil en qualité de vie au travail, "environ 66 % disent que leur engagement au travail lors du déconfinement dépendra de la façon dont leur entreprise se préoccupe de leur bien-être". Que ce soit une petite attention gourmande ou un présent d'exception, le cadeau Fauchon va participer à ce bien-être et à cette reconnaissance tant désirés. »

L'alcool, grand classique du marché des cadeaux d'affaires, se veut aussi bleu-blanc-rouge. « Le *made in France* intègre à la fois nos appellations d'origine contrôlée mais aussi un savoir-faire séculaire dont découle la qualité reconnue de nos vins et champagnes. Des marques comme Mouton Cadet qui célèbre ses 90 ans avec l'édition Héritage, les champagne Pol Roger classés seconde meilleure maison de Champagne selon Drinks International avec son étui Pentland inspiré des peintures de Sir Winston Churchill, les AOC Rhums Trois Rivières, les cognacs Courvoisier et les whiskys de Malt Alfred Giraud symbolisent ces notions d'excellence perpétuées depuis plusieurs générations. Vous avez en plus l'assurance d'une production, transformation et distribution maîtrisées et locales, avec des circuits courts qui limitent l'empreinte carbone », explique Thierry de La Laurencie, directeur *b to b* Campari France.



Les produits gastronomiques, le champagne, le vin et les spiritueux ont trusté la première place du marché des cadeaux d'affaires ces dernières années. Foie gras, pâtés, chocolat, bouteilles de champagne ou de vin demeurent les valeurs sûres des entreprises.

En bouteilles, oui, mais pas n'importe quoi à n'importe qui

Dans le choix d'un tel cadeau, il faut tout miser sur les grandes marques comme Clarendelle, Latour, Cheval Blanc ou encore Romanée-Conti. Après ? « Avant tout différencier l'approche vins, champagnes ou alcools, conseille Thierry de La Laurencie. Si les vins rouges et les champagnes sont des incontournables et plaisent à un maximum de récipiendaires, mieux vaut savoir, sur une sélection de spiritueux, à quel public s'adresser. Offrir plutôt des whiskys ou des rhums à un public masculin, des singles malts à des CSP+ et dirigeants d'entreprise. Pour des équipes commerciales, le format magnum en vin ou champagne est une valeur sûre. Les femmes préfèrent souvent les rosés, que ce soit en vins ou champagnes. » Pour Romain Forestier, adjoint au directeur des Caves Duclot, « offrir de l'alcool revient à se laisser porter par les conseils de ses contacts commerciaux pour découvrir les goûts du bénéficiaire ou alors opter pour des coffrets découverte ». « La maison Bellevoye propose par exemple un coffret composé de ses trois malts les plus représentatifs », note-t-il. Se pose aussi la question de la saisonnalité. « Le mieux est de privilégier les produits frais l'été avec des vins rosés ou des apéritifs comme l'Aperol et le Campari servis en spritz avec le Prosecco Riccadonna. Sur des produits à valeur ou en série limitée, il est important de connaître et maîtriser l'approvisionnement et éviter les mauvaises surprises : contrefaçons, produits altérés car mal stockés, etc. », prévient Thierry de La Laurencie.

À la recherche du cadeau mémorable

Mais si les cadeaux gastronomiques ou vinicoles haut de gamme sont toujours très demandés, ils sont désormais talonnés par les cadeaux numériques. Avec la croissance et la forte implantation des objets connectés et des *smartphones* dans le quotidien de tous, le high-tech s'est imposé dans l'écosystème du cadeau d'affaires. Pas étonnant que ce type de produit ait été très prisé durant les confinements où tout le monde devait s'adapter au télétravail. « Des casques Bose étaient très demandés pour les visioconférences. Tout comme les enceintes », confirme Franck Dupire. Face à la crise sanitaire, le cadeau utile est apparu. Selon une étude du salon Omyagué, 55 % des personnes gratifiées conservent leurs cadeaux pour… leur utilité. Des parapluies Cherbourg, des produits ST Dupont, des accessoires de bureau comme des stylos et des agendas se sont donc bien vendus. « On a constaté aussi un très grand attrait pour les petits produits électroménagers et les ustensiles de cuisine comme les cocottes-minute ou les poêles ! Cette année, nous avons d'ailleurs doublé notre chiffre d'affaires avec la marque Creuset », annonce Franck Dupire.

Offrir un cadeau d'affaires reste pourtant plus compliqué qu'on ne le croit. En choisissant un présent gourmand, il faut s'assurer que la personne qui le recevra ne soit pas végétarienne-végétalienne, que sa religion n'exclut pas le vin ou les alcools. « Lorsqu'on fait un cadeau d'affaires, on souhaite valoriser la personne et pour ce faire, rien de mieux que d'offrir un cadeau de marque renommée », conseille Sylvie Domange, *b to b National Key Account Manager* chez Pernod Ricard France. Les coffrets cadeaux marchent aussi très bien car ils sont modulables et s'adaptent aux nombreux paramètres tels que le budget et les envies pour plaire à tous.

Le plus dur : faire en sorte que son cadeau sorte du lot quand le client en reçoit beaucoup au même moment. Selon l'étude d'Omyagué, 39,2 % des entreprises organisent jusqu'à quatre opérations cadeaux d'affaires par an ! Pour Thierry de La Laurencie, « le cadeau d'affaires doit se désaisonnaliser ». « Envoyer un magnum de rosé avant les vacances sera le bon moyen de souhaiter un bel été et de se donner rendez-vous dès la rentrée », note-t-il. Selon Arnaud Wielgus, il faut aussi penser à faire rêver le client. Enfin la personnalisation constitue également un critère important. Elle sera adéquate et servira parfaitement l'ambition du donneur tout en restant discrète pour conserver le prestige du cadeau. « Il ne s'agit plus d'offrir des *goodies* personnalisés à tout va. Il s'agit désormais de réfléchir à l'objet adapté au secteur d'activité, aux besoins des clients/collaborateur·rices, tout en étant en totale cohérence avec les valeurs de l'entreprise », conseille Aurélie Queyrat Maitre.

« Transformez la "corvée des cadeaux" en moment joyeux ! C'est ce qui fera la différence, suggère de son côté Bénédicte Barraqué. Que le cadeau soit offert par vos collaborateur·rices ou vous-même, le ou la dirigeant·e, le plaisir pris lors de votre sélection se reflétera : vous serez fier·ère et sûr·e de votre choix, vous aurez su convaincre vos équipes qui transmettront cette joie. » Le *packaging* s'étudie tout autant. Certaines marques font par exemple appel à des créateur·rices ou stylistes pour habiller et sublimer leur produit, d'autres offrent la possibilité de graver les initiales des bénéficiaires sur les cadeaux. Et pour aller plus loin, pourquoi ne pas tenter le cadeau sur-mesure ? « Longchamp propose de créer un sac *made in France* sur-mesure : unique, désirable, totalement indispensable et *eco-friendly* avec la version My Pliage Signature », personnalise Aurélie Queyrat Maitre. Enfin, l'effet de surprise participera souvent au plaisir grâce à la livraison individuelle proposée par certaines marques. Et surtout, il ne faut jamais oublier qu'un bon cadeau d'affaire est celui dont le client va se souvenir longtemps !

ANNA GUIBORAT

Tous droits réservés à l'éditeur

Petit shopping de cadeaux d'affaires…

LONGCHAMP
Le Pliage devient Green

Pour la première fois, le produit le plus iconique de la marque – le sac pliable de renommée mondiale lancé en 1993 – est confectionné en nylon *recyclé*. L'objectif de Longchamp : réaliser l'ensemble de la collection Le Pliage dans cette matière durable d'ici à 2022.
95 euros TTC, prix public



RELAIS & CHÂTEAUX
Voyages et gourmandise

La très moderne et écoresponsable pochette Relais & Châteaux marque le point de départ d'un délicieux voyage. Les best-sellers : le coffret *Création n° 15* avec une nuit en chambre double, un dîner, les boissons et le petit-déjeuner (520 euros). Le coffret *Création n° 5* à la rencontre des chefs engagés et la découverte d'une table d'exception garnie de produits locaux (400 euros). Disponibles sur le site www.relaischateaux.com, l'application (iPad et iPhone) et en boutique.



FAUCHON
Coffret Afterwork

Idéal pour les apéritifs virtuels ou pas, à partager ou pas !
75,83 euros, prix HT



OPINEL
Le couteau iconique

Mélange de chêne et d'acier noir pour une réinterprétation très contemporaine de l'intemporel *n° 8*. La finition *black* sur lame et virole est obtenue après trempage dans un bain électrolytique qui va renforcer la résistance à la corrosion (conforme au contact alimentaire). Le manche en chêne issu de forêts françaises est verni.
24,50 euros HT, prix unitaire non personnalisé, 25, 35 euros personnalisé. Le couteau est personnalisable sur le manche ou la lame en gravure laser. Frais techniques, 68 euros HT.



BLEU BLANC RUCHE
Trio découverte

Petit condensé de délices sucrés et salés dans un coffret épicerie fine 100 % origine France, bien sûr. Les produits stars de Bleu Banc Ruche dans un seul et unique coffret. Au menu : un pot de 250 g de miel de bourdaine, un pot de 280 g de confitures extra-fraises de Dordogne, un pot de 205 g de moutarde à l'ancienne au miel, broyée à la meule de pierre.
18,99 euros TTC en *b to b* (tarif dégressif en fonction du volume).



MOUTON CADET
Célébration des 90 ans avec l'édition Héritage

À l'occasion du 90e anniversaire de la marque, une édition exclusive Mouton Cadet Héritage reprend son premier habillage originel pour mettre en avant le savoir-faire et le caractère visionnaire du Baron Philippe de Rothschild. Produits en quantités limitées avec des vignerons partenaires, ce vin en distribution sélective sera l'atout *made in France* pour des actions de fidélisation clients, la stimulation des forces de vente ou pour les événements internes à l'entreprise.
15 euros TTC chez Nicolas





ALBERT MÉNÈS
Coffret papilles

Un cadeau parfait pour la fin de l'année !
Environ 100 euros.



BOSE
Casque Bluetooth réducteur de bruit

Le Noise Cancelling 700 Black, le *best* de Bose. Sa qualité de réduction de bruit, son puissant son et sa capture vocale inégalée transforme n'importe quel espace en un lieu parfait pour écouter de la musique, travailler ou tout simplement s'isoler du monde et se détendre pendant quelques instants.



PERNOD RICARD
Pétillant

Perrier-Jouët a rejoint le groupe en 2005. Sa bouteille d'inspiration Art Nouveau reflète l'élégance intemporelle de cette marque raffinée et prestigieuse. Le coffret de dégustation de Perrier-Jouët Blanc de Blancs contient une bouteille de 75 cl et deux flûtes Perrier-Jouët.
Environ 60 euros.



ADIDAS
Pour jouer le sport

Ce sac en toile est parfait pour les excursions du week-end. Conçu avec Primegreen, une série de matériaux recyclés haute performance, il résiste à la saleté et à l'eau. Idéal pour les escapades du week-end ou les entraînements sportifs !
Environ 30 euros



MINIFOUR SAGE
Pizzas maison

Une façon de proposer aux prospects ou salarié·e de se découvrir des talents de pizzaïolo. Cet appareil capable d'atteindre 400 °C cuit des pizzas à la perfection à l'aide de ses nombreuses fonctions.

Tous droits réservés à l'éditeur

LE PETIT JOURNAL

Date : 09/09/2021
Heure : 20:55:05

www.lepetitjournal.net
Pays : France
Dynamisme : 127

Visualiser l'article

Intronisations au ban des vendanges

Confrérie des vins de Cahors



Le Grand Conseiller Maître mettant en valeur les vertus d'un candidat chevalier Crédits : J46

Comme chaque année, les experts dépêchés dans les vignes de l'AOC Cahors se sont assurés que les raisins avaient atteint la parfaite maturité pour permettre l'ouverture du ban. Aussi, le Grand Conseil de la Confrérie a arrêté la date du dimanche 19 septembre pour son traditionnel ban des vendanges, synonyme de démarrage de la récolte. Cinquantenaire de l'AOC oblige, cette manifestation se déroulera cette année à Cahors, et sera l'occasion de réaliser de nouvelles intronisations. Nous avons rencontré 2 nouveaux chevaliers initiés l'année dernière afin de mieux comprendre la démarche.

« *Je suis très fier d'avoir été accepté dans cette confrérie. Je suis un amoureux des bons vins et j'ai surtout eu la chance d'avoir des parrains de qualité* « , explique Sylvain LESTAVEL, gérant d'une « fromagerie -cave à vins » à Figeac. » *Avant de venir m'établir dans le Lot, j'étais aux Caves Nicolas à Paris et je me rends compte que, entrer dans cette confrérie plus qu'une autre, implique d'être engagé, d'avoir une éthique personnelle sur le vin, sur sa consommation et sa production* « . Il propose d'ailleurs, avec son épouse dans sa boutique figeacoise des « vins de qualité qui sortent des sentiers battus ». Pour ce faire, le couple est toujours à la recherche de « petites niches » : « *J'aime* , poursuit-il, *découvrir des petits producteurs qui*

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

produisent de petits volumes. Ce sont des perles rares et le vignoble de Cahors en fourmille « . C'est cette démarche qui a plu à certains chevaliers de la Confrérie, lesquels ont proposé sa candidature au Grand Maitre. « » *Si tous les candidats doivent être irréprochables dans leur approche avec le monde du vin pour espérer être reçu* » surenchéri Thierry THOMAS, au profil vinique similaire et gérant d'un bar à vins également à Figeac, » *il n'en reste pas moins que le moment est solennel et très impressionnant* « En effet, après avoir été hélé dans la foule des prétendants, les désormais Sieur Sylvain et Thierry nous indiquent avoir été invités à rejoindre le cercle bachique du Grand Conseil sur l'échafaud. Le Grand Conseiller Maître, sur un ton humoristique et flatteur, a mis alors en valeur à haute voix les vertus rapportées par les parrains avant qu'ils ne subissent l'épreuve de dégustation sous l'œil aiguisé du Grand Maître. Mais, mise à part nous indiquer qu'ils ont reçu l'acte scellant leur adhésion et le collier de chevalier, il est difficile d'en savoir plus auprès de nos deux impétrants du cru 2020 tant le sceau du secret semblent peser sur tous ces chevaliers. Pour percer les mystères de ces amateurs du breuvage qu'ils ont juré de promouvoir au-delà des frontières, c'est décidé : nous serons présents au chapitre du ban des vendanges 2021 le dimanche 19 septembre au pied du non moins mystérieux Pont Valentré !

Programme du ban des vendanges du dimanche 19 septembre 2021 : 10 H 00 : Messe en l'église Saint Barthélémy, 11 H 30 : Intronisations à la vigne du Pont Valentré, 12 H 30 : Vin d'Honneur, 13 H 30 : Réception par le Grand Conseil des impétrants chevaliers du jour et de leurs proches autour d'un repas gastronomique au restaurant « La Chartreuse ».

Tous droits réservés à l'éditeur

Le Point

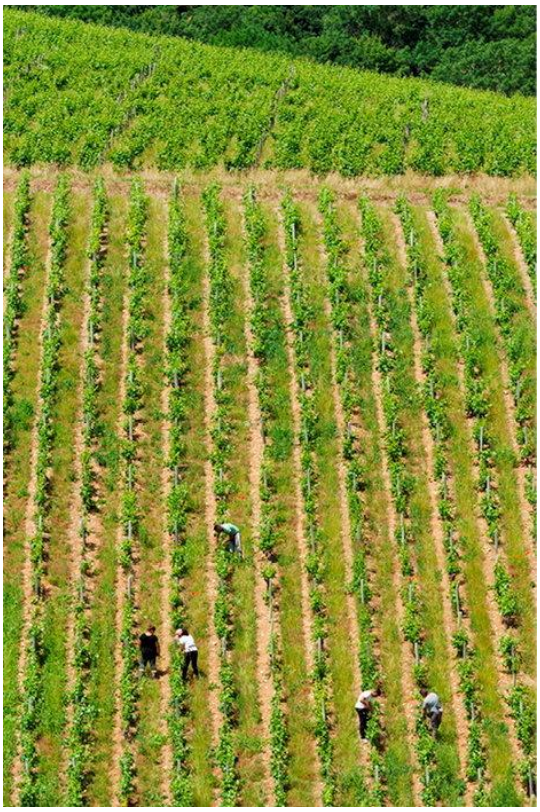
Date : 09/09/2021
Heure : 17:11:09
Journaliste : Jacques Dupont

www.lepoint.fr
Pays : France
Dynamisme : 84

Visualiser l'article

Spécial vins – Chamboule-tout dans les vignes

Face à l'évolution du climat, les idées nouvelles ou anciennes réhabilitées se bousculent dans les vignobles, et les vocations ne chutent pas.



Travail des vignes à la main, dans le Val de Loire.

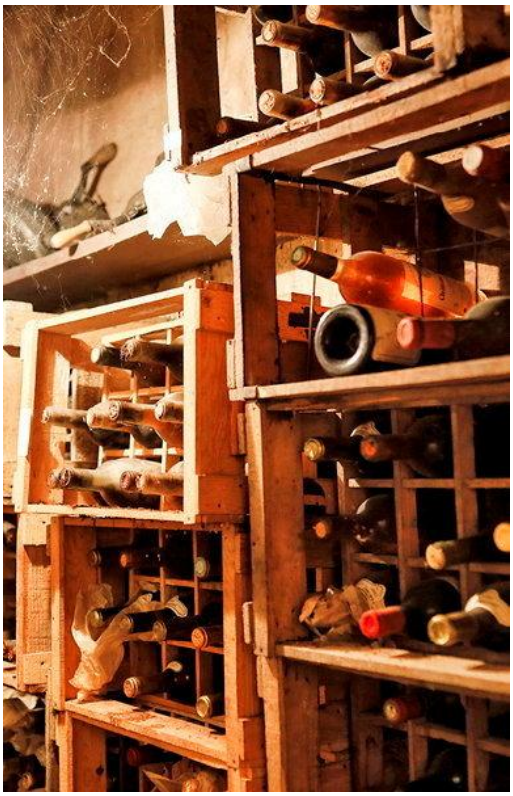
V oilà Tintin ficelé sur une chaise face au fou armé d'un sabre fort affûté et répétant *« Lao-Tzeu l'a dit : il faut trouver la voie ! » Le Lotus bleu,* l'un des meilleurs. Pourquoi cette image vient-elle à l'esprit ? Parce qu'à lire le verbatim des portraits de vignerons cités dans notre Spécial vins, puis aussi à les écouter toute l'année, nous avons le sentiment qu'effectivement seul ou *« en groupe, en ligue, en procession »* chacun cherche sa voie face à la menace et parfois les mains liées par des réglementations made in France comme on les aime. Il n'en faut point désespérer, cependant, car c'est dans les moments les plus difficiles que l'on cherche vraiment des solutions et que souvent on les trouve. Il serait même enthousiasmant de constater à quelle vitesse les changements de mentalités et de pratiques s'opèrent s'il n'y avait pas cette accumulation de catastrophes dans les vignes.

Cette année, marquée par un gel de printemps qui n'a pas épargné grand monde, puis un été pluvieux et froid dans une grande moitié de la France, la production de vin va chuter de près de 30 %. Chiffre global, généralisant, certes impressionnant mais qui ne détaille pas les drames de ceux qui ont perdu la totalité de leur récolte. L'un d'eux nous racontait qu'il fallait sacrément se *« mentaliser »* le matin à 6 heures pour aller aux vignes, attacher, rogner sans voir une seule grappe accrochée aux ceps. Travail cependant nécessaire

Tous droits réservés à l'éditeur

pour l'année prochaine si toutefois gel ou grêle ou maladies autorisent une vendange. *« Sur une carrière complète, mon père a eu la grêle une fois et le gel une fois. J'ai démarré au 1* er *janvier 2018 officiellement et, depuis, une année sur deux, j'ai gelé… »* confirme Arnaud Bladinières, du Mas des Étoiles, à Cahors. Même constat en Bourgogne, Bordelais, Loire et ailleurs, en vallée du Rhône nord, par exemple : gel et grêle en 2019, gel en 2021, constate Yann Chave, de Crozes-Hermitage.

Sucre. Le réchauffement climatique, on en a pris conscience très tôt dans le vignoble, il suffisait pour cela de regarder les dates des vendanges. Quand de vieilles soupières complotistes le contestaient encore sur les plateaux télévisés, le vigneron coupait en septembre des raisins qui affolaient les *« mustimètres »* annonçant des 13 et 14° potentiels d'alcool. Le papa, vingt ans plus tôt, sur les mêmes vignes vendangées en octobre, devait ajouter du sucre de betterave pour parvenir péniblement à 11°. C'était l'époque où, dans le catalogue des établissements Nicolas, on avait glissé une feuille volante invitant les clients à se méfier des vins de moins de 8°, qui ne pouvaient satisfaire le palais avisé de l'amateur…



Cette année, la production de vin va chuter de 30 % par rapport à 2020.
D'une certaine façon, on se réjouissait presque dans certains vignobles de ce petit coup de pouce naturel. On ne le cache pas dans les hautes côtes de Beaune et de Nuits où nous sommes allés cette année : la maturité des raisins est meilleure. Nombre de producteurs de renom, installés dans les grands crus, plus bas, s'y intéressent et achètent des parcelles : *« Avec les étés très chauds, le fait d'être en altitude nous permet de garder une belle fraîcheur »,* dit le vigneron et président des hautes-côtes Nicolas Thévenot. Avant de revenir à la vigne, il avait tenté l'École nationale de la météo à Toulouse…

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

Polyculture. Ceux d'en bas moquaient les vignes hautes et larges *« comme des pommiers »,* qui dominaient dans les hautes côtes. On pouvait plus facilement y travailler avec des tracteurs traditionnels, car on était encore en polyculture. Ce mode de plantation lancé dans les années 1960 à titre expérimental avait été adopté et officialisé. Depuis, on s'est rendu compte que, sur ces *« vignes hautes et larges »* , les bourgeons plus éloignés du sol sont moins sensibles au gel…

Le réchauffement, c'est un peu le chamboule-tout des idées reçues. Les planificateurs des années d'après guerre, farouches partisans de la spécialisation agricole, n'y retrouveraient pas leurs petits. Voici que l'on réintroduit des arbres dans les vignes , que l'on replante des haies détruites lors des remembrements, que l'on déconseille le labour, que la polyculture fait son retour dans les grands domaines. Veaux, vaches, cochons, poules et canards, moutons et potagers figurent sur les lignes d'investissement des grandes compagnies (souvent d'assurances) qui se sont offert des châteaux classés à Bordeaux .

La diversité protège. Le progrès en matière d'agriculture n'est pas toujours une absolue vérité et il faut parfois savoir ravauder le passé. Les clones, introduits dans le vignoble dans les années 1970, en figurent la parfaite démonstration. Sur le papier, repérer de très bons ceps, puis les cloner, semblait une bonne idée. À l'usage, on s'aperçoit qu'une telle population réagit à l'identique aux fortes chaleurs, s'expose aussi aux maladies uniformément. Les vieilles vignes d'avant les clones, ou celles sélectionnées « à l'ancienne » (on parle de sélection massale) sur de vieux ceps résistent mieux. La diversité protège.



Tous droits réservés à l'éditeur

Vignes bourguignonnes chauffées à la bougie pour lutter contre le gel, le 7 avril 2021.
Parfois, on convient même que papy avait raison avec son dicton d'almanach : *« Taille tôt, taille tard, mais taille en mars ! »* C'est ce qu'applique Jean-Charles Rion en Bourgogne : *« Avec des mois de février en short, si la vigne est taillée elle démarre, et s'il gèle c'est fichu. Avec du – 6 ou – 7 °C, on peut toujours allumer les bougies, ça grille tout de même. Si on taille la vigne en mars, ça lui met un coup de frein, ça retarde de huit ou dix jours le débourrement. La taille, c'est un des travaux clés de la vigne, ça doit être réalisé au mieux, si on veut des vignes pérennes. Tailler sous la pluie, par exemple, ça favorise l'entrée des champignons. »* Mais, sur les grands (en superficie) domaines, difficile de s'y tenir, question de main-d'œuvre. Alors, on commence souvent en décembre… D'où l'intérêt aussi pour ces exploitations de réintroduire de la biodiversité. Les haies protègent des vents froids, les arbres aussi, mais pas seulement, leur ombre qui autrefois ralentissait la maturité offre un écran de fraîcheur lors des canicules que nous avons connues ces dernières années (sauf en 2021).

L'enjeu est d'importance, car il s'agit tout simplement du maintien ou de la disparition de la vigne et de la culture du vin en France. La baisse de 30 % prévue cette année n'est pas une mésaventure, mais davantage un avertissement. Combien d'hommes et de femmes sont prêts à se lancer dans un métier, derrière des parents ou en reprenant une propriété, avec comme perspective la perte de récolte et de revenus ?

Chaleurs. Alors chacun, sous la menace du sabre météorologique, entre autres, cherche sa voie. Cela passe par la réhabilitation de cépages anciens pratiquement disparus, parce que, faute de chaleur, leurs raisins demeuraient trop acides, ou de « variants » d'un cépage comme le gros pinot noir (ou pinot droit), à Mercurey, que l'on arrachait ces dernières décennies. Il produisait trop et des jus rustiques, mais, aujourd'hui, il résiste bien aux fortes chaleurs. Puis on réfléchit beaucoup à la « conduite » de la vigne : comment la travailler autrement pour que les tanins arrivent à maturité avant que les sucres n'atteignent des sommets.

Diaporama : https://www.lepoint.fr/vin/special-vins-chamboule-tout-dans-les-vignes-09-09-2021-2442425_581.php

Mais ce qui semble le plus inspirant dans cette rupture avec le cheminement traditionnel, ce hiatus entre une théorie enseignée, gravée, et une pratique obligatoirement innovante, c'est l'évolution de la pensée. Cela nous rappelle que le vin est avant tout une affaire humaine. *« On a changé d'époque, on a posé des bases nouvelles, on n'a plus besoin de référents »,* dit le vigneron Matthieu Molinié, qui prône le *« vigneronnage »* aux dépens de l' *« œnologie intrusive. »* Ou, dit autrement, le retour à ce qu'on appelle le terroir, c'est-à-dire les éléments naturels, et surtout à la façon dont l'homme les valorise, comment il en joue, les transforme, les avantage, loin des livres de recettes.

Terroirs. Une approche qui contredit le sempiternel « terroir béni des dieux » qui serait offert par une nature forcément aimable et généreuse. *« L'originalité gustative, c'est dans les terroirs qu'il faut aller la chercher ; il n'y a que les valeurs de lieu qui ont du sens, ce qui n'est pas reproductible ailleurs »,* ajoute Matthieu Molinié. Il est de Cahors. Même constat en Alsace, chez Pierre Wach, membre très actif d'un groupe de jeunes vignerons qui *« culturellement »* se retrouvent à la tête d'une *« petite révolution »* . Laquelle consiste à oublier le cépage, notion pourtant primordiale en Alsace, au profit de ce que lui apportent les différences de terroirs. Chez lui, il n'y a pas un riesling mais des crus avec des saveurs et des odeurs variées. Même envie de faire parler les sols à Menetou, où l'on *« cherche les lieux-dits »,* commente Philippe Gilbert, qui a *«*

Tous droits réservés à l'éditeur

appris à faire confiance au vin » . Ou encore dans le Jura, chez Amélie Guillot : *« Mes rouges, ce sont des vins de parcelles ! »*



À chaque parcelle son vin ; les sols, les terroirs sont remis en valeur.
Beaucoup sont jeunes. Nombreux sont ceux à venir d'ailleurs, à avoir exercé d'autres métiers avant, sans jamais regretter leur choix. Et si parfois, face aux éléments, on a peur pour eux, ils ne veulent pas faire partie des *« saules pleureurs »,* comme dit Alain Gauthier, du Beaujolais, qui travaille ses vignes de chiroubles à la main *« à l'atomiseur avec du soufre à sec contre l'oïdium »* sur des pentes de 30 % *« où l'on ne tient pas debout ».* Lui est d'ici, fils de vigneron, plutôt dans la catégorie homme de maturité, mais sans repreneur pour son domaine, car, avec la probable interdiction du glyphosate, ils ne sont pas nombreux à être tentés par la pioche sur ces superbes terroirs escarpés…

À Mercurey, le domaine qui monte est aujourd'hui dirigé par un ancien ingénieur en logistique : une vie parisienne agréable, un boulot bien rémunéré, la création de sa propre entreprise en vue… Voilà l'oncle vigneron de son épouse qui parle de retraite. La vie bascule : *« Je suis arrivé avec dans la tête l'idée d'un mec qui cherche à reprendre une boîte. »* Une pincée d'années plus tard, il dit : *« C'est une chance folle. »* Changer de nouveau par peur du futur ? Pas question, répond Benoît Eschard, qui préfère réfléchir, anticiper et agir. *« Il n'est nul besoin d'aimer le monde qui vient pour le voir venir »,* écrivait Chateaubriand , qui n'avait rien d'un optimiste béat §

Tous droits réservés à l'éditeur

Retrouvez notre tableau des millésimes et notre guide des foires aux vins :

www.lepoint.fr/vins/foire-aux-vins

Consultez notre dossier spécial vins :

www.lepoint.fr/dossiers/vins/special-vins

Consultez notre dossier : Spécial vins

Tous droits réservés à l'éditeur

Le Point

Date : 09/09/2021
Heure : 17:44:06
Journaliste : Olivier Bompas / Jacques Dupt

www.lepoint.fr
Pays : France
Dynamisme : 84

Visualiser l'article

Les 100 meilleurs cavistes du « Point »

Ils résistent. Mieux, ils se développent, souvent bien seuls dans les centres-villes. Notre tour de France en 100 adresses sélectionnées (1/5).



Les 100 meilleurs cavistes du « Point »

E n toute logique, cet article ne devrait pas exister. Ou alors, sous forme d'hommage mélancolique, comme on évoquerait, au coin du feu, pour des petits enfants avides de belles histoires, les charrons, les fileuses de laine, les cardeurs de matelas… Qui aurait parié un bouchon (avec bouteille tout de même) sur l'avenir du métier de caviste à l'heure de la grande distribution conquérante, destructrice des petits commerces – notamment de bouche – de centre-ville ? Que reste-t-il, en dehors des grandes agglomérations, et encore, de nos charcutiers, bouchers, primeurs, poissonniers, sans parler des épiciers, les premiers à baisser le rideau ? Même chez les boulangers, pourtant de première nécessité, on voit des fours qui ne trouvent pas repreneur. Alors, pensez donc, le vin…

Des bouteilles, il en est à foison dans les rayons des supers et hypers. *« Il y a quinze ans, on disait que le métier allait disparaître à cause de la grande distribution et d'Internet, mais, en fait, plus le virtuel prend de place et plus on a besoin de vraies relations humaines »,* analyse justement Christelle Taret, passée de la banque à la sommellerie puis devenue caviste à Neuilly-sur-Seine, et même distinguée maître caviste par ses pairs, première femme à décrocher ce titre.

Tous droits réservés à l'éditeur



Un acte de plaisir. Christelle Taret, comme presque tous ses collègues que nous avons interrogés, fait le même constat presque mot pour mot : le métier a bien évolué. *« Il a pris une ampleur considérable, on fait partie des commerces de proximité incontournables »,* dit Hervé Gomas, installé à Milly-la-Forêt, dans l'Essonne. Certes, mais, après tout, les commerces cités plus avant peuvent aussi revendiquer le service et la proximité… Jean-François Rovire, ancien acheteur vin pour Monoprix puis Système U, devenu caviste à Muzillac, dans le Morbihan, fournit la réponse : *« En grande distribution, c'est obligé d'avoir un rayon boucherie avec un boucher. Le vin, c'est plutôt proposé en libre service, car l'idée, c'est d'écraser les coûts. En plus, les cavistes ont accès à des références que la grande distribution n'a pas. Nous sommes protégés par la multitude de petits vignerons qui ne sont pas obligés de passer par elle. Chez nous, le client n'arrive pas en disant : "Je veux une côte de veau", mais : "Qu'est-ce que je peux boire avec ma côte de veau ?" On a un commerce avec uniquement des gens heureux. Venir chez le caviste, c'est un acte de plaisir. Ce n'est pas un temps contraint. Même si le client sait ce qu'il veut, il aime y passer du temps, c'est comme un loisir. »*

On pourrait établir un parallèle avec les librairies. Celles qui demeurent sont celles où les lecteurs peuvent échanger avec le libraire et lui faire confiance. *« Je ressens que les gens vont de moins en moins en grande distribution pour faire leurs courses, il font plutôt des drives. Du coup, les achats plaisir ou spontanés, ils les font dans les commerces de proximité. Sur le drive, on achète moins le vin, alors on les voit arriver chez nous »,* confirme Thomas Vanheeckhoet, caviste à Wasquehal, près de Lille .

Vidéo: https://www.lepoint.fr/vin/les-100-meilleurs-cavistes-du-point-09-09-2021-2442428_581.php

Vidéo. Olivier Bompas présente le tour de France des cavistes.

Rôle social. Contact et conseil. Il semble que la période que l'on traverse ait accentué le phénomène. *« Les gens nous ont redécouverts. Le contact, le conseil, ça compte beaucoup ; on a joué un rôle social durant le Covid, les gens avaient un vrai besoin de contact »,* raconte Philippe Taupy, d'Andernos, en Gironde. Le Covid a eu d'autres conséquences. La fermeture des restaurants a incité des jeunes à changer d'orientation. *« On a récupéré les stagiaires des écoles hôtelières déjà formés. Le métier se professionnalise. On met en place de plus en plus de formations, c'est très positif. La formation, c'est le prochain chantier pour la profession, y compris pour ceux qui sont déjà en place »,* analyse Cyril Coniglio, installé à Pont-de-l'Isère, dans la Drôme.

Tous droits réservés à l'éditeur

Le danger serait de croire à la poule aux œufs d'or. Demeurer caviste nécessite d'aller sur le terrain, de jouer son rôle de dénicheur. Ici ou là, quelques « plateformes » proposent des vins déjà sélectionnés et qui évitent ces déplacements. Chez ceux qui s'y approvisionnent, on retrouve les mêmes vins, des « pépites » dupliquées. Entre ce genre d'offre et le système de la grande distribution, la différence alors s'amincit. Chez le caviste, le client vient chercher du vin et le récit qui l'accompagne. Est-ce qu'on irait chez un libraire qui se contenterait de nous lire la quatrième de couverture ou le résumé Amazon ?§

Retrouvez notre tableau des millésimes et notre guide des foires aux vins :

https://www.lepoint.fr/vins/foire-aux-vins/

Consultez notre dossier spécial vins :

https://www.lepoint.fr/dossiers/vins/special-vins

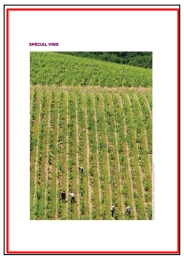
Consultez notre dossier : Spécial vins

Cavistes en chaînes
Il y a les solitaires et les solidaires, ceux qui ont tenté l'aventure caviste à l'intérieur d'une chaîne, franchisés ou pas. La plus connue et la plus ancienne, c'est bien sûr Nicolas, fondée en 1822 et qui très vite sut développer un marketing efficace avec ses deux personnages livreurs, Nectar et Glouglou. Nicolas fit aussi appel entre les deux guerres aux plus grands graphistes et illustrateurs pour ses catalogues. Mais, depuis, bien d'autres chaînes se sont créées, comme Repaire de Bacchus, Intercaves, Nysa, fondée par Louis de Montille, dont les cousins sont des vignerons de référence en Bourgogne et qui compte une bonne soixantaine de magasins, ou La Vignery, qui a choisi de valoriser la qualité et la démarche environnementale. La chaîne BiBoVino sélectionne aussi des vins bio pour l'essentiel, mais proposés en BIB. Quelques grands négociants ouvrent également des magasins. C'est le cas de Duclot, un des principaux opérateurs de grands crus bordelais, qui propose ses vins notamment aux Galeries Lafayette.

Tous droits réservés à l'éditeur

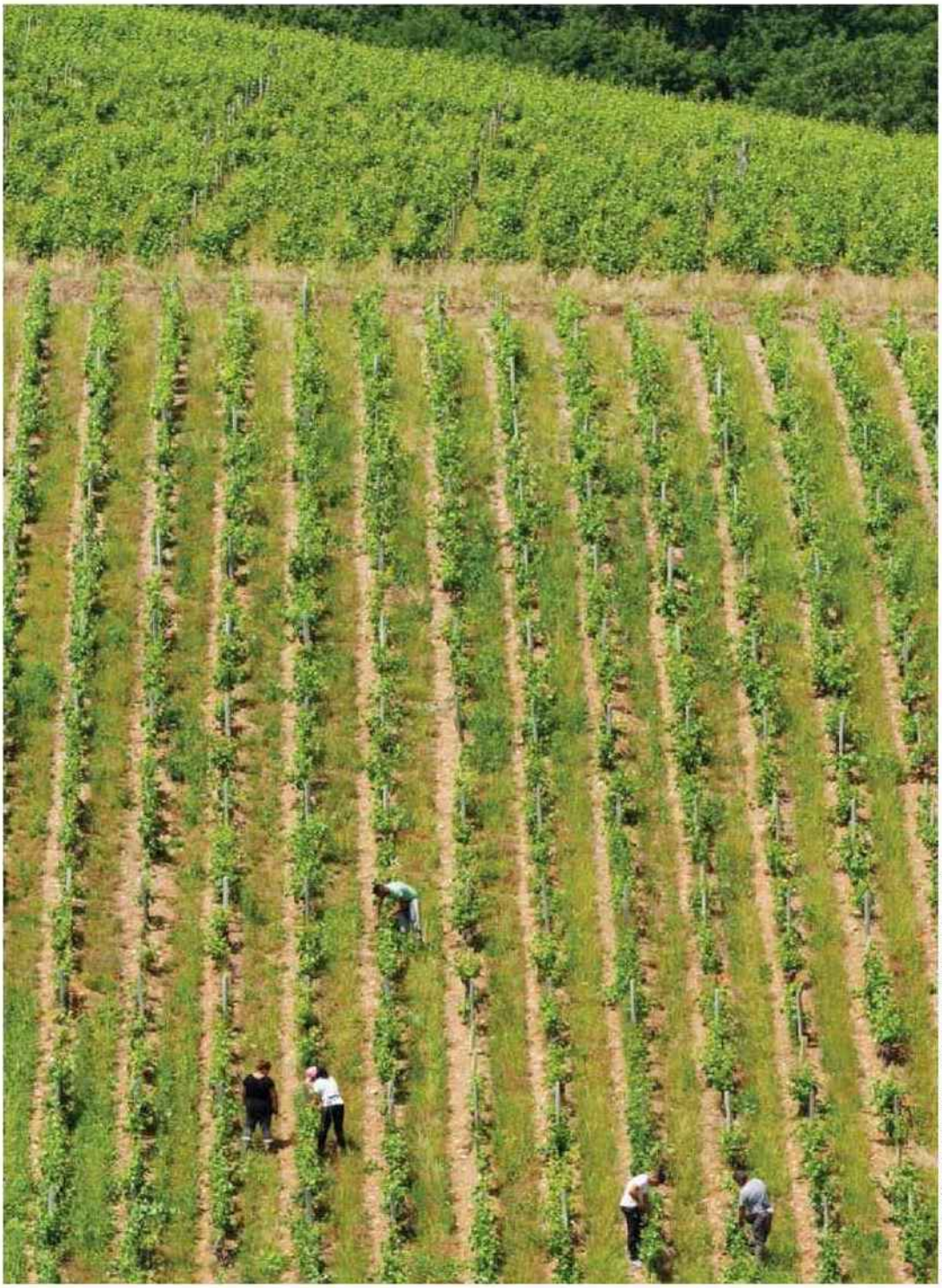
Le Point
Pays : FR
Périodicité : Hebdomadaire
OJD : 340253

Page non disponible



Date : 10 septembre 2021
Page de l'article : p.7-11
Journaliste : JACQUES DUPONT

SPÉCIAL VINS



ARNAUD HEBERT/REA POUR « LE POINT » – SEBASTIEN ORTOLA/REA POUR « LE POINT »

Tous droits réservés à l'éditeur

Le Point
Pays : FR
Périodicité : Hebdomadaire
OJD : 340253

Date : 10 septembre 2021
Page de l'article : p.7-11
Journaliste : JACQUES DUPONT

Le chaud, le fou et la mémoire des lieux

Malgré l'évolution du climat, les vocations ne chutent pas et les idées nouvelles ou anciennes réhabilitées se bousculent dans les rangs des vignes. PAR JACQUES DUPONT

Voilà Tintin ficelé sur une chaise face au fou armé d'un sabre fort affûté et répétant *« Lao-Tzeu l'a dit : il faut trouver la voie ! » Le Lotus bleu*, l'un des meilleurs. Pourquoi cette image vient-elle à l'esprit ? Parce qu'à lire le verbatim des portraits de vignerons cités dans ce Spécial Vins, puis aussi à les écouter toute l'année, nous avons le sentiment qu'effectivement seul ou *« en groupe, en ligue, en procession »* chacun cherche sa voie face à la menace et parfois les mains liées par des réglementations made in France comme on les aime. Il n'en faut point désespérer, cependant, car c'est dans les moments les plus difficiles que l'on cherche vraiment des solutions et que souvent on les trouve. Il serait même enthousiasmant de constater à quelle vitesse les changements de mentalités et de pratiques s'opèrent s'il n'y avait pas cette accumulation de catastrophes dans les vignes. Cette année, marquée par un gel de printemps qui n'a pas épargné grand monde, puis un été pluvieux et froid dans une grande moitié de la France, la production de vin va chuter de près de 30 %. Chiffre global, généralisant, certes impressionnant mais qui ne détaille pas les drames de ceux qui ont perdu la totalité de leur récolte. L'un d'eux nous racontait qu'il fallait sacrément se *« mentaliser »* le matin à 6 heures pour aller aux vignes, attacher, rogner sans voir une seule grappe accrochée aux ceps. Travail cependant nécessaire pour l'année prochaine si toutefois gel ou grêle ou maladies autorisent une vendange. *« Sur une carrière complète, mon père a eu la grêle une fois et le gel une fois. J'ai démarré au 1er janvier 2018 officiellement et, depuis, une année sur deux, j'ai gelé... »* confirme Arnaud Bladinières, du Mas des Étoiles, à Cahors. Même constat en Bourgogne, Bordelais, Loire et ailleurs, en vallée du Rhône nord, par exemple : gel et grêle en 2019, gel en 2021, constate Yann Chave, de Crozes-Hermitage.

Le réchauffement climatique, on en a pris conscience très tôt dans le vignoble, il suffisait pour cela de regarder les dates des vendanges. Quand de vieilles soupières complotistes le contestaient encore sur les plateaux télévisés, le vigneron coupait en septembre des raisins qui affolaient les *« mustimètres »* annonçant des 13 et 14° potentiels d'alcool. Le papa, vingt ans plus tôt,



Travail des vignes à la main, dans le Val de Loire.

Cette année, marquée par le gel de printemps et la pluie d'été, la production va chuter de près de 30 %.

L'INTÉGRALITÉ DE NOS SÉLECTIONS SUR
lepoint.fr

Tous droits réservés à l'éditeur

Le Point
Pays : FR
Périodicité : Hebdomadaire
OJD : 340253

Date : 10 septembre 2021
Page de l'article : p.7-11
Journaliste : JACQUES DUPONT

sur les mêmes vignes vendangées en octobre, devait ajouter du sucre de betterave pour parvenir péniblement à 11°. C'était l'époque où, dans le catalogue des établissements Nicolas, on avait glissé une feuille volante invitant les clients à se méfier des vins de moins de 8°, qui ne pouvaient satisfaire le palais avisé de l'amateur...

D'une certaine façon, on se réjouissait presque dans certains vignobles de ce petit coup de pouce naturel. On ne le cache pas dans les hautes côtes de Beaune et de Nuits où nous sommes allés cette année : la maturité des raisins est meilleure. Nombre de producteurs de renom, installés dans les grands crus, plus bas, s'y intéressent et achètent des parcelles : *« Avec les étés très chauds, le fait d'être en altitude nous permet de garder une belle fraîcheur »*, dit le vigneron et président des hautes-côtes Nicolas Thévenot. Avant de revenir à la vigne, il avait tenté l'École nationale de la météo à Toulouse...

Ceux d'en bas moquaient les vignes hautes et larges *« comme des pommiers »*, qui dominaient dans les hautes côtes. On pouvait plus facilement y travailler avec des tracteurs traditionnels, car on était encore en polyculture. Ce mode de plantation lancé dans les années 1960 à titre expérimental avait été adopté et officialisé. Depuis, on s'est rendu compte que, sur ces *« vignes hautes et larges »*, les bourgeons plus éloignés du sol sont moins sensibles au gel... Le réchauffement, c'est un peu le chamboule-tout des idées reçues. Les planificateurs des années d'après guerre, farouches partisans de la spécialisation agricole, n'y retrouveraient pas leurs petits. Voici que l'on réintroduit des arbres dans les vignes *(voir article p. 220)*, que l'on replante des haies détruites lors des remembrements, que l'on déconseille le labour, que la polyculture fait son retour dans les grands domaines. Veaux, vaches, cochons, poules et canards, moutons et potagers figurent sur les lignes d'investissement des grandes compagnies (souvent d'assurances) qui se sont offert des châteaux classés à Bordeaux.

> On convient même que papy avait raison avec son dicton d'almanach : *« Taille tôt, taille tard, mais taille en mars ! »*

Le progrès en matière d'agriculture n'est pas toujours une absolue vérité et il faut parfois savoir ravauder le passé. Les clones, introduits dans le vignoble dans les années 1970, en figurent la parfaite démonstration. Sur le papier, repérer de très bons ceps, puis les cloner, semblait une bonne idée. À l'usage, on s'aperçoit qu'une telle population réagit à l'identique aux fortes chaleurs, s'expose aussi aux maladies uniformément. Les vieilles vignes d'avant les clones, ou celles sélectionnées « à l'ancienne » (on parle de sélection massale) sur de vieux ceps résistent mieux. La diversité protège.

Gel. Parfois, on convient même que papy avait raison avec son dicton d'almanach : *« Taille tôt, taille tard, mais taille en mars ! »* C'est ce qu'applique Jean-Charles Rion en Bourgogne : *« Avec des mois de février en short, si la vigne est taillée elle démarre, et s'il gèle c'est fichu. Avec du – 6 ou – 7 °C, on peut toujours allumer les bougies, ça grille tout de même. Si on taille la vigne en mars, ça lui met un coup de frein, ça retarde de huit ou dix jours le débourrement. La taille, c'est un des travaux clés de la vigne, ça doit être réalisé au mieux, si on veut des vignes pérennes. Tailler*



HANS LUCAS VIA AFP

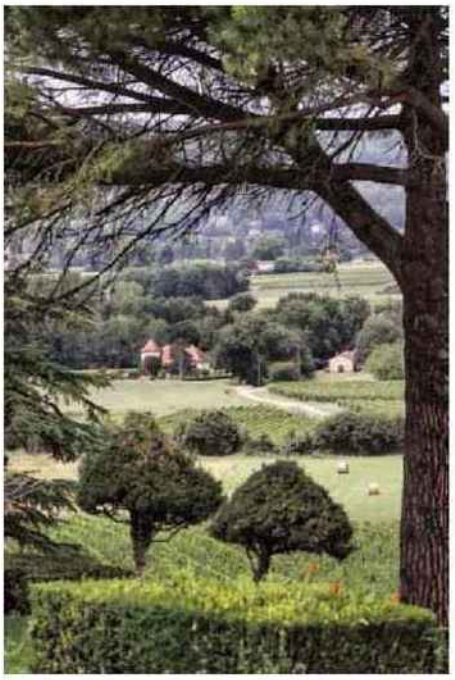
Vignes bourguignonnes chauffées à la bougie pour lutter contre le gel, le 7 avril 2021.

Tous droits réservés à l'éditeur

Le Point
Pays : FR
Périodicité : Hebdomadaire
OJD : 340253

Date : 10 septembre 2021
Page de l'article : p.7-11
Journaliste : JACQUES DUPONT





Les vignerons reviennent aux cépages anciens résistant bien à la chaleur, plantent des arbres dans les vignes pour leur fraîcheur.

sous la pluie, par exemple, ça favorise l'entrée des champignons. » Mais, sur les grands (en superficie) domaines, difficile de s'y tenir, question de main-d'œuvre. Alors, on commence souvent en décembre... D'où l'intérêt aussi pour ces exploitations de réintroduire de la biodiversité. Les haies protègent des vents froids, les arbres aussi, mais pas seulement, leur ombre qui autrefois ralentissait la maturité offre un écran de fraîcheur lors des canicules que nous avons connues ces dernières années (sauf en 2021).

L'enjeu est d'importance, car il s'agit tout simplement du maintien ou de la disparition de la vigne et de la culture du vin en France. La baisse de 30 % prévue cette année n'est pas une mésaventure, mais davantage un avertissement. Combien d'hommes et de femmes sont prêts à se lancer dans un métier, derrière des parents ou en reprenant une propriété, avec comme perspective la perte de récolte et de revenus ? Alors chacun, sous la menace du sabre météorologique, entre autres, cherche sa voie. Cela passe par la réhabilitation de cépages anciens pratiquement disparus, parce que, faute de chaleur, leurs raisins demeuraient trop acides, ou de « variants » d'un cépage comme le gros pinot noir (ou pinot droit), à Mercurey, que l'on arrachait ces dernières décennies. Il produisait trop et des jus rustiques, mais, aujourd'hui, il résiste bien aux fortes chaleurs. Puis on réfléchit beaucoup à la « conduite » de la vigne : comment la travailler autrement pour que les tanins arrivent à maturité avant que les sucres n'atteignent des sommets.

Terroir. Mais ce qui semble le plus inspirant dans cette rupture avec le cheminement traditionnel, ce hiatus entre une théorie enseignée, gravée, et une pratique obligatoirement innovante, c'est l'évolution de la pensée. Cela nous rappelle que le vin est avant tout une affaire humaine. « *On a changé d'époque, on a posé des bases nouvelles, on n'a plus besoin de référents* », dit le vigneron Matthieu Molinié, qui prône le « *vigneronnage* » aux dépens de l'« *œnologie intrusive.* » Ou, dit autrement, le retour à ce qu'on appelle le terroir, c'est-à-dire les éléments naturels, et surtout à la façon dont l'homme les valorise, comment il en joue, les transforme, les avantage, loin des livres de recettes. Une approche qui contredit le sempiternel « terroir béni des dieux » qui serait offert par une nature forcément aimable et généreuse. « *L'originalité gustative, c'est dans les terroirs qu'il faut aller la chercher ; il n'y a que les valeurs de lieu qui ont du sens, ce qui n'est pas reproductible ailleurs* », ajoute Matthieu Molinié. Il est de Cahors. Même constat en Alsace, chez Pierre Wach, membre très actif d'un groupe de jeunes vignerons qui « *culturellement* » se retrouvent à la tête d'une « *petite révolution* ». Laquelle consiste à oublier le cépage, notion pourtant primordiale en Alsace, au profit de ce que lui apportent les différences de terroirs. Chez lui, il n'y a pas un riesling mais des crus avec des saveurs et des odeurs variées. Même envie de faire parler les sols à Menetou, où l'on « *cherche les lieux-dits* »,

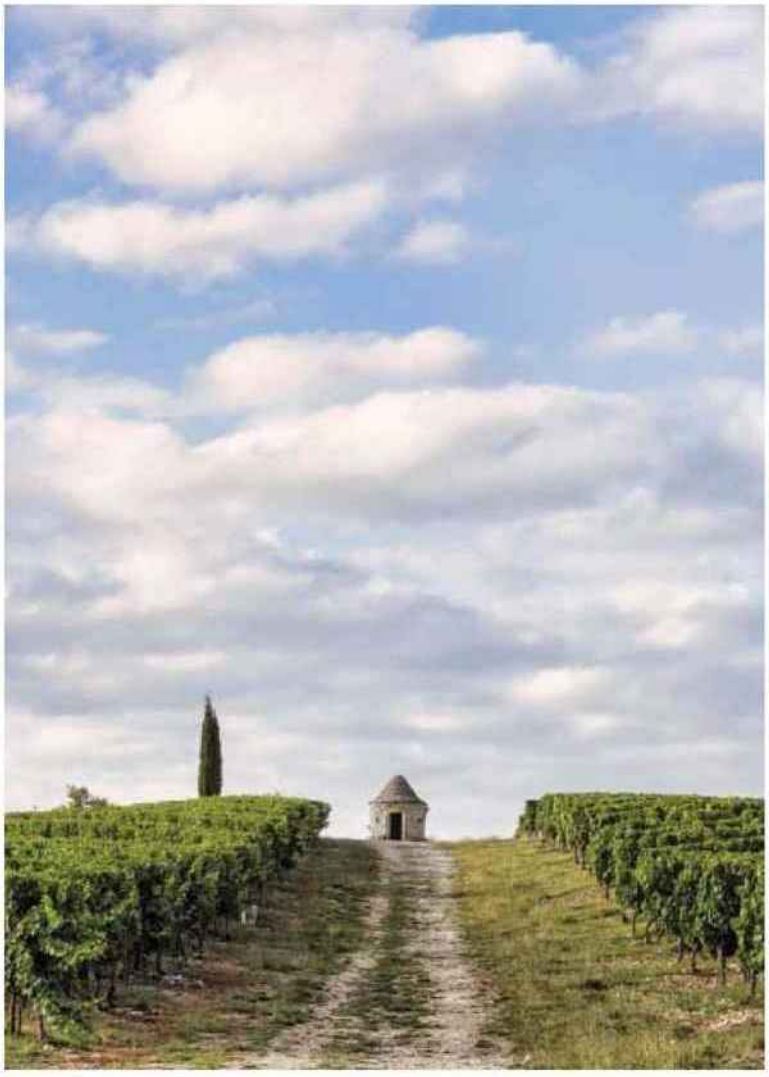
> Le réchauffement, c'est un peu le chamboule-tout des idées reçues. Voici que l'on réintroduit des arbres dans les vignes.

SÉBASTIEN ORTOLA/REA POUR « LE POINT » - JEAN LUC LUYSSEN/REA POUR « LE POINT »

Tous droits réservés à l'éditeur

Le Point
Pays : FR
Périodicité : Hebdomadaire
OJD : 340253

Date : 10 septembre 2021
Page de l'article : p.7-11
Journaliste : JACQUES DUPONT



À chaque parcelle son vin ; les sols, les terroirs sont remis en valeur.

SEBASTIEN ORTOLA/REA POUR « LE POINT »

commente Philippe Gilbert, qui a *« appris à faire confiance au vin »*. Ou encore dans le Jura, chez Amélie Guillot : *« Mes rouges, ce sont des vins de parcelles ! »*

Pioche. Beaucoup sont jeunes. Nombreux sont ceux à venir d'ailleurs, à avoir exercé d'autres métiers avant, sans jamais regretter leur choix. Et si parfois, face aux éléments, on a peur pour eux, ils ne veulent pas faire partie des *« saules pleureurs »*, comme dit Alain Gauthier, du Beaujolais, qui travaille ses vignes de chiroubles à la main *« à l'atomiseur avec du soufre à sec contre l'oïdium »* sur des pentes de 30 % *« où l'on ne tient pas debout »*. Lui est d'ici, fils de vigneron, plutôt dans la catégorie homme de maturité, mais sans repreneur pour son domaine, car, avec la probable interdiction du glyphosate, ils ne sont pas nombreux à être tentés par la pioche sur ces superbes terroirs escarpés… À Mercurey, le domaine qui monte est aujourd'hui dirigé par un ancien ingénieur en logistique : une vie parisienne agréable, un boulot bien rémunéré, la création de sa propre entreprise en vue… Voilà l'oncle vigneron de son épouse qui parle de retraite. La vie bascule : *« Je suis arrivé avec dans la tête l'idée d'un mec qui cherche à reprendre une boîte. »* Une pincée d'années plus tard, il dit : *« C'est une chance folle. »* Changer de nouveau par peur du futur ? Pas question, répond Benoît Eschard, qui préfère réfléchir, anticiper et agir. *« Il n'est nul besoin d'aimer le monde qui vient pour le voir venir »*, écrivait Chateaubriand, qui n'avait rien d'un optimiste béat ■

Tous droits réservés à l'éditeur

Le Point
Pays : FR
Périodicité : Hebdomadaire
OJD : 340253

Page non disponible



Date : 10 septembre 2021
Page de l'article : p.7

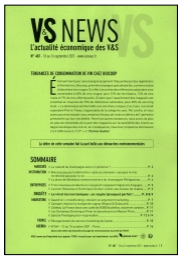
Cavistes en chaînes

Il y a les solitaires et les solidaires, ceux qui ont tenté l'aventure caviste à l'intérieur d'une chaîne, franchisés ou pas. La plus connue et la plus ancienne, c'est bien sûr Nicolas, fondée en 1822 et qui très vite sut développer un marketing efficace avec ses deux personnages livreurs, Nectar et Glouglou. Nicolas fit aussi appel entre les deux guerres aux plus grands graphistes et illustrateurs pour ses catalogues. Mais, depuis, bien d'autres chaînes se sont créées, comme Repaire de Bacchus, Intercaves, Nysa, fondée par Louis de Montille, dont les cousins sont des vignerons de référence en Bourgogne et qui compte une bonne soixantaine de magasins, ou La Vignery, qui a choisi de valoriser la qualité et la démarche environnementale. La chaîne BiBoVino sélectionne aussi des vins bio pour l'essentiel, mais proposés en BIB. Quelques grands négociants ouvrent également des magasins. C'est le cas de Duclot, un des principaux opérateurs de grands crus bordelais, qui propose ses vins notamment aux Galeries Lafayette ■

Tous droits réservés à l'éditeur

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

Pays : FR
Périodicité : Hebdomadaire





Date : Du 10 au 16 septembre 2021
Page de l'article : p.5

ENTREPRISES

Le label « Zéro résidu de pesticides » séduit deux nouveaux producteurs

FRANCE

Le label « Zéro résidu de pesticides », lancé il y a trois ans par le Collectif Nouveaux Champs, d'abord dans le secteur des fruits et légumes avant de s'ouvrir à d'autres filières, voit se renforcer son offre de vins avec l'arrivée de deux nouveaux adhérents : la Cave du Marmandais et la Cave de Puisseguin Saint-Émilion. Ce label compte désormais 8 adhérents vinicoles (Vignerons de Tutiac, Vignerons de Buzet, Domaine Uby, Cave Robert et Marcel, la Fiée des Lois, Domaine Terra Vecchia) proposant 15 références de vin commercialisées en GD chez Intermarché, Leclerc et Auchan, et en circuit spécialisé, notamment chez Nicolas, avec des prix de vente allant de 4 à 20 €. Les producteurs engagés dans cette démarche doivent pratiquer une agriculture responsable et garantir aux consommateurs l'absence de résidu au stade de la consommation dans la limite de quantification, soit la plus petite valeur quantifiable par les laboratoires avec une précision « *acceptable* ». Le cahier des charges est contrôlé tous les ans par un organisme indépendant. Selon le Collectif Nouveaux Champs, 30% des Français connaissent le label ZRP, et ce en seulement trois ans. « *C'est 13 points de plus qu'en 2019, selon Kantar, qui décerne à ce label la palme de la plus forte progression de notoriété en 2020.* » ■

Claudine Galbrun

Tous droits réservés à l'éditeur

Sud Radio
Emission : In vino

Résumé :
L'émission est délocalisée chez le caviste Nicolas, à Paris, Place de la Madeleine.

Tous droits réservés à l'éditeur

Le Parisien
Pays : FR
Périodicité : Quotidien
OJD : 274892





Date : 11 septembre 2021
Journaliste : FLORIAN GARCIA

MARCOUSSIS | La Inkraft Beer Company présente ses bières aux notes exotiques ce week-end au festival Elfondelabière. Vingt-quatre artisans, dont cinq de l'Essonne, ont répondu présent.

Cette brasserie d'inspiration péruvienne utilise « l'or des Incas »

FLORIAN GARCIA

AVEC UNE CONCURRENCE toujours plus forte, les brasseurs doivent redoubler d'imagination. Alors pour sortir du lot, Erick Torres est allé puiser l'inspiration dans ses racines péruviennes. Le fondateur de la brasserie Inkraft Beer Company élabore des breuvages incas dans un petit corps de ferme du village de Saint-Jean-de-Beauregard. Elle fait partie des 24 brasseries artisanales, dont 5 Essonniennes, présentes ce week-end au parc des Célestins de Marcoussis pour la quatrième édition du festival Elfondelabière. « Au départ, je ne me destinais pas à être brasseur, reconnaît pourtant Erick Torres, en ouvrant une bière. Ça a commencé en 2012-2013 avec mon projet de fin d'études en commerce international. Pour ce projet, j'avais choisi de faire quelque chose autour du lucuma. On l'appelle l'or des Incas. »

Le Lucuma, un fruit sucré à la chair jaune

Avec ce fruit à la chair jaune et au goût sucré, Erick avait le choix entre développer une glace, faire de la confiture, un jus, de l'eau-de-vie ou de la bière. « Pour choisir, j'ai réalisé un tableau comparatif. Les deux meilleures options étaient la glace et la bière… Comme je n'aime pas la glace, j'ai choisi la bière ! »

Une fois son kit de brassage acheté, l'apprenti brasseur expérimente ses recettes à base de lucuma. « Maintenant je peux le dire, je n'ai pas du tout aimé cette première bière… Mais le jury l'a appréciée, j'ai obtenu la note de 19/20 ! » Galvanisé par ce succès, Erick se lance alors dans la création d'entreprise. « J'ai trouvé mon associé lors d'un match de foot-

Tous droits réservés à l'éditeur

Le Parisien
Pays : FR
Périodicité : Quotidien
OJD : 274892

Date : 11 septembre 2021
Journaliste : FLORIAN GARCIA



Saint-Jean-de-Beauregard (Essonne), mardi dernier. Erick Torres est l'un des deux fondateurs de la brasserie Inkraft Beer Company.

> Ce rendez-vous nous permet d'affirmer notre ancrage local. Nous croyons beaucoup au bouche-à-oreille.

> J'ai trouvé mon associé lors d'un match de football. Il est lui aussi né au Pérou.
>
> ERICK TORRES, FONDATEUR DE LA INKRAFT BEER COMPANY

ball. Il est lui aussi né au Pérou. On a tous les deux une idée assez précise de la qualité que l'on veut donner à nos produits. »

Dans l'ancienne forge reconvertie en brasserie où ils sont installés, les deux associés multiplient les recettes exotiques. « Pour notre Kama Citra, nous utilisons la maca. C'est une racine qui pousse à plus de 4 000 m. On dit qu'elle serait trois fois plus puissante que le gingembre… Nous l'avons associée au houblon citra », ajoute-t-il en souriant, fier de son jeu de mots.

Entre autres produits péruviens, Inkraft Beer Company utilise également « un maïs violet » qui pousse à 3 000 m d'altitude dans la Cordillère des Andes. « Généralement, ce maïs est utilisé pour réaliser une boisson non alcoolisée que l'on appelle chicha morada. Nous, nous l'avons incorporé à la bière. » Bien sûr, la lucuma des débuts a trouvé sa place dans la gamme avec la Exotic Devil. Un autre fruit, la maracuya de Colombie, qui rappelle les fruits de la passion, parfume également une des recettes.

À Marcoussis, 24 établissements feront déguster leurs créations au public. « Ce festival est très important pour nous, reconnaît Erick Torres. Cela nous permet d'affirmer notre ancrage local. Nous croyons beaucoup au bouche-à-oreille. Ensuite, c'est en participant à l'une des précédentes éditions que nous sommes entrés en contact avec les cavistes Nicolas qui vendent désormais nos bouteilles en Île-de-France. »

Locale de l'étape, la brasserie Ox de Marcoussis sera bien évidemment de la partie ce week-end, tout comme la brasserie Bouledogue de Villebon-sur-Yvette ou encore les 3ienchs de Saint-Maur-des-Fossés (Val-de-Marne). D'autres participent pour la première fois : ce sera le cas pour L'Instant, venu de Seine-et-Marne, et la Kings of Nawak Brewery, qui est en Essonne. Bacquet & Cie, elle, revient pour la deuxième fois après avoir décroché le trophée 2021 « Meilleure Bière - Tout pays » pour sa Cocon, classée première sur les 1 632 bières dégustées au concours international de Lyon. ■

Festival Elfondelabière, parc des Célestins, à Marcoussis. De 10 heures à 23 heures, aujourd'hui et de 11 heures à 18 heures dimanche. 12. 3 € le verre de dégustation, puis 1,50 euro le jeton de dégustation. Food trucks et animations musicales. Entrée libre, passe sanitaire obligatoire.

Tous droits réservés à l'éditeur

LesEco.ma

Date : 13/09/2021
Heure : 13:08:28
Journaliste : Modeste Kouamé

leseco.ma
Pays : Maroc
Dynamisme : 21

Visualiser l'article

Impôts indirects : Moins de contraintes pour les importateurs de vin



Dans le cadre de la simplification des procédures et de la rationalisation de la gestion des impôts indirects, l'Administration des douanes introduit de nouvelles dispositions ciblant les opérations d'import-export de vin. Cette décision intervient dans un contexte marqué par une conjoncture favorable, permettant aux entreprises spécialisées dans la production et l'importation de boissons alcoolisées de profiter pleinement des perspectives de redressement économique.

L'arrêté du ministre de l'Economie, des finances et de la réforme de l'administration n°1170.21 du 5 mai 2021, publié au Bulletin n°7018 du 2 septembre dernier, introduit de nouvelles dispositions législatives et réglementaires pour les opérations d'importation et exportation de vin. Dans sa circulaire n°6229/214 du 8 septembre dernier, la douane souligne que, dans le cadre de la simplification des procédures et de la rationalisation de la gestion des impôts indirects, le récent arrêté apporte des modifications à l'AMF n° 1309-77 du 9 octobre 1977.

Modifications majeures
L'ADII annonce la suppression de l'obligation d'indiquer la catégorie des vins au niveau des déclarations de mise en exploitation, de mise en œuvre et de production, prévue par l'article 1 de l'AMF n°1309-77. Sur le plan comptable, il a été décidé la suppression de l'obligation de mentionner la nature des vins au niveau des registres de comptabilité matière, telle que stipulée par les dispositions de l'article 12 de l'AMF n°1309-77.

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

En outre, et afin d'adapter les dispositions de l'AMF susmentionné à celles du dahir portant loi n°1-77-340 du 09/10/1977, il a été procédé à la suppression de la mention relative à l'opération de transformation des vins, le remplacement des termes «capsules fiscales» et «vignettes fiscales» par l'expression «marques fiscales» ou encore le remplacement de la référence au «Service autonome des alcools» qui relevait du département du Commerce, par le gestionnaire délégué de la commercialisation de l'alcool éthylique. Les dispositions du titre 8 de la Réglementation des douanes et impôts indirects (RDII) sont modifiées en conséquence.

Le secteur affiche une dynamique soutenue

Selon la Société des boissons du Maroc (SBM), l'un des leaders du marché national du vin, l'allègement partiel des mesures de restriction liées à la pandémie Covid-19, intervenu durant le second trimestre, a permis d'augmenter la fréquentation des CHR (cafés, hôtels, restaurants). Cette conjoncture favorable a profité à l'ensemble des activités des entreprises spécialisées dans la production et l'importation de boissons alcoolisées. Chez la seule SBM, les volumes, à fin juin 2021, s'affichent en hausse de 11% et le chiffre d'affaires consolidé atteint 1.007 MDH, en progression de 15% par rapport au même semestre de l'année précédente. Dans le détail, ses activités bières et vins ont enregistré une dynamique soutenue, avec une hausse significative des ventes durant la seconde moitié du trimestre (post-Ramadan).

La performance enregistrée s'est traduite, principalement, par l'amélioration des volumes sur le canal des grandes et moyennes surfaces, et par la forte contribution du réseau des magasins Nicolas. Cette progression permet donc de compenser l'impact du maintien de la fermeture continue des bars depuis mars 2020. L'évolution encourageante de la campagne de vaccination au niveau national et la dynamique de relance de l'activité économique sont autant de facteurs favorables permettant aux entreprises, spécialisées dans la production et l'importation de boissons alcoolisées, de profiter pleinement des perspectives de redressement économique.

Les Inspirations ÉCO

Tous droits réservés à l'éditeur

Date : 10/09/2021
Heure : 14:40:35
Journaliste : Olivier Bompas/ Jacques Dupont

www.lepoint.fr
Pays : France
Dynamisme : 84

Visualiser l'article

Les 100 meilleurs cavistes du « Point » - À Lyon, Dijon, Reims…

« Le Point » vous présente sa sélection de bonnes adresses dans les régions Grand Est, Bourgogne-Franche-Comté et Auvergne-Rhône-Alpes (2/5).



Grand Est

Caves Guérin & Fils

Arcis-sur-Aube (10)

Sélection très complète de vins et spiritueux dont une solide gamme de whiskys du monde. La maison est spécialiste des colis cadeaux composés de bouteilles et de produits d'épicerie fine. Seconde adresse à Pont-Sainte-Marie.

25, avenue Grassin, 03.25.37.84.64, www.caves-guerin.fr

Millésimes et saveurs

Reims (51)

Éric Fèvre : « Nous avons des vignerons réputés, d'autres moins célèbres, afin de jouer la carte des vins à bon rapport qualité/prix. Nous cherchons à mettre en avant des régions moins connues, comme les côtes-du-forez ou marcillac. »

2, rue Foulquart, 03.26.07.83.12, www.millesimes-et-saveurs.com

Les Caves du forum

Reims (51)

Tous droits réservés à l'éditeur

Fabrice Parisot : « On est en plein centre de Reims avec 500 mètres carrés de caves voûtées du XVI e siècle sur 3 étages. Les gens viennent pour qu'on les surprenne, ils arrivent avec leur menu et nous disent : faites-nous voyager… »

10, rue Courmeaux, 03.26.79.15.15, www.lescavesduforum.com

La Cave des Anges

Philippe Ball

Forstfeld (Bas-Rhin)



« J'ai créé ma cave en 2017. Après avoir travaillé dans un laboratoire pharmaceutique pendant dix ans, j'ai passé un diplôme de sommelier. J'ai construit une cave sur un terrain qui appartenait à ma grand-mère. Dans le village, on est 780 habitants, mais il y a des gens qui viennent de partout, et je commence à développer une très bonne clientèle allemande. Tous les vendredis soir, je propose une dégustation de fromages et de charcuteries avec des vins mais aussi des spiritueux. »

Tous droits réservés à l'éditeur

17 A, rue de Hatten, 06.86.81.29.56, www.lacavedesanges.com

Sommellerie de France

Essey-lès-Nancy (54)

Basée dans le Grand Est, cette chaîne de caves propose une gamme très large de vins classiques et découverte, spiritueux et bières. Possibilité d'abonnement à une box de dégustation de vin.

120, avenue du 69 e -Régiment-d'Infanterie, 03.83.33.09.65, www.sommelleriedefrance.com

Cave du Val-d'Or

Longeville-lès- Metz (57)

Cette enseigne compte 19 magasins tous tenus par des responsables formés sur le terrain auprès des vignerons, compétents et chaleureux. Très bon choix de vins de tous les vignobles, de spiritueux et de bières.

16, boulevard Saint-Symphorien, 03.87.55.24.65, www.caveduvaldor.com

Pépites de vin

Bischwiller (67)

Anne Cochepin : « Mes vins ne sont issus que de propriétaires de toutes les régions. Je propose également des spiritueux du monde entier. De nombreux vins bio, ainsi que de nombreuses vigneronnes ! »

8, rue Raymond-Poincaré, 03.88.07.16.95.

Hopla Vins

Munster (68)

Après un parcours formateur en sommellerie, Maxime Paon a repris cette cave en 2019. Il propose une gamme de près de 300 vins de tous les vignobles français et autant de spiritueux, dont une bonne sélection d'eaux-de-vie alsaciennes.

20, Grand-Rue, 03.89.30.00.45, www.hoplavins.fr

Bourgogne-Franche-Comté

La Cave de Sombernon

Sombernon (21)

Camille Voisin : « Pas d'élitisme ! Une offre très large, des appellations classiques et des méconnues. Il m'arrive de passer dix minutes avec un client pour une vente à 10 euros. Ça, c'est le vrai métier de caviste. »

Tous droits réservés à l'éditeur

4, place Bénigne-Fournier, 06.71.54.41.26.

Caves de la Halle

Régis Bourgine

Avallon (Yonne)



« J'ai le titre de maître caviste, j'en suis très fier. Je suis caviste depuis 1985, d'abord en région parisienne, Les Caves de Bécon, puis Les Caves de Courbevoie. Pour mes 50 ans, en 2012, j'ai décidé de changer de vie. Je connaissais bien Avallon. Une ancienne maison de vigneron vieille de plusieurs siècles, adossée aux remparts. Un marchand de vin depuis la fin du XIX e siècle puis une affaire familiale, ils livraient les tonneaux dans les fermes. Les propriétaires se sont succédé, pas toujours très pros. En arrivant, naïvement je me suis dit que j'allais dupliquer ma gamme parisienne, mais pas du tout… La demande, c'est 80 % de vins de Bourgogne. Le Languedoc marche bien aussi. Le mouvement, depuis quelques années, c'est surtout le bio et la biodynamie, il faut faire de la pédagogie, les gens mélangent un peu tout. Quand on sera sortis du marasme actuel, j'ai la place d'ouvrir un bar à vins avec ma compagne. »

6, rue de la Halle, 03.86.34.44.06, www.cavesdelahalle.com

Tous droits réservés à l'éditeur

Vins Robbe

Saint-Point-Lac (25)

Établissement familial depuis 1936, cette cave très bien fournie s'est fait une spécialité des événements festifs et des soirées dégustation. Accueil dans un espace de dégustation dédié et conseils avisés garantis.

16, rue Damvauthier, 03.81.69.62.13, www.cave-vins-doubs.fr

La Vinothèk

Arbois (39)

Antonin Gauthrin est sommelier. Fort d'un solide parcours en restauration, il propose 250 références de vins et un large choix de bières et spiritueux. Beau programme de soirées dégustations… bientôt de retour.

13, Grande-Rue, 07.71.74.97.81, www.la-vinothek.com

La Route des Vins

Adrien Tirelli

Dijon (Côte-d'Or)

Tous droits réservés à l'éditeur



Tous droits réservés à l'éditeur

« Les clients viennent pour faire des découvertes. L'idée : avoir une très grande ouverture entre moitié Bourgogne, moitié vins d'ailleurs. On met en avant les jeunes vignerons qui s'installent. On goûte tout, parfois on met deux ans avant de rentrer un domaine… On cherche la régularité. On goûte de plus en plus de vins où le vigneron magnifie le terroir, c'est épatant. Pour pas mal de clients qui recherchent le riesling ou le pinot noir, c'est déroutant, mais, quand le cépage s'efface, c'est génial, on voit ça de plus en plus en Alsace. Ce sont des vins d'émotion, un peu comme un morceau de musique. On a fait un gros travail de sélection sur les whiskys. »

1, rue Musette, 03.80.30.45.01, www.la-routedesvins.fr

V and B Nevers

Nevers (58)

L'un des magasins de cette enseigne originale : V pour vin et B pour bière. Un large choix de vins, bières et spiritueux et des « cavistes à toute épreuve ». Le lieu possède également un espace bar.

53, boulevard Grands-Prés-des-Bordes, 03.86.23.02.83, www.vandb.fr

Caves de Clamecy

Clamecy (58)

Luc Le Métayer propose un large choix de vins, bourgognes en tête, de spiritueux, de produits régionaux ainsi que d'accessoires et de verrerie. Propositions sur mesure pour tout événement particulier ou professionnel.

9, rue du Grenier-à-Sel, 03.86.24.43.26, www.caves-clamecy.com

Auvergne-Rhône-Alpes

Vinothèque du Léman

Ferney- Voltaire (01)

Jean-Christophe Boudot propose une impressionnante et très complète sélection de vins de l'ensemble des vignobles français, de vins étrangers et de spiritueux. À noter, une seconde adresse à Saint-Genis-Pouilly.

6, chemin de la Poterie, 04.50.40.76.44, www.vinothequeduleman.com

La Cave de Marie

Vichy (03)

Marie Lecourt : « Je privilégie les vignerons en bio et biodynamie, les vins des vigneronnes avec la mise en avant du saint-pourçain et des côtes-d'auvergne. J'ai 600 références en vin et 70 en spiritueux. »

23, rue Lucas, 04.70.96.17.41.

Espace Vins

Tous droits réservés à l'éditeur

Aurillac (15)

Avec plus de 1 300 références, cette cave propose un véritable tour de France des vignobles que complète une petite sélection de vins étrangers. De grands classiques et beaucoup de vins « découverte » de petits producteurs.

66, avenue de Conthe, 04.71.43.52.55, www.espacevins.com

Vinothentik

Chabeuil (26)

Jean-Philippe Leroy : « Ici, c'est 100 % vigneron… Aucune référence n'entre si elle n'est pas dégustée avec le vigneron. Toute la France est représentée. Je propose aussi une trentaine de références de cidres et poirés. »

3, rue Maurice-Koechlin, 09.52.84.63.14, www.vinothentik.fr

Cave Vin Passion

Stéphane Alberti

Saint-Amant-Tallende (Puy-de-Dôme)

Tous droits réservés à l'éditeur



« J'ai repris une cave en 2004, il y avait de belles allocations, uniquement des vins de vignerons. En 2014, à la suite de mon titre de Meilleur Caviste de France, on a monté une seconde cave avec mon épouse. J'aime le côté vigneron paysan, j'ai fait des études de viticulture ; je connais leur travail, j'essaie d'expliquer au mieux leurs vins, transmettre leur philosophie. Mon prédécesseur avait été pionnier avec les vins du Languedoc. À Clermont-Ferrand, il y a aussi une vraie demande pour les vins locaux. Aujourd'hui, j'en ai beaucoup, des jeunes qui ont sorti ce vignoble de son sommeil. Même avec le réchauffement, ça reste frais, gamay, pinot noir ; ces vins sont parfaits pour l'apéro dînatoire. »

1, rue Léger-Gauthier, 04.73.39.05.38.

Le Vin des Alpes

Grenoble (38)

Éric Esnault propose près de 150 vins issus des terroirs de l'arc alpin (Italie, France, Suisse, Autriche, Slovénie), et 300 vins des autres régions de France. Cépages peu connus, terroirs oubliés ou grands classiques.

8, rue de Strasbourg, 04.76.43.04.39, www.levindesalpes.fr

Tous droits réservés à l'éditeur

Les Vins de Sylvain

Roanne (42)

Sylvain Roche est sommelier-conseil-caviste. Il propose des vins de tous les vignobles français, spiritueux et bières, et un espace substantiel d'épicerie fine. Programme de cours très complets et professionnels.

52, avenue de Paris, 04.77.78.00.15, www.lesvinsdesylvain.fr

Marcon

Saint-Bonnet-le-Froid (43)

Sérieuse maison familiale qui propose des vins sélectionnés durant plus de cent jours par an dans le vignoble, organisation d'événements et solide programme de dégustations pour des groupes jusqu'à 40 participants.

Le Bourg, 04.71.59.90.64, www.vinsmarcon.com

L'Art des choix

Gaëtan Costecalde

Lyon 6e (Rhône)

Tous droits réservés à l'éditeur



Tous droits réservés à l'éditeur

« Je suis barman : saisons au Club Med, Hôtel Royal à Évian… Lyon me manquait. Je voulais continuer mon métier, mais avec moins de contraintes. J'ai créé une cave consacrée en priorité à l'univers du bar. Je vends du matériel de bar aussi bien pour les professionnels que pour les particuliers, de la verrerie et des spiritueux. Je favorise les Français, entre autres les distillateurs ardéchois : Eaux-de-vie du Bateau, Distillerie des Bughes, le whisky Tanargue. Côté vin, je fais la promotion de l'Ardèche avec des dégustations d'anciens cépages ardéchois. La vallée du Rhône nord, un peu de Sud, les beaujolais, les coteaux-du-lyonnais. Je joue vraiment la proximité : consommer local, ça devient un réflexe. J'organise aussi des ateliers cocktails, mixologie et base des cocktails. J'ai créé un site et lancé l'e-commerce, je travaille avec Fends la bise, une société lyonnaise de livraison à vélo. »

49, rue Ney, 06.12.25.56.31, www.cave-lartdeschoix.fr

Nicolas

Lyon (69)

Parmi les nombreuses adresses de l'enseigne, cette cave propose quelque 1 500 références de vins et spiritueux, dont un large choix de whiskys et de rhums. Service maison pratique : du champagne au frais.

Léa Perret 9, rue Victor-Hugo, 04.78.37.27.77, www.nicolas.com

La Halle aux vins

Aix-les-Bains (73)

Environ 800 références de vins et de spiritueux. La maison propose une centaine de whiskys et une quarantaine de rhums. Initiation à la dégustation pour les groupes à partir de 8 personnes.

3, rue de Savoie, 04.79.35.09.26, www.lahalleauxvins.fr

Rhône Magnum

Cyril et Laëtitia Coniglio

Pont-de-l'Isère (Drôme)

Tous droits réservés à l'éditeur



« Meilleur Caviste de France 2018, je suis issu de la sommellerie, j'ai travaillé chez Christian Étienne à Avignon, puis à La Pyramide, à Vienne, et quand le directeur de salle de Bocuse vous appelle, vous ne refusez pas… J'ai une petite cave de 40 mètres carrés, petit à petit ça a pris. Je propose 40 % de vins de la vallée du Rhône, mais on se veut ouverts sur la France et le monde. J'ai des vins étrangers de 33 pays, uniquement des vins que je connais. Les spiritueux, c'est une grosse partie et la bière marche bien. La clientèle est curieuse, j'ai 750 références dans la cave, et les gens me disent : qu'est-ce que vous avez de nouveau ? »

RN 15, 04.75.77.07.62, www.rhone-magnum.fr

Vins Duvernay

Bonne (74)

Renald Duvernay : « Nous avons un faible pour les vins autour du Mont-Blanc (Savoie, Val d'Aoste et Valais). Bourgogne, Rhône et Languedoc sont les régions les plus appréciées de nos clients. » Seconde adresse à Annemasse.

249, route de Montagnon, 04.50.92.20.20, www.vinsduvernay.com

Le Mouton rouge

Tous droits réservés à l'éditeur

Megève (74)

À la fois cave à vins et épicerie fine, Le Mouton rouge propose près de 600 vins des régions de France, d'Italie, et une solide sélection de spiritueux qui met l'accent sur les whiskys et sur les rhums.

77, rue du Général-Muffat-de-Saint-Amour, 04.50.34.91.97, www.lemoutonrouge-megeve.fr

Retrouvez notre tableau des millésimes et notre guide des foires aux vins :

https://www.lepoint.fr/vins/foire-aux-vins/

Consultez notre dossier spécial vins :

https://www.lepoint.fr/dossiers/vins/special-vins

Consultez notre dossier : Spécial vins

Tous droits réservés à l'éditeur

LE PETIT JOURNAL EDITION LOT
Pays : FR
Périodicité : Hebdomadaire





Date : Du 16 au 22 septembre 2021
Page de l'article : p.6

Confrérie des vins de Cahors

Intronisations au ban des vendanges

Comme chaque année, les experts dépêchés dans les vignes de l'AOC Cahors se sont assurés que les raisins avaient atteint la parfaite maturité pour permettre l'ouverture du ban.

Aussi, le Grand Conseil de la Confrérie a arrêté la date du dimanche 19 septembre pour son traditionnel ban des vendanges, synonyme de démarrage de la récolte. Cinquantenaire de l'AOC oblige, cette manifestation se déroulera cette année à Cahors, et sera l'occasion de réaliser de nouvelles intronisations. Nous avons rencontré 2 nouveaux chevaliers initiés l'année dernière afin de mieux comprendre la démarche.

« *Je suis très fier d'avoir été accepté dans cette confrérie. Je suis un amoureux des bons vins et j'ai surtout eu la chance d'avoir des parrains de qualité* », explique Sylvain LESTAVEL, gérant d'une « fromagerie -cave à vins » à Figeac. « *Avant de venir m'établir dans le Lot, j'étais aux Caves Nicolas à Paris et je me rends compte que, entrer dans cette confrérie plus qu'une autre, implique d'être engagé, d'avoir une éthique personnelle sur le vin, sur sa consommation et sa production* ». Il propose d'ailleurs, avec son épouse dans sa boutique figeacoise des «vins de qualité qui sortent des sentiers battus». Pour ce faire, le couple est toujours à la recherche de «petites niches» : «*J'aime*, poursuit-il, *découvrir des petits producteurs qui produisent de petits volumes. Ce sont des perles rares et le vignoble de Cahors en fourmille* ». C'est cette démarche qui a plu à certains chevaliers de la Confrérie, lesquels ont proposé sa candidature au Grand Maitre. «»*Si tous les candidats doivent être irréprochables dans leur approche avec le monde du vin pour espérer être reçu*» surenchéri Thierry THOMAS, au profil vinique similaire et gérant d'un bar à vins également à Figeac, « *il n'en reste pas moins que le moment est solennel et très impressionnant* «En effet, après avoir été hélé dans la foule des prétendants, les désormais Sieur Sylvain et Thierry nous indiquent avoir été invités à rejoindre le cercle bachique du Grand Conseil sur l'échafaud. Le Grand Conseiller Maître, sur un ton humoristique et flatteur, a mis alors en valeur à haute voix les vertus rapportées par les parrains avant qu'ils ne subissent l'épreuve de dégustation sous l'œil aiguisé du Grand Maître. Mais, mise à part nous indiquer qu'ils ont reçu l'acte scellant leur adhésion et le collier de chevalier, il est difficile d'en savoir plus auprès de nos deux impétrants du cru 2020 tant le sceau du secret semblent peser sur tous ces chevaliers. Pour percer les mystères de ces amateurs du breuvage qu'ils ont juré

Tous droits réservés à l'éditeur



Le Grand Conseiller Maître mettant en valeur les vertus d'un candidat chevalier - Crédits : J46

de promouvoir au-delà des frontières, c'est décidé : nous serons présents au chapitre du ban des vendanges 2021 le dimanche 19 septembre au pied du non moins mystérieux Pont Valentré !

Programme du ban des vendanges du dimanche 19 septembre 2021 : 10 H 00 : Messe en l'église Saint Barthélémy, 11 H 30 : Intronisations à la vigne du Pont Valentré, 12 H 30 : Vin d'Honneur, 13 H 30 : Réception par le Grand Conseil des impétrants chevaliers du jour et de leurs proches autour d'un repas gastronomique au restaurant « La Chartreuse ».

J46

Tous droits réservés à l'éditeur

Pays : FR
Périodicité : Hebdomadaire
OJD : 13095




Date : 16 septembre 2021
Page de l'article : p.38
Journaliste : FRANÇOIS LECOCQ

Allier passion du vin et du commerce



« Mon rôle est de poursuivre l'expansion, ni trop vite ni trop lentement, avec des partenaires investis physiquement mais aussi passionnés par le produit, le client et le commerce. »

ANTONY PEREIRA
Responsable exploitation et développement de LA VIGNERY

DATES CLÉS
2009-2010. Bac pro commerce en alternance chez Nicolas et CQP vendeur conseil caviste
2011-2015. Ouverture des magasins La Vigny à Corbeil-Essonnes, Saint-Maximin, Montévrain et Pontault-Combault
2015-2017. Responsable des ventes
Depuis 2018. Responsable client
Depuis 2021. Responsable exploitation et développement de La Vigny

Entré à La Vigny à 21 ans, Antony Pereira a gravi un à un les échelons pour devenir responsable de l'exploitation et du développement de cette enseigne qui mise sur la franchise.

23
Le nombre de points de vente La Vigny dont 14 affiliés et 9 succursales

35 M€
Le CA 2020-2021 (juin)
Source : La Vigny

« J'*ai choisi de travailler dans le secteur du vin pour prendre une revanche sur l'alcoolisme dont a souffert l'un de mes proches* », reconnaît sans détour Antony Pereira. Le vin et le commerce guident son parcours professionnel. Après un Bac pro en alternance chez Nicolas, il enrichit sa formation d'un CQP vendeur conseil caviste décroché en 2010 à l'Ifopca. « *Je voulais poursuivre chez Nicolas mais cela n'a pas été possible. J'ai alors postulé à La Vigny qui m'a accueilli, en 2011, au siège puis dans le magasin historique de Rambouillet* », précise ce joueur aguerri de foot en salle, qui pratique deux à trois fois par semaine.

Au bout de huit mois, il convainc Romain Mulliez, fondateur de La Vigny, de lui confier la direction du magasin de Corbeil-Essonnes qu'il pensait pourtant fermer. « *J'y suis resté dix-huit mois et j'ai réussi à développer ses ventes* », poursuit-il. Puis, avec Jérôme Guilluy, alors responsable de l'exploitation, il ouvre le septième magasin à Saint-Maximin, à l'époque l'un des plus grands du parc avec 600 m² de surface de vente. Puis il enchaîne les ouvertures (Pontault-Combault) ou transfert de magasins (de Fontenay-sous-Bois à Montévrain) avant d'être promu directeur des ventes et responsable des succursales.

La voix du client

« *À l'époque, on comptait 12 magasins, j'étais chargé du recrutement des équipes, l'accompagnement des responsables de point de vente et j'assurais l'interface entre le siège et le réseau, sans oublier les ouvertures comme à Meaux et Venette* », précise cet amateur de rhums agricoles dont il collectionne plus de 80 références d'exception.

En 2018, il est également chargé du lancement et du développement de la franchise, mais aussi du concept des magasins et du bien-être au travail, pour endiguer un *turnover* trop élevé à l'époque et qui a baissé sous son impulsion. « *Je portais également la voix du client dans toutes les réunions de travail* », prolonge-t-il.

En janvier dernier, à la suite du départ de Jérôme Guilluy, il est nommé responsable de l'exploitation et du développement de l'enseigne dont il connaît la plupart des métiers. Ce qui comprend aussi l'expansion de la franchise, du pôle digital (réseaux sociaux et exploitation des data) et du site marchand, créé en 2018. « *Dans un premier temps, je souhaite stabiliser les choses et prendre le temps nécessaire pour réussir cette nouvelle mission avec l'objectif de compter 45 points de vente d'ici à cinq ans, dont plus de 35 affiliés* », conclut ce père d'un petit garçon de 2 ans et demi.

FRANÇOIS LECOCQ

Tous droits réservés à l'éditeur

REUSSIR
Nourrir votre performance

Date : 17/09/2021
Heure : 09:06:24
Journaliste : Justine Gravé / Catherine Gerbod

www.reussir.fr
Pays : France
Dynamisme : 28

Visualiser l'article

éco-conception Les bouteilles de vin se passent de capsules

Depuis le 1 er juin 2019, la capsule représentative de droit (CRD) n'est plus obligatoire en France. Soucieux de limiter leurs emballages, quelques-uns osent s'en passer, au prix de lourdeurs administratives supplémentaires.



Monoprix est la première chaîne de distribution à oser commercialiser des bouteilles sans capsules. L'enseigne propose les vins du négociant vert EthicDrinks.

© EthicDrinks
La société de négoce EthicDrinks, basée à Bordeaux, est spécialisée dans la vente de vins qu'elle présente comme éthiques, issus de pratiques durables et certifiées. Elle revendique par ailleurs une activité neutre en carbone . Pour atteindre cet engagement, Mickaël Alborghetti, le fondateur, a étudié l'impact environnemental d'une bouteille de vin à partir de la méthode d'analyse du cycle de vie (ACV) , allant jusqu'à visiter les usines de tri et de recyclage. Il s'est donc penché sur la capsule.

La grande distribution est plutôt réticente

« Au début, on a cherché une capsule green car pour la plupart des supermarchés, elle est indispensable. Ils ont peur de perdre des clients, car a priori beaucoup sont habitués à regarder les informations sur le dessus de la capsule. Elle présente en plus l'avantage de cacher les petites différences de niveau dans le goulot, dont le consommateur n'a pas conscience » , expose-t-il. Mais la plus verte des capsules, courte et en aluminium recyclé, est aussi la plus chère du marché. « On a pensé au cirage pour travailler l'aspect visuel. Mais la plupart des cires contiennent des composants d'origine pétrochimique. Donc finalement, on a choisi de se passer de capsules » , poursuit le dirigeant. Avec un poids moyen d'environ 2 g par capsule, Mickaël Alborghetti estime avoir ainsi économisé près de 200 kg de déchet par an.

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

La volonté de casser les codes

Les vins EthicDrinks s'adressent à une clientèle jeune et urbaine, sensible à la réduction des emballages. S'il estime que l'absence de capsules « n'est pas faite pour tout le monde » , Mickaël Alborghetti assure que sa démarche a été bien comprise par la clientèle qu'il cible. « Pour nous ça fonctionne car ça s'inscrit dans une démarche globale de réduction de l'empreinte environnementale de notre activité. On cherche à casser les codes. Refuser la capsule c'est casser un code supplémentaire, donc c'est cohérent » , analyse le dirigeant, dont les vins sont vendus chez Monoprix. Se passer de capsule est clairement un choix nécessitant d'avoir un distributeur convaincu. Éric Reppert, fondateur du site vins-etonnants.com, orienté sur les vins bio, biodynamiques et nature, confie que « certains domaines nous demandent si ça nous dérange. Nous acceptons toujours et nous l'indiquons sur le site » . Il ne relève pas de freins de la part de ses clients. Autre son de cloche chez Nicolas, qui n'en propose pas, considérant que la capsule a pour le consommateur un double rôle, d'aider à la conservation du vin et de porter diverses informations légales sur la bouteille.

Un choix peu encouragé par l'administration

En France, les contraintes administratives restent un fort obstacle. « Il est quasiment impossible de joindre les douanes et parfois selon les services, il y a des discours contradictoires. Globalement, je trouve que le fait que la capsule ne soit plus obligatoire n'est pas encore bien assimilé par les professionnels de la filière vin » , soulève Mickaël Alborghetti. En Alsace, le vigneron Florian Beck-Hartweg confirme l'obstacle administratif. Engagé en bio, biodynamie et vin nature et soucieux d'améliorer sans cesse l'impact environnemental du domaine, lui et sa femme Mathilde ont décidé de supprimer la capsule pour les bouteilles exportées. « Les retours sont excellents, pour la démarche comme pour le visuel qui passe bien. Il faut dire que nous avons une clientèle ouverte et 'progressiste'. Serait-ce le cas avec une clientèle classique ? », s'interroge le vigneron. En France, il constate que « la CRD n'est plus obligatoire, mais cela oblige à faire un DAE à chaque client pro et une facture plus complète pour chaque client particulier. C'est trop compliqué à gérer au vu de notre structure. Nous avons demandé aux douanes de pouvoir apposer simplement un autocollant avec la Marianne comme pour les capsules couronne, mais c'est refusé. Sans motif pratique, simplement parce que ce n'est pas prévu. C'est très dommage » , regrette-t-il. S'il admet que « nos yeux sont habitués » à la capsule, il trouve très positif que cela permette de voir le bouchon personnalisé du domaine.

Tous droits réservés à l'éditeur

Cuisine
& des Tendances

Date : 17/09/2021
Heure : 12:01:26
Journaliste : Christophe Hamieau

cuisine-et-des-tendances.com
Pays : France
Dynamisme : 5

Visualiser l'article

Cuisine & des TendancesKit Negroni sans alcool de Lyre's, Bouteille du WE



La Negroni Week va prendre fin, alors pourquoi ne pas la clore avec originalité, mais sans alcool ? Ce avec le Kit Negroni de Lyre's, notre Bouteille du WE.

La Negroni Week, qui fait honneur au célèbre cocktail, se tient cette année jusqu'au 19 septembre. Pour rappel le Negroni est né en 1919 lorsque le comte Camillo Negroni a décidé que son cocktail préféré, l'Americano, pouvait être twisté pour lui offrir un petit plus. Il choisi alors de remplacer l'eau gazeuse par du gin et c'est ainsi que naquit le Negroni.

A l'inverse, aujourd'hui nous sommes dans une véritable tendance low voir même no alcool. C'est sur ce créneau que Lyre's s'est positionné en tant que marque de « spiritueux sans alcool ».

Lancé en Australie par Mark Livings en juillet 2019, Lyre's est arrivé en France cette année avec un portefeuille de 13 références dont le gin, le whisky, le rhum, l'amaretto, le vermouth, la liqueur de café ou encore l'absinthe.

Tous droits réservés à l'éditeur

De quoi offrir la possibilité pour les bars et les amateurs de cocktails à la maison de créer plus de 90 % des 50 cocktails les plus vendus au monde.

Aussi, pour réaliser un Negroni sans alcool, la marque propose un kit regroupant 3 références: Dry London Spirit, Italian Orange et Apéritif Rosso.

Le Dry London Spirit offre de belles notes de genièvre et d'agrumes. La bouche est assez tanique et des notes poivrées s'invitent en finale.
L'Italian Orange porte bien son nom avec des franches saveurs d'orange sanguine et amères, des notes de cerise et d'amande fraiche, pour une finale longue et tout en amertume.

L'Apéritif Rosso est quant à lui très gourmand, avec des notes d'orange, de cacao dans une belle sucrosité.

Pour réaliser le Negroni de Lyre's il suffit de mélanger sur des glaçons 3cl de chaque référence dans un verre à Old Fashioned et de garnir d'une tranche d'orange.

Si nous n'avons, jusqu'à lors, jamais trouvé une correspondance exacte entre des produits alcoolisés et leur déclinaison sans alcool (sauf peut être en bière, et encore) le Negroni de Lyre's est fort bien réussi et a l'énorme avantage que l'on peut en boire au moins un autre et prendre le volant !

Les produits Lyre's sont disponibles en France chez Nicolas, Métro, aux Caves Bardou (Paris) à partir de 25,99 euros ainsi que sur l'eshop de la marque.

Tous droits réservés à l'éditeur

l'union

Pays : FR
Périodicité : Quotidien
OJD : 94689





Date : 18 septembre 2021
Page de l'article : p.18
Journaliste : MAXIME MASCOLI

CHAMPAGNE

Une coopérative récompensée au Guide vert

AVIZE Le champagne De Saint-Gall fait son entrée au sein du prestigieux guide de la Revue des vins de France. Particularité, c'est un champagne de coopérative, des producteurs encore trop souvent ignorés. Une reconnaissance pour l'Union champagne qui veut montrer un vin de terroir.

LES FAITS

- **Chaque année,** la Revue des vins de France publie son Guide vert, qui teste et note 7 000 vins de 1 200 domaines différents.
- **L'édition 2022** est sortie le 9 septembre en librairie.
- **81 maisons de champagne** ont été retenues et 448 cuvées sélectionnées.
- **Trois champagnes** font leur entrée : Clandestin, sur la Côte des Bars, De Saint-Gall et De Sousa à Avize.
- **Enfin,** parmi les 42 deux nouveaux domaines étoilés, cinq nouveaux champagnes : Suenen, Dehours, Veuve Clicquot, Pierre Gerbais et Ruppert-Leroy, ce dernier étant également le coup de cœur de l'année.

MAXIME MASCOLI

Plus de 2 000 vignerons viennent d'être récompensés d'un seul coup. La coopérative l'Union champagne d'Avize, la plus grande derrière le colosse Nicolas-Feuillatte, vient de recevoir un beau coup de projecteur. Son vin, De Saint-Gall, fait son entrée au sein du Guide vert de la Revue des vins de France. Une première pour la marque et une reconnaissance pour la coopérative. « *Il n'y en a que quatre dans ce guide*, sourit Marc Ferté, le directeur. *Nous n'avons pas changé de méthode mais le testeur, Olivier Poussier*

Tous droits réservés à l'éditeur

l'union

Pays : FR
Périodicité : Quotidien
OJD : 94689

Date : 18 septembre 2021
Page de l'article : p.18
Journaliste : MAXIME MASCOLI



C'est plus particulièrement la cuvée blanc de blancs extra-brut qui a été récompensée par la Revue des vins de France.

(meilleur sommelier du monde en 2000) *a vu le travail que nous avons réalisé. Les coopératives ont un niveau en Champagne qui n'a rien à envier avec certaines maisons prestigieuses.* » Et cette récompense en est la preuve. Il fallait juste du temps pour le reconnaître.

C'est que le champagne De Saint-Gall (un million de bouteilles par an) n'a pas changé de formule. « *La tendance est au retour vers le terroir. Les patrons, ce sont les vignerons,* poursuit Marc Ferté. *Et le public est demandeur.* » Il a constaté que depuis plusieurs années, ce guide, comme d'autres, fait la part belle aux vignerons indépendants. Oubliant au passage les coopératives. « *Pourtant, on n'a pas changé notre façon de faire*, rétorque Cédric Jacopin, le chef de caves. *Mais ce qu'on fait depuis des années a fini par s'aligner avec la demande.* » Un bon coup d'autant que « *justement notre cuvée extra-brut va être proposée par le caviste Nicolas. On va avoir une diffusion nationale* », se réjouit d'avance le directeur.

Ce qui a plu aux journalistes de la revue, ce sont « *leurs blancs de blancs de qualité tout en restant accessible* », indique le journaliste Alexis Goujard qui s'occupe du champagne avec Olivier Poussier. Lui aussi se satisfait de cette entrée : « *Quand on est amateur, on s'attache beaucoup aux petits vignerons et aux grandes maisons mais pas aux coopératives.* » Le guide va tenter de corriger cette injustice.

FINALE SALINE

Que doit-on s'attendre lorsque l'on goûte cette cuvée extra-brut ? Cédric Jacopin nous répond : « *C'est une cuvée uniquement composée de chardonnay grand cru, notre spécificité. on a le côté minéral du chardonnay, très précis mais avec une belle matière en bouche. L'attaque est belle sans être agressive avec un peu de gras mais on termine sur une finale saline.* » Dosée à 4g/l, la cuvée se veut emblématique de la marque et adaptée au goût de plus en plus prononcé des clients pour les champagnes peu sucrés.

Et puis, pour Cédric Jacopin, il y a aussi la fierté « *de montrer à nos coopérateurs le fruit de leur travail. Il y a de plus en plus de vendeurs au kilo qui ne vinifient plus du tout. Avoir un étendard comme De Saint-Gall, ça montre que notre coopérative est aussi une maison de vignerons* ». Le terroir, ce n'est pas seulement le petit vigneron artisan dans son coin, c'est aussi la somme de toutes ces petites mains qui aboutissent à un champagne unique. ■

Tous droits réservés à l'éditeur

www.vinetsociete.fr
Pays : France
Dynamisme : 0

Visualiser l'article

ITW Matteo Neri - Directeur d'études agroalimentaires chez Xerfi



Le référentiel se décline de l'élevage à l'abattoir. © Thierry Creux, Archives Ouest-France

La marque Herta a présenté le premier « guide de bonnes pratiques » sur le transport des porcs vivants, ce jeudi 16 septembre 2021, à Rennes (Ille-et-Vilaine), au salon international de l'élevage Space. Ce référentiel a été coconstruit avec le groupement d'éleveurs Porc Armor Évolution, l'abatteur-découpeur Abera et la société des Transports Lelandais.
« Le transport est un sujet incontournable. Il est au cœur des enjeux sociétaux, sanitaires et qualitatifs », remarque Nathalie Rault, animatrice qualité chez Porc Armor Évolution, troisième groupement d' éleveurs porcins en France, basé dans les Côtes-d'Armor.

Pour travailler autour de cette étape **« trop souvent mise de côté » ,** le groupement s'est associé à l'abatteur-découpeur Abera, situé en Ille-et-Vilaine (travaillant avec des élevages sur une distance moyenne de 85 km) et la société des Transports Lelandais (Côtes-d'Armor). Ils ont coconstruit le premier « guide de bonnes pratiques » sur le transport des porcs vivants, porté par Herta (coentreprise détenue par Casa Tarradellas et **Nestlé**), marque leader de la charcuterie en France.

Du chargement de l'élevage jusqu'à l'abattoir

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

« Il y a un an et demi, nous cherchions un référentiel complet pour le transport des porcs. Cela n'existait pas, rembobine Jacques Mourier, directeur des achats matières premières d'Herta. **L'enjeu est pourtant de taille. »** Depuis, la marque et ces trois partenaires de sa **filière** « **préférence** » (369 élevages, onze coopératives et dix abatteurs en France) ont conçu et validé un guide encadrant les pratiques, présenté ce jeudi 16 septembre 2021 au Space .

Du quai de chargement des élevages jusqu'aux abattoirs, chaque étape sera désormais analysée et notée selon trois critères principaux : la sécurité des professionnels (accès pour le chauffeur, sol dégagé…), le bien-être animal (répartition homogène des porcs dans le camion, huit heures de transport maximum…) et la biosécurité (désinfection des bottes, système de ventilation…).

Certification pour trois ans

Pour chaque critère, des audits seront réalisés par les équipes d'Herta et des experts externes. L'évaluation repose sur un principe de points qui utilise le guide comme référentiel. Pour être certifié, la note finale ne doit pas être inférieure à 75 %, sous peine d'être exclu de la chaîne d'approvisionnement jusqu'à la mise en conformité.

Cette certification, obtenue pour une durée de trois ans, se mettra en place d'ici à fin 2023 pour l'ensemble des élevages, des sociétés de transports, des chauffeurs et des abattoirs de la filière « préférence ». **« Ce référentiel est en libre accès,** souligne Jacques Mounier. **Il est ouvert à tous les acteurs de la filière, confrontés aux mêmes contraintes que nous. »**

Fanette BON. Ouest-France

Le vin se vend-il en ligne comme tout autre produit ?

Oui, s'il a émergé dès le début des années 2000 à l'initiative de certains cavistes (Lavinia, Nicolas) et de *pure players* spécialisés (Millesima, WineandCo, Chateaunet), le marché du vin en ligne n'a véritablement pris son essor qu'une quinzaine d'années plus tard. Aujourd'hui, il existe 7 grands profils d'opérateurs sur le marché de l'e-commerce de vin :

les pure players du e-commerce spécialisés (Vinatis.com, Millesima.fr, Mondovino.com, Wineandco.com, etc.), aussi dénommés e-cavistes ;
les pures players du e-commerce généralistes (Cdiscount.com, Amazon.fr, etc.) aussi dénommés marketplaces généralistes ;
les sites de ventes privées généralistes (Vente-privee.com, Showroomprive.com) ou spécialisés (1jour1vin.com, Ventealapropriete.com, etc.). Ces sites se distinguent par le caractère ponctuel et exceptionnel des offres, limitées dans le temps et à prix réduit ;
les plateformes de producteurs (Vente-directe-vigneron-independant.com, Lesgrappes.com, etc.), aussi dénommés marketplaces de producteurs ;
les acteurs de la grande distribution alimentaire (*via* leurs drives et services de livraison à domicile des grandes enseignes d'hypermarchés, supermarchés, magasins de proximité et hard discount) ;
les cavistes ayant développé une activité en ligne (Nicolas, VandB, Lavinia, Le Repaire de Bacchus, etc.) ;

Tous droits réservés à l'éditeur

les autres opérateurs spécialisés, comme les créateurs de box (Le Pourboire, Le Petit Ballon), les acteurs de la vente aux enchères (iDealwine.com), ou encore les applications œnologiques qui se sont enrichies d'une fonctionnalité marchande (Vivino).

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article



Tous droits réservés à l'éditeur

Quel est l'état actuel de la vente en ligne de vin en France ?

Malgré une baisse structurelle de la consommation d'alcool le chiffre d'affaires du e-commerce de vin a progressé de 26% par an en moyenne depuis 2013. Ces dernières années, les ventes ont certes été soutenues par l'effet de nouveauté, mais aussi et surtout par l'apparition de nouveaux modèles de vente permettant de répondre à une demande jusqu'alors non satisfaite. En effet, plusieurs phases d'accélération de l'activité se dessinent : en 2014 d'abord, avec l'essor des formules de box et d'abonnements, puis en 2016-2017, avec la montée en puissance des sites de ventes privées (Veepee) et des marketplaces généralistes (Cdiscount), mais aussi les pics d'activités rencontrés par certains e-cavistes tels que Vinatis (de 12,6 M€ de chiffre d'affaires en 2015 à 28,4 M€ en 2019) ou Millesima (de 27 M€ en 2015 à 44,8 M€ en 2019). Après un ralentissement en 2018, les ventes de vin sur internet se sont à nouveau accélérées pour atteindre environ 500 M€ aujourd'hui (soit 7% des ventes de vins tranquilles en France), dont 100 M€ en drive.

Quels sont les avantages pour le consommateur à acheter son vin en ligne ? Y-a-t-il des freins dans ce secteur spécifique ?

Parmi les avantages, il y a la largeur de l'offre de produits (nombre de références disponibles) mais aussi de services associés (abonnements, fiches produits, notation, conseils, etc.), et bien sûr la praticité (livraison, click & collect, commandes 24/24).

Mais il y a aussi des inconvénients pour les distributeurs, notamment la difficulté de se différencier de la concurrence (très grand nombre d'intervenants), mais aussi des aspects logistiques complexes qui peuvent ternir la qualité de la prestation (coûts de livraison élevés, délais et qualité de livraison, etc.).

Comment les marketplaces ont-elles changé la vente du vin en ligne ?

Généralistes ou spécialistes du vin, brick & mortar ayant développé une activité en ligne ou pure players du web, sites marchands « en propre » ou marketplaces : le secteur du e-commerce de vin est composé de plus de 500 acteurs aux profils et business models bien spécifiques.

Acteurs historiques, les e-cavistes ont pâti de la concurrence des nouveaux entrants ces dernières années, causant la fermeture de nombreux sites (23% des sites référencés en 2016 avaient disparu en 2019). L'activité s'est ainsi concentrée autour des leaders. Aujourd'hui, ces acteurs historiques ne représentent plus que 30% du marché.

Avec la montée en puissance des drives à partir de 2008 puis des services de livraison à domicile (LAD), les acteurs de la grande distribution alimentaire se sont rapidement imposés comme le circuit dominant dans le e-commerce de vin (38% de parts de marché en 2019). 2 e e-commerçant de vin en France, le groupement E. Leclerc réalise près de 40 M€ de chiffre d'affaires dans le vin en ligne grâce à un parc de près de 700 drives, un site spécialisé (macave.leclerc) et une application non marchande (WineAdvisor, rachetée en 2018 et aujourd'hui adossée au site macave.leclerc).

Depuis 2016, GMS et e-cavistes doivent toutefois composer avec la percée des sites de ventes privées, qui représentent aujourd'hui près de 14% du marché. En l'espace de quelques années, le généraliste Veepee (ex Ventes privées.com) s'est notamment imposé comme le premier e-commerçant de vin avec un volume d'affaires estimé à 60 M€ (dont une partie à l'étranger). Le spécialiste Vente à la propriete.com (groupe CVBG Dourthe-Kressmann) a quant à lui quadruplé ses revenus entre 2017 et 2019 pour atteindre 27 M€.

Tous droits réservés à l'éditeur

Mais aujourd'hui, ce sont en effet les marketplaces généralistes (Cdiscount, Amazon), spécialisées (WineandCo, Les Grappes, Drinks&Co, TWIL), ou adossées à des applications (Vivino Market) qui promettent de chambouler le paysage du e-commerce, grâce notamment à leur base de clients gigantesque, leur force d'attraction auprès des vendeurs, et leur puissance marketing et logistique. Hormis Cdiscount (3e e-commerçant de vin en France), elles restent pour l'heure relativement discrètes dans l'alimentaire et le vin en particulier. Il existe toutefois de nombreux points d'incertitude concernant la place que réussiront à prendre les marketplaces. Après Amazon et Cdiscount en 2015, ces derniers mois ont été émaillés par plusieurs annonces d'envergure, avec notamment le lancement des places de marché des géants des spiritueux Pernod Ricard (Drinks&Co) et La Martiniquaise (Wineandco) en 2019, et de Carrefour en juin 2020. À l'heure actuelle, ces structures font office de simple « canal de vente » supplémentaire, mais leur ambition va bien au-delà, le rôle d'une « place de marché » étant d'englober tout le marché à l'image de ce qu'a fait *Booking* dans le domaine de l'hôtellerie. Alors que la filière vin est confrontée à une crise de la demande sans précédent (chute de la consommation en France, effondrement des ventes à l'export), le modèle, qui permet d'optimiser la rencontre de l'offre et de la demande, pourrait séduire producteurs et distributeurs. Reste à savoir si les marketplaces alimentaires sauront inventer un modèle économique rentable tout en répondant aux défis logistiques qui s'imposeront.

Pour aller plus loin :

Article Xerfi https://www.xerfi.com/blog/-Les-marketplaces-pourraient-chambouler-la-filiere-du-e-commerce-de-vin-_906
Vidéo sur l'ecommerce du vin https://www.xerfi.com/blog/La-competition-se-durcit-dans-le-e-commerce-de-vin_920
Lien vers le document commercial de l'étude : https://www.xerfi.com/presentationetude/L-intensification-de-la-concurrence-dans-le-e-commerce-de-vin_20DIS79

Tous droits réservés à l'éditeur

actu.fr
Pays : France
Dynamisme : 489

Visualiser l'article

Lunel. musée Médard : l'univers de Jean-Hugo à découvrir jusqu'à fin septembre

Le public peut découvrir l'univers de Jean Hugo à travers un beau parcours d'expositions jusqu'à la fin du mois.



. (©Ville de Lunel)

C'est un beau parcours d'exposition qui dormait depuis des mois, à Lunel . Avec la réouverture, trois expositions sont à l'affiche du musée Médard : deux consacrées à Jean Hugo et une troisième dédiée à l'artiste Vincent Dezeuze.

Jean Hugo, un univers dans la main
Fruit d'une étroite collaboration avec la famille Hugo, cette exposition restitue le contexte d'inspiration de Jean Hugo dont son lien indéfectible à la campagne, les vignes et les paysages de Camargue. C'est après avoir œuvré dans le milieu parisien des plus grands artistes, que l'arrière-petit-fils de Victor Hugo s'installait en 1931 à Lunel au mas de Fourques, développant une vision picturale poétique et très personnelle. Quant à sa prédilection innée pour la littérature et le livre, plusieurs étapes de création sont présentées autour d'images et illustrations : dessins, notes, croquis, maquettes… C'est également une approche de multiples techniques de reproduction : gravure à la pointe sèche, gouache et pochoir, lithographie et sérigraphie. De ses contemporains aux grands classiques (Cocteau, Char, Racine, Scève, pour n'en citer que quelques uns), on perçoit chez Jean Hugo une forte empreinte de bibliophilie qui fait écho à la bibliothèque de Louis Médard, d'ailleurs identifiable comme un de ses aïeuls par descendance de la famille Ménard.

Grâce aux œuvres et à la documentation conservées par sa famille, cette exposition veut célébrer l'intimité de l'artiste : son goût pour la miniature, à travers les filiations spirituelles, du Moyen-Âge aux primitifs, ses œuvres plus modestes, comme les étiquettes, les ex-libris et le catalogue de vins pour **Nicolas**. Un hommage à Jean Hugo, à sa vision émerveillée du monde, à un univers qu'il nous livre avec la posture d'un sage et humble artisan !

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

Des mots, des figures
Une longue histoire que celle des relations entre texte et image, interprétée avec grand talent par Jean Hugo. Selon le document et l'époque, on y retrouve à la fois le souci d'information, la recherche esthétique de mise en page et une fréquente volonté pédagogique. C'est autour de cette complémentarité, ou dualité, de mots et de figures, que la bibliothèque de Louis Médard nous permet de voyager dans les différents temps du livre illustré, du manuscrit enluminé médiéval au roman romantique du XIXe siècle.

Ainsi, une sélection significative d'ouvrages met en avant les diverses imbrications d'images et textes : lettrines figurées, emblèmes, vignettes et ornements, frontispices, atlas et planches dépliantes, caricatures… Le tout embelli par des raretés bibliophiliques, comme des gravures rapportées, des tirages uniques, des dessins.

Vincent Dezeuze, Le botaniste, pour la 7e biennale de SUDestampe
« Logé sur six étages dans une aile de l'institut de botanique, l'herbier MPU, patrimoine de l'université de Montpellier, présente une impressionnante collection de plantes. Dans une époque où la nature est souvent considérée comme entité négligeable, j'ai eu envie de travailler avec ce patrimoine. Dans ce vaste monde botanique mon choix s'est porté sur les nymphéas. Les matrices utilisées pour l'impression des nymphéas sont en papier journal collé, cette technique que j'appelle ‘cellulogravure' permet une grande liberté de forme et un jeu dans les épaisseurs de la matrice donnant de nombreuses nuances à l'impression », explique l'artiste.

> Jean Hugo, un univers dans la main; Des mots, des figures; Vincent Dezeuze, Le botaniste, jusqu'au 26 septembre. Entrée libre et gratuite.

Tous droits réservés à l'éditeur

Sud Radio
Emission : In vino

Résumé :
L'émission est délocalisée chez le caviste Nicolas à Paris.

Tous droits réservés à l'éditeur

rennes.maville.com
Pays : France
Dynamisme : 335

Visualiser l'article

Commerce à Rennes. Du coq au vin : une nouvelle cave et épicerie rue d'Antrain



Antoine Picaud dans son environnement atypique chargé d'histoire, LeCoq Gadby, à Rennes. © Ouest-France

Antoine Picaud ouvre une nouvelle cave et épicerie à Rennes, rue d'Antrain. Il proposera des initiations à l'œnologie et la biérologie.
Passionné de cuisine depuis son tout jeune âge, Antoine Picaud s'est tout naturellement orienté vers l'École hôtelière de Saint-Nazaire, puis vers une école de commerce de Reims. Après un passage chez Nicolas, puis à la brasserie Heineken et enfin comme chef de cave au restaurant étoilé Prince de Galles à Paris, il était armé pour s'installer et offrir 700 références dans sa boutique de Rennes.

Soirées initiations et dégustation

C'est chose faite aujourd'hui grâce à l'association avec la famille Brégeon (LeCoq Gadby). « Pas question pour moi de vendre les mêmes bouteilles qu'en grande surface. Tous les flacons de ma cave (bières, vins,

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

spiritueux, Champagne) ont été soigneusement sélectionnés en direct chez mes producteurs » . Le but, c'est de faire voyager les clients par le biais de terroirs et de cépages. L'épicerie est clairement branchée apéro : fromages locaux, pâté, terrine, tartinade, saucisson. La partie sucrée se décline en biscuits, chocolats, jus. Bientôt, des soirées initiation et dégustation dédiées à l'œnologie et la biérologie. Et aussi un point relais flexible de paniers de fruits et légumes. Découverte et dégustation les jeudi 23, vendredi 24 et samedi 25 septembre.

Du coq au vin 154, rue d'Antrain à Rennes. Tél. 02 99 38 50 49.

Ouest-France

Tous droits réservés à l'éditeur

www.ouest-france.fr
Pays : France
Dynamisme : 867

Visualiser l'article

Commerce à Rennes. Du coq au vin : une nouvelle cave et épicerie rue d'Antrain

Antoine Picaud ouvre une nouvelle cave et épicerie à Rennes, rue d'Antrain. Il proposera des initiations à l'œnologie et la biérologie.
Passionné de cuisine depuis son tout jeune âge, Antoine Picaud s'est tout naturellement orienté vers l'École hôtelière de Saint-Nazaire, puis vers une école de commerce de Reims. Après un passage chez Nicolas, puis à la brasserie Heineken et enfin comme chef de cave au restaurant étoilé Prince de Galles à Paris, il était armé pour s'installer et offrir 700 références dans sa boutique de Rennes.

Soirées initiations et dégustation

C'est chose faite aujourd'hui grâce à l'association avec la famille Brégeon (LeCoq Gadby). **« Pas question pour moi de vendre les mêmes bouteilles qu'en grande surface. Tous les flacons de ma cave (bières, vins, spiritueux, Champagne) ont été soigneusement sélectionnés en direct chez mes producteurs »**. Le but, c'est de faire voyager les clients par le biais de terroirs et de cépages. L'épicerie est clairement branchée apéro : fromages locaux, pâté, terrine, tartinade, saucisson. La partie sucrée se décline en biscuits, chocolats, jus. Bientôt, des soirées initiation et dégustation dédiées à l'œnologie et la biérologie. Et aussi un point relais flexible de paniers de fruits et légumes. Découverte et dégustation les jeudi 23, vendredi 24 et samedi 25 septembre.

Du coq au vin 154, rue d'Antrain à Rennes. Tél. 02 99 38 50 49.



Antoine Picaud dans son environnement atypique chargé d'histoire, LeCoq Gadby, à Rennes.

0YyKDUTZvaaVue_m2bzxlawav3KTqAedR95E8CfwojPXwfTxnr45yIQoXvxJFxPIIIm97uuZT7_0V3I_UG6VMWqpvt22MUCQW-G5t-f_INJcZjVk

Tous droits réservés à l'éditeur

www.ouest-france.fr
Pays : France
Dynamisme : 867

Visualiser l'article

Ouest-France

0YyKDUTZvaaVue_m2bzxlawav3KTqAedR95E8CfwojPXwfTxnr45yIQoXvxJFxPIIIm97uuZT7_0V3I_UG6VMWqpvt22MUCQW-G5t-f_INJcZjVk

Tous droits réservés à l'éditeur

LCI
Emission : 24H Pujadas

Résumé :
Les partis pris - Le sujet porte sur la disparition de l'argent liquide. Le caviste Nicolas est évoqué dans une explication de l'utilisation des cartes bancaires.

Tous droits réservés à l'éditeur

l'yonne républicaine

Pays : FR
Périodicité : Quotidien
OJD : 31355



Date : 22 septembre 2021

Perte de récolte, dates, prix La récolte en chiffres

Dans les parcelles, sur les marchés internationaux, dans l'histoire Voici les chiffres à retenir de ces vendanges 2021 dans l'Yonne.

85 % Pour le vigneron de Migé, les pertes liées essentiellement à la vague de gel d'avril dernier ont entraîné une perte de récolte de « 85 à 90 % ». Une estimation puisque « tant que l'on n'a pas tout vendangé, on ne sait pas. Car c'est très hétérogène d'une parcelle à l'autre. On peut avoir 5 hectolitres à l'hectare et ailleurs 30 hectolitres. »

Cette estimation est « en moyenne de 80 % à Vézelay », estime Mathieu Woillez, à l'aube des vendanges.

De son côté La Chablisienne évoque, elle aussi, la difficulté d'anticiper les volumes avant la fin de la récolte, mais la coopérative table sur un tiers de la récolte « habituelle ». Des secteurs ont particulièrement été touchés, « comme Beine, Chemilly-sur-Serein, les plateaux où sont produits les petits chablis », relève Damien Leclerc.

20 % La faiblesse des récoltes annoncée fait craindre une hausse des prix de « 20 à 30 % » pour le directeur de la Chablisienne. « Cela interviendra dans les prochains mois. Entre les petites récoltes et la reprise économique mondiale, il y a un gros déséquilibre entre l'offre et la demande. Nous n'allons pas avoir assez de vin pour tous les clients et il va falloir ralentir les ventes pour éviter de perdre des marchés. Ce n'est pas génial pour le consommateur, mais cela permet de rester présent », explique-t-il.

13 Débutées le 10 septembre avec les premiers crémants, les vendanges 2021 sont « à l'opposer » de celles de 2020, dont les premiers coups de sécateur avaient été donnés le 13 août dans l'Yonne. Mais elles retrouvent aussi des dates plus « normales », ajoute le vigneron vézelien.

14 L'écart d'un mois se retrouve sur les raisins. Ainsi le jus qui rentrait en moyenne à 22 degrés en 2020 était, hier, autour des 14 degrés à La Chablisienne.

1/4 Dans sa note d'information sur les maturités, le BIVB estimait, hier, que « près d'un quart des parcelles a déjà été vendangé. »

0xdvTE4O-Z7zLcRzf_l6X5XdwS45AgIclgshVJh0e8lY7sH7zcNGodK4pRLrb1k2OZWM1

Tous droits réservés à l'éditeur



Fred Fenouil

DIRECTEUR DE CRÉATION ET PRODUCTEUR, 50 PIGES AU COMPTEUR, MAUVAIS GUITARISTE, MAIS BON CUISTOT, ÉLEVÉ À LA BONNE BOUFFE ET AUX BONNES QUILLES ! ON N'A QU'UNE VIE !

PHOTO : CAMILLE FUGER

Tous droits réservés à l'éditeur

TON PREMIER SOUVENIR DE VIN ?
Je devais avoir 18 ans, mon père commençait à éduquer mon palais. Je me souviens avoir goûté un Château Carbonnieux 1928 et un sauternes 1976...

LE VIGNOBLE DANS LEQUEL TU VOUDRAIS TE RENDRE ?
Tous. Mais je vais dire Meursault, mon blanc préféré... mais aussi parce que je suis fan de La Grande Vadrouille.

TON CÉPAGE DE PRÉDILECTION ?
Je n'en ai pas vraiment, mais si je fais par déduction des vins que je bois, je dirais le merlot : la base.

TON DERNIER ACHAT VIN OU SPIRITUEUX ?
Quelques bouteilles de rosé « Le bien par le Bon » : bio, sans pesticides, assez engagé. Testé et approuvé par une grande bande de potes autour d'un barbecue.

UN CHAMPAGNE À CONSEILLER ?
Je ne suis pas un grand amateur de champagne, mais pour les petits budgets, le Champagne Blanc de Blancs du caviste Nicolas à 32 € : un rapport qualité/prix imbattable.

UN SPIRITUEUX POUR FAIRE LA FÊTE ?
Un gros faible pour le vieux rhum, proche de bons whiskies, mais plus funky en variations d'arômes.

TA VISION DU VIN EN 3 MOTS
La vie,
la vie,
la vie.

UN SPIRITUEUX DE DÉGUSTATION, À BOIRE DOUCEMENT AU COIN DU FEU (OU AILLEURS) ?
Ah ben un vieux rhum encore, je ne dis jamais non, juste un verre. Un Père Labat de 8 ans me ravirait !

UN VIN POUR SÉDUIRE TON AMOUREUSE ?
Le Meursault, mais comme elle n'y connaît rien, je finis la bouteille seul (astuce).

TON APPELLATION PRÉFÉRÉE ?
La poésie de Romanée-Conti.

TON COCKTAIL FÉTICHE ?
J'ai un faible pour un grand classique : l'américano. J'adore aussi le Black Russian (un mélange de vodka et de liqueur de café) même si ce classique est devenu célèbre dans sa version White Russian, avec du lait, grâce au Dude, le personnage du génial film *The Big Lebowski* des frères Cohen. Mais je suis intolérant au lactose !

LE MEILLEUR VIN DE TA VIE ?
Ça a pu être un Château Margaux 1975 en famille, un meursault en amoureux ou même un rosé La Vieille ferme avec des potes. Ça dépend beaucoup du contexte.

LE VIN QUE TU RÊVES DE GOÛTER ?
Je ne vais pas être original, mais Petrus 1975 me fait bien envie.

TON DOMAINE VITICOLE DE RÉFÉRENCE ?
Château Margaux.... Plutôt pour la constance de qualité. Je n'ai jamais eu de reproche à faire à l'ouverture d'une bouteille, c'est toujours très fin, peu importe le millésime.

UN VIN D'ÉTÉ ?
Je penche pour un rouge un poil frais et léger : un petit cheverny, ça passe crème. Celui du Domaine de la Désoucherie, un cheverny 2018.

UNE PETITE MOUSSE DE TEMPS EN TEMPS ?
C'est bien la seule boisson que tu peux boire par tous les temps à n'importe quelle heure... dommage que ça fasse autant grossir !

Tous droits réservés à l'éditeur

Le Républicain Lorrain

Date : 23/09/2021
Heure : 09:48:54

www.republicain-lorrain.fr
Pays : France
Dynamisme : 358

Visualiser l'article

Metz Savez-vous pourquoi on ne jette pas les verres de cuisine dans le bac à verres ?

Dans les bornes de collecte du verre, on peut jeter les bocaux de confiture, les bouteilles vides de jus de fruit ou de vin. Mais on n'a pas le droit d'y ajouter le verre de cuisine ébréché ni même la vitre brisée de la véranda. Pourquoi cette discrimination ? Et où se débarrasser des « mauvais » verres ?

Sur le territoire de la métropole de Metz, la régie Haganis est chargée de collecter le verre auprès des administrés et de le transporter vers les filières de recyclage. L'an dernier, la régie a ainsi collecté 1 600 tonnes de verre !

Ce verre est valorisé dans les Vosges où les verriers se sont engagés à le reprendre aux collectivités et à le réintroduire dans leurs fours.

En effet, le recyclage des emballages (bocaux, pots, bouteilles) se fait en boucle fermée. « Cela veut dire qu'une bouteille redevient une bouteille », précise-t-on sur le site d'Eco-Emballages, organisme qui apporte une aide financière à la tonne de verre collectée par les collectivités (1).

Pour comprendre, suivons le chemin de notre bouteille en verre. Collectée, elle est broyée en petits morceaux qu'on appelle le calcin. Cette matière est débarrassée de ses impuretés, est broyée à nouveau et mélangée à une petite quantité d'autres matières premières avant d'être moulée par les verriers en forme de bouteilles. En moyenne, les bouteilles contiennent 60 % de calcin recyclé et jusqu'à plus de 90 % pour les bouteilles de champagne

En France, le recyclage permet de recycler deux millions de tonnes de verre qui ne partent pas en incinération ou en centre d'enfouissement. Cela fait autant de matière première à ne plus extraire dans la nature. En outre, selon le site internet verre-avenir.fr, « en termes d'économies de CO_2, le recyclage du verre équivaut à retirer près de 4 millions de voitures de la circulation ! »

Mais attention, cette filière ne concerne que les emballages : les pots, les bocaux, les bouteilles donc, ainsi que les flacons de parfum.

Et c'est tout.

Dans le bac, on ne pourra pas jeter son verre de table ébréché. On ne se débarrassera pas non plus du miroir de la salle de bains, ni de l'ampoule qui a claqué, pas même de la vitre brisée de la véranda. De même, l'ensemble de la vaisselle en verre, les assiettes, les plats, les carafes, devra suivre un autre chemin que le bac vert de la métropole.

La raison ? Ce verre de cuisine et de vaisselle n'a pas la même composition chimique que le verre d'emballage. « Il ne peut pas être utilisé dans les fours verriers », indique-t-on sur le site internet verre-avenir.fr , le département communication du syndicat des verreries mécaniques de France, qui dépend de la fédération des industries du verre

« La vaisselle transparente est généralement réalisée à partir d'une céramique qui fond à une température beaucoup plus élevée que le verre d'une bouteille. C'est ce qu'on appelle un infusible. Si on ne parvient pas à

0cavBUx6R6YZsKYL97QP5Q-kMol2Dxw-Kpg_sIU9npRzpySujJRmuOuFgDDcOirgTUDfpJ-s6Q66AgJW2d9XOOwZDI0

Tous droits réservés à l'éditeur

l'enlever avant enfournage, on retrouve ces morceaux dans les objets finis, ce qui entraîne des défauts dans les emballages », peut-on encore lire sur le site internet.

Alors, où jeter les infusibles ? À la déchetterie, direction la benne à gravats qui représente une autre filière de recyclage. Sinon, dans le bac à ordures ménagères.

Les couvercles et les bouchons, chacun sa filière !

Bon à savoir : il est possible de jeter les bocaux avec leur monture métallique et leur rondelle orange de type « Le Parfait ». Selon Haganis, « ces bocaux sont recyclables avec leur monture qui sera éliminée grâce au tri ».

En revanche, lorsque le couvercle métallique peut s'enlever, il est recommandé de le jeter dans le bac jaune pour qu'il puisse être recyclé dans la filière des métaux.

“Le savez-vous ? Metz” s'écoute aussi en podcast chaque jour

Les bouchons en liège doivent être retirés également des bouteilles en verre. Ils peuvent être repris par l'association Planète Liège (collecte chez le caviste Nicolas, 24, place Ladoucette à Metz) ou l'association Bouchons d'amour (point de collecte chez les Simonin, 189, rue de Vallières à Metz). Sinon, ils partiront dans la poubelle noire, dommage…

Comment écouter "Le savez-vous ? Metz" chaque jour ?

Vous pouvez vous abonner gratuitement pour recevoir les nouveaux épisodes via votre application de podcast :

/ Google podcast / ou en ajoutant le flux RSS dans n'importe quelle application d'écoute de podcast :

Vous pouvez aussi écouter les épisodes et vous abonner via



Les verres à pied n'ont rien à faire dans la benne de collecte du verre : seuls les emballages en verre sont admis, pas la vaisselle. Photo RL /Thierry NICOLAS Les bouteilles de verre se recyclent à l'infini. La filière est aujourd'hui bien rodée en France qui collecte et recycle plus de deux millions de tonnes de verre par an. Photo RL /Pierre HECKLER

0cavBUx6R6YZsKYL97QP5Q-kMol2Dxw-Kpg_sIU9npRzpySujJRmuOuFgDDcOirgTUDfpJ-s6Q66AgJW2d9XOOwZDI0

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article



La verrerie de Gironcourt-sur-Vraine, dans les Vosges, est en train d'améliorer son process afin d'incorporer jusqu'à 92 % de verre recyclé (calcin) pour fabriquer ses bouteilles. Photo VOM /Eric THIEBAUT



Les vitres cassées ne doivent pas être collectées dans la benne de recyclage du verre. On doit les jeter dans la poubelle noire ou en déchetterie. Photo RL /Armand FLOHR

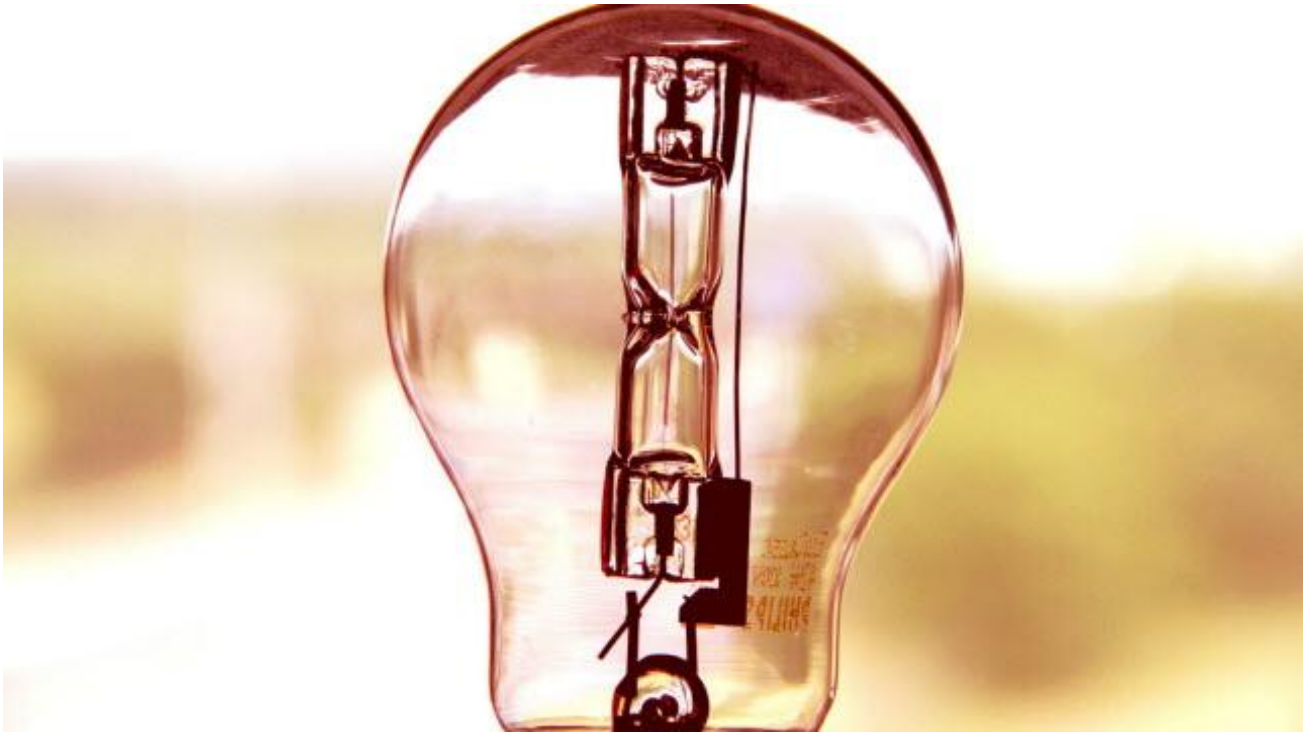


Les ampoules cassées ne se recyclent pas avec les verres d'emballage. « Il faut les emballer dans du papier pour éviter les coupures et les jeter dans la poubelle noire », rappelle la communication de la régie Haganis. Photo RL /Julio PELAEZ

0cavBUx6R6YZsKYL97QP5Q-kMol2Dxw-Kpg_sIU9npRzpySujJRmuOuFgDDcOirgTUDfpJ-s6Q66AgJW2d9XOOwZDI0

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article



Les bocaux utilisés pour les conserves auxquels on ne parvient pas à ôter la monture métallique peuvent être jetés dans la benne à verre. Le métal sera séparé au moment du tri. Photo RL

0cavBUx6R6YZsKYL97QP5Q-kMol2Dxw-Kpg_sIU9npRzpySujJRmuOuFgDDcOirgTUDfpJ-s6Q66AgJW2d9XOOwZDI0

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article



Les bouchons en liège ne sont pas collectés par les collectivités mais par les associations qui proposent des points de collecte sur leur site internet. Photo RL /Pierre HECKLER

0cavBUx6R6YZsKYL97QP5Q-kMol2Dxw-Kpg_sIU9npRzpySujJRmuOuFgDDcOirgTUDfpJ-s6Q66AgJW2d9XOOwZDI0

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article



0cavBUx6R6YZsKYL97QP5Q-kMol2Dxw-Kpg_sIU9npRzpySujJRmuOuFgDDcOirgTUDfpJ-s6Q66AgJW2d9XOOwZDI0

Tous droits réservés à l'éditeur

LA DÉPÊCHE du Midi
Pays : FR
Périodicité : Quotidien
OJD : 171431





Date : 24 septembre 2021
Page de l'article : p.30

Les entreprises nominées

DELORD FRÈRES



DELORD FRÈRES, l'Armagnac authentique que l'international nous envie

Pure entreprise familiale depuis plusieurs générations dans l'Armagnac, Delord Frères c'est aujourd'hui Sylvain en charge de la partie produits et Jérôme pour la partie commerciale et direction, qui s'attachent à porter haut les couleurs de l'exploitation familiale.

« Nous développons tous les métiers de l'Armagnac : celui de vigneron avec 45 hectares de vignes, de distillateur, et parfois même d'assembleur puisque nous sommes amenés à acheter des eaux de vie pour faire des assemblages pour répondre à certains marchés » concède Jérôme Delord. Avec 16 équivalents plein temps dont 14 CDI, la maison Delord Frères est parfaitement structurée pour assurer les débouchés essentiels à l'entreprise et la renommée de l'Armagnac hors de ses frontières. Si elle réalise 30% de son chiffre d'affaires en France auprès de revendeurs, cavistes indépendants ou chaînés (Nicolas, Cave à vins) représentant 800 points de vente, elle réalise les 70% restants à l'export dans 36 pays avec deux pays historiques et majeurs, la Russie et les États-Unis, suivis de près par la Chine et l'Australie.

« Nous sommes la maison qui vend le plus d'Armagnac sur le marché à l'export. Nos croissances sont fortes et soutenues depuis 7 à 8 ans, et plus particulièrement cette année » indique-t-il. « Nous avons trouvé le bon équilibre : un discours, une présentation de nos bouteilles très artisanales pour vendre de l'authenticité ». En 2020, Delord Frères a reconquis le domaine historique Galaubas, fierté de la famille et des grands-parents.

Tous droits réservés à l'éditeur

QUE CHOISIR
Pays : FR
Périodicité : Mensuel





Date : Octobre 2021
Page de l'article : p.54-56
Journaliste : MORGAN BOURVEN
avec ISABELLE BOURCIER

DÉCRYPTAGE

SITES DE VIN
Un marché en pleine effervescence

Les sites de vente de vin ont su conquérir un nouveau public en mettant l'accent sur le conseil et la mise en avant d'appellations et de domaines méconnus.

— Par **MORGAN BOURVEN** avec **ISABELLE BOURCIER**

Sur la table, un alignement de 12 vins et champagnes. Philippe Defleur, chef sommelier, les déguste et partage ses impressions face à une caméra, devant un mur où les bouteilles côtoient les récompenses obtenues par Avenue des vins, place de marché ouverte sur Internet en 2011. « *C'est le premier site de vente directe des vignerons aux consommateurs* », précise son cofondateur, Julien Guinand. Les producteurs sont libres d'y commercialiser les cuvées qu'ils souhaitent, au tarif direct propriété, mais chaque référence est goûtée avant d'être proposée sur la plateforme. D'abord par le comité de dégustation de l'entreprise, puis par un sommelier extérieur, dont les commentaires sont filmés. « *Nous ne sommes pas là pour mettre des notes*, souligne Julien Guinand. *Nous voulons avant tout éviter que le consommateur ne soit déçu – même si le mauvais vin se fait rare en France –, et aussi pouvoir répondre à toutes ses questions.* » Un travail de longue haleine, en particulier depuis le début de l'épidémie de Covid-19 : les envois d'échantillons par des vignerons désirant apparaître sur le site ont été multipliés par six en 2020, avec près de deux nouvelles demandes par jour. En raison du Brexit et de la fermeture des restaurants et des bars lors des confinements, la vente en ligne est en effet devenue un lieu de repli, voire une bouée de sauvetage, pour nombre d'entre eux.

Un véritable engouement

« *Quand la crise sanitaire a commencé, cela a été un crève-cœur de voir des vignerons désemparés, à la recherche de nouveaux relais de vente, mais cela nous a permis de rentrer de beaux domaines au catalogue* », se souvient Jean-Christophe Gallois, directeur des opérations chez Vin malin. Et le public a répondu présent. Selon le baromètre 2021 de l'agence spécialisée Sowine, réalisé auprès d'un panel de Français âgés de 18 à 65 ans, la part d'acheteurs de vin sur Internet est passée de 31 % en 2019 à 46 % en 2020. « *Lors de la première édition de notre baromètre, en 2011, seuls 10 % des sondés avaient commandé du vin en ligne. Puis nous avons atteint un plateau en 2016, à 30 %*, note Sylvain Dadé, directeur associé de Sowine. *Un vrai palier a donc été franchi l'an dernier. Cette tendance devrait perdurer, car parmi les personnes qui indiquaient auparavant ne jamais s'être fournies en ligne, la principale raison était qu'elles n'y avaient tout simplement jamais pensé.* »

Les professionnels confirment cet engouement. « *Lors du premier confinement, nous avons d'abord connu 15 jours sans aucune commande, ce qui nous a inquiétés*, témoigne Martin Ohannessian, fondateur du Petit ballon. *Puis cela a été un raz-de-marée !* Il marque une pause. *Qui ne s'est jamais arrêté.* » Chez Avenue des vins, la croissance a atteint « *150 %* » en 2020, et elle a également été de « *trois chiffres* » chez Vin malin. Les trois concurrents se félicitent qu'un tel emballement n'ait pas été un feu de paille : beaucoup de leurs nouveaux clients



R.DAMORET/REA

Les sites de vin se développent malgré les investissements logistiques importants nécessaires.

Tous droits réservés à l'éditeur

QUE CHOISIR
Pays : FR
Périodicité : Mensuel

Date : Octobre 2021
Page de l'article : p.54-56
Journaliste : MORGAN BOURVEN
avec ISABELLE BOURCIER

ENQUÊTE satisfaction

LES SITES SPÉCIALISÉS PLÉBISCITÉS

12 SITES DE VIN	SITE: Ergonomie	SITE: Offre en vins français	SITE: Fiche descriptive	SITE: NOTE SITE	COMMANDE: Création de compte	COMMANDE: Cases précochées	COMMANDE: Choix de la livraison	COMMANDE: Moyens de paiement	COMMANDE: NOTE COMMANDE	LIVRAISON: Respect des délais	LIVRAISON: Emballage/Protection	LIVRAISON: NOTE LIVRAISON	SATISFACTION GLOBALE: Note sur 20	
1 VINATIS	★★★	★★★	★★★	★★★	■	★★★	★★★	★★★	★★★	★★★	★★★	★★★	19	★★★
2 VIN MALIN	★★	★★	★★★	★★★	■	★★★	★★★	★★★	★★★	★★★	★★★	★★★	18,5	★★★
3 LE PETIT BALLON	★★★	★★★	★★★	★★★	■	★★★	★★★	★★	★★★	★★★	★★	★★★	17,9	★★★
4 AVENUE DES VINS	★★★	★★★	★★★	★★★	★★★	★★★	★	★★	★★★	★★	★★★	★★★	17,8	★★★
5 LAVINIA	★★	★★	★★★	★★★	★	★	★★★	★★★	★★	★★★	★★★	★★★	16,9	★★★
6 NICOLAS	★★	★	★★★	★★	■	★★★	★★★	★★★	★★	★★★	★★★	★★★	16,8	★★★
7 CDISCOUNT	★★	★★★	★★★	★★★	■	■■	★★★	★★★	★★	★★★	★★	★★★	16	★★
8 E.LECLERC	★★	★	★★★	★★	■	★★★	★★	★	★★	★★★	★★★	★★★	16	★★
9 WINEANDCO	★★★	★★★	★★★	★★★	■	★★★	★	★★	★	★★★	★★	★★★	15,8	★★
10 IDEALWINE	★★★	★★★	★★★	★★★	■■	■■	★★	★★★	★	★★★	★★★	★★★	15,5	★★
11 LIDL	★★	■■	★★★	★★	■	★★★	★★★	★★	★★	★★★	★★	★★★	15,3	★★
12 CARREFOUR	★	★★★	★★	★★	■	★★★	★★	★★	★★	★★★	■■	★	12,8	★★

★★★ très bon ★★ bon ★ moyen ■ médiocre ■■ mauvais *Pure player* spécialisé Caviste E-commerce généraliste Grande distribution

Pour cette première enquête dédiée aux sites commercialisant du vin (et/ou des spiritueux, des bières et des champagnes), nous avons testé sept webmarchands spécialisés, un géant du e-commerce généraliste, un caviste et trois plateformes de la grande distribution. Les résultats sont globalement excellents : six sites – tous spécialisés – décrochent ★★★. Le hard-discounteur Lidl et l'enseigne Carrefour ferment la marche, ce dernier récoltant 12,8/20, notamment à cause de sa piètre performance en matière d'emballage : les bouteilles ont été expédiées en vrac dans des sacs en papier kraft. Les autres sites, eux, apportent un soin particulier à les protéger, avec des cartons conçus pour éviter la casse, ce qui est primordial quand on livre des contenants en verre. Un bon point : toutes les commandes ont été honorées en quatre jours maximum. Pour autant, certains vendeurs pèchent sur le processus. Avenue des vins et Lavinia sont les seuls qui offrent la possibilité d'acheter sans créer de compte, ce que l'on apprécie, mais dans ce cas, Lavinia ne délivre aucune facture. À l'inverse, sur iDealwine, il faut en ouvrir un avant même de mettre un article dans le panier ! Et à cause de sa spécificité (enchères et vente directe), ce site impose une pré-autorisation de carte bleue à hauteur de 1 € lors de la création du compte. D'autres cartons rouges sont distribués à Lavinia, pour avoir coché d'office la phrase *« Je souhaite recevoir les invitations aux ventes privées et les offres exclusives »*, et à Cdiscount, qui fait pire : son abonnement « Cdiscount à volonté » est systématiquement précoché ! Sur le critère de l'offre, nous avons tenu compte de la quantité de cuvées proposées, et non de la qualité de la sélection, impossible à noter. Le catalogue de Lidl déçoit, avec moins d'une centaine de références en vente, contre plus de 5 000 pour les sites les mieux fournis.

COMMENT NOUS AVONS PROCÉDÉ

 # L'enquête a été réalisée de façon anonyme par un client mystère durant les mois de mai et de juin 2021.
 # Douze sites de vins ont été testés : trois issus de la grande distribution, un site de e-commerce généraliste, un autre de caviste et sept *pure players* spécialisés. Pour chaque enseigne, deux commandes ont été passées : la première portait sur six bouteilles d'un même vin français ; la seconde, sur une unique bouteille d'un vin chilien (sauf sur Avenue des vins, qui ne propose pas d'achat à l'unité).
 # Trois thèmes ont été évalués : le site (ergonomie, fiche descriptive…), la commande (nécessité ou non de créer un compte, options de paiement…) et la livraison (respect des délais annoncés, qualité de l'emballage…).

Tous droits réservés à l'éditeur

QUE CHOISIR
Pays : FR
Périodicité : Mensuel

Date : Octobre 2021
Page de l'article : p.54-56
Journaliste : MORGAN BOURVEN
avec ISABELLE BOURCIER

BOX MENSUELLES

À consommer sur abonnement (avec modération)

Les abonnements ont envahi notre quotidien (*QC* n° 596), et le vin ne fait pas exception. Abacchus, Le baroudeur du vin, My Vitibox... Il existe des dizaines de sites proposant des coffrets (ou « box ») avec ou sans abonnement. Leur fonctionnement est similaire : des bouteilles sont livrées à domicile chaque mois, pour un montant allant d'une vingtaine à une centaine d'euros, en fonction du nombre de flacons inclus dans la box et de leurs caractéristiques (vins bio, grands crus...). La différence se situe au niveau de la sélection effectuée par les sites ; certains se focalisent sur un vignoble, d'autres, sur la découverte de petits producteurs ou l'aspect environnemental. *« Notre idée était de faire de la pédagogie, en incitant nos utilisateurs à déguster des vins différents pour "faire leur palais" et en leur fournissant de la documentation »*, explique Martin Ohannessian, du Petit ballon. Ce site a d'abord proposé un abonnement avant de se lancer dans le e-commerce, notamment pour *« permettre à [ses] 135 000 abonnés de racheter les bouteilles qu'ils ont aimées »*. Quelques-uns vont plus loin. Par exemple, La boit'Apero mixe vins et gourmandises à déguster, La boîte du fromager les associe à une sélection de fromages et Mets vins les accompagne de produits d'épicerie fine.



Selon la formule de box choisie, vous recevez, chaque mois, une ou plusieurs bouteilles de vin sélectionnées par le webmarchand.

sont devenus des fidèles. *« Notre panier moyen a également progressé de 14 % en un an, pour s'établir à 270 € »*, s'enorgueillit Jean-Christophe Gallois. *« La crise sanitaire a fait gagner 5 à 10 ans au e-commerce en général, et à la vente de vin sur Internet en particulier, qui était un peu en retard par rapport à d'autres secteurs »*, résume Julien Guinand.

À la recherche de pépites

Chaque site a adopté sa propre stratégie pour attirer ces acheteurs fidèles... et dépensiers : 69 % d'entre eux accordent un budget supérieur à 10 € à une bouteille, selon le baromètre Sowine, alors que les flacons à ce niveau de prix ne représentaient que 1 % des ventes totales en France en 2019, rapporte FranceAgriMer. *« Nous avons un suivi drastique de l'ensemble des commandes, avec un accent très fort mis sur le service client »*, explique Julien Guinand. Il nous présente Éva, l'une des sommelières chargées de répondre aux interrogations des internautes. Chez Vin malin, *« on essaye de se démarquer en faisant entrer des producteurs en devenir, en plus de notre offre pointue en vins de Bourgogne, héritée de notre localisation à Meursault (Côte-d'Or) »*, indique Jean-Christophe Gallois. Le petit ballon, de son côté, met en avant un outil de *« profil œnologique »*. Celui-ci permet aux consommateurs de savoir quels vins devraient leur plaire en fonction de leurs réponses à quelques questions, et au regard de leurs commandes passées. Enfin, toutes les plateformes mettent en avant leur sélection issue de dégustations en interne. *« Nous ne voulons vendre que des bons vins »*, assure Martin Ohannessian. De fait, un client tombant sur de la piquette risquerait fort de partir ailleurs.

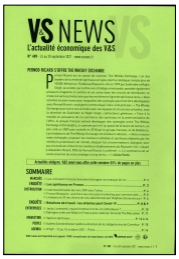
Et il aurait le choix. Dans une étude publiée en janvier 2020, FranceAgriMer a référencé 179 *pure players* dans le secteur du vin, c'est-à-dire des entreprises de commerce en ligne sans point de vente physique (ou avec une seule boutique « vitrine »). Ces derniers représentaient 35 % d'un chiffre d'affaires estimé à 500 millions d'euros en 2019, soit 9 à 10 % des ventes totales de vin en France. La grande distribution, via les drives, s'arroge 22 % du gâteau, et les ventes privées, 17 %. La concurrence féroce que ces grands acteurs livrent aux plateformes spécialisées a entraîné la disparition de près d'un quart d'entre elles entre 2016 et 2019. *« Le marché de l'e-commerce de vin étant très resserré, l'enjeu se situe autour de la qualité de service et de l'expérience client, qui permet de s'affranchir de la compétitivité des prix »*, affirmait Florian Angevin, chargé d'étude économique chez FranceAgriMer, lors du salon Millésime bio de janvier 2021. Notre test montre que sur ces critères, les sites n'ont pas été pris en défaut. ◆

A. LECOMTE-ABACCHUS

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 septembre 2021
Page de l'article : p.10
Journaliste : E.B.

Plausible reprise d'Anagram

FRANCE

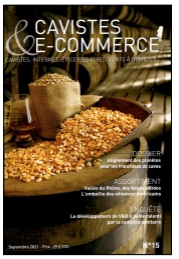
Lors de sa séance du vendredi 17 septembre, le tribunal de commerce de Montpellier a retenu trois candidats pour la reprise d'Anagram. D'après un intervenant proche du dossier, l'un « *présenterait un dossier sérieux qui mérite encore quelques améliorations* ». Sur les trois candidats éconduits pour la faiblesse de leur offre à la date limite de dépôt des offres du 31 août, l'un s'est désisté. Le tribunal devrait statuer le 5 octobre prochain. Labruyère Développement & Industries (LDI), propriétaire d'Anagram, dispose d'un délai jusqu'au premier décembre pour gérer les affaires courantes de l'ancien vraqueur Raphaël Michel. ■ ***E.B.***

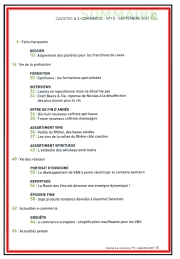
Tous droits réservés à l'éditeur

Sud Radio
Emission : In vino

Résumé :
L'émission est délocalisée chez le caviste Nicolas à Paris.

Tous droits réservés à l'éditeur





SOMMAIRE

CAVISTES & E-COMMERCE - N°15 - SEPTEMBRE 2021 &

6 | Faits marquants

DOSSIER
10 | Alignement des planètes pour les franchises de caves

16 | Vie de la profession

FORMATION
20 | Spiritueux : les formations spécialisées

INTERVIEWS
22 | Lavinia se repositionne mais ne désarme pas
24 | Craft Beers & Cie, réponse de Nicolas à la désaffection des plus jeunes pour le vin

OFFRE DE FIN D'ANNÉE
26 | Dix-huit nouveaux coffrets spiritueux
30 | Treize nouveaux coffrets champagne

ASSORTIMENT VINS
34 | Vallée du Rhône, des bases solides
37 | Les vins de la vallée du Rhône côté cavistes

ASSORTIMENT SPIRITUEUX
42 | L'embellie des whiskeys américains

48 | Vie des réseaux

PORTRAIT D'ENSEIGNE
50 | Le développement de V&B à peine ralenti par le contexte sanitaire

REPORTAGE
54 | La Route des Vins est devenue une enseigne dynamique !

ÉPICERIE FINE
58 | Sept produits tendance dévoilés à Gourmet Selection

62 | Actualités e-commerce

ENQUÊTE
64 | e-commerce européen : simplification insuffisante pour les V&S

66 | Actualités people

Photos de couverture : tous droits réservés

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

Castel fait picoler l'Afrique, puis exfiltre un max' de fric - CQFD, mensuel de critique et d'expérimentation sociales

Leader français du négoce de vin, le groupe Castel réalise l'essentiel de ses bénéfices en Afrique, où il s'est spécialisé dans la bière, les sodas, le sucre et... l'évasion fiscale. Un scandale disséqué dans un accablant rapport de l'association Survie.



L'empire Castel ? Depuis l'Hexagone, on en connaît surtout les cavistes Nicolas et quelques pinards grand public : La Villageoise, Roche Mazet, Baron de Lestac, Vieux Papes... Premier négociant de vin en France, Castel se classe troisième au niveau mondial. Mais le groupe, né dans le Bordelais, ne donne pas que dans le jaja. Au Portugal par exemple, il produit les jus de fruits Compal. Et en Afrique, ses filiales font surtout dans la bière.

Tous droits réservés à l'éditeur

Castel Beer, Skol, Flag… autant de marques populaires produites, dans bien des pays du continent, de manière quasi monopolistique : le résultat de décennies de business aiguisé, de rachats d'entreprises publiques privatisées, d'absorptions de concurrents et d'amitiés avec des dirigeants politiques locaux – dont pas mal de dictateurs.

Deuxième plus grand brasseur d'Afrique, Castel y est aujourd'hui présent dans une grosse vingtaine de pays, du Maroc au Cameroun en passant par le Burkina Faso et l'Angola. Embouteillant une partie des sodas de la compagnie Coca-Cola sur le continent, il produit aussi ses propres boissons non alcoolisées, ainsi que du sucre et des huiles végétales. Ces activités africaines représentent les quatre cinquièmes du colossal chiffre d'affaires mondial du groupe, qui avoisine les six milliards d'euros chaque année, pour un bénéfice dépassant largement les 500 millions… dont une bonne partie échappe à l'impôt. Autrement dit : Castel gagne un pognon de dingue en vendant de la bière en Afrique, sans contribuer comme il le devrait aux rentrées fiscales d'États qui auraient pourtant bien besoin de cet argent pour développer leurs services publics.

Exilé fiscal depuis Mitterand

Ce n'est pas *CQFD* qui le dit. Les données exposées dans le présent article proviennent d'un solide rapport de l'association Survie, spécialisée dans la dénonciation du système « Françafrique ». Publiée fin juin, cette enquête intitulée « De l'Afrique aux places offshore, l'empire Castel brasse de l'or » lève le voile sur une partie des montages fiscaux employés par le clan Castel pour maximiser ses profits. Des combines qui ont sans doute aidé la famille du patriarche Pierre Castel, 94 ans (fils d'un ouvrier viticole immigré espagnol et… exilé fiscal en Suisse depuis la première élection de François Mitterrand en 1981), à atteindre le top 10 des fortunes françaises, établi par le magazine *Challenges*.

L'organigramme du groupe Castel ? Un écheveau opaque et complexe de dizaines de filiales et holdings basées pour certaines dans des paradis fiscaux tels que Gibraltar, l'île Maurice ou Singapour. Les magouilles ? Elles reposent essentiellement sur un concept : réduire les bénéfices des brasseries (et donc leur imposition dans les pays de production) en leur faisant payer des fortunes à d'autres filiales du groupe basées dans des paradis fiscaux.

Pour ce faire, il suffit, par exemple, de facturer les « droits intellectuels » de la marque. En clair : pour avoir l'autorisation de brasser, disons, de la « Castel Beer », une brasserie africaine du groupe Castel doit payer d'importantes redevances à la société qui possède ladite marque. Appelée Beverage Trade Mark Company Ltd, cette entreprise (appartenant également au groupe Castel) est basée au Luxembourg après avoir longtemps été enregistrée aux îles Vierges britanniques, où ses revenus étaient « *totalement exonérés d'impôts* ».

Autre combine : les centrales d'achats. Propriété du groupe Castel, basée à Gibraltar, la société Globe Export Ltd achète ainsi en gros du malt, du houblon et des bouteilles qu'elle revend ensuite à prix d'or à diverses usines du même groupe Castel. Ces brasseries voient donc leurs bénéfices imposables fondre en proportion des montants envoyés à Gibraltar, où ces revenus, résultant d'une activité extérieure au Rocher, sont là encore « *totalement exonérés* » de taxes.

Financement d'un groupe armé

En août, un autre rapport est venu rajouter de l'amertume dans les breuvages du groupe Castel. Réalisée par The Sentry, centre de recherche sur les droits humains financé notamment par la Fondation (George) Clooney pour la justice (CFJ), cette enquête accuse une usine de sucre contrôlée par Castel en Centrafrique, la Sucaf

Tous droits réservés à l'éditeur

RCA, d'avoir financé, de 2014 à au moins mars dernier, en pleine guerre civile, un groupe armé responsable de massacres, l'UPC (Unité pour la paix en Centrafrique) [1].

Selon The Sentry, l'usine a procédé à des paiements en espèces, tout en offrant « *un soutien en nature sous forme d'entretien des véhicules et de fourniture de carburant* ». En échange, les leaders de l'UPC, qui contrôlait la région, « *se sont engagés à sécuriser l'usine et les champs de canne à sucre de la Sucaf RCA et à garantir la libre circulation sur les axes routiers clés nécessaires à l'approvisionnement de l'usine sucrière. La Sucaf RCA a également obtenu le soutien de l'UPC pour tenter de protéger le monopole de la société sur la distribution du sucre dans plusieurs préfectures du pays, notamment par la saisie forcée du sucre de contrebande, en particulier celui en provenance du Soudan.* » *Business is business*.

[1] La République centrafricaine connaît depuis 2013 une situation d'instabilité politique et de violence généralisée, où le gouvernement ne contrôle plus qu'une petite partie du territoire. L'essentiel du pays est aux mains de groupes armés qui se disputent les ressources (or, diamant, bétail…) et multiplient les exactions contre les civils. Présente au début de la crise, l'armée française a fini par quitter la Centrafrique, où sont depuis arrivés des paramilitaires envoyés par la Russie.

Tous droits réservés à l'éditeur

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





Date : 27 septembre 2021
Page de l'article : p.7

Les mauvais comptes du Sars-Cov2

«Le pass sanitaire est bon pour l'économie» tonnait il y a peu Bruno Le Maire, ministre de tutelle : il vaudrait mieux. Jusqu'ici on tirait des plans sur la comète. Depuis la rentrée, les résultats financiers de l'année dernière commencent à tomber. Ils sont mauvais, même si tout le monde n'est pas logé à la même enseigne. Chez les non-essentiels (fermés près de trois mois), qu'ils soient têtes de réseau de partenariats, succursalistes ou industriels-distributeurs, les pertes vont au-delà de ce qu'on imaginait. La Brioche Dorée voit son chiffre d'affaires reculer de 43,7 % en 2020, passant de 109 millions à 61,3 millions. Yves Rocher accuse une baisse de 15,6 %, de 454 millions à 383 millions, comme Sephora, pour qui elle se chiffre à plus de 340 millions (un tiers de milliard !) : - 20,5 %, de 1,69 à 1,34 milliard. La marque italienne de chaussants Calzedonia recule de 22,9 %, à 85 millions, contre 110,3 en 2019, Aubade de 8,8 %, à 49,5 contre 54,2 un an plus tôt… Zara de 30 % à 1,02 milliard (1,33 milliard en 2019), Guess de 33,4 %, à 41 millions contre 61,7 en 2019, Mango de 36 %, à 137 millions (214 en 2019), ou encore Ba&Sh, en baisse de 22,7 %, passant de 54,9 à 42,5 millions. Ceux restés ouverts s'en tirent mieux. Le caviste Nicolas observe un recul, symbolique, de 1,4 %, à 228 millions, comme les Proximarché, de 2 %, à 653,9 millions. Poussé par l'envie de manger sain dans un environnement sanitaire angoissant, le bio tire les marrons du feu. La Vie Claire a réalisé 286 millions de chiffre d'affaires en 2020 contre 247 en 2019 (+ 15,8 %), Biocoop 930,7 millions contre 811,4 un an plus tôt (14,7 %). Antidépresseur connu, les ventes de chocolat en grandes surfaces ont par ailleurs bondi de 9 %… Seule la moitié du chemin a été parcouru : 2020 est derrière nous, pas 2021.

Tous droits réservés à l'éditeur

www.avosassiettes.fr
Pays : France
Dynamisme : 2

Visualiser l'article

LYRE'S™ la marque de Spiritueux sans alcool australienne arrive en France

Alors que les tendances du Low ABV, du Slow Drinking, du no alcool se sont imposées ces dernières années, notamment avec l'engouement pour les français autour du « Dry January », Lyre's, la marque de spiritueux et de liqueurs sans alcool la plus complète du monde arrive en France, offrant ainsi une alternative à l'alcool sans aucun compromis sur le goût, la qualité et l'expérience.



LYRE'S, LES SPIRITUEUX SANS ALCOOL LES PLUS PRIMÉS AU MONDE

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

Lyre's a été développé à partir d'essences, d'extraits et de distillats entièrement naturels, afin de reproduire l'arôme, le goût et l'apparence des spiritueux traditionnels, sans utiliser de base alcoolique. Fidèle à son slogan « la meilleure gamme de spiritueux classiques non alcoolisés », Lyre's a récemment reçu 13 médailles dans la catégorie No&Low lors de l'International Spirits Challenge 2021. La gamme a été récompensée par une médaille d'or, dix médailles d'argent et deux médailles de bronze, dont la seule médaille d'or pour le cocktail RTD (prêt à boire) Amalfi Spritz, qui sera bientôt lancé. Lyre's a également reçu de nombreuses médailles lors de la dégustation à l'aveugle de la London Spirits Competition, ce qui, avec les autres prix remportés, continue de confirmer la qualité du portefeuille de Lyre's.

En effet, la marque a maintenant plus d'une centaine de médailles à son actif et a aujourd'hui reçu plus de 200 prix de dégustation depuis son lancement il y a moins de deux ans, ce qui souligne sa position de marque de spiritueux non alcoolisés la plus récompensée au monde et reflète véritablement l'excellence de la marque en termes de saveur et de qualité.



Lyre's a régulièrement surpassé les spiritueux classiques auxquels elle rend hommage lors de tests de dégustation à l'aveugle effectués par certains professionnels du bar et sommeliers les plus respectés au monde.

LYRE'S S'IMPOSE SUR LE MARCHÉ DES SPIRITUEUX SANS ALCOOL
Lyre's est désormais disponible dans plus de 43 pays, notamment en Australie, en Nouvelle-Zélande, aux États-Unis, au Royaume-Uni, à Hong Kong, à Singapour, en Chine, aux Pays-Bas et maintenant en France, un marché clé pour son développement.

Après moins de deux ans d'activité, Lyre's vient récemment de finaliser une levée de fond les valorisant à plus de 100 millions de livres, les rendant la marque indépendante la plus valorisée à ce jour dans la catégorie en pleine expansion des spiritueux à faible teneur ou sans alcool.

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article



Lyre's connait une croissance mensuelle à deux chiffres. Grâce à cette récente levée de fonds, la marque vise à accélérer son expansion géographique, en ciblant des ventes dans 60 pays d'ici la fin de l'année. Elle prévoit également de renforcer les ca- pacités de recherche et de développement des produits existants, d'augmenter les stocks de produits au fur et à mesure de la réouverture du secteur hôtelier mondial et d'investir davantage dans les capacités de fabrication de l'entreprise au Royaume-Uni, en Europe et aux États-Unis.

La demande de boissons non alcoolisées et la croissance de la consommation responsable explose. La catégorie sans alcool et à faible teneur en alcool représente déjà 3% du marché total des boissons et devrait croitre de 31 % d'ici 2024 (données mondiales).

En France, le « sans alcool » est une tendance de fond avec une progression de 20%* entre 2017 et 2018 et de 30,5%*v sur l'année 2018-2019. (*Données du cabinet IWSR)

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article



UN ADN UNIQUE QUI PRÔNE LA LIBERTÉ DE CHOISIR, SANS CULPABILITÉ
Lyre's vient de l'australien «Lyrebird», original et intriguant oiseau australien connu pour être le plus grand imitateur du monde. C'est cette inspiration que les consommateurs pourront retrouver dans chaque produit de la gamme : apparence, odeur, goût et parfum de la même qualité au sein de la gamme Lyre's que pour les spiritueux dits "traditionnels". Désormais, pour boire un Lyre's Gin Tonic à 0% d'alcool il suffit de remplacer le gin par le Lyre's Dry London Spirit. Avec Lyre's, il est possible de créer un cocktail savoureux et authentique entièrement sans alcool ou bien de remplacer un alcool de la recette pour une version faible en alcool.

La gamme Lyre's est faible en calories, sans gluten ni produits laitiers et convient aux végétaliens et aux végétariens.

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article



UNE GAMME DE 13 RÉFÉRENCES DISPONIBLE SUR LE MARCHÉ FRANÇAIS
Lyre's est distribué sur le marché français par BBC Spirits.

13 références sont à découvrir : Italian Spritz (base de spritz), American Malt (whisky Bourbon), Dry London (gin), Aperitif Roso (vermouth rouge), Aperitif Dry (dry vermouth), White Cane (rhum blanc), Dark Cane (rhum ambré), Spiced Cane (rhum épicé), Amaretti (amaretto), Italian Orange (amer Italien), Orange Sec (Triple Sec), Coffee Original (liqueur de café), Absinthe.

Une gamme de cocktails prêts à boire (RTD) sera également lancée sur le marché français dans le courant de l'été, permettant aux consommateurs de déguster leurs cocktails préférés dans un format pratique de canette à emporter.

POINTS DE VENTE
Les produits Lyre's sont disponibles en France
chez Nicolas, Métro, aux Caves Bardou (Paris) à partir de 25,99 €

Pour acheter en ligne, rendez-vous sur
www.lyres.eu, www.mytonicshop.fr et www.gueuledejoie.com

Lyre's est également à retrouver en réseaux CHR :
Restaurant Petrus (Paris 17ème),
les Jardins d'Olympe (terrasse éphémère, musée Carnavalet, Paris 4ème),
au White 1921 (Saint-Tropez)

Tous droits réservés à l'éditeur

et au Grand Hôtel de Serre-Chevalier



LYRE'S
NON-ALCOHOLIC

LYRE'S, LA PLUS VASTE GAMME DE SPIRITUEUX SANS ALCOOL
Lancée en Australie par Mark Livings en juillet 2019, Lyre's se distingue notamment par la qualité de ses produits et la volonté de son fondateur de se rapprocher le plus possible des saveurs des grands alcools classiques. La promesse est tenue et désormais disponible sur le marché français avec un portefeuille diversifié de 13 références dont le gin, le whisky, le rhum, l'amaretto, le vermouth, la liqueur de café ou encore l'absinthe, avec la possibilité pour les bars et les amateurs de cocktails à la maison de créer plus de 90% des 50 cocktails les plus vendus au monde.

« Alors que la tendance à la consommation responsable se développe dans le monde entier, de plus en plus de personnes recherchent des alternatives sophistiquées à l'alcool. Lyre's a été créé pour que les consommateurs en recherche d'options plus raisonnées puissent continuer à apprécier une boisson sophistiquée. Seul Lyre's vous donne la liberté de réaliser votre bois- son, selon vos envies ».
—
déclare Mark Livings, PDG de Lyre's Non-Alcoholic Spirits.

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

LYRE'S™
NON-ALCOHOLIC

Tous droits réservés à l'éditeur

www.masculin.com
Pays : France
Dynamisme : 2

Visualiser l'article

On a goûté : Lyre's, la nouvelle révolution du cocktail sans alcool

Visuel indisponible
Alors que la tendance du no et du low alcool fait son trou chez nous, les marques ne cessent de se réinventer pour nous offrir des propositions innovantes à l'heure de l'apéritif… ou pour la fin de soirée. Lyre's en est un des plus beaux exemple, avec sa gamme de 13 références qui revisite les meilleurs spiritueux, mais sans alcool !

Du gin et du spritz à boire sans modération
La nouvelle tendance du cocktail sans alcool
Lyre's, le roi de l'imitation ?
Notre avis sur les spiritueux sans alcool Lyre's
Dry London Spirit : pour revisiter le John Collins et le Clover Club
Italian Spritz, encore mieux que l'Aperol ?
Où acheter les spiritueux Lyre's sans alcool ?
Partager :

Du gin et du spritz à boire sans modération

On en a parlé à moult reprises ces derniers mois sur Masculin : la tendance est au NoLo à l'heure de l'apéro ! Comprenez par là « no » et « low alcohol « . Les bières sans alcool ont cartonné cet été dans les supermarchés et sur les terrasses et les cocktails semblent bien partis pour suivre le même chemin dans un futur proche.

La nouvelle tendance du cocktail sans alcool

Jusqu'à présent, pourtant, le cocktail sans alcool (comme la bière, du reste) ne jouissait pas d'une excellente image, surtout auprès des hommes. Mais oubliez la boisson réservée aux femmes enceintes et aux ados qui veulent découvrir leurs premiers émois sans risque de coma éthylique, le Mister Cocktail et le Champomy !

Aujourd'hui, il est possible de vivre une « nouvelle expérience du cocktail sans alcool » . C'est en tout cas ce que promettent des marques comme Atopia (que l'on vous a fait découvrir ici) ou Lyre's fraîchement débarquée en France.

Lyre's, le roi de l'imitation ?

Cette dernière est née en Australie sous l'impulsion de Mark Livings. Son objectif : proposer une boisson qui permette de « retrouver l'apparence, l'odeur, le goût et le parfum des spiritueux traditionnels « . Trois ans de recherche et de développement ont été nécessaires pour parvenir à « recréer » des alcools comme le gin, le whisky ou le rhum. Soit des ingrédients de base pour les cocktails les plus populaires.

Le nom de la marque ne doit rien au hasard. Il renvoie à l'oiseau australien « lyrebird » connu pour être le plus grand imitateur du monde. Alors, les spiritueux sans alcool Lyre's parviennent-ils à imiter leurs cousins éthylisés ? Rien ne vaut une dégustation en bonne et due forme pour se faire une idée…

Visuel indisponible Notre avis sur les spiritueux sans alcool Lyre's

Sur le papier, un premier élément impressionne : la variété des références proposées. Au total, on retrouve ainsi 13 boissons inspirées des spiritueux alcoolisés dans la gamme Lyre's : Italian Spritz (base de Spritz), Dry London (gin), American Malt (whisky Bourbon), Aperitif Rosso (vermouth rouge), Aperitif Dry (dry vermouth),

Tous droits réservés à l'éditeur

White Cane (rhum blanc), Dark Cane (rhum ambré), Spiced Cane (rhum épicé), Amaretti (amaretto), Italian Orange (amer italien), Orange Sec (Triple Sec), Coffee Original (liqueur de café), Absinthe. Pas de substitut à la vodka ou à la tequila, certes, mais un choix conséquent tout de même.

Puis, avant de passer à la dégustation à proprement parler, c'est l'esthétique qui séduit. Les bouteilles font penser à de luxueux écrins de spiritueux . L'étiquette, elle, arbore un design élégant et décalé, mettant en scène un animal rappelant l'origine du produit (la pieuvre pour le rhum ambré, le grizzly pour le Bourbon…).

Dry London Spirit : pour revisiter le John Collins et le Clover Club
Si vous aimez le gin, vous avez forcément déjà dégusté un John Collins , avec du jus de citron (3 cl), du sirop de sucre de canne (1,5 cl) et de l'eau gazeuse (6 cl). Avec le Dry London Spirit, il suffit de remplacer le gin par du Lyre's (6 cl) pour un résultat sensiblement équivalent. On l'a essayé dans le cadre d'une dégustation à l'aveugle et le résultat est bluffant ! Au nez, surtout, où l'on peine presque à différencier le gin classique du Dry London Spirit.

Pour un cocktail encore plus élaboré, troquez le highball contre un verre à margarita (une coupe) et testez le Clover Club sans alcool. On vous l'avoue, on a eu un coup de coeur pour cette recette :

6 cl de Dry London Spirit ;
1 cl de sirop de framboise ;
3 cl de jus de citron ;
1,5 cl de blanc d'oeuf ;
1,5 cl de sirop de sucre de canne ;
4 framboises fraîches pour décorer.
Enfin, puisque l'on peut déguster les spiritueux Lyre's sans modération, on l'a simplement goûté on the rocks , avec 3 glaçons et une tranche de citron vert. Simple, mais diablement efficace !

Visuel indisponible Italian Spritz, encore mieux que l'Aperol ?
Il existe déjà de multiples variantes du célèbre cocktail italien . Avec ou sans alcool. Lyre's ne révolutionne donc pas le Spritz mais en propose une version « virgin » tout à fait valable.

Versez simplement 6 cl d'Italian Spritz avec 6 cl de vin pétillant sans alcool et 3 cl d'eau gazeuse pour profiter d'un Amalfi Spritz très rafraichissant. Un peu moins coloré que la star des bars branchés, ce cocktail fait parfaitement illusion : le goût est certes différent (on se rapproche davantage du Campari ou du Martini Fiero que de l'Aperol), mais si on ne le sait pas, on ne se dit pas nécessairement que c'est en raison de l'absence d'alcool . C'est bien là le tour de force de Lyre's : l'imitation est totalement crédible et le plaisir de déguster un cocktail est là.

Visuel indisponible
Les palais experts ne s'y laisseront pas tromper, mais pour profiter d'un aperitivo sans culpabiliser (ou pour votre prochain Dry January), la gamme de spiritueux Lyre's est probablement l'une des meilleures offres actuelles sur le marché. Ce n'est pas un hasard si elle a déjà reçu quelque 200 prix de dégustation à travers le monde depuis 2 ans…

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

Cette découverte aura en tout cas piqué notre curiosité. Le « whisky sans alcool » et le « rhum épicé sans alcool » de Lyre's sont-ils tout aussi crédibles ? Il faudra mettre en place une nouvelle dégustation pour le vérifier !

Où acheter les spiritueux Lyre's sans alcool ?
Disponible dans certaines enseignes de grande distribution et sur le site officiel de la marque , la gamme de spiritueux Lyre's est aussi proposée à la vente chez des cavistes traditionnels comme Nicolas . La plupart des références peuvent aussi être trouvées sur Amazon au prix de 25,99€ la bouteille de 70 cl.

Tous droits réservés à l'éditeur

Bière Magazine
Pays : FR
Périodicité : Trimestriel





Date : Octobre - decembre 2021
Page de l'article : p.12-19
Journaliste : Emmanuel Gillard



Tous droits réservés à l'éditeur

Bière Magazine
Pays : FR
Périodicité : Trimestriel

Date : Octobre - decembre 2021
Page de l'article : p.12-19
Journaliste : Emmanuel Gillard

DOSSIER

Les circuits de distribution de la bière en France

On se pose rarement la question de savoir quels sont les acteurs se situant entre le brasseur et le consommateur. Voici quelques réponses.

→ par **Emmanuel Gillard** - Projet Amertume

Une première estimation de Brasseurs de France a montré récemment les impacts de la pandémie mondiale de COVID-19 avec une baisse impressionnante en 2020 des ventes de l'ordre de 25 % en distribution hors foyer, compensée en partie par une hausse de 5,5 % du volume des ventes en distribution alimentaire.

La distribution alimentaire

Dans tous les cas, force est de constater que la distribution alimentaire occupe une place prépondérante. Les rayons bière des supermarchés ont pourtant longtemps fait figure de parents pauvres, coincés entre les eaux minérales, les cidres et souvent parsemés de boissons énergisantes et autres malternatives qui, légalement parlant, ne peuvent pourtant pas être considérées comme de la bière.

Mais les choses changent, et le rayon bière se métamorphose depuis quelques années, poussé par l'augmentation de la consommation, une extension de l'offre et l'avènement des bières de spécialité qui proposent des marges financières souvent plus intéressantes pour les distributeurs, comme pour les brasseurs.

Si cet essor profite aux industriels et à la grosse dizaine de brasseurs nationaux de taille moyenne, les microbrasseries ont fait une entrée en force dans les linéaires, contribuant à fournir un ancrage le plus souvent local au produit, et améliorant l'image de marque de la bière auprès du grand public.


Les bières artisanales prennent de plus en plus de place dans les supermarchés.

Ainsi, grâce aux grandes et moyennes surfaces (GMS), des styles de bière comme les IPA (India Pale Ale) sont désormais connus du plus grand nombre.

Signalons l'exemple des enseignes Monoprix qui, en 2018, ont mis en place de belles armoires réfrigérées pour les bières craft.

Il faut dire que le jeu en vaut la chandelle, le chiffre d'affaires du rayon bière ayant augmenté de 11 % en 2017[1]. Cela se traduit également par la croissance des rayons bière en GMS. Dans un dossier du magazine *Rayon Boissons*[2], on mentionne une augmentation de 25 % de la taille des linéaires, qui passent ainsi en moyenne de 6,85 mètres à 8,59 mètres par magasin. Avec, à la clé, un accroissement du nombre de références qui évolue en moyenne de 43 à 56 sur la même période.

Malgré les effets de la COVID-19, la vente en grande distribution restait très dynamique en 2021, avec une croissance quatre fois supérieure au marché des liquides en général[3].

(1) Source : IRI.

(2) Rayon boissons n°281 - février 2019 - page 56.
(3) Bière Magazine n°112 - juillet 2021 - page 6.

Tous droits réservés à l'éditeur

Bière Magazine
Pays : FR
Périodicité : Trimestriel

Date : Octobre - decembre 2021
Page de l'article : p.12-19
Journaliste : Emmanuel Gillard



Un rayon bière dans un supermarché.

Accéder aux rayons des supermarchés reste cependant difficile pour les petits acteurs, notamment à cause de l'importance des quantités demandées, de marges plus restreintes, de la nécessité d'éviter toute rupture d'approvisionnement ou encore du risque de voir ses produits vendus moins chers que dans certains commerces de proximité. Des partenariats régionaux peuvent cependant être mis en place.
Le potentiel de croissance pour les brasseurs crafts dans les grandes surfaces est énorme, et constitue de ce fait un des grands enjeux de ces prochaines années.



Les GMS mettent la bière en avant.



Au Bureau, enseigne nationale, ici à Paris.

© Alexis Jacquin

Distribution hors domicile

La distribution hors foyer (cafés, hôtels, restaurants) est organisée d'une manière tout à fait particulière en France. Contrairement au modèle que l'on retrouve communément à l'étranger, le marché français est fortement intermédié, avec une relation tripartite brasseur → distributeur → point de vente. Ainsi, sauf pour les petites brasseries, le point de vente n'interagit que rarement en direct avec le brasseur.
Le rôle du distributeur est essentiellement une activité de distribution en gros et demi gros de boissons. Il s'agit d'entreprises structurées en réseau ou d'indépendants, qui détiennent un volume d'affaires suffisant pour s'approvisionner chez la plupart des brasseurs. Nous verrons cependant plus loin que les distributeurs se différencient également par l'offre de service qu'ils proposent aux points de vente.
Le brasseur est donc à la racine du circuit du marché CHR[4], mais est dépendant des distributeurs qui mettent ses produits en circulation.
Les modèles d'organisation des distributeurs sont au nombre de trois : les distributeurs détenus par des brasseurs, les distributeurs organisés en réseaux d'indépendants et les purs indépendants.
Certains brasseurs disposent en effet de leur propre réseau de distribution, à l'instar de *France Boissons* détenu par *Heineken*. C'est également le cas pour des acteurs intermédiaires tels *Meteor* et sa filiale *MD Boissons* qui dispose de quatre entrepôts fonctionnant en synergie, ou encore la *brasserie de Saint-Omer* qui détient la société *Transports Saint-Arnould* dont les entrepôts s'étendent sur 40 hectares tout en employant 330 personnes.

(4) CHR : cafés, hôtels, restaurants.

En ce qui concerne les réseaux de distributeurs indépendants, les principaux acteurs sont les sociétés *C10* et *Distriboissons*. On peut les assimiler à des centrales d'achat, telles qu'on peut en trouver dans le réseau des grandes et moyennes surfaces (GMS).

Enfin, les distributeurs purement indépendants restent nombreux et disposent d'un poids conséquent sur le marché CHR. À Paris, par exemple, on estime en 2018 leur nombre à un tiers[5].

Les distributeurs se différencient également par leur offre de service. Outre des prestations que l'on retrouve chez l'ensemble d'entre eux, certains se distinguent en effet par des services additionnels purement différenciant. Les services techniques se concentrent sur l'installation et l'entretien du matériel de tirage pression. Ils en effectueront en particulier la sanitation, afin de s'assurer de la qualité de la bière servie au consommateur. Les distributeurs proposent également un accompagnement commercial afin d'assurer le lien avec ses clients. Il s'agit d'offrir du conseil sur un portefeuille de bières souvent très large, de la prise de commande ou encore du suivi des paiements.
Outre ces activités de base, les distributeurs peuvent se différencier en proposant par exemple de la formation. Au-delà du conseil apporté par le commercial en charge du point de vente, il s'agit d'assurer une formation sur l'utilisation d'un tirage pression, d'apporter des recommandations sur l'organisation du point de vente ou son agencement, voire d'élaborer la carte de bières du débit de boissons.

(5) Source : Ouvrir un bar en 2019, quelles relations avec les fournisseurs de boissons ? (Alexandre Rigo, février 2019).

Tous droits réservés à l'éditeur

Bière Magazine
Pays : FR
Périodicité : Trimestriel

Date : Octobre - decembre 2021
Page de l'article : p.12-19
Journaliste : Emmanuel Gillard



Mais les distributeurs vont parfois plus loin, en offrant des services financiers, en relation avec les brasseurs. Outre des prêts classiques ou des accords de mise à disposition de matériel, on distingue également une offre communément appelée « contrat de bière » ou « contrat brasseur ».

Le contrat de bière est celui par lequel le cafetier ou le restaurateur s'engage, en échange d'une assistance matérielle ou financière, à ne s'approvisionner qu'auprès de la société de brasserie, en passant par un fournisseur souvent imposé au point de vente. En quelque sorte, les gros acteurs se substituent aux banques, souvent réticentes à prêter des fonds dans ce secteur où le risque de non-paiement est important.

Pour les points de vente, les avantages se concrétisent sous la forme d'un prêt financier, par la fourniture de matériels (tirages pression, mobilier…), la réfection d'un bâtiment ou encore des services (entretien des lignes de soutirage, par exemple).


Bar L'absinthe à Olivet.

Pour le brasseur, ce contrat d'exclusivité permet de fidéliser un point de vente sur une durée déterminée tout en s'assurant qu'il ne pourra commercialiser que des produits issus du portefeuille de marques de la brasserie.
Les contrats de bière peuvent comporter des remises au volume, voire des volumes minimums que le point de vente s'engage à écouler, au risque de subir des pénalités.
On y trouve parfois des clauses visant à promouvoir visuellement les marques du brasseur, que ce soit par l'obligation de servir la bière dans le verre correspondant à la marque, d'assurer la présence des marques en bonne place sur les tirages pression, de respecter un rituel de service (rondelle de citron pour une bière blanche), d'utiliser des cartes menus et des cartes boissons aux couleurs de la brasserie, ou encore garantir l'affichage du logo de la marque à des endroits stratégiques (bar, frigos, tables,…).

Les petits brasseurs se montrent souvent critiques face à ces offres financières qu'ils considèrent comme un moyen de verrouiller le marché. La mise en place d'un tel contrat, basée sur une négociation précontractuelle, nécessite en effet du temps et des moyens qui font souvent défaut aux acteurs de taille modeste.

Tous droits réservés à l'éditeur

Bière Magazine
Pays : FR
Périodicité : Trimestriel

Date : Octobre - décembre 2021
Page de l'article : p.12-19
Journaliste : Emmanuel Gillard

Des réseaux indépendants

Les acteurs français de la distribution de la bière se répartissent entre des sociétés généralistes, qui commercialisent l'ensembles des produits (bière, vin, café, spiritueux…) et des acteurs spécialisés uniquement dans la bière.

Avec le développement de la bière artisanale, des réseaux de distribution spécifiques se sont en effet mis en place. Ces distributeurs spécialisés n'ont pas vocation à commercialiser les mêmes références que les mastodontes du secteur, en tête desquels *France Boissons* (propriété d'*Heineken* depuis 1987), *House of Beer* (créée en 2012 et filiale du groupe *Carlsberg*), *C10* (fondé en 1997 et devenu un important réseau de distribution français de boissons avec 230 entrepôts répartis sur l'ensemble du territoire)[6] ou encore *Distriboissons*, avec ses 145 entrepôts dans toute la France.

Ces acteurs se doivent de maîtriser les codes de la bière craft pour avoir un discours crédible et flairer les tendances. Voici un rapide tour d'horizon des principaux distributeurs indépendants :

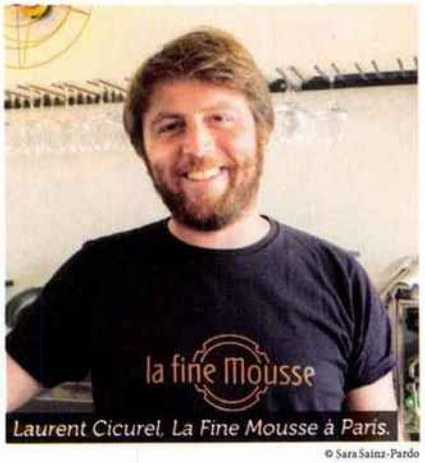
- ***DBI*** (Distributeur des Brasseurs Indépendants). Fondé en 2013 par Quentin Blum, après un passage à la brasserie parisienne de La Goutte d'Or. Depuis 2019, *DBI* est référencé dans les magasins Nicolas. En 2020, le catalogue regroupe 65 fournisseurs composés d'un tiers de français et de deux tiers d'étrangers.



Quentin Blum, fondateur de DBI Distributeur des Brasseurs Indépendants.
© Marc Béguin

- ***IBB,*** fondé en 1991 par Jean-Luc Butez, devenu entre-temps propriétaire de la *Brasserie des Sources* ainsi que de la Brasserie Historique de l'*Abbaye du Cateau*. Ce pionnier est le découvreur en France de la bière japonaise *Sapporo*, de la *Punk IPA* de *BrewDog* ou encore de l'américaine *Rogue* et de la danoise *Mikkeller*.

(6) Source : Wikipédia (2 juillet 2020).



Laurent Cicurel, La Fine Mousse à Paris.
© Sara Sainz-Pardo

- ***La Compagnie des Boissons Vivantes*** est un distributeur créé en 2012 issu de *La Fine Mousse*, un des premiers bars à bières artisanales à Paris. En 2020, l'entreprise proposait les références d'une vingtaine de brasseries, dont 80 % installées en France : *Brasserie du Grand Paris, Brasserie de la Vallée de Chevreuse, Brasserie Saint-Germain…* Côté étranger, on peut citer *Cantillon* et *De Ranke* (Belgique), *The Kernel* (Royaume-Uni), *The White Hag* (Irlande) et *Lervig* (Norvège).
- ***La Centrale des Bières*** est une entreprise d'importation et de distribution de bières aux professionnels (CHR, cavistes, magasins,...) partout en France. Elle dispose également d'un caveau de dégustation-vente pour les particuliers, situé à Le Thor, dans le Vaucluse.
- ***Craft Beer France*** est un distributeur fondé en 2016 par Charles Kokougan. En 2020, il distribue une douzaine de brasseries, dans une optique de partenariat sur le long terme. On peut ainsi citer *Het Uiltje* (Pays-Bas), *BrewFist* (Italie), *Oedipus* (Pays-Bas) ou encore *Bevog* (Autriche).
- ***Difcom*** est une entreprise qui distribue et importe plus de 300 bières de spécialité, de l'eau minérale et des boissons énergisantes. Elle est située à Villeneuve-d'Ascq. La société a été fondée en 1979 par Bernard Provoyeur. Elle a racheté en 2010 la marque *Rince Cochon* qu'elle fait brasser en France et en Belgique[7].
- ***Neodif*** est un distributeur fondé par Gildas Hays disposant de plus de 400 références à son catalogue. Il assure une distribution nationale depuis ses deux plateformes logistiques de Laval et de Lille. Parmi les partenariats, on peut citer la brasserie belge Haacht, Krombacher (acteur important de la pils en Allemagne), ou encore l'écossaise Innis & Gunn connue par sa gamme de bière vieillie sur du bois.
- ***GuruBeer*** a été fondé en 2013 par Julien Du Tremblay. Courant 2020, l'entreprise distribuait environ 350 références provenant de 50 brasseries, avec un nouveau catalogue chaque semaine, en gardant approximativement 15 % de références permanentes. Côté français, on peut citer *La Débauche, Azimut* et la *Brasserie des Garrigues*. Pour le répertoire étranger, il y a des partenariats établis avec *FrauGruber Craft Brewing* (Allemagne), *Alefarm Brewing* (Danemark) ou encore *Wylam* (Royaume-Uni). En 2020, GuruBeer s'associe avec Gunter Oltra de la brasserie *Popihn* pour brasser sa propre bière en montant une unité de production à Vendargues (Hérault) sous la dénomination *Liquid Art Brewing* (Prizm Brewing Company).
- ***COBEX*** est une société fondée en 2018 qui a la particularité de se concentrer sur les bières du Colorado. Il est vrai qu'avec 400 brasseries en 2020, il y a de quoi faire !

(7) Source : Wikipédia (2 juillet 2020).



Tous droits réservés à l'éditeur

Bière Magazine
Pays : FR
Périodicité : Trimestriel

Date : Octobre - decembre 2021
Page de l'article : p.12-19
Journaliste : Emmanuel Gillard

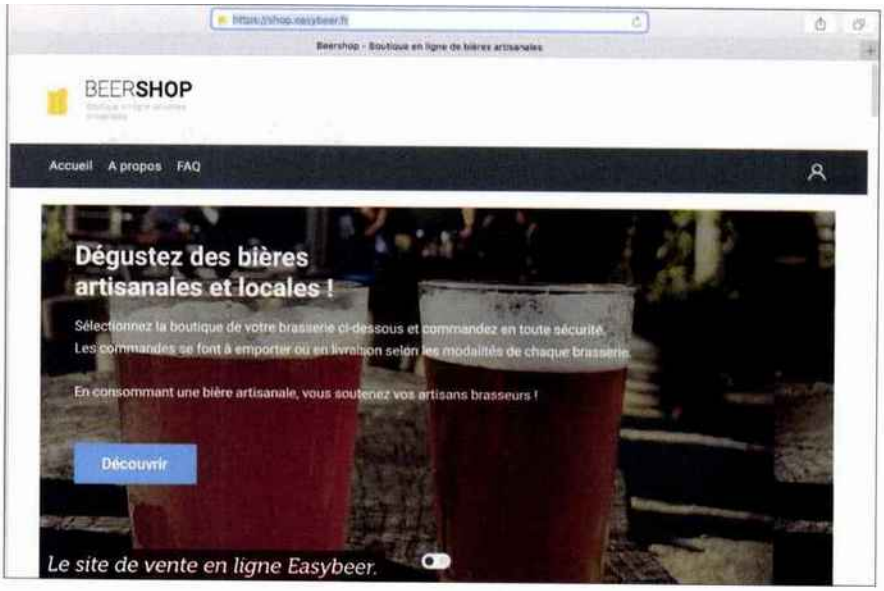
On y trouve les références des gros acteurs locaux (*Great Divide, Upslope, Denver Beer Co.* et *Ska Brewing*) ainsi que des brasseries plus confidentielles pour le plus grand plaisir des beer geeks.

- Créée en 2016 avec l'objectif d'importer les meilleures bières américaines, ***Brothers Loving Beer*** travaille aujourd'hui avec plus de 30 brasseries basées aux États-Unis et en Europe. On y découvre notamment la gamme de *Sycamore Brewing, Triple Crossing, Sugar Creek, Duclaw, Oskar Blues, Fortnight, Ancillay Fermentation, Lone Pine, Smartmouth, Interboro Brewing Company, Adroit Theory* ou encore *Cigar City.*
- ***Hoppy Trade*** se définit comme la première marketplace de la bière dédiée aux professionnels. Cette plateforme met ainsi en relation directement les brasseries avec les clients, tout en s'occupant de la logistique (enlèvement, livraison, dispatching).

Si ces acteurs ont une carrure nationale, il existe également des distributeurs à vocation régionale, à l'instar de *Dauphi Bières* (Dauphiné et Rhône-Alpes), *Bière des Régions* (Auvergne-Rhône-Alpes), etc.

Ventes en ligne

Si la distribution alimentaire (grandes surfaces, hard discount, magasins de proximité…) et la distribution hors foyer (cafés, hôtels, restaurants…) constituent de loin les principaux piliers de commercialisation de la bière en France, d'autres alternatives existent.
En particulier, de nombreux services numériques de distribution ont suivi le développement de la vente sur internet.
Depuis 2010, les sites de ventes en ligne de craft beers essaiment et permettent au consommateur de commander des références parfois disponibles uniquement sur leur lieu de production. Ce phénomène a encore pris de l'ampleur en 2016, avec une bonne dizaine de nouveaux sites dédiés à la bière artisanale. Ces plateformes de distribution représentent ainsi une vraie opportunité pour les brasseurs qui ne disposent pas de vente en ligne, et parfois même de site internet. Cet engouement n'a d'ailleurs pas échappé aux géants industriels, le site *Saveur Bière* ayant été racheté en mars 2016 par *AB-InBev,* numéro un de la bière dans le monde. Des dizaines d'autres sites sont cependant restés indépendants, certains se spécialisant dans les box bières dont le concept est de proposer tous les mois un assortiment de références différentes, le plus souvent autour d'un thème spécifique.
On peut citer le site *Easybeer* (https://shop.easybeer.fr) qui, en avril 2021, regroupait 158 brasseries françaises. Cette plateforme connecte directement le consommateur à l'artisan brasseur, sans aucun distributeur ni intermédiaire. Il n'est cependant pas possible d'effectuer une commande multi-brasseries, étant donné que les modes de livraison (retrait à la brasserie, envoi d'un colis…) sont fixés par chaque brasserie.



Le site de vente en ligne Easybeer.

Le Click & Collect est une autre solution propulsée au premier plan suite à la pandémie mondiale de Covid-19. Lors des confinements, les brasseurs ont dû se réinventer afin de pouvoir continuer à commercialiser leurs produits. Ils ont pour cela pu capitaliser sur l'émergence de nombreuses plateformes clés en main de vente en ligne. Ces solutions ont été d'autant plus faciles à mettre en œuvre que de nombreuses microbrasseries sont récentes, et conservent donc une grande flexibilité. Si certains brasseurs travaillaient déjà avec des plateformes en ligne de commercialisation de bières, ou de produits régionaux, ils étaient peu nombreux à utiliser cette solution pour vendre en direct leur assortiment. La vente à distance implique en effet des moyens logistiques conséquents (gestion des stocks et des références en ligne, préparation et envoi des colis par transporteurs, gestion des réclamations…) et nécessite beaucoup de temps. Le volume de vente doit être suffisant pour que cela devienne rentable, notamment afin de négocier des conditions acceptables avec les transporteurs.
Le Click & Collect s'est révélé à cet égard une solution pratique, puisque le consommateur commande sur internet et vient récupérer son achat directement chez le brasseur, ou auprès d'un point retrait situé à proximité. La logistique est donc considérablement simplifiée.

En s'associant avec des plateformes mettant en valeur des produits régionaux, les brasseurs ont gagné en visibilité. En faisant des achats sur le site en ligne d'une AMAP[8], les clients ont ainsi pu ajouter la bière à leur liste des courses. Cela les a même souvent amenés à prendre conscience de l'existence d'un brasseur proche de chez eux !
Bien que s'agissant d'une vente dématérialisée au départ, le Click & Collect permet donc de créer des liens entre les brasseurs et leurs clients, favorisant ainsi les circuits courts et la valorisation des productions régionales.

Les brewpubs

Les brewpubs offrent aussi un modèle économique intéressant pour la commercialisation de ses bières. Dénommés « *bistrot-brasserie* » ou encore « *broue-pub* » par nos amis québécois, un brewpub est un établissement dans lequel on peut consommer la bière brassée sur place.
Les avantages pour le brasseur sont multiples :

- Aucun intermédiaire, la bière produite étant vendue en direct au consommateur, ce qui garantit des marges financières plus importantes.

(8) Association pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne.

Tous droits réservés à l'éditeur

Bière Magazine
Pays : FR
Périodicité : Trimestriel

Date : Octobre - décembre 2021
Page de l'article : p.12-19
Journaliste : Emmanuel Gillard



Façade du Dr D. Brewpub, situé au centre-ville de Grenoble.



Le Bar Brooklyn.

© DR

- Pas besoin de dépenser d'importantes sommes en marketing. L'emplacement du brewpub en zone de forte densité lui garantit un nombre suffisant de clients… s'il offre une expérience qui répond aux besoins locaux.
- Pas de chaîne d'embouteillage et de conditionnement en fûts, ce qui constitue un gain important de temps et des économies substantielles. La bière est le plus souvent tirée depuis des tanks de garde isobarométriques qui permettent de choisir la carbonatation voulue.
- En contact direct avec le brasseur, les clients peuvent ainsi lui faire un retour sur leur ressenti. Ceci permet d'être réactif, en ajustant les recettes, ou en créant de nouvelles références adaptées aux besoins exprimés.
- Le matériel de brassage utilisé permet de réaliser des brassins de petite quantité, ce qui autorise de multiplier les références.

Les consommateurs y trouvent également leur compte :

- Outre une gamme brassée toute l'année, un brewpub propose régulièrement une gamme éphémère, sans cesse renouvelée, afin de fidéliser le consommateur en lui offrant des produits répondant à ses attentes.
- Produite directement sur place, n'étant pas soumise aux aléas du transport (variations de températures…), la bière offre une belle fraîcheur.
- Le client peut le plus souvent rencontrer directement le brasseur, afin de lui poser des questions sur le produit.
- Implanté le plus souvent dans des centres urbains ou périurbains, un brewpub est une brasserie visitable, proche du citadin.
- Les brewpubs permettent souvent de se restaurer sur place. Ils offrent alors une gamme de boissons variées, alcoolisées ou non, pour répondre aux besoins de tous les profils de consommateurs.

Le concept même de brewpub répond aux tendances actuelles de circuit court. La bière est servie en direct du producteur au consommateur.

Il ne s'agit pas pour autant d'une nouveauté en France. L'établissement *Les 3 Brasseurs* de Lille a ainsi été fondé dès 1986 et est toujours en activité. Il fait partie depuis 2002 du groupe Agapes Restauration, l'une des filiales de l'Association familiale Mulliez et son siège social est situé à Villeneuve-d'Ascq. En février 2021, ce sont dorénavant 56 établissements *Les 3 Brasseurs* qui ont été recensés en France sur Projet Amertume, dont 51 en France métropolitaine.

On peut également citer le brewpub *O' Neil*, qui officie depuis mars 1991 dans le 6e arrondissement de Paris. Ou encore la chaîne *Frog-Beer* dont la première enseigne parisienne, le *Frog & Rosbif* situé rue Saint-Denis, date de 1993. D'autres établissements ont par la suite essaimé à travers la France, à Toulouse (avril 1998) et à Bordeaux (juin 2000).



Le bar Brewdog Le Marais à Paris.

Tous droits réservés à l'éditeur

Bière Magazine
Pays : FR
Périodicité : Trimestriel

Date : Octobre - décembre 2021
Page de l'article : p.12-19
Journaliste : Emmanuel Gillard


Cave à bière Au Brin de Paille, Alsace.


Cave Le Diable Rouge à Lyon.

© Margot Raymond

La vente directe

Pour commercialiser leurs bières, les plus petites unités de production se raccrochent souvent, à juste titre, à un marché purement régional qui s'appuiera sur d'autres circuits de distribution.
Ainsi, pour de nombreuses microbrasseries, la vente directe à emporter et la commercialisation sur les marchés locaux constituent les principales sources de vente. Il est également possible d'utiliser les magasins de produits régionaux ou même les supermarchés locaux.

Les cavistes

Nous avons vu précédemment que les choses se compliquent dès que l'on veut trouver des débits de boisson pour écouler sa production. Même si cela paraît intéressant, un produit artisanal offrant souvent une belle marge financière au commerçant, celui-ci se trouve fréquemment lié par des contrats de brasserie lui imposant de ne commercialiser que les bières d'une brasserie, le plus souvent en échange de prêts financiers.
Si le brasseur désire vendre ses produits en dehors de sa zone géographique d'origine, il pourra s'appuyer sur un réseau national de caves à bières qui ont essaimé ces vingt dernières années. Il s'agit d'ailleurs d'une autre caractéristique française que ces établissements ne vendant pour ainsi dire que de la bière. Dans de nombreux autres pays, les cavistes commercialisent une palette complète de références (vin, bière, cidre, alcool). En France, grâce à une forte tradition viticole et à cause d'une image de marque de la bière qui reste à améliorer, les cavistes ont longtemps rechigné à offrir une partie de leur surface pour commercialiser notre breuvage houblonné préféré. Il était donc logique qu'une offre de caves dédiées à la bière se mette en place.
Ainsi, depuis 2015, les cavistes traditionnels ont senti l'engouement pour ce produit qui y trouve enfin la place méritée. En 2017, 400 cavistes en France réalisaient au moins 80 % de leur chiffre d'affaires avec une offre de bières[9]. En 2019, la chaîne de cavistes Nicolas (groupe Castel) lançait Craft Beers & Cie, un nouveau concept dédié à la bière artisanale, montrant ainsi que même les plus réticents étaient dorénavant séduits par l'essor du phénomène craft beer en France.
Toujours en 2019, 76 % des cavistes proposaient des bières dans leur assortiment. Ils étaient moins de 20 % en 2013 !
En juin 2019, le Syndicat national des brasseurs indépendants dressait un tableau complet des circuits de distribution des brasseries indépendantes.

(9) Source : Le Figaro, 9 juin 2018.

- 75 % pratiquent la vente directe à la brasserie.
- 80 % écoulent leur production dans des commerces locaux.
- 75 % par le biais de cavistes.
- 45 % lors de fêtes et de marchés locaux.
- 52 % dans le réseau CHR (cafés, hôtels, restaurants).
- 22 % en grande distribution.
- 30 % en passant par des distributeurs.
- 11 % écoulent une partie de leur production à l'export.
- 15 % réalisent de la vente en ligne.

Quelle que soit la taille d'une brasserie, on constate ainsi que de nombreux circuits de distribution existent pour assurer la commercialisation de leur gamme de bières. Il s'agit avant tout de choisir les circuits adaptés à la typologie de la brasserie tout en panachant les moyens de distribution, afin d'éviter d'être tributaire d'un seul circuit de vente.


Le Craft Beer Shop à Angers.

Tous droits réservés à l'éditeur

NICOLAS

DEPUIS 1822

Nous prenons soin de vos vins

OCTOBRE



Omnicom
Public
Relations
Group



FAV AUTOMNE

Omnicom
Public
Relations
Group

NICOLAS
DEPUIS 1822

Nous prenons soin de vos vins

www.terredevins.com
Pays : France
Dynamisme : 3

Visualiser l'article

[Foires aux vins] Nos bons plans en champagne

Comme chaque année, les foires aux vins aident les amateurs de vin à affronter la rentrée. Une tradition suivie par la quasi-totalité des enseignes, transformant la chasse aux bons plans en une épreuve des plus ardues. Heureusement, vous pouvez compter sur les dégustateurs de Terre de vins, qui ont sélectionné pour vous plus de 130 bonnes affaires, à retrouver dans notre numéro 73, actuellement en kiosque. Petit avant-goût de cette belle sélection avec 4 bons plans en champagne.

Cette dégustation est à retrouver dans Terre de vins n°73 et sur notre kiosque digital.

COUP DE CŒUR
Vincent Couche
Eclipsia (Biodynamie)
Sur un domaine de 15 hectares dans la Côte des Bar entre Buxeuil et Mongueux, certifié en biodynamie au début des années 2010, Vincent Couche cisèle des cuvées très singulières. Il offre une interprétation très personnelle de la Champagne qui ne laisse pas insensible. Cette cuvée Eclipsia, dosée à 3g/l et sans sulfites, s'exprime au nez dans un registre légèrement oxydatif. L'attaque en bouche révèle d'emblée une grande tension et offre une matière à la fois onctueuse et savoureuse de fruits jaunes et blancs, laissant une impression de fraîcheur extraordinaire et d'incroyable dynamisme. Très belle finale qui laisse le palais net.
• 28,50 € chez Biocoop jusqu'au 16 octobre

Jean-Louis Malard
Brut millésimé 2009
Une belle année 2009 pour ce champagne millésimé à prix cassé (-25 %). Un assemblage des trois cépages champenois, sur des bulles fines qui dansent sur des agrumes et des fruits exotiques. Un vin suave et délicatement brioché, signé par une maison qui dose peu ses vins.
• 24,50 € chez Nicolas jusqu'au 5 octobre

Cédric Bouchard
Roses de Jeanne Côte de Val Vilaine 2018
Franchement, les vins du domaine sont un incontournable de la Champagne. Le travail réalisé, comme sur cette cuvée, y est admirable de précision. Pinot noir en majesté sur un micro-terroir de la Côte des Bar, vinosité, intensité fruitée, longueur incroyable. Très pur.
• 69 € chez Nicolas jusqu'au 5 octobre

Champagne Lombard
Extra brut premier cru
L'assemblage de ce champagne est on ne peut plus classique avec 40 % de chardonnay, 30 % de meunier et 30 % de pinot noir. Mais à la dégustation il s'avère étincelant avec une grande complexité, une tension magnifique et surtout une longueur de premier plan. Prix tenu.
• 27,90 € chez Wine and Co jusqu'au au 5 octobre

Tous droits réservés à l'éditeur

Date : 02/10/2021
Heure : 15:13:12
Journaliste : Gauthier Delomez

www.europe1.fr
Pays : France
Dynamisme : 79

Visualiser l'article

Foire aux vins : quelles sont les tendances de 2021 ?



La période des foires aux vins touche à sa fin. L'occasion pour les grandes enseignes de faire le bilan avec les tendances de 2021. Parmi elles, les vins de bordeaux restent très appréciés par la majorité de Français, même si leurs parts de marchés diminuent au profit notamment des vins bio.

Il est encore temps de profiter de la foire aux vins dans les centres commerciaux. Alors que les derniers jours arrivent, c'est l'occasion pour les grandes enseignes telles que **Nicolas**, Auchan ou Carrefour Market de dresser un premier bilan des tendances de 2021. Si le bordeaux reste le vin préféré des Français, il continue toutefois à perdre régulièrement des parts de marché au profit des vins de Loire et Centre, et du beaujolais.

Les vins bio, la grande tendance des foires aux vins
L'autre grande tendance de la foire aux vins 2021 est la hausse des ventes de vins bio. Pour Marc Coste, qui sélectionne les boissons mises en rayon dans les Franprix, il s'agit d'une demande des consommateurs en constante évolution ces dernières années. "En étant sur un marché hyper urbain, on note une forte appétence sur le bio", souligne-t-il. "Aujourd'hui sur les foires, on est passés de 30% l'année dernière à 35% de l'assortiment sur le bio. On va essayer de développer au maximum l'assortiment 2022 sur cette tendance-là", explique Marc Coste.

Du côté des cavistes, l'offre en plein essor est celle des vins bio plus spécifiques, à l'image du vin biodynamique qui fait pousser le raisin selon le calendrier lunaire ou la méthode naturelle qui ne fait entrer aucun produit durant la vinification, par exemple avec très peu ou sans sulfites. Ces productions ont l'inconvénient toutefois de ne pas être suffisamment quantitatives pour répondre aux besoins de la grande distribution.

Tous droits réservés à l'éditeur

fr.news.yahoo.com
Pays : France
Dynamisme : 724

Visualiser l'article

Foire aux vins : quelles sont les tendances de 2021 ?



Il est encore temps de profiter de la foire aux vins dans les centres commerciaux. Alors que les derniers jours arrivent, c'est l'occasion pour les grandes enseignes telles que Nicolas, Auchan ou Carrefour Market de dresser un premier bilan des tendances de 2021. Si le bordeaux reste le vin préféré des Français, il continue toutefois à perdre régulièrement des parts de marché au profit des vins de Loire et Centre, et du beaujolais.

Les vins bio, la grande tendance des foires aux vins
L'autre grande tendance de la foire aux vins 2021 est la hausse des ventes de vins bio. Pour Marc Coste, qui sélectionne les boissons mises en rayon dans les Franprix, il s'agit d'une demande des consommateurs en constante évolution ces dernières années. "En étant sur un marché hyper urbain, on note une forte appétence sur le bio", souligne-t-il. "Aujourd'hui sur les foires, on est passés de 30% l'année dernière à 35% de l'assortiment sur le bio. On va essayer de développer au maximum l'assortiment 2022 sur cette tendance-là", explique Marc Coste.

Du côté des cavistes, l'offre en plein essor est celle des vins bio plus spécifiques, à l'image du vin biodynamique qui fait pousser le raisin selon le calendrier lunaire ou la méthode naturelle qui ne fait entrer aucun produit durant la vinification, par exemple avec très peu ou sans sulfites. Ces productions ont l'inconvénient toutefois de ne pas être suffisamment quantitatives pour répondre aux besoins de la grande distribution.

Tous droits réservés à l'éditeur



MAGASIN

Omnicom
Public
Relations
Group

NICOLAS
DEPUIS 1822
Nous prenons soin de vos vins

le Bonbon

Date : 04/10/2021
Heure : 12:41:00
Journaliste : Mégane Lourenco

www.lebonbon.fr
Pays : France
Dynamisme : 14

Visualiser l'article

Craft Beers & Cie : découvrez ce temple de 500 références de bières artisanales à Lille



Christin Hume - Image d'illustration

On a testé et on a kiffé ! Découvrez ce temple de la bière face à l'Esplanade de Lille. Chez Craft Beers & Cie, on ne badine pas avec la bière. Surtout quand elle est artisanale.

C'était autrefois une cave à vin (**Les Chais du Savour**) qui était franchement pas mal. Depuis ce printemps, la boutique a changé un peu (beaucoup) son fusil d'épaule en proposant désormais des références de **bière** ultra pointues. Il s'agit du nouveau concept des cavistes Nicolas. Et on ne rêve pas : on vous parle bien de 500 ref' différentes. Les vins, Champagnes ou même les spiritueux sont toujours présents mais en moindre quantité.

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

Le crédo de Caft Beers & Cie ? Proposer uniquement de la bière **artisanale** . Beaucoup sont locales mais on trouve aussi des pépites qui viennent un peu de partout en France, d'Europe et même du Japon.

Le must ? Vous pouvez consommer sur place des bières déjà fraîches (parfait pour goûter avant de choisir ce qu'on veut rapporter chez soi) et même assister à des **ateliers de brassage** !

Craft Beers & Cie
4 bis square du Ramponneau

(L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avce modération.)

Tous droits réservés à l'éditeur



CORPORATE

Omnicom
Public
Relations
Group

NICOLAS
DEPUIS 1822
Nous prenons soin de vos vins

Capital
Pays : FR
Périodicité : Mensuel
OJD : 203141





Date : Novembre 2021
Page de l'article : p.63

Les champions de L'ALIMENTAIRE

Approvisionnement plus local et digitalisation des services font partie des défis à relever. Nos vainqueurs l'ont compris.



ILLUSTRATIONS : GETTY IMAGES

Boulangeries

1.	Maison Chevallier	7,77
2.	Feuillette	7,75
3.	Marie Blachère	7,70
4.	Boulangeries Sophie Lebreuilly	7,70
5.	La Mie de Pain	7,67

Cavistes

1.	Comptoir des vignes	8,17
2.	Vins sur 20	7,95
3.	V and B	7,95
4.	Nicolas	7,92
5.	Le Repaire de Bacchus	7,75

Chocolatiers

1.	Boutiques Lindt	8,29
2.	Chocolaterie de Puyricard	8,28
3.	Leonidas	8,09

Drives (courses en ligne à récupérer)

1.	Auchan Drive	7,89
2.	E.Leclerc Drive	7,87
3.	U Drive (coursesu.com)	7,80

Epiceries fines

1.	Le Comptoir irlandais	8,03
2.	Le Comptoir de Mathilde	8,03
3.	Conserverie la belle-iloise	7,86

Sophie Lebreuilly Parking, Wi-Fi, amplitude horaire, click & collect, espace restauration... Ce réseau de boulangeries de 350 mètres carrés présentes dans le Nord propose des services appréciés.

V and B Créée en 2001, cette enseigne est à la fois un caviste (bières, vins, spiritueux...) et un bar pour la dégustation avec des animations régulières en soirée.

E.Leclerc Drive Réserver ses courses en ligne puis venir les chercher en voiture. L'an dernier, le business du drive a fortement progressé à cause de la pandémie. Le leader E.Leclerc en a profité.

La Vie claire En 1980, Bernard Tapie avait racheté sans succès cette chaîne bio avant de la céder au Crédit lyonnais. Aujourd'hui détenue par un pro du secteur, elle va mieux.

Glaciers et desserts glacés

1.	La Fraiseraie	8,48
2.	Häagen-Dazs	8,01
3.	Amorino	8,01

Hypermarchés

1.	E.Leclerc	7,35
2.	Auchan	7,22
3.	Intermarché Hyper	7,19

Livraison à domicile

1.	Intermarché (livraison à domicile)	7,52
2.	Courses U (coursesu.com)	7,48
3.	Monoprix (livraison à domicile)	7,47

Magasins bio

1.	Marcel&Fils	8,02
2.	La Vie claire	7,87
3.	Biocoop	7,86
4.	Le Grand Panier bio	7,83
5.	Les Nouveaux Robinson	7,73

Magasins de café et de thé

1.	Nespresso	8,29
2.	Mariages Frères	8,17
3.	Palais des Thés	8,15

Magasins multifrais

1.	Grand Frais	7,87
2.	Le Bœuf tricolore	7,81

Le Bœuf tricolore Présent en périphérie des grandes villes, cet original réseau de boucheries franchisées rassure la clientèle avec ses viandes 100% françaises toutes traçables et le plus souvent issues du circuit court.

Pâtisseries, confiseries, épicerie fine sucrée

1.	Ladurée	8,35
2.	Pierre Hermé	8,30
3.	Lenôtre	8,17

Produits surgelés

1.	Picard	7,98
2.	Thiriet	7,97
3.	Ecomiam	7,70

Supérettes

1.	Votre Marché	7,81
2.	Panier Sympa	7,36
3.	Carrefour Montagne	7,28
4.	Carrefour Contact Marché	7,14
5.	Intermarché Express	7,14

Supermarchés

1.	Super U	7,34
2.	Supermarchés Match	7,24
3.	Intermarché Super	7,17

Les notes dans la colonne de droite sont sur 10. Elles traduisent la satisfaction des personnes interrogées quant à la qualité de service. Le rang tient compte aussi des décimales suivantes.

Tous droits réservés à l'éditeur



PRODUITS

Omnicom
Public
Relations
Group

NICOLAS
DEPUIS 1822
Nous prenons soin de vos vins





Les adresses

P. 6 &16 Les belles initiatives
Sage : sageappliances.com
Lapinetbien.com
mysoda.eu

P. 17 Côté déco
Degrenne au 02 31 66 44 90 ou sur degrenne.fr
Duralex sur duralex.com
Filt sur filt1860.fr ou au 02 31 74 72 53
Gobi sur gobilab.com
Jean Dubost en grands magasins et sur jeandubost.fr ou shop.couteaujeandubost.com
Le Creuset sur lecreuset.fr
Malongo GMS et sur malongo.com
Maron Bouillie sur maronbouillie.com
Staub sur zwilling.com
Tissage de Luz sur tissagedeluz.com

COCORICO
Domaine Reynaud : domainereynaud.com
Nougat-chabert-guillot.com
lecomptoirdemathilde.com/fr/
Meert.fr
Magimix.fr
Lorina.com
Brets.fr
Jardindorante.fr
Lecreuset.fr
Leparfait.fr

P. 54 C'est nouveau, c'est bon
Famillemary.fr
Galipettecidre.com
Marie-morin.fr
Marlette.fr
Martin-pouret.com
Reinededijon.fr

P. 70 Côté boissons
Le Fût Entre 2 Chaises : au domaine et chez les cavistes
Cuvée Génération Cépage Libre : innowine-boutique.plugwine.com/Vins
Grenachiste rouge : Monoprix
Je ne Soufre Plus, Domaine La Florane : domainelaflorane.com
Château D'Arcins, Haut-Medoc 2016 : Cavistes Nicolas
Le Petit Balthazar Blanc, Pierrick Harang : cavistes et petitballon.com
Zéro, Bourgogne, Romain Thévenard : cave-lugny.com
Cuvée Arpège AOP Duché d'Uzès, Domaine Reynaud : domainereynaud.com
Le Moment Inattendu, Domaine de la Grande Bauquière : domainelagrandebauquiere.com
Cuvée des Drilles 2019 HVE, Domaine d'Escausses : cavistes et famillebalaran.com
Nos Terroirs Bio Blanc 2019, Rhonéa : cavistes et rhonea.fr
Act for good, Chardonnay Bio, Ethic Drink : Carrefour
Les Jardins d'Ewenn 2020, Scamandre : scamandre.com et cavistes
Le Château Mouchac-La Rame : chez Nicolas

Tous droits réservés à l'éditeur

VOYAGERpratique.com

www.voyagerpratique.com
Pays : France
Dynamisme : 0

Visualiser l'article

VOYAGERpratique.com: Le Château de Laubade dévoile de nouvelles expressions d'affinage

La maison familiale de Sorbets a fêté 150 ans d'histoire en 2020. Après le succès des Curiosités L'Agricole, Gascogna et l'Enchanteur bénéficiant d'affinages en ex-fûts de rhum agricole, de whisky français ou de Cru Classé de Sauternes, elle poursuit son travail d'innovation sur les affinages...



Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

Ses nouvelles créations sont commercialisées en eau-de-vie de vin comme le Bureau National Interprofessionnel de l'Armagnac ne reconnaît pas la notion d'affinage en fût autre que vierge d'autre spiritueux ou de vin (même si le fût utilisé est d'origine française et de type Sessile ou Pédonculé). Au travers de ces innovations, le Château de **Laubade** affirme son ambition " d'inventer l'Armagnac de demain ".

Dans la gamme des Curiosités de **Laubade**, **Pyrénéa** est né de l'amitié nouée entre les Lesgourgues et la famille Ramonteu, vignerons mythiques de Jurançon (Domaine Cauhapé).

Denis Lesgourgues et François Laura ont sélectionné un lot d'Ugni Blanc 2011 soutiré de son fût de chêne gascon d'origine avant de le loger 5 mois dans deux barriques ayant contenu la fameuse cuvée de Jurançon moelleux Quintessence du Petit Manseng. Le résultat donne seulement 1.296 bouteilles embouteillées à 44.1 %, offrant une palette aromatique somptueuse, mêlant les fruits secs et confits, le coing et le zeste d'orange amère.

Tarif caviste (Comptoir des Vignes) : 49€ TTC en 50 cl.

L'Occitan est issu d'un bas armagnac distillé en 2012, élevé en fût de chêne de Gascogne puis transféré pendant 10 mois en barrique de Rivesaltes Ambré du Mas Cristine en Roussillon. L'intuition s'est révélée juste, les vins oxydatifs de ce domaine familial transmettent à la barrique des arômes et des goûts se fondant harmonieusement avec ceux de l'armagnac. Le résultat est un spiritueux (41 %) tout en rondeur et générosité.

Les notes d'élevage et de rancio complètent à merveille la dégustation avec une finale d'une longueur remarquable. Tarif cavistes (exclusivité pour les magasins Nicolas) : 53€ TTC les 70 cl L'Unique provient d'un affinage de 8 mois à **Laubade** d'une eau-de-vie de Baco et Ugni Blanc de 9 ans d'âge dans des fûts « transatlantiques » après leur élevage de 18 mois de whiskey : en 2018, la famille Lesgourgues a été choisie par la fameuse distillerie Bardstown Bourbon Company, basée à Bardstown dans le Kentucky (USA), pour utiliser quelques fûts vidés d'Armagnac afin de réaliser une double maturation de leur Bourbon.

Les notes de céréale (maïs) mêlées à celles de vanille et caramel typiques des Bourbon, se fondent dans l'eau-de-vie gasconne. Embouteillé à 48.4 % afin de soutenir une bouche ample et grasse, les 698 bouteilles sont pré-vendues dans un réseau de cavistes sélectionnés dans quelques métropoles comme New York, San Francisco, Los Angeles, Chicago, Nashville et Boston.

Tarif caviste : $79.99 pour 75 cl.

Informations : Arnaud et Denis Lesgourgues 285 rue Nationale - 33240 Saint André de Cubzac - Tél. 33 (0)5 57 94 09 20 - www.famille-lesgourgues.com -

Tous droits réservés à l'éditeur

www.avosassiettes.fr
Pays : France
Dynamisme : 2

Visualiser l'article

Mouton Cadet “Cuvée Héritage 2018”, un présent intemporel pour les amateurs de vins



MOUTON CADET
BARON PHILIPPE DE ROTHSCHILD

Tous droits réservés à l'éditeur



Alors que la Maison Mouton Cadet et ses viticulteurs partenaires terminent les vendanges, les sélections de cadeaux commencent à se dessiner.

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article



Tous droits réservés à l'éditeur

À **l'aube de ses 90 ans, la première marque de vins de Bordeaux a fait le choix de mettre en lumière une cuvée originale, hommage à son créateur, le Baron Philippe de Rothschild et connue des tables des Bistrots chics : La Cuvée Héritage.** Cet écrin associe l'art de l'assemblage aux valeurs d'authenticité et d'excellence qui font, depuis toujours, la fierté de la famille Rothschild, portée aujourd'hui par la troisième génération : Philippe Sereys de Rothschild, Camille Sereys de Rothschild et Julien de Beaumarchais de Rothschild. Mouton Cadet Cuvée Héritage 2018 est issue d'un assemblage de deux cépages traditionnels, ce vin représente l'authenticité et l'excellence du terroir bordelais. Le Merlot, cépage emblématique de la région, confère au vin de subtiles notes de fruits noirs mûrs.

Le Cabernet Sauvignon, quant à lui, apporte au vin toute la structure et la richesse tannique. L'étiquette est celle de la première bouteille de Mouton Cadet créé par le Baron Philippe de Rothschild en 1930.

Mouton Cadet – Cuvée Héritage 2018
Prix de vente conseillé : 15€ la bouteille de 75 cl
En vente sur Nicolas.com , Vinatis.com
et auprès d'une sélection de cavistes

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

MOUTON CADET
BARON PHILIPPE DE ROTHSCHILD

À PROPOS DE MOUTON CADET

Élaboré par la société familiale Baron Philippe de Rothschild, Mouton Cadet demeure, depuis sa création en 1930 , fidèle à ses origines, et est devenu la référence mondiale des vins d'Appellation d'Origine Contrôlée de Bordeaux. Mouton Cadet est distribué en France et à l'international, dans près 120 pays.

Tous droits réservés à l'éditeur

www.avosassiettes.fr
Pays : France
Dynamisme : 2

Visualiser l'article

www.moutoncadet.com

© Copyright & Crédits Photos : © Mouton Cadet | Tous droits de reproduction réservés

Mots-clés
Cuvée Héritage Mouton Cadet

SAVEURS THERMOMIX
Pays : FR
Périodicité : Bimestriel

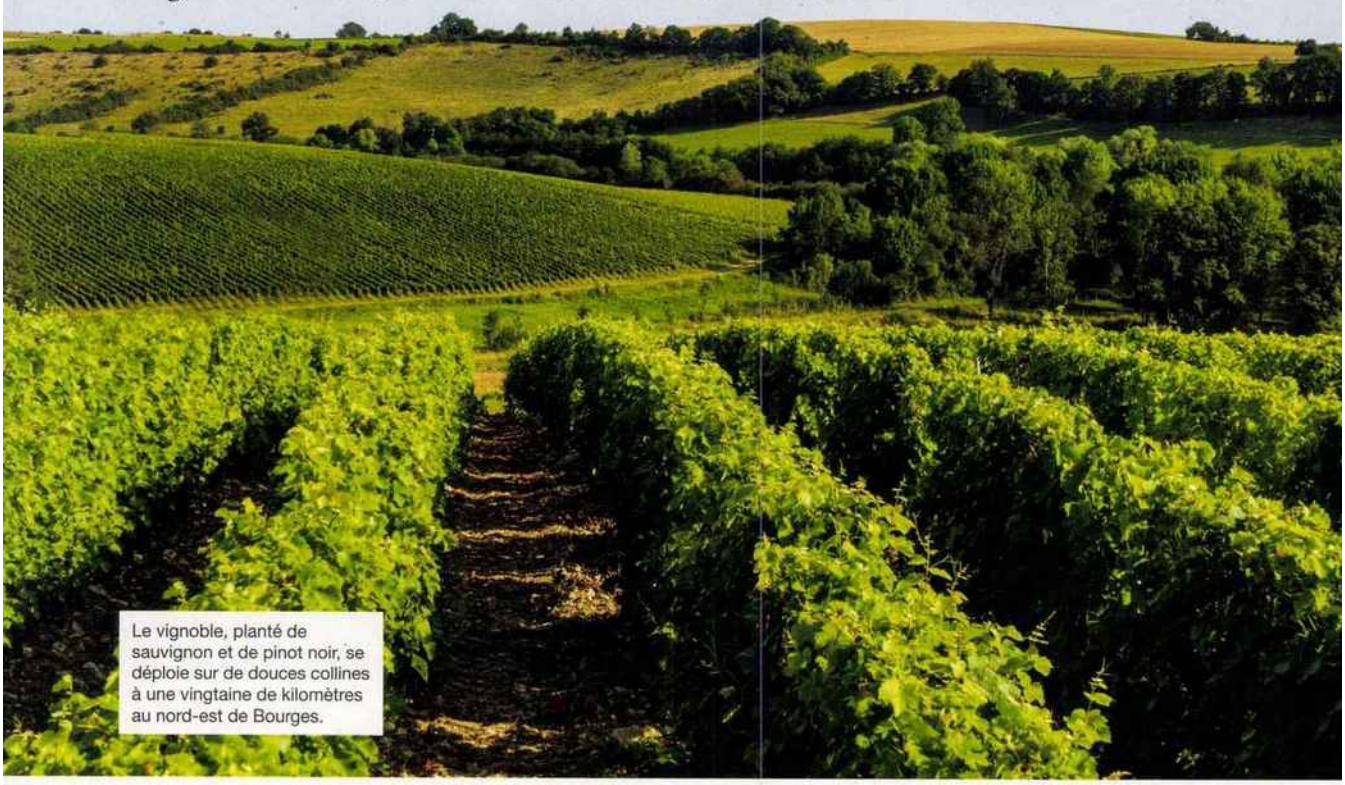


Date : Novembre - decembre 2021
Page de l'article : p.100-101
Journaliste : Florence Hernandez.

Menetou-Salon

Du nouveau dans la Loire

Réparti sur une dizaine de villages, ce petit vignoble du Cher compte bien reconquérir les amateurs avec ses vins blancs, rouges et rosés frais, fruités et bien élevés. Texte **Florence Hernandez.**



Le vignoble, planté de sauvignon et de pinot noir, se déploie sur de douces collines à une vingtaine de kilomètres au nord-est de Bourges.

En dépit de sa longue histoire, la troisième appellation des vins du Centre-Loire, après Sancerre et Pouilly-Fumé, reste méconnue. Entre Sancerrois et Berry, le Pays-Fort-Sancerrois et la Champagne berrichonne produisent des vins depuis le XIIe siècle. Dès 1450, ces derniers étaient servis à la table seigneuriale du grand argentier de Charles VII, Jacques Cœur, où ils jouissaient d'un prestige royal! Malgré les nombreuses similitudes avec sa célébrissime voisine Sancerre, côté notoriété, Menetou fait… salon! Pourtant, ces deux vignobles cultivent exclusivement du sauvignon pour les blancs et du pinot noir pour les rouges, et les deux appellations d'origine contrôlée (AOC) sont situées sur des sols de marnes à huîtres. Ces sédiments calcaires très riches en coquillages forment un sous-sol unique au monde, nommé kimméridgien, qui imprime la fameuse minéralité aux vins.

La nouvelle Bourgogne

Modeste aussi par sa superficie, Menetou-Salon couvre 612 hectares répartis dans dix communes autour du village éponyme, sur lesquelles 85 viticulteurs produisent un peu moins de 4 millions de bouteilles. Les vignerons, qui par tradition familiale ont la particularité d'être restés aussi des céréaliers, apportaient encore tous leurs vins à la coopérative au début des années 1990! Consciente du potentiel de son terroir et ambitieuse de devenir la « nouvelle Bourgogne », la jeune génération a su valoriser son AOC en maîtrisant les rendements, en améliorant les sols et en s'imposant une charte de qualité rigoureuse. Aujourd'hui, 60 % des propriétés viticoles sont en conversion à l'agriculture biologique, avec l'objectif d'être 100 % bio dans dix ans. Dotés d'un bon rapport qualité-prix, les blancs (deux tiers de la production) se caractérisent par des arômes discrets de fleurs blanches, d'agrumes et d'épices douces, et par une jolie rondeur en bouche. Des

Tous droits réservés à l'éditeur



La route Jacques-Cœur

La plus ancienne route historique et touristique de France (1961) a inscrit Menetou-Salon et ses vignobles dans ses incontournables! Cette balade de 150 km entre Gien (Loiret) et Ainay-le-Vieil (Cher), du Moyen Âge à la Renaissance, musarde à travers vignes et villages, et met le château de Menetou-Salon à l'honneur. Inspirée du palais Jacques-Cœur à Bourges, ancienne propriété du grand argentier du roi Charles VII, la bâtisse de style néogothique inclut dans sa visite une collection de voitures anciennes et une dégustation de vins du domaine. Renseignements sur www.route-jacques-coeur.com

cuvées à boire jeunes qui se marient avec les fruits de mer, les poissons et les plats asiatiques. Les rouges expriment dans leur jeunesse des notes de prune et de mûre et se montrent souples sur des tannins soyeux, dans une bouche pleine et délicatement épicée ; parfaits pour accompagner tartes salées et grillades, ils acquièrent en vieillissant assez de profondeur et de complexité pour se marier avec des plats d'hiver. Croquants et fruités, les rosés se révèlent frais et faciles à boire toute l'année, dès l'apéritif. Bonne nouvelle pour les amateurs, 90 % de la production de Menetou-Salon est consommée en France, un atout pour s'en procurer facilement.

La sélection de la rédaction



ÉLÉGANT
Produite par une maison plusieurs fois centenaire présente dans toutes les appellations du Centre-Loire, cette cuvée subtile et parfumée (pêche blanche, citron, pamplemousse) réserve une bouche ample et délicatement iodée. **Joseph Mellot, Clos du Pressoir blanc 2019, 13 € (au domaine).**

VALEUR SÛRE
Ce petit domaine familial de 9 ha appartient à la fille de l'un des fondateurs de l'AOC. Avec son mari, elle produit avec exigence une gamme primée régulièrement, à l'image de ce blanc si expressif. **Domaine de l'Ermitage, Première Cuvée blanc 2019, 12,90 € (au domaine).**



SPIRITUEL
La propriété, en cours de conversion bio, livre ici sa cuvée signature. Le vin s'ouvre sur un nez frais d'agrumes puis de fruit de la Passion. La bouche, bâtie sur la longueur, opulente et ronde, se dévoile en délicatesse. **Joseph de Maistre, Cuvée des Bénédictins blanc 2019, 13,50 € (au domaine).**

DÉLICAT
Ce domaine en conversion bio propose des vins respectueux de l'environnement, comme cette cuvée issue de vignes de plus de 30 ans. Résultat, un vin charnu, séveux sur des notes boisées. Une jolie référence. **Isabelle & Pierre Clément, Classique rouge 2019, 14,30 € (cavistes Nicolas).**



AROMATIQUE
Élaboré à partir de raisins vendangés à la main, ce menetou-salon séduit d'emblée par son nez très expressif – rose, romarin, moka –, puis distille en bouche des notes d'épices douces. Un coup de cœur ! **Domaines Minchin, La Tour Saint-Martin, Pommerais rouge 2019, 13,50 € (au domaine).**

TYPIQUE
Assemblage de raisins de sauvignon récoltés sur les plus hauts coteaux de l'appellation, ce vin au nez discret et doté d'une bouche saline et minérale provient d'un des plus beaux domaines de la région. Une référence. **Domaine Pellé, Morogues blanc 2019, 15 € (cavistes).**

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération. Les prix sont donnés à titre indicatif.

Tous droits réservés à l'éditeur





La Cave *Spiritueux divins*

THE DALMORE 12 YEARS OLD SHERRY CASK SELECT HIGHLAND SINGLE MALT

Nouveauté 2021 de la Maison de whisky écossaise, ce 12 ans d'âge incarne l'élégante évolution du style légendaire de la distillerie. Il célèbre l'affinité historique entre The Dalmore et le Sherry, née d'une véritable passion pour créer de grands Single Malts qui honorent le caractère sacré du fût. Au nez : parfum d'orange caramélisée, de gingembre et de raisins secs mélangés à du miel ; en bouche, le chocolat noir s'associe à des amandes fraîchement concassées et à un soupçon de can-nelle. Pour finir, l'influence sucrée des fûts de Pedro Ximénez apporte des notes de mangues douces, de panna cotta et de génoise au citron. Maturation initiale en fûts de chêne blanc américain ex-bourbon et finition en fûts américains et européens provenant de 3 différentes tonnelleries andalouses (Tevasa, Vasyma, Paez), chacune d'entre elles ayant auparavant détenu un mélange unique de Sherry Oloroso et Pedro Ximénez vieillis. 70cl, 43%, 84.90 € à La Maison du Whisky et sur www.whisky.fr.



WHISKY FRANÇAIS TOURBÉ 40 PPM FINITION SAUTERNES - 50 CL - 48%

Des whiskies aux accents vignerons. Aymeric Roborel de Climens, ancien œnologue de Bordeaux, aujourd'hui affineur de whiskies, met en avant pour cette fin d'année ses flacons 100% français. Des orges cultivées, maltées, brassées et distillées en France (dans le Grand Est), puis affinées dans des fûts de chêne ayant déjà contenu du vin. Il propose deux nouvelles cuvées éphémères en 50 cl. Finition Sauterne : premier whisky tourbé de la maison. Élaboré par double maturation, ce Single Malt français a d'abord subi une première maturation en fût de chêne français (20% neufs + 80% roux) et ensuite une deuxième maturation par un affinage de 12 mois en fût de Sauternes. Les barriques de finition qui ont contenu exclusivement du Sauternes sont issues du Château Doisy-Daëne, Grand cru classé. 65€ réseau cavistes.

WHISKY FRANÇAIS FINITION CABERNET FRANC - 50 CL - 46%

Une belle cuvée inédite élaborée par double maturation, ce Single Malt a d'abord subi une première maturation de 22 mois en fûts de chêne français (20% neufs + 80% roux) et ensuite une deuxième maturation par un affinage de 18 mois en ex-fûts de vin. Les barriques de finition qui ont contenu exclusivement du Cabernet Franc sont issues du Domaine Charles Joguet à Chinon. 49€ réseau cavistes.



ÉDITION LIMITÉE DON PAPA PAR L'ARTISTE ALICE GRENIER NEBOUT

La marque de rhum philippin Don Papa confie le design de son édition limitée de fin d'année à Alice Grenier Nebout lauréate 2020 du concours d'art contemporain « Don Papa Art Program ». Faune et flore sont illustrées sur ce canister qui dépeint l'univers résolument mystique et sauvage de la terre natale de Don Papa, l'île de Négros alias Sugarlandia aux Philippines. Disponibles dès maintenant en édition limitée chez les cavistes 45€.

SPIRITUEUX BIOLOGIQUE VIVANT RHUM DORÉ LOLA

Un rhum doré biologique, fier de ses origines terriennes. Elaboré à partir de sucres de canne biologiques du Pérou et du Paraguay, Lola est distillé en France sur alambic Stupfler, puis vieilli dans des fûts français dominés par le bois d'acacia. Une couleur dorée intense et un parfum de banane mûre au délicat boisé dès le nez. En bouche, Lola se fait riche, ronde et équilibrée. Comme tous les autres spiritueux de Vivant, elle n'a pas subi de filtration à froid mais une réduction lente. 54€ chez les cavistes.











CHÂTEAU SAINT-MAUR – LA BIÈRE BLONDE DU SUD 83

Le Château Saint-Maur dévoile sa bière blonde du Sud 83. Tout en finesse, cette bière dévoile une belle fraicheur, une superbe élégance et un aromatique inégalable. Au nez, notes de vanille, puis arômes de Porto blanc et de banane confite. En bouche, notes exotiques légèrement fumées et boisées. En carton de 24 bouteilles à 5.50€ l'unité.

THOREAU, LES BIENHEUREUX



Robe dorée aux reflets vieil or. Le nez dévoile une très large palette aromatique complexe et exaltante. Les premiers arômes révèlent des notes gourmandes de crème brûlée, de cannelle et de fleur d'oranger. De délicats pétales de rose et de jasmin se mêlent ensuite à ce bouquet envoûtant. La bouche est d'une douceur et d'une harmonie saisissantes. Riche comme de l'huile de noix, elle révèle une incroyable longueur grâce à sa texture soyeuse et fondue. La finale est persistante avec des saveurs de fruits confits séchés et de noisette. 49€.

COGNAC DELAMAIN PLÉAIDE PLÉNITUDE MILLÉSIME 1991

La Collection Plénitude est constituée de cognacs «hors d'âge». Empreints d'une belle élégance, ils expriment leur pleine puissance. Chaque cognac de la gamme Pléiade est personnellement sélectionné par Dominique Touteau, le Maître de Chai de la maison depuis 40 ans. Connaissant chacune des eaux-de-vie, leur origine, leur parcours et leur personnalité, il partage leur histoire et retrace leur voyage à travers de chaque collection. 385€.

CHAMPAGNE TRIBAUT SCHLOESSER MILLÉSIME 2014



50% Pinot Noir, 50% Chardonnay provenant de 8 terroirs issus de la Vallée de la Marne et de la Montagne de Reims . Mature, patiemment vinifié et vieilli en foudre, ce millésime exceptionnel à la robe or brillant exprime une structure complexe et charpentée, libérant des notes longues de noisettes, de vanille et d'amandes. Un Champagne gastronomique, alliant le raffinement et la perfection. Élevage : 5 ans sur lies. 42€.

CHAMPAGNE TRIBAUT SCHLOESSER BLANC DE NOIRS BRUT NATURE

50% Pinot Meunier, 50% Pinot Noir, terroirs de Romery et Damery. L'assemblage de ce champagne élevé en partie en foudres et fûts de chêne, révèle à la dégustation des notes puissantes d'une élégance parfaite pour ouvrir le palais. La tendresse de l'attaque laisse savourer une bulle fine et légère. Ce vin rafraîchissant, très équilibré et ciselé, dévoile de beaux arômes d'agrumes et de jolies notes de fruits confits. 30€.

LEBRUN DE NEUVILLE AUTOLYSE BLANC DE BLANCS



À l'issue de la prise de mousse et lors du vieillissement en bouteille, les levures meurent progressivement et s'autolysent : elles libèrent des micro-organismes qui vont interagir avec le vin et lui apporter gras et complexité. D'où la remarquable cuvée « Autolyse » élevées en cave près d'une dizaine d'années. 100% Chardonnay dont 12% de vins de réserve. Terroir côte de Sézanne, exposition : sud-est sur un sol argilo-crayeux. Âge moyen des vignes : 45 ans. Base 2009, tirage en mai 2010. 42€ chez les cavistes et à la cave, route de Chantemerle - 51 260 Bethon.
Tél : 03 26 80 48 43.

Tous droits réservés à l'éditeur



LEBRUN DE NEUVILLE AU BOUT DU CHEMIN BLANC DE NOIRS ET BLANCS

L' approche parcellaire, le respect du vivant et l'empreinte de l'Homme sont les essences d'une réflexion et d'un travail communs. Campées sur ces trois piliers, «Les Chemins» empruntent la voie de l'identité et la singularité. 60% Chardonnay 25% Pinot Noir, 15% Pinot Noir (vin rouge), Dont 58,9% de vins de réserve, Base 2016. Âge moyen de la vigne : 45 ans . Cuvées de gastronomie révélant puissance, finesse et vinosité. 39€ ez les cavistes et à la cave, route de Chantemerle - 51 260 Bethon. Tél : 03 26 80 48 43.

PIPER-HEIDSIECK ESSENTIEL

La Maison Piper-Heidsieck se révèle, depuis 1785, dans l'inventivité de l'assemblage et l'union de vins d'exception. Une quête d'excellence et une ouverture d'esprit qui se reflètent à travers l'ensemble de la gamme élaborée par son Chef de Caves, Emilien Boutillat, véritable ga-rant du style de la Maison.Terroir : plus de 50 crus. Vins de réserve : 18%. Cépages : 22% Chardonnay, 47% pinot noir et 31% meunier. Nez : amande grillée prune brioche pamplemousse compote de coing miel. Idéal avec des bouchées apéritives et en accompagnement d'un repas. Sublime les poissons et les viandes blanches comme le Turbot sauce au beurre blanc, Noix de Saint-Jacques et risotto crémeux au parmesan, Verrine de lentillons de Champagne et vinaigrette échalote, Volaille fermière, butternut, potimarron et praline. Champagne Piper-Heidsieck - 12 allée du vignoble - 51100 Reims - Tél : 03 26 84 43 00





BEAUMONT DES CRAYÈRES – FLEUR DE MEUNIER 2014

Robe d'un bel or doré aux reflets soutenus, avec de jolis chapelets de fines bulles. Nez expressif et rafraichissant sur des notes de fruits mûrs, de pomme, de coing et d'agrumes. Développement intense au brassage sur des arômes de pain grillé toasté, de citron et de mandarine confits. La bouche est vive et crémeuse avec une belle effervescence soyeuse. Elle présente un joli fruité de de pomme, de poire et de citron. La finale est franche et minérale. Une cuvée d'expression très pure, à la vivacité joyeuse, qui sera parfaite en accompagnement de fruits de mer. 34€ chez les cavistes et 64 rue de la Liberté - 51530 Mardeuil.

JEEPER – BLANC DE BLANCS GRANDE RÉSERVE

La Grande Réserve vous ouvre les portes de la gastronomie. Déployant en bouche sa belle précision, cette cuvée, séduit par son équilibre et sa persistance bienveillante ainsi que ses touches de miel. La robe est clair brillant, le nez minéral. Bouche crémeuse, acidité contrôlée, notes d'agrumes. Attaque en bouche vive et belle longueur. D'un extrême raffinement. Cette cuvée est la Signature Jeeper. Idéal à l'apéritif. 60€ chez les cavistes et 3 rue de Savigny BP 64 – 51170 Faverolles et Coëmy



ASSEMBLAGE 2012 CHAMPAGNE BRUNO PAILLARD

L'assemblage 2012 réunit huit grands terroirs de pinot noir (60 %) et de chardonnay (40 %), dont 20 % sont vinifiés en petits fûts de chêne ancien. 8 ans d'élevage en cave, dont un an de repos au minimum après dégorgement permettent ainsi à cette cuvée d'exprimer pleinement une sensation de gourmandise et de concentration, soutenues par une persistante fraîcheur saline. Comme chaque année, le vin est illustré d'une oeuvre. En le nommant « Sillon » pour signifier le caractère intérieur, profond et concentré de ce vin, la maison s'est tournée vers le plasticien Claude Viallat. 68€ chez les cavistes.

CHAMPAGNE CHÂTEAU DE BLIGNY BLANC DE BLANCS MILLÉSIME 2009

12 années auront été nécessaires pour élaborer cette cuvée de pur chardonnay. Un millésime marqué par une exceptionnelle douceur qui va permettre de récolter des raisins à parfaite maturité et d'un parfait état sanitaire. Au nez, un mélange d'agrumes jaunes confits en entièreté puis de chair blanche liée aux fruits blancs à pépins et à noyau juteux et de peau très saine. L'ampleur évolutive modèle admirablement les fruits jaunes estivaux, tropicaux, couverts de nuances biscuités chaudes, de noisette fine et d'épices jaunes. En profondeur, des reflets calcaires à travers ces denses intervalles généreux et séduisants. 53€ chez les cavistes.













ODYSSÉE 319 – CHAMPAGNE OLIVIER BONVILLE

Le Brut Blanc de Blancs, Grand Cru est un reflet typique du terroir avizois et du style de vins qu'Olivier et Ferdinand Bonville aiment tant. La fraicheur du chardonnay d'Avize et ses arômes primaires d'agrumes, la générosité et les notes beurrées et gourmandes apportées par le vin de réserve et l'élevage sur lies. Un vieillissement assez long en cave permet d'obtenir maturité et finesse, caractéristiques des grands vins de la Côte des Blancs. La bouche est ronde et fraiche. Très équilibrées, les notes de fruits à noyaux (prune, mirabelle) offrent du volume et une longueur digne des grandes cuvées de chardonnay. 29,50€.

BRUT ROSÉ, GRAND CRU OLIVIER BONVILLE

Symbolise les prémices de cette Odyssée. Olivier nous emmène hors de la Côte des Blancs, le temps d'une escale à Ambonnay à la découverte de son Pinot Noir, sélectionné pour son délicat côté fruité et sa parfaite harmonie avec la finesse du Chardonnay.

NICOLAS FEUILLATTE PALMES D'OR 2008 BRUT



Le flacon précieux, noir opaque, facetté comme une pierre précieuse, renferme un vin composé à 95% de grands crus. Après plus de 10 ans de vieillissement en cave, ce champagne réparti à parts égales entre Pinot Noir racé et épicé de la Montagne de Reims et Chardonnay minéral de la Côte des Blancs, révèle un profil aromatique fin et distingué. Ce vin de temps et d'émotion saura accompagner les instants privilégiés, en accompagnement d'un foie gras, d'un saumon gravelax ou encore de truffe. 130€ chez les cavistes et aux boutiques Champagne Nicolas Feuillatte à Paris et à Chouilly

BOLLINGER B13

B13, champagne blanc de noirs issu de la vendange 2013 est le reflet d'une année singulière et l'incarnation des valeurs environnementales portées par la maison. L'élégance du fruit s'associe à sa gourmandise : des saveurs de poire, d'amandes fraîches et de tarte Tatin sont marquées par une singularité d'un Pinot Noir ciselé et minéral aux notes d'agrumes et de citron confit. Une persistance veloutée en bouche avec en finale une note saline. 115€.

AYALA LE BLANCS DE BLANCS 2014 EN MAGNUM

La Maison Champagne Ayala lance le Blanc de Blancs 2014 en magnum. Un grand format pour un millésime d'exception qui ravira les papilles des amateurs de champagne. Le Blanc de Blancs 2014 sera le partenaire idéal des apéritifs festifs en famille ou entre amis. Il accompagnera à merveille un ceviche de daurade au citron, un risotto de gambas ou un fondant de veau braisé au romarin. 125€.



LA PERLE D'AYALA 2012

Cuvée prestige de la Maison elle est composée exclusivement de Grands Crus de la Côte des Blancs, Chouilly, Cramant, Le-Mesnil-sur-Oger et de la Montagne de Reims avec Verzy. Se mariera parfaitement avec un tataki de bœuf ou bien un magret de canard légèrement miellé accompagné de carottes glacées, un gigot de 7 heures à la cuillère, une tarte aux mirabelles sur une belle pâte brisée ou encore un fromage Tête de Moine. 96€.

Tous droits réservés à l'éditeur



CHAMPAGNE BRUT POL CARSON

Pinot Noir, Chardonnay et Pinot Meunier. Le meilleur rapport qualité/prix pour le plus apprécié des champagnes et le plus vendu. Ses notes de coing au repos, qui s'ouvrent sur des arômes de miel et fruits à coques (noisette) en bouche, lui donnent une belle intensité et rondeur en bouche. À déguster accompagné d'une dinde rôtie au cidre. 13€95 chez E. Leclerc exclusivement.

CHAMPAGNE BRUT ROSÉ POL CARSON

Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay et Pinot Blanc. Audace, gourmandise et séduction sont au rendez-vous avec ce champagne rosé d'assemblage. Sa magnifique robe abricot aux reflets scintillants, associée à son nez puissant aux notes fruités de framboise, offrent une belle expérience de gourmandise. Il s'accordera à merveille avec une bûche glacée aux fraises. 15€99 chez E. Leclerc exclusivement.



CHAMPAGNE BRUT BLANC DE BLANCS POL CARSON 100% CHARDONNAY

Traditionnellement considéré comme le champagne de l'apéritif, le Blanc de Blancs Pol Carson peut aussi accompagner un dîner à base de mets fins et iodés comme le homard, les huîtres ou un plateau de fruits de mer. Il associe toute la délicatesse et la complexité du Chardonnay dans un champagne raffiné. On se laisse séduire par sa robe dorée éclatante, sa grande finesse aromatique, son agréable fraicheur et sa légèreté. À ses notes très florales s'ajoute une note finale de pêche de vigne. 17€90 chez E. Leclerc exclusivement.

CHAMPAGNE BRUT GRANDE CUVÉE POL CARSON

Chardonnay, Pinot Blanc et Arbane, un champagne idéal pour l'apéritif, il se savoure seul ou accompagné de toasts de la mer (rillettes, tartare ou œufs de poisson).Son cépage noble, l'Arbane, en fait un champagne d'exception. On se laisse emporter par la jolie effervescence de ses bulles très fines et persistantes et par sa robe d'un doré éclatant. Un nez très expressif au repos sur des fruits blancs (poire, pêche blanche), une belle vivacité en bouche qui allonge le vin, celui-ci s'ouvrant alors sur des notes florales d'aubépine. 17€45 chez E. Leclerc exclusivement.



AR LENOBLE INTENSE « MAG 17 »

Dernière édition de la série « mag » élaborée à partir de la récolte 2017 avec ajout de vins de réserve élevés minimum 4 ans en magnum. 25% Chardonnay de Chouilly Grand Cru 40 % Pinot Noir de Bisseuil Premier Cru et 35% Pinot Meunier de Damery - Vallée de la Marne. Accords : Pâté en croute, terrine de lapin, poulet fermier rôti à la peau grillée, tapas à partager, sardines à l'huile sur pain croustillant, assortiment de fromages tels chèvre, pâtes dures et chaource. 31,70€.

AR LENOBLE GRAND CRU BLANC DE BLANCS « MAG 17 »

Grand Cru Blanc de Blancs illustre avec brio la récolte 2017 sublimée par l'ajout de vins de la réserve perpétuelle élevés 4 ans en magnum. 100% Chardonnay de Chouilly Grand Cru 35% de vins de réserve dont une partie vieillie en magnum sous liège. Accords : gougères au parmesan, côte de veau rôti et purée de panais, lotte au safran, légumes d'hiver rôtis au four, pâtes au parmesan, chèvre frais et reblochon. 37,80€.

AR LENOBLE ROSÉ TERROIRS « MAG 14 »

Ce Rosé de « Blanc » exige une longue maturation pour que les arômes de fruits rouges du Pinot Noir se fondent et s'expriment avec délicatesse et gourmandise. Les terroirs de Chouilly et Bisseuil se mêlent pour exprimer une palette aromatique tout en relief. La texture est onctueuse, la finale est précise et aérienne. 93% de Chardonnay de Chouilly Grand Cru et 7 % de vin rouge de Pinot noir de Bisseuil Premier Cru. La récolte majoritairement présente est 2014 à laquelle ont été ajoutés 40% de vins de réserve élevés 4 ans en magnum sous liège. Avec un jambon cru au piment doux, magret de canard figues poivrées et riz soufflé, tourte de légumes et chips de betterave, scamorza fumée ou parmesan 32 mois. 41,20 €



AR LENOBLE GRAND CRU BLANC DE BLANCS 2012

100% chardonnay de Chouilly Grand Cru issu de la récolte 2012. 2012 fut l'année de tous les dangers. En effet se sont succédé toutes les catastrophes météorologiques : du gel d'hiver et de printemps, des pluies diluviennes, des orages de grêle, un coup de froid pendant la floraison, et, pour finir, de l'échaudage et du stress hydrique en août. La pluie miraculeuse qui précède la vendange apportera le bouquet final à une année imprévisible, mais permettra de rentrer une vendange de grande qualité. Un superbe millésime au potentiel de garde. Les notes salines de fruits blancs s'accompagnent d'arômes beurrés et floraux qui s'expriment avec délicatesse et laissent imaginer toute leur puissance encore retenue. Accords : saint jacques rosées endives braisées aux agrumes, ceviche de poisson au citron vert léger, risotto au pecorino, chèvre et comté 24 mois. 54,50€.



CHAMPAGNE BLANC DE NOIRS 2012 DE CHASSENAY D'ARCE



100% pinot noir, cépage emblématique et chic de la Côte des Bar. Robe jaune clair aux légers reflets dorés et ambrés. Bulles fines nombreuses, nez intense, relativement puissant, frais et élégant, complexe, fruits jaunes pêche-abricot, épices, fleurs blanches, note minérale, fumée, mentholée et pâte d'amande. Bouche gourmande fruitée, mûre, fondue et fraîche longue sur le citron confit, finale minérale et légèrement boisée. Harmonies mets-vin : charcuteries, entrées à base de champignons, de volailles rôties. 11 rue du Pressoir – 10110 Ville sur Arce. Tél : 03 25 38 30 78.

CHAMPAGNE CASTELNAU ORIGINE ES 9.0

50% chardonnay 35% pinot meunier 15% pinot noir, issue de la vendange 2009, «ES» en l'honneur de la cheffe de cave Elisabeth Sarcelet, initiatrice de ce beau projet. «9» en référence au millésime 2009 qui compose ce vin. «0» rappelle que cette cuvée est le point zéro des futures Soleras. Son univers aromatique est plein de noblesse. L'ouverture sur le pain grillé et le sous-bois nous transporte dans une nature automnale où la puissance des effluves personnalise la cuvée. Arômes de nougat, de miel et d'abricot sec. Une fraîcheur citronnée vient adoucir son caractère plein de maturité. Sublimera les mets de la haute gastronomie japonaise - Kaiseki ryôri. 39,00 € chez les cavistes et sur boutique.champagne-castelnau.fr



CASTELNAU BLANC DE BLANCS 2007

100% chardonnay principalement issu du mariage contrasté de Vitryat, de la Grande Montagne et de la Côte des Blancs offre harmonie et expressivité. Première approche en bouche finement crémeuse avec une jolie fraîcheur mentholée. Lentement, le miel frais se révèle au milieu de saveurs pâtissières gourmandes qui tapissent le palais avec élégance. De petites notes grillées ponctuées de moka confèrent de la complexité. La finale s'exprime avec une acidité tout en subtilité ce qui donne cependant une belle tension avec une structure aérienne. Avec un tartare de Saint-Jacques ou des amuse-bouches au crabe et fromage frais citronné. 51€ chez les cavistes .

Tous droits réservés à l'éditeur



CASTELNAU MILLÉSIMÉ 2006

50% chardonnay, 30% pinot noir et 20% meunier, année de récolte 2006. Le Millésime offre un joli univers grillé et toasté. Ses nuances mentholées et la pointe d'agrume soufflent leur légèreté et leur fraîcheur. En finale, les petites notes épicées affirment le style de la Maison. Délicat avec des poissons comme l'omble-chevalier ou la lotte. Avec des œufs cocotte à la truffe blanche et ses mouillettes au beurre échiré. 46,50€ chez les cavistes et sur www.boutique.champagne-castelnau.fr

DRAPPIER TROP M'EN FAUT



Ce champagne 100 % fromenteau en agriculture biologique, labourée par Aster, une jument ardennaise. Un élevage de 20 mois en fûts bordelais qui ont contenu du Sauternes des millésimes 2010 et 2012, puis du vin clair de pinot noir Drappier, a précédé la mise en bouteilles de ce Brut Nature. Pour habiller ces deux nouvelles créations, Charline, Hugo et Antoine ont choisi une étiquette très épurée qui invite à consulter la contre-étiquette. Trop m'en faut est la contrepèterie de fromenteau, signifiant sur un ton suranné « je n'en aurai jamais assez ! ». Ici la chair de pomme Russet rencontre le confit d'une pomme au four, soutenus par de jolis amers. En bouche, les arômes se prolongent sur la mirabelle mûre, tension de l'effervescence assouplie par des notes de miel d'acacia. Servir à 7°C sur une poularde cuisinée au champagne. 65€ chez les cavistes et au domaine - Rue des Vignes 10200 Urville - Tél. : 03 25 27 40 15.



CHAMPAGNE MANDOIS COFFRET « DUOS TERROIRS »

Édition limitée, renferme deux cuvées aux bulles d'une extrême finesse.
Côté sud, un blanc de blancs Vertus Premier Cru 2015, une cuvée aux notes subtiles et délicatement fruitées. Ce champagne accompagnera tout un repas, idéale sur un pigeonneau farci aux châtaignes ou une volaille aux morilles à la crème. Côté nord, un blanc de blancs Chouilly Grand Cru 2015 qui dévoile au nez des notes de fruits frais. Parfait dès l'apéritif, cette cuvée accompagnera parfaitement un tartare de saumon, un carpaccio de Saint-Jacques ou encore des huîtres. Le coffret est vendu chez les meilleurs cavistes au prix de 98€.

DOMAINE JEAN VULLIEN ET FILS : CRÉMANT DE SAVOIE BRUT



Jacquère 40 %, Chardonnay 32 %, Altesse 21 %, Pinot Noir 7 %, bulle fine et aérienne. Robe jaune doré, lumineuse. Nez fruits à chair blanche et fruits exotiques litchi-mangue-ananas, fines épices douces, une touche de silex, du miel. Bouche ample et ronde, assez longue sur le citron et une note finement pimentée. Ses plats : tapenade verte, jambon de pays, rôti de veau aux olives vertes, tajine de volaille au citron, beaufort, clafoutis aux abricots. 9,50€ vente directe et cavistes.



CHÂTEAU LA CALISSE BLANC ÉTOILES 2020

Né sur une parcelle de 1 hectare et d'un assemblage précis de Rolle (70%), de Grenache Blanc (20%) et de Clairette (10%). Ce très grand blanc séduit dès sa jeunesse par sa finesse, sa fraîcheur et sa pureté. Mais il saura traverser les années sans perdre de sa superbe. Ce vin s'exprimera merveilleusement sur un carpaccio de Saint-Jacques, un poulet de Bresse aux morilles, un foie gras poêlé, ou des fromages. 28€ chez les cavistes.

DOMAINE LA NAVICELLE – BLANC BIO 2020

Fraîcheur, finesse, tension et minéralité issues de l'assemblage précis de Rolle (70%) et de Clairette (30%). Une superbe complexité. Parfait à l'apéritif autour d'une assiette de tapas, mais aussi un sashimi de thon, une petite friture d'éperlans, un ceviche de dorade, un bar grillé, une viande blanche et des fromages de chèvre. 15,50€ chez les meilleurs cavistes.

LOUIS JADOT – PERNAND VERGELESSES 2017

Ce bourgogne blanc taillé pour une garde d'une dizaine d'années, présente un bel équilibre et une jolie structure. C'est un blanc très minéral qui présente en bouche des notes légères de vanille, de fleurs blanches et d'agrumes. La finale est ample et généreuse. Ce vin se mariera parfaitement avec un carpaccio de Saint-Jacques sur lit d'agrumes, une aile de raie au beurre blanc et câpres, un risotto à la truffe blanche, une volaille à la crème et une large palette de fromages. 30€ chez les cavistes.

DOMAINE DE LA COURTADE – BLANC 2020

Ce grand blanc AOP Côtes de Provence bio est un pur Rolle issu des plus belles parcelles de vieilles vignes du domaine. Il offre au nez des arômes de fruits de la passion et de fleurs blanches. Sur une assiette d'oursins face à la mer, mais également sur des mets raffinés tels des rougets grillés, un bar au fenouil, des noix de Saint-Jacques, un tartare de lotte aux câpres sans oublier un vieux comté. Potentiel de garde : de 5 à 10 ans 28€ chez les cavistes.

CUVÉE PATIENCE 2018 AOP CONDRIEU - DOMAINE CHRISTOPHE PICHON & FILS

Viognier, robe or profond, très brillante. Nez intense et mûr, fruits confits à chair blanche-raisin-mangue, miel, amande fraîche. Bouche ample, gourmande, fraîche, poivre blanc jusque dans la longueur. Avec : foie gras, tajine, roquefort, fondant au chocolat, tarte tatin. 32€ en vente directe, CHR, cavistes.

CHÂTEAU DE FRANCE BLANC 2019 - PESSAC-LÉOGNAN

Sauvignon 80 %, Sémillon 20 %, robe dorée à nuance émeraude, brillante. Nez mûr, fruité pêche-abricot, noisette, puis bergamote, et une note fumée. Bouche puissante et croquante, bel équilibre gras-acide, poivre gris, finale intense et fraîche avec une touche de salinité. Ses plats : homard, asperges sauce hollandaise, blanquette de la mer, saumon au four, beaufort ou tomme de brebis. 25,60€.

Tous droits réservés à l'éditeur

LES COUTIS CHENIN BLANC 2019 SANS SULFITE AJOUTÉ - COTEAUX DU VENDÔMOIS

Chenin, robe or gris, pâle. Nez vif, frais et croquant, fin et complexe, floral, fruits blancs (poire) et agrumes, aneth, épicé poivre gris, amande fraîche. Bouche harmonieuse, minérale et fruitée pomme-citron jusque dans la longue persistance. 6€ vente directe, cavistes, CHR.

CHÂTEAU DE LA JAUBERTIE : MIRABELLE 2019, MONBAZILLAC

65 % Sémillon, 25 % Sauvignon blanc, 10 % Muscadelle, robe rubis profond. Nez fin fruité fraise-framboise-prune, épices douces vanille, une touche cigare. Bouche élégante, longue et fruitée, avec des tanins souples. Avec une mousse au chocolat noir. 13€ en vente directe, cavistes, CHR.

SAINT ALBERT

Sélection des plus belles parcelles de l'appellation, récoltes tardives principalement issus de Petit Manseng. Ce terroir permet à la vigne de fournir une vendange alliant la richesse des raisins sur-mûris et la fraîcheur des grands vins du Vic-Bilh. Cette cuvée offre donc un grand équilibre entre acidité et sucre. La robe dorée prédit un nez riche et complexe sur les notes d'agrumes confits, d'épices douces et de coing. Il accompagnera à merveille les foies gras ou les fromages à pâte persillée, ainsi que les desserts peu sucrés. 24.55 € chez les cavistes.

NOUVELLE-ZÉLANDE : CLOS HENRI VINEYARD - CLOS HENRI 2019, SAUVIGNON BLANC

Certifié agriculture biologique et conduit en biodynamie, il exprime tout le charme et la pureté charnue de la région de Marlborough. Le nez révèle des arômes de fruits tropicaux et d'agrumes mûrs, soutenu par une légère note de pierre à feu. En bouche, ce vin est ample et riche révélant des notes minérales et fruitées de citron vert et fleur d'oranger. La finale est fraîche et longue. 22 € au Domaine – qui fait un peu loin - et chez les cavistes.

CAVE DE LUGNY - LA CARTE 2018, MÂCON-LUGNY PARCELLAIRE

Les vignes âgées de plus de 40 ans du lieu-dit La Carte sont plantées sur un plateau de 8 hectares à dominante d'argiles blanches. Ce 100% Chardonnay dévoile une belle robe jaune dorée, limpide et brillante. Son nez aux arômes subtiles d'agrumes et de fruits exotiques est accompagné d'une touche de miel. Elégante et intense, la bouche révèle une superbe minéralité accompagnée de notes fruitées et d'amande. 10.15 € au Domaine, chez les cavistes et CHR.

DOMAINE DE LA GRANDE BAUQUIÈRE - LE MOMENT INATTENDU BLANC 2020

Un vin expressif de La Grande Bauquière, domaine d'exception face à la Sainte-Victoire, situé dans un écosystème préservé. Vêtue d'une belle robe cristalline, la finesse et la fraîcheur des arômes se dévoilent avant de se faire surprendre par une belle minéralité qui vient exalter les typicités des Côtes de Provence et révéler le tempérament d'un terroir atypique. 12 € au Domaine et chez les cavistes.

CHÂTEAU GRENOUILLES 2018

Situé en plein cœur des Grands Crus, Château Grenouilles est un ensemble exceptionnel et unique à Chablis. Le vin 2018 présente une robe limpide et brillante couleur or pâle. Le premier nez est fin, frais et élégant avec des notes de fleurs blanches et un boisé léger. A l'aération, le vin devient plus intense et pur tout en dévoilant une belle fraîcheur minérale typiquement chablisienne. La mise en bouche est pleine et complexe. Le volume est remarquable accompagné d'arômes de fruits secs et de fruits murs. La texture est d'une grande finesse et la finale promet une belle longueur. 51,50€.

MÂCON LA ROCHE-VINEUSE LES MORLIONNES 2019 DES VIGNERONS DES TERRES SECRÈTES

Robe or pâle, nez marqué par des notes florales, sur des arômes citronnés et de pêche blanche, ainsi qu'une touche mentholée. La bouche offre un bel équilibre de ces différentes saveurs. La structure de ce vin est linéaire et précise. La finale est longue sur des notes d'agrumes. Se marie idéalement avec un filet de sole meunière ou des blinis de saumon à l'aneth par exemple. 10,35€.

BAUDRY-DUTOUR LA CHAPINIÈRE 2020

De retour en Touraine après l'exploration des vignobles du monde, Justine Baudry, fille de Christophe, petite et arrière-petite-fille de vignerons, signe cette cuvée 100% Sauvignon, cépage emblématique du Val de Loire. Un vin blanc sec, frais et aromatique, qui accompagnera idéalement poissons, coquillages et crustacés. 8,50€.

OH D'ETÉ- CHÂTEAU DE REY

IGP Côtes Catalanes Rosé 90% Grenache noir , 10% Syrah, robe rose translucide. De la fraîcheur, de la fluidité, de la vivacité et du craquant. Pour aller avec des grillades de viandes, des poissons, une cuisine fraîche estivale… 7,50€

VIEILLES VIGNES SAUMUR BLANC 2018

Robe jaune soutenu aux reflets dorés, nez complexe, marqué par un élevage en bois subtil. De belles notes d'ananas caramélisés. La bouche est puissante et équilibrée grâce à une tension maîtrisée. La finale révèle, quant à elle, de jolies notes de noix de coco. Ce vin à un potentiel de garde de 5 à 10 ans, il est à consommer à une température de 10 à 12° C. Un vin de gastronomie pour des plats de poissons, des crustacés ou encore des viandes blanches. Il sera idéal en apéritif dinatoire. 19,60€.

MAISON PHILIPPE VIALLET - HÉ VOILÀ LE COUCOU NM, IGP VIN DES ALLOBROGES

Altesse, robe or pâle à nuance verte. Nez fleurs blanches, fruité pomme-poire-fleur d'oranger, herbes aromatiques et serpolet. Bouche finement moelleuse, fruits exotiques et fraîche jusque dans la jolie longueur. Avec des desserts et plus particulièrement un Opéra - 4,20€ vente directe, cavistes, CHR

Tous droits réservés à l'éditeur

CUVÉE SAINT SYLVESTRE

Symbolise le potentiel exceptionnel des grands terroirs de Pacherenc du Vic-Bilh pour rivaliser avec les plus grands liquoreux. En 1991, en l'honneur d'une ancienne tradition à Viella, capitale du Pacherenc du Vic-Bilh, le vignoble ayant subi d'importantes gelées, les vignerons ont décidé de récolter le dernier jour de l'année dans une ambiance festive. Ainsi est né le Pacherenc de la Saint Sylvestre. Vif et très aromatique, il accompagne les repas de fêtes de fin d'année avec des foies gras régionaux et des fromages à pâtes persillées (Roquefort) ou avec des desserts peu sucrés comme une douceur au chocolat noir. 35€ chez les cavistes et sur la boutique en ligne Plaimont.

M3.0 ON CHENIN 2019 – MAISON ANTECH

100% chenin, dévoile la subtilité et la vivacité des agrumes mûrs et de la pêche blanche. Pour aller avec des Huitres, poissons au four et fromages affinés. 15€.

PRODUCTA VIGNOBLES - PAVILLON DE LA CATIE 2018, MONBAZILLAC

La vendange manuelle permet de sélectionner les grappes ou parties de grappes arrivées à maturité. Cette cuvée révèle une belle robe jaune or brillante. Son nez exhale des arômes de pêche et d'acacia. La bouche gourmande et fruitée s'achève sur une pointe de fraîcheur pour un équilibre harmonieux du vin. 7.50 € en GMS.

ETINCELLE BLANC MAS SEREN IGP CÉVENNES

70% vermentino et 30% ugni blanc, robe pale aux reflets vifs. Nez explosif sur les agrumes, la pêche blanche et l'abricot relevé par des notes citronnées. Bouche croquante, acidulée sur le citron et la mandarine. Attaque ronde qui se déroule sur une finale fraîche tout en offrant une jolie longueur. Pour l'apéritif, avec un poisson grillé, tartare ou rillettes, poulet au citron, melon, légumes farcis, salades composées.10€.

DRAPPIER PERMISSION COTEAUX-CHAMPENOIS ROUGE

100 % pinot noir. En 2018, la parcelle des Egrillers donne des pinots noirs intenses, bien mûrs très sains : la promesse d'un Coteaux-Champenois qui saura se garder sans l'aide de sulfites. Après un séjour en demi-muids de deux ans, en novembre 2020, Hugo et Michel Drappier, surpris par la bonne conduite du vin, libèrent ce rouge dont les tannins sont tendus, mais délicats. Autorisé à sortir, libre à chacun de décider du sort de cet ancien prisonnier : le laisser en « liberté conditionnelle » dans sa bouteille pendant quelques années, ou profiter de sa fraîcheur et de sa vivacité actuelle. Saveurs de cassis dans une bouche ronde et puissante avec une finale prometteuse pour l'avenir. Les tanins sont tendus mais raffinés, indiquant un fort potentiel de garde. 45 € au domaine et chez certains cavistes.

L'ABSOLU MILLÉSIME 2016

90% Syrah et 10% Grenache noir Élevé 22 mois en fût de chêne. Vendange en vert lors de la véraison, qui consiste à éclaircir la récolte afin de ne garder que les plus belles grappes et ainsi concentrer les arômes. Un vin élaboré uniquement lors des grands millésimes. Résolument boisé, il est tout en puissance et richesse aromatique aux notes de fruits noirs confiturés, de réglisse, d'épices et de sous-bois. Accords mets et vin : repas de fêtes avec des plats en sauce, des viandes rouges grillées ou cuisinées, légèrement épicées, et des fromages affinés et de caractère. 28,00€

LA BIENFAISANCE DE CHÂTEAU SANCTUS 2018 GRAND CRU

A Saint Emilion, le millésime 2018 s'annonce parmi les plus structurés et les plus prometteurs, depuis le début du siècle. Des notes intenses, très aromatiques, précises et puissantes. Charmeur, le vin confirme sa gourmandise et sa buvabilité dès sa jeunesse. Le nez frais offre des notes de framboise, pétales de rose et quelques épices. La bouche est équilibrée avec des tanins lissés, une trame acidulée et beaucoup de gourmandise. 18,50€ chez Monoprix.

MAISON JOSEPH MELLOT – LE COTEAUX DU GIENNOIS « LES CHAMPS DE CHAUME » 2018

Pinot noir et Gamay, ce rouge est issu d'une parcelle de 2 hectares avec des vignes certifiées HVE d'un âge moyen de 20 ans. S'exprimera à merveille à l'apéritif avec une belle assiette de charcuterie, mais également avec un carpaccio de bœuf bien relevé, un magret de canard poêlé aux échalotes et au vinaigre balsamique, un burger végétarien accompagné de frites de patates douces et des fromages. 9,30€ chez les cavistes.

CHÂTEAU ARMENS 2018

Château Armens dont le vignoble s'étend sur 25 hectares, possède un terroir aux veines argileuses très profondes, marquées par la crasse de fer, ce grès si tendre et ferrugineux. 85 % merlot et 15 % cabernet franc, Château Armens 2018 dévoile une robe très dense. Le nez est puissant et riche, délivrant des arômes de fruits noirs. La dégustation se poursuit naturellement avec une bouche ample et chaleureuse. 20€.

CHÂTEAU CANTENAC BROWN 2015

61 % Cabernet Sauvignon et 39 % Merlot. Ce vin est élevé 16 mois en barriques de chêne français avec une répartition de 60 % en barriques neuves et 40 % en barriques d'un an. Prix moyen : 60/66€

CHÂTEAU D'ISSAN 2018

60% cabernet sauvignon et 40 % merlot. Il dévoile une aromatique expressive et précise. L'attaque est irrésistible, marquée par l'intensité et la précision du fruit de ses merlots. La bouche est gourmande alliant une trame à fois puissante et soyeuse grâce à des tannins au toucher de velours. Le corps est juteux et moelleux à la fois. Château d'Issan 2018 réussit l'association magique d'un caractère puissant, une douceur remarquable et une incroyable fraîcheur. 70€.

Tous droits réservés à l'éditeur

CHÂTEAU DE CROUSEILLES

Issue de 16 hectares de vignes, travaillés avec le plus grand soin par 4 familles de vignerons. Les parcelles sont cultivées sur des coteaux à forte pente sur des sols d'argiles à gravettes, exposées d'est en ouest, face aux Pyrénées. Ce vin arbore une robe brillante pourpre à reflets rouges, et se caractérise par son nez aux senteurs de fruits noirs bien mûrs, aux arômes d'épices, et aux notes réglissées et vanillées. La bouche est à la fois puissante, soyeuse et équilibrée. Ce vin sublimera une souris d'agneau de Barèges (Pyrénées), un magret de canard sauce Madiran, un dessert au chocolat.

CHÂTEAU DE FERRAND 2018

73% de merlot et 27% de cabernet franc. C'est le premier millésime sans cabernet sauvignon. Il présente une belle robe aux reflets grenat profond. Son nez est expressif et flatteur, avec des notes de fruits rouges tels que la framboise ou la fraise des bois. A l'aération, des notes de violette et de noisettes grillées s'invitent à la dégustation. En bouche, il est voluptueux, gourmand et soyeux avec une finale très aérienne, portée par le fruit. 30€.

CHÂTEAU ORMES DE PEZ

41 % Cabernet Sauvignon, 50 % Merlot, 7 % Cabernet Franc et 2 % Petit Verdot. En bouche, les vins charnus et structurés présentent des arômes intenses de fruits rouges et noirs sur une riche trame tannique. La finale est longue et réglissée. 30€.

JOSEPH DROUHIN CÔTE DE BEAUNE ROUGE 2019

Harmonieuse expression du millésime 2018, plein d'énergie, ce 100% pinot noir possède une personnalité très attachante avec sa belle teinte pourpre. Au nez, le vin évoque un panier de petits fruits rouges. En bouche, il laisse place à une structure tannique fine et élégante et des jolies notes épicées et légères. C'est là le style des vins de Beaune. Accompagne idéalement une pintade au jus, une darne de saumon grillée ou des fromages à pâte molle comme le Cîteaux. 36,60€ chez les cavistes et www.drouhin.com/boutique/fr/

DOMAINE DE LA COURTADE – ROUGE 2019 AOP CÔTES DE PROVENCE BIO

Belle réussite qui montre la capacité de la Provence à produire de grands rouges. Né de l'assemblage précis de Mourvèdre (90%) et de Syrah (10%) sur les plus vieilles parcelles du domaine, il se marie à une belle côte de bœuf, un foie gras poêlé, une daube Provençale, des fromages sans oublier un dessert au chocolat. Potentiel de garde : de 8 à 15 ans. 30€ chez les cavistes.

DOMAINE LA NAVICELLE – ROUGE BIO 2017

Révèle la quintessence de son précieux terroir. Le rouge plaisir par excellence. Née de l'assemblage de Grenache, Syrah et Mourvèdre cette cuvée aux accents très sudistes est marquée par le fruit et la fraîcheur. Accompagnera parfaitement une belle côte de bœuf, une daube provençale, un canard aux figues, une paëlla, mais également des fromages affinés ou un dessert au chocolat.15,50€ chez les meilleurs cavistes.



DOMAINE SAINT FIRMIN CARIGNAN

Planté en 1951 sur un coteau calcaire, ce cépage emblématique du midi offre un vin puissant et racé, doté de tanins fermes, à la robe violine, aux notes fruitées d'agrumes subtilement épicées. Accords mets et vin : ce séduisantt Carignan sera remarquable en accompagnement de toasts de tapenade d'olives noires, d'une garbure béarnaise, d'un chop suey aux légumes, ou encore d'une tendre côte de veau de l'Aubrac. 16,00€.

GIVRY 2019, DOMAINE CHANSON

Couleur rubis profond. Au nez, on ne sait plus où donner de la tête entre les arômes de mûre, de cassis et les épices soulignés par une note boisée tout en finesse. Il est croquant, gourmand et tout en complexité. Les arômes explosent en bouche et la texture est délicate. La fin de bouche est longue et tout en générosité. Sur un plat de charcuterie, un barbecue de fin d'été ou même un bœuf mijoté. Ne pas oublier son pouvoir sur les fromages régionaux notamment Epoisses et Langres accompagnés d'une généreuse tranche de pain de campagne ! 23,50€.

DOMAINE DE LA FAMILLE BOURGEOIS - SOLISSIME 2016, AOP CHÂTEAUMEILLANT

Une appellation rare de 91 hectares composée d'une trilogie de terroirs, où s'épanouit la gourmandise du Gamay pour donner des vins souples et frais. Ce 100% Gamay présente des notes caractéristiques de fruits rouges (cerises, griottes,…) et une jolie rondeur en bouche. Très charmeur et d'une grande amplitude aromatique, cette cuvée s'adapte à toutes les saisons. 12 € chez les cavistes et au Domaine.

PINOT NOIR SAINT HIPPOLYTE 2017 DE LA CAVE DE RIBEAUVILLÉ

Le terroir dont est issu ce vin est particulièrement propice au pinot noir. Il bénéficie de l'appellation « Saint Hippolyte rouge » et dévoile une robe rouge grenat avec une belle brillance. Le nez révèle des notes de petits fruits rouges bien mûrs, telles la framboise ou la mûre. La bouche est souple, agréable, fruitée. Les arômes de fruits rouges persistent. La finale, d'une grande finesse, est délicatement soulignée par des tanins soyeux ainsi qu'une belle acidité qui allonge le vin. 11€.

VIDAL - FLEURY SAINT-JOSEPH ROUGE 2017

Cépages : Cinsault, Syrah, Grenache. Dégustation : robe rubis pourpre très dense. Nez intense et frais, floral violette, fruits rouges mûrs cerise noire-framboise-fraise des bois, épicé muscade-poivre-clou de girofle. Bouche harmonieuse, ample et gourmande, fruitée et fraîche, jolie longueur sur des notes grillées. Avec un fondant au chocolat et fruits rouges. 16,20€ en vente directe, cavistes, CHR.

CHÂTEAU DE FRANCE ROUGE 2016 OU 2018 – PESSAC-LÉOGNAN

Merlot 59 %, Cabernet sauvignon 41 %, robe rubis profond à nuance pourpre. Nez fin et complexe de fruits rouges et noirs cassis-myrtille-cerise-framboise, belle fraîcheur, finement épicé vanille-clou de girofle-poivre gris, une note mentholée et pain d'épice. Bouche gourmande, fraîche, tanins mûrs, belle longueur, boisé fin. Ses plats : carpaccio de bœuf, velouté de potiron au boudin noir, magret de canard rôti, roast beef, carré d'agneau aux herbes, cantal vieux, poire au vin et aux épices, soupe de fraises au vin rouge. 25,60€.

Tous droits réservés à l'éditeur

CLOS DES EPENEAUX 2019, POMMARD PREMIER CRU

Le Clos est séparé en 4 unités de vignes en fonction de l'année de plantation, la profondeur de la roche-mère, entre 20-30 centimètres sur la partie haute et 60-80 centimètres sur la partie basse, la structure du sol et enfin la texture du sol. L'âge des vignes varie entre 30 et 80 ans avec une densité de plantations de 12 000 pieds à l'hectare. Les vignes sont plantées sur un sol argilo-calcaire bien drainé grâce à un cailloutis de débris rocheux. 162€.

SILÈNE DES PEYRALS 2019

Un assemblage de Syrah, Grenache, Cinsault, issu de la sélection des meilleures cuves. Un rouge couleur grenat aux reflets brique, avec un nez épicé et poivré. L'attaque est souple et charnue. En bouche, des arômes de fruits noirs confits se mêlent à ceux des épices douces. La finale, toute en finesse, est marquée par la réglisse. Ce vin s'appréciera après 2 ou 3 ans de vieillissement en cave. 19,90€ chez les cavistes.

VILLA BYS 2018 GRAND VIN DU BÉARN

40% Tannat • 30% Cabernet Sauvignon 30% Merlot. Rouge à la robe sombre très intense. Il offre des arômes de fruits rouges, griottes et pruneaux. En dégustation, le vin est ample, puissant avec une structure affirmée tout en conservant un fruité d'une grande finesse et une longueur en bouche. Il accompagnera de belles pièces de viandes rouges grillées ou en sauces, comme un canard rôti ou un filet de boeuf Black Angus. 24 € sur www.boutique.mont-oraas.com et chez les meilleurs cavistes.

CHÂTEAU FONROQUE 2018

La robe est limpide et profonde. À la fois très complexe, aérien et distingué, le nez propose un vrai voyage. Épices au raffinement subtil, forte minéralité, notes évocatrices de sous-bois, de vergers fleuris. En bouche le vin est puissant, gorgé d'énergie, très élégant. La finale est tendue, longue et aérienne et laisse apparaître une troisième dimension très spirituelle. Un vin pour ceux qui aiment le vin. 44,50€

PRODUCTA VIGNOBLES CHÂTEAU GRANDCHEMIN MONPLAISIR 2018, SAINT-ESTÈPHE

Un domaine de 7 hectares de vignes dont 4 hectares composés de vieilles vignes de 40 ans d'âge. Issu de sols d'argile, de grave et de calcaire ce vin dévoile une belle subtilité aromatique. L'origine du nom est né de la dénomination des deux hameaux Monplaisir et Grand Chemin sur lesquels s'étendent les vignes du domaine. Le vin dévoile une belle robe d'un rouge profond. Le nez présente d'agréables notes de fruits mûrs agréablement boisé et fin. La bouche ample, fruitée, légèrement toastée se termine sur des tanins délicatement fondus. 10.90 € en GMS.

CHÂTEAU MAZEYRES 2018

La robe est sombre et brillante. Au nez, le vin développe des arômes de purée de fraises et de mûres. À l'aération, le cassis s'invite puis la pivoine transporte le nez en Orient. Le vin est très complexe et promet une grande douceur tactile. En bouche, nous retrouvons cette texture élégante, de l'amplitude et de la profondeur. Le grain est caressant, soyeux à souhait. La finale s'étire sur une palette aromatique complexe et une belle fraîcheur. Une touche qui fait saliver. 38€.

CÔTES-DU-RHÔNE - VILLAGES SIGNARGUES OÉ

Et si cette année, on optait pour un Noël engagé ? Spécialisée dans le vin biologique, sans pesticides et vegan, le vigneron startuper propose la bouteille de vin idéale pour célébrer la biodiversité et limiter son impact sur l'environnement pendant les fêtes tout en se faisant plaisir ! Une édition limitée, designée en exclusivité par Malika Favre, illustratrice engagée et talentueuse qui a habillé pour l'occasion la bouteille Oé, aux couleurs d'une végétation dense, un jardin d'Eden pop, plein de mystère et de vie ! 10,70€ sur www.oeforgood.com

PLAIMONT LA MADELEINE

A plus de cent ans, la parcelle éponyme est dans un exceptionnel état de conservation. Elle produit un vin au caractère exceptionnel qui libères des arômes fruités et épicés. L'attaque est franche, la bouche est pleine et généreuse. Le bel équilibre entre densité et fraîcheur reflète la force de ce terroir alors que les tanins, surprenants par leur finesse, traduisent l'âge de ces vignes. Les arômes de fruits murs s'expriment sous une matière soyeuse pour laisser place à une finale suave tout en longueur. Idéal pour accompagner des magrets de canard, tartares de bœuf truffés ou les jambons de pays. 31.10€ chez les cavistes et à la table des restaurants.

LA CROIX DUCRU-BEAUCAILLOU 2018

62% cabernet-sauvignon, 35 % merlot noir et 3 % petit verdot, robe profonde et brillante, d'une couleur carmin violet intense, et dévoile d'ores et déjà une belle vivacité. Le nez est ouvert, généreux et harmonieux. Il révèle un bouquet chaleureux et pur de fruits noirs mûrs et riches. La bouche se caractérise par une magistrale structure avec beaucoup de fraîcheur et un grain de tanin bien poli. Elle se prolonge loin tout en élégance. 49€.

CLOS DUBREUIL 2017

Rouge grenat aux légers reflets violets. Le bouquet se révèle avec beaucoup d'élégance. Il est complexe et laisse apparaître des nuances fruitées, florales et épicées, sans oublier les notes d'élevage. En bouche, le vin combine parfaitement le charme, l'ampleur et la fraîcheur grâce à sa tension calcaire. 100€.

LE HAUT DES COUTIS ROUGE 2018 SANS SULFITE AJOUTÉ - COTEAUX DU VENDÔMOIS

Pineau d'Aunis, robe rubis clair. Nez fruits noirs cassis-myrtille, réglisse zan, poivre noir. Bouche ronde, fraîche et fruitée fruits rouges et fruits à noyaux, épicée, une note fumée, tanins présents mais soyeux, longue persistance. Ses plats : charcuteries, ribs de porc, agneau grillé ou rôti. Distribution : vente directe, cavistes, CHR, 9,80€.

Tous droits réservés à l'éditeur

PERNAND-VERGELESSES 1ER CRU - « LES VERGELESSES » 2019 DU DOMAINE JEAN FÉRY & FILS

Ce vin subit une macération pré fermentaire à froid dès l'encuvage ce qui permet d'extraire la couleur rouge violacée de sa robe et des arômes friands et gourmands de cerise noire et de mûre. Le pigeage quotidien apporte la charpente et une matière onctueuse à ce vin. Marqué par son équilibre, il s'apprécie facilement avec différents mets, par exemple un rôti de bœuf, une épaule d'agneau ou un filet de canard. 39€.



CROUSEILLES MONT DUROU

Issu de la sélection d'un peu plus d'1.5 ha du flanc le plus abrupt du Mont Durou, au sommet de l'appellation, sur un terroir exceptionnel d'argiles surmontées de galets. La dégustation est marquée par la fraîcheur, l'élégance et la densité. On y trouve un nez de fruits rouges que complètent des notes boisées discrètes, parfaites pour accompagner un filet de canette, un filet de bœuf à moelle ou un magret de canard.



CHÂTEAU CAPBERN 2017

La couleur est intense et belle. Le nez développe des notes florales fraîches et complexes. En bouche, les tannins sont suaves, friands, avec des notes aromatiques de fruits rouge très frais. 20€.



TERRE POURPRE CÔTE DE RHÔNE VILLAGE

Conçu dans une tradition d'excellence, c'est une relation quasi religieuse, une communion unique entre les éléments que nous offrent la nature, le terroir et la passion des vignerons pour ce 80 % Grenache et 20 % Mourvèdre. Une robe grenat pour un vin étonnamment charnu et savoureux. Doté de séduisants arômes de cerise noire, l'ensemble est subtilement corsé et souple, très mûr et incroyablement velouté. Domaine la Florane - Tél : 04 90 41 90 72 et cavistes.



ECHEVIN GUILLAUME DE ROUVILLE - CÔTE DE RHÔNE VILLAGE

Le Grenache blanc entre en majorité dans la composition de cette cuvée. Viennent ensuite, dans des proportions variables, Viognier, Marsanne et Roussanne. Pour un vin très expressif, alliant fraîcheur et gras. Domaine la Florane - Tél : 04 90 41 90 72 et cavistes.



VIN GRIS DOMINIQUE NORGUET DOMAINE DU FOUR À CHAUX GRIS 2020 AOP COTEAUX DU VENDÔMOIS

100 % Pineau d'Aunis, robe rose pâle, lumineuse. Nez fin, frais, acidulé, fruité agrume-fraise-cerise, finement épicé cardamome, et estragon. Bouche mûre et fraîche, harmonieuse entre matière, fruits rouges et poivre blanc jusque dans la longueur. Harmonie mets-vins : salade de la mer, salade chèvre-champignons, homard, saumon grillé, feuilleté de fruits de mer, filets de rouget grillés, chèvre frais. 5,20€.



VIN GRIS DOMAINE BRAZILIER TRADITION 2020 AOP COTEAUX DU VENDÔMOIS

100 % Pineau d'Aunis, robe rose intense, brillante. Nez floral lilas, fruité agrumes citron confit, fraise des bois et pêche, une touche d'amande fraîche. Bouche fraîche et fruitée, finement épicée jusque dans la longueur, une note saline en finale. Avec : crevettes, sushi, sashimi, saumon fumé, sardines, gratin de la mer, filets de rouget grillés, brie, cantal. 6€.



MONTAGNE BLANCHE GRIS 2020 – AOP COTEAUX DU VENDÔMOIS

100 % Pineau d'Aunis. Dégustation : robe rose argenté, lumineuse. Nez frais et gourmand, floral, fruits à chair blanche, agrumes mandarine, fraise, finement épicé muscade et poivre blanc. Bouche harmonieuse entre gourmandise et matière, jolie longueur. Harmonies mets-vins : crevettes, sushi, tarte tomate-chèvre, brochette de poulet, saint-jacques aux agrumes, filet de truite, poisson grillé, gambas aux épices, tajine de poulet au citron confit. 5,50€.



VIGNERONS DE CASCASTEL VDN RANCIO VIEILLE RÉSERVE

Grenache gris, robe ambrée, quelques reflets tuilés. Nez noix, fruits secs, sous-bois. Bouche longue et soyeuse, notes de caramel, café, cacao, petits fruits secs et fruits confits. Desserts : tarte tatin, pommes au four. 10,99€ en vente directe et cavistes.



VIN GRIS CHARLES ET FLORENT JUMERT : GRIS VIEILLES VIGNES D'AUNIS 2020 - AOP COTEAUX DU VENDÔMOIS

100 % Pineau d'Aunis, robe or pâle, nuance argentée. Nez fruits à chair blanche pomme-poire-coing, citron, poivre blanc. Bouche très fraîche, minérale, fruitée, épicée et longue. Harmonie mets-vins : fruits de mer, carpaccio de bœuf, crevettes sautées aux épices, filet de cabillaud rôti aux herbes. 5,50€.



LE CLOS ROSÉ 2020 – DOMAINE DE NIZAS - AOP LANGUEDOC

40% Syrah, 30% Grenache, 30 mouvèdre. Charmant au nez, avec des notes florales et de fruits frais (groseille, griotte), ce vin révèle une belle vivacité et du croquant en bouche, tout en gardant sa rondeur et sa finesse. Avec une salade de chèvre, un turbot, lotte, fruits de mer, calamars ou oursins frits. 12€.



LES COLLINES ROSÉ – DOMAINE OLLIER-TAILLEFER AOP FAUGÈRES

Cinsault 30 %, grenache 20 %, syrah 30 %, mourvèdre 20 % : belle robe pâle. Nez intense et fruité. Bouche harmonieuse, ronde, marquée par la fraise écrasée et les épices. Idéal à l'apéritif avec des poivrons marinés et autres tapas, mais aussi avec un plateau de charcuteries de pays, des tartes aux légumes, un gaspacho de tomates fraîches, un carpaccio de saumon ou de thon ou tout simplement une grillade. 9,50€.



Tous droits réservés à l'éditeur



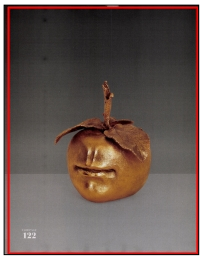
MENTIONS

Omnicom
Public
Relations
Group

NICOLAS
DEPUIS 1822
Nous prenons soin de vos vins

la Gazette de l'Hôtel Drouot
Pays : FR
Périodicité : Hebdomadaire
OJD : 22094





Date : 1er octobre 2021
Page de l'article : p.118-123
Journaliste : PHILIPPE DUFOUR

VOIR PAGE
122

Tous droits réservés à l'éditeur

la Gazette de l'Hôtel Drouot
Pays : FR
Périodicité : Hebdomadaire
OJD : 22094

Date : 1er octobre 2021
Page de l'article : p.118-123
Journaliste : PHILIPPE DUFOUR

SÉLECTION
DU 18 AU 26 SEPTEMBRE
2021

LES VENTES

Adjugé en régions

Pomme magique.
Dotée d'une bouche, elle donnait le la de la semaine, de concert avec un nu de Volti, une vue de Paris par Jongkind, ou encore un ceinturon d'officier napoléonien.

PAR PHILIPPE DUFOUR

Claude Lalanne a marqué du sceau de sa fantaisie le dernier week-end de septembre, à l'aide de **l'inoubliable *Pomme-bouche* de 1988**. La sculpture en bronze doré est apparue à l'Hôtel des ventes de Chantilly Oise Enchères OVV le dimanche 26 septembre, avant de croquer la somme de 57 500 €. Une vacation qui était décidément placée sous le signe de la sculpture, puisqu'un nu féminin de Volti, également en bronze et intitulé *Les Pensées*, obtenait 38 750 €. Karl Haguenauer était aussi de la fête avec sa *Femme girafe*, qui emportait 8 500 €, le même score d'ailleurs qu'une fonte posthume d'Amedeo Modigliani représentant une *Tête de femme*. En matière de volumes, un ensemble surprenant était aussi proposé ce dimanche à Louviers par Prunier OVV : le groupe des *Vignerons de Siran*, composé de cinq personnages grandeur nature en bois sculpté polychrome : un rarissime exemple d'art populaire, du milieu du XIXe siècle, qui méritait bien 6 350 €. Mais le lot le plus remarqué de cette vente éclectique s'est avéré être le **ceinturon d'officier du général Valhubert** en soie et laiton doré, arboré en échange de 20 447 €. On pouvait aussi y saisir, à hauteur de 5 207 €, un précieux artefact kanak, sous la forme d'un bâton gravé à décor de personnages, animaux et motifs géométriques, venu de Nouvelle-Calédonie.

Paris impressionniste, sultane mystérieuse

Des toiles se faisaient aussi désirer, et en particulier un curieux *Portrait de femme au chapeau pointu*, une toile de l'école vénitienne vers 1640, par un suiveur de Francesco Montemezzano, présenté par Ivoire - Galerie de Chartres OVV le samedi 25 septembre. Adjugé 49 800 €, il pourrait bien s'agir de la représentation d'une sultane ottomane, au vu de sa coiffe caractéristique. Au même instant, attribué à l'école espagnole du XVIIe siècle, un tableau relatant la *Déposition de Croix* soulevait les passions au sein de l'Hôtel des ventes d'Avignon OVV avant d'être vendu 20 584 €. Un important cabinet en placage de loupe, dans des encadrements de filets de bois noirci et clair, datant de l'époque Louis XIV, y glanait aussi 12 648 €. Pour des œuvres picturales plus novatrices, il fallait se rendre à Saint-Jean-de-la-Ruelle, le dimanche 26 septembre, où Philocale OVV dévoilait un **délicat paysage parisien de Johan Barthold Jongkind** : *Neige sur le boulevard de l'Hôpital*. Cette toile de 1879 a été acquise 41 820 €. À ses côtés, *Une femme sur un sofa* fixée par Charles Camoin, vers 1912-1913, nécessitait 16 236 €. Mentionnons aussi, au rayon art publicitaire, la plaque émaillée du *Livreur Nectar* pour les Vins Nicolas, dessinée par Dransy vers 1923 (17 220 €). Les bijoux, eux, s'illustraient par l'entremise de Nantes Enchères Talma OVV, qui, le jeudi 2 septembre, a adjugé 11 590 € une paire de pendants d'oreilles en or sertis de diamants d'environ 1,8 ct chacun, accompagnés d'un plus petit diamant, dans un écrin d'Henri Sandoz à Paris (poids brut : 4,9 g). Quant à la vente autour des souvenirs napoléoniens prévue par le Crédit municipal de Bordeaux le vendredi 24 septembre, elle a été finalement annulée, le créancier ayant remboursé sa dette à l'institution (voir *Gazette* n° 32, page 93). ■

Tous droits réservés à l'éditeur

la Gazette de l'Hôtel Drouot
Pays : FR
Périodicité : Hebdomadaire
OJD : 22094

Date : 1er octobre 2021
Page de l'article : p.118-123
Journaliste : PHILIPPE DUFOUR

Une promenade dans le parc de Chantilly



École française du XIXe siècle, suiveur de Jean-Baptiste Lallemand (1716-1803), *Vue du château de Chantilly [...]* (reproduite) et *Vue des écuries et du château de Chantilly [...]*, paire de toiles, 46,5 x 55 cm.
Adjugé : 11 224 €

Lors de la dispersion saumuroise, la peinture paysagère dans le goût du XVIIIe siècle disputait la vedette aux vinyles vintage de la fin du XXe siècle.

Vue dans la *Gazette* n° 32 (page 94), la paire de toiles (46,5 x 55 cm) de l'école française du XIXe siècle, par un suiveur de Jean-Baptiste Lallemand, a séduit les collectionneurs, et l'un d'eux a emporté l'ensemble pour 11 224 €, doublant quasiment l'estimation haute. Ces *Vue du château de Chantilly [...]* et *Vue des écuries et du château de Chantilly [...]*, précisant une date, «1776», s'inscrivent indiscutablement dans la droite ligne des nombreux paysages que l'artiste parisien réalisa autour de la résidence des Bourbon-Condé, à la fin de l'Ancien Régime. Presque contemporaine, car datée «1768», une toile au thème religieux de l'école française du XVIIIe siècle l'accompagnait, donnée à l'entourage de Louis-Jean-François Lagrenée : *Le Sommeil de l'Enfant Jésus* ; elle était signée en bas «Ainé (?)» (48,5 x 67,5 cm), ce qui devait lui attirer 6 954 €. Pour la même période, on relevait aussi le résultat notable de 3 416 €, attribué à une tasse de forme litron (h. 6, diam. 5,5 cm) et sa sous-tasse en porcelaine de Sèvres, de l'année 1789. Mais le véritable gagnant de la session était un important lot de vinyles d'environ 4 000 disques 33 tours et 1 100 45 tours, rangés en vingt caisses. Illustrant tous les courants musicaux de la seconde moitié du XXe siècle (pop, rock, jazz, monde, variétés, etc.), ils étaient déménagés pour la somme globale de 15 250 €.

SAUMUR, MERCREDI 22 SEPTEMBRE. IVOIRE - DELOYS - DE LA PERRAUDIÈRE / D'OYSONVILLE OVV. CABINET TURQUIN.

DU SOLEIL D'AUSTERLITZ AU VIGNOBLE LANGUEDOCIEN

Exercice de style à Louviers, où un accessoire d'uniforme d'Empire a côtoyé des pièces étonnantes d'art populaire, à l'image d'une famille de vignerons sculptée dans le bois.

Disputé par des collectionneurs de souvenirs napoléoniens, un ceinturon d'officier général s'est finalement envolé à 20 447 €. Il est vrai qu'il a appartenu au général Valhubert (1764-1805), un héros de la bataille d'Austerlitz, où il devait trouver la mort le 3 décembre 1805 (voir *Gazette* n° 33, page 72). L'accessoire en velours vert brodé de fils d'or, et au plateau en laiton ciselé et doré, était d'ailleurs complété de restes émouvants de cet épilogue tragique : les fragments du pistolet de Valhubert, et une lettre relatant les faits… L'autre versant de la vente était semé de pépites d'art populaire, à l'image de l'impressionnant groupe des *Vignerons de Siran*. Composé de cinq personnages grandeur nature en bois sculpté polychrome (h. de 105 à 163 cm), cet ensemble unique met en scène les époux Louise-Sophie Rouanet et Jean-Pierre Cattiala, propriétaires viticoles de l'Hérault, avec trois de leurs vignerons (vers 1860-1880). Ils rejoignaient une collection spécialisée en échange de 6 350 €. À l'opposé de cette production vernaculaire, la sculpture classique s'illustrait par un buste de femme sculpté dans le marbre de Carrare, d'après un original antique. Il repose sur un piédouche en marbre de couleur brun et date du XVIIIe siècle (h. 57,5 cm.). Il était à vous pour 7 620 €.

LOUVIERS, DIMANCHE 26 SEPTEMBRE. PRUNIER OVV. M. DELGADO.



Époque premier Empire. Ceinturon d'officier général ayant appartenu au général Valhubert (1764-1805), plateau en laiton fondu, ciselé et doré avec au centre un écu marqué « RF », 7,2 x 6,2 cm.
Adjugé : 20 447 €

Tous droits réservés à l'éditeur

la Gazette de l'Hôtel Drouot
Pays : FR
Périodicité : Hebdomadaire
OJD : 22094

Date : 1er octobre 2021
Page de l'article : p.118-123
Journaliste : PHILIPPE DUFOUR



Johan Barthold Jongkind (1819-1891), *Neige sur le boulevard de l'Hôpital*, Paris, 1879, huile sur toile signée et datée, 41 x 65 cm.
Adjugé : 41 820 €

Paris sous la neige par Jongkind

L'artiste d'origine hollandaise livrait une vue hivernale de la capitale tout en nuances, alors que Camoin laissait éclater la couleur, imité en cela par une plaque publicitaire des Vins Nicolas.

Peintre des atmosphères maritimes, Johan Barthold Jongkind s'est attaché aussi à rendre bien des coins du Vieux Paris, voire de lieux plus modestes, comme celui saisi sur notre toile… *Neige sur le boulevard de l'Hôpital, Paris*, toile datée «1879», décrit avec justesse cet axe du sud de la capitale, s'étirant depuis l'hôpital de la Salpêtrière – visible à l'horizon – vers des faubourgs déshérités (voir *Gazette* n° 32, page 97). L'œuvre (41 x 65 cm) au pedigree impeccable, car passée chez Bernheim-Jeune et la galerie Georges-Petit, a comblé tous les espoirs en décrochant 41 820 €. Plus enjouée, la toile suivante célébrait *Une femme sur un sofa* (38 x 55 cm) : elle est signée Charles Camoin et date des années 1912-1913. Prétexte à des variations colorées audacieuses, elle a été bataillée jusqu'à 16 236 €. Un troisième lauréat – à 17 220 € – relevait plutôt de l'art publicitaire, puisqu'il s'agit d'une grande et célèbre plaque émaillée, celle du *Livreur Nectar* pour *Nicolas fines bouteilles* ; le personnage a été créé par le dessinateur Dransy vers 1923. Les arts décoratifs prenaient la relève, emmenés par un lampadaire de Serge Mouille, le modèle dit « Simple » ; à base tripode en « V », il possède un fût coudé en tiges de métal laqué noir, avec réflecteur orientable toujours en métal laqué noir et blanc à rotule en laiton poli (h. 165 cm). Créée en 1953, il s'agit là d'une édition d'époque, pouvant donc prétendre à 11 316 €. Surprise en revanche du côté des porcelaines, parmi lesquelles une partie de service en Compagnie des Indes, de l'époque Qianlong (1735-1796), a inscrit 8 979 € ; elle comprend quatre assiettes circulaires à soupe (diam. 22,7 cm), deux tasses (h. 7,3 cm) et sous-tasses ainsi qu'une théière (h. 13,5cm) à décor en émaux de la famille rose, aux armes de la famille Bouzo du Rongoüet.

SAINT-JEAN-DE-LA-RUELLE, DIMANCHE 26 SEPTEMBRE. PHILOCALE OVV. CABINET BRUN-PERAZZONE.

Tous droits réservés à l'éditeur

la Gazette de l'Hôtel Drouot
Pays : FR
Périodicité : Hebdomadaire
OJD : 22094

Date : 1er octobre 2021
Page de l'article : p.118-123
Journaliste : PHILIPPE DUFOUR

BRONZES ET FIGURES DU XXe SIÈCLE

Sous la main de Lalanne, Volti et Haguenauer, le métal se prête à tous les désirs pour en faire de véritables poèmes, parfois oniriques, toujours sensuels.

La première place revenait à l'inventrice d'un univers fantastique où les objets inanimés se mettent à parler… De Claude Lalanne, on cueillait sa fameuse *Pomme-bouche*, une sculpture en bronze doré de 1988, à 57 500 €. Présentant un subtil rendu mat et brillant, le fruit insolite (14 x 12,5 x 12 cm) est une édition Artcurial signée et numérotée 180/250. Antoniucci Voltigero – alias Volti –, lui, n'a cessé de magnifier les courbes féminines, comme l'atteste, une fois de plus, un grand et volumineux nu de bronze intitulé *Les Pensées*. Il s'agit d'une première fonte (57 x 44 x 44 cm) à la patine brun-noir, signée «Volti» et numérotée «HC 2/2» sur la hanche gauche ; à cela s'ajoute la signature du fondeur J. Capelli sur le côté. Tant de force ne pouvait qu'attirer le beau score de 38 750 €. Lui succédait le sculpteur autrichien Karl Haguenauer ; marqué par l'art déco dans sa première période, il produira dans l'après-guerre toute une série d'objets utilitaires ou décoratifs prenant pour thème la femme africaine. À l'image du bronze *Femme girafe*, une porteuse d'eau, qu'on lui a attribué ici et qui a remporté 8 500 €. L'artefact arbore une double patine vert antique et bronze doré, alors que, posé sur la tête, un vase coiffé d'une coupelle, servant de réflecteur pour recevoir une ampoule, rappelle que l'objet est un lampadaire (h. 180,5 cm). Pour le même prix, il était possible d'emporter un autre bronze, une *Tête de femme*… Fonte posthume d'après Amadeo Modigliani (55,5 x 15,5 x 12 cm), ce visage caractéristique est à patine brune, signé sur le côté gauche et numéroté «HC 2/4», avec cachet de fondeur « C. Valsuani cire perdue». En revanche, *La Petite Châtelaine* de Camille Claudel a été retirée de la vente, et la *Table de la Liberté* n'a pas encore trouvé preneur (voir *Gazette*, n° 32, pages 30 et 92).

CHANTILLY, DIMANCHE 26 SEPTEMBRE.
HÔTEL DES VENTES DE CHANTILLY
OISE ENCHÈRES OVV.



Claude Lalanne (1925-2019), *Pomme-bouche*, 1988, sculpture en bronze doré mat et brillant, signée et numérotée 180/250 dessous, édition Artcurial, 14 x 12,5 x 12 cm. M. Tellier.
Adjugé : 57 500 €

Tous droits réservés à l'éditeur

la Gazette de l'Hôtel Drouot
Pays : FR
Périodicité : Hebdomadaire
OJD : 22094

Date : 1er octobre 2021
Page de l'article : p.118-123
Journaliste : PHILIPPE DUFOUR

Portrait de dame en costume oriental

Une mystérieuse figure à la haute coiffure triomphait à Chartres, escortée de personnages de bronze et de porcelaine, venus de Chine et du Japon...

Difficile pour ce *Portrait de femme au chapeau pointu* de passer inaperçu en raison de ses atours… Si la toile (74,5 x 58 cm), donnée à l'école vénitienne des alentours de 1640 – et plus précisément à un suiveur de Francesco Montemezzano –, a été vivement ferraillée par des acheteurs internationaux jusqu'à 49 800 €, ce n'est pas tant par son origine que par son sujet supposé. En effet, elle pourrait bien représenter une sultane de l'Empire ottoman au vu de cette haute coiffure, où pierres précieuse et perles se mêlent aux voiles transparents… C'est ainsi d'ailleurs que l'on représente la plus célèbre d'entre elles : Roxelane (vers 1500-1558). Née en Ruthénie (dans l'actuelle Ukraine), et après avoir été l'esclave du sultan Soliman le Magnifique, elle deviendra sa première épouse, tout en jouant un rôle important dans ses décisions politiques selon certains chroniqueurs. Direction la Chine ensuite, avec un vase balustre datant du XIXe siècle (h. 38 cm) en porcelaine à ornements polychromes de personnages, d'un bananier et de rochers percés, dont l'élégance lui valait d'atteindre 8 775 €. Un autre vase en porcelaine (h. 47 cm), mais laquée noire et burgautée d'un décor de paysage et palais, récoltait 3 600 €. Enfin, du Japon, provenait une paire de candélabres à deux bras de lumière en bronze, les fûts figurant deux personnages grimaçants et se tenant sur un pied (h. 37,5 cm). Datant de la période Meiji (1868-1912) et aux cachets de l'atelier «Miyao», ils recevaient 3 120 €.

CHARTRES, SAMEDI 25 SEPTEMBRE.
IVOIRE - GALERIE DE CHARTRES OVV.
M. MILLET.



École vénitienne vers 1640, suiveur de Francesco Montemezzano, *Portrait de femme au chapeau pointu*, toile, 74,5 x 58 cm.
Adjugé : 49 800 €

Des scènes religieuses et un cabinet précieux



École espagnole du XVIIe siècle, *Déposition de Croix*, huile sur toile, 99,5 x 140 cm.
Adjugé : 20 584 €

AVIGNON, SAMEDI 25 SEPTEMBRE. HÔTEL DES VENTES D'AVIGNON OVV.
M. DELMAS. CABINET TURQUIN.

Les écoles anciennes étaient à l'honneur, alors qu'un somptueux cabinet en loupe du XVIIe siècle dévoilait son théâtre.

Sur les cimaises avignonnaises, un tableau s'est fait remarquer, prenant pour thème la *Déposition de Croix* ; au vu de son sombre coloris, l'huile sur toile (99,5 x 140cm) a été donnée à un peintre anonyme de l'école espagnole du XVIIe siècle, ce qui n'a pas échappé à un acquéreur prêt à débourser 20 584 €… La peinture italienne, elle, s'illustrait par une autre scène religieuse, une *Sainte Famille* due à l'entourage d'Andrea Medulla, dit Lo Schiavone, actif à Venise autour de 1550. Présenté dans un encadrement hexagonal à vue ronde (diam. 63 cm), ce panneau remportait 8 680 €. Et pour compléter ce tour d'horizon pictural, on se tournait vers une grande toile de l'école française du XVIIIe siècle, dans le goût d'Hubert Robert : ce beau *Paysage de ruines* (112,5 x 130 cm) était adjugé 7 440 €. Le mobilier de qualité n'était pas en reste avec un imposant cabinet exécuté au XVIIe siècle (145 x 58 x 190 cm). Réalisé en placage de loupe dans des encadrements de filets de bois noirci ou clair, il s'orne également de motifs en ivoire et ébène alternés, marquetés en frise. Il ouvre par deux vantaux dans la partie supérieure, deux portillons découvrant un intérieur à douze tiroirs, entourant deux portes présentant une perspective marquetée de cubes en trompe l'œil, de miroirs et d'un château peint : de quoi attirer 12 648 €.

Tous droits réservés à l'éditeur

LE FIGARO.fr vin

Date : 05/10/2021
Heure : 12:02:55
Journaliste : Valentin Paquot

avis-vin.lefigaro.fr
Pays : France
Dynamisme : 2

Visualiser l'article

Le saké français, nouvelle passion hexagonale ? Ces brasseries qui fleurissent en France

En plein boom depuis 2013 en France, le saké japonais n'a pas seulement conquis les palais des amateurs gastronomes, mais aussi le cœur d'aventureux brasseurs. On trouve aujourd'hui plusieurs maîtres de chai spécialisés dans cet alcool japonais.



Le Figaro Vin

Le saké à longtemps souffert en France d'une mauvaise image, sans doute à cause de son équivalent chinois. En effet, en japonais, le mot saké désigne toute boisson alcoolisée réalisée à base de riz. Pour se distinguer sur le marché local, les Japonais parlent même de Nihonshu (alcool japonais, ndlr) afin de désigner ce breuvage si particulier.

Néanmoins, l'ombre du tord boyaux bas de gamme s'estompe, et de nos jours, le terme saké fait penser à l'alcool japonais avant tout. Sur les sept dernières années, la consommation de Saké en France a littéralement triplé, bien aidée par les nombreux ambassadeurs passionnés de ce nectar nippon. De manière générale, la gastronomie asiatique – et plus particulièrement japonaise – s'est ancrée dans le quotidien de nombreux français. « *Les pokéball, sushis et sashimis représentent 15% des commandes des services de livraison de type Uber et Deliveroo,* explique Takuma Inagawa, CEO de la société Wakazé, l *'augmentation de l'appétit pour l'alcool nippon va donc de paire avec l'essor de sa gastronomie* ». La société à même signé à l'été 2021 un accord de distribution de son saké via les cavistes Nicolas, preuve d'une démocratisation en marche.

Tous droits réservés à l'éditeur

Un saké plus local et plus accessible

Mais qui dit produit d'importation dit sourcage, taxes d'importations, et donc coûts élevés. Selon Takuma Inagawa, faire du saké produit en France « *s'impose pour le rendre plus accessible en prix et en goût* ». C'est sur ce dernier point où sa vision diffère de celle de Grégoire Boeuf, fondateur des Larmes du Levant, pour qui la noblesse du saké impose de respecter à la lettre l'art ancestral nippon.

Takuma Inagawa ajoute: « *Au-delà de la problématique du coût, il y a une envie de consommer localement, pour des raisons éthiques et écologiques qui se développent partout dans le monde. Pour brasser du saké avec des produits locaux, nous avons opté pour du riz de camargue et de l'eau d'Île-de-France. De même, notre koji-kin et nos levures sont réalisées sur place. On travaille par exemple avec un koji-kin blanc afin de donner un peu plus d'acidité à certains de nos sakés* ».

Aujourd'hui, de nombreux brasseurs francophones ayant été au Japon pour se former auprès de tôji réputés reviennent en France afin d'ouvrir leur brasserie. Une ambition : populariser le saké auprès des buveurs hexagonaux, un leitmotiv qui a déjà poussé plusieurs brasseurs français à ouvrir leurs propres sakagura . Mais point d'uniformité dans leurs démarches, avec deux approches se distinguent chez les tôji (brasseurs) français sans s'opposer complètement : d'une part les puristes, qui prônent la tradition des maîtres japonais, et les modernistes qui eux cherchent à jouer avec recettes et créer un « *saké français* ». L'avenir nous dira laquelle des deux écoles l'emportera.

Tous droits réservés à l'éditeur

TMC
Emission : Quotidien

Résumé :
La Réac Du Réac - Le sujet porte sur la condamnation de Nicolas Sarkozy dans l'affaire Bygmalion. Le chroniqueur affirme, avec humour, qu'il est entièrement raccord avec Babette Levy, intervenante chez CNews et cliente de l'année chez les cavistes Nicolas.

Tous droits réservés à l'éditeur

Sud Radio
Emission : In vino

Résumé :
L'émission est délocalisée chez le caviste Nicolas à Paris, Place de la Madeleine.

Tous droits réservés à l'éditeur

Sud Radio
Emission : In vino

Résumé :
L'émission est délocalisée chez le caviste Nicolas à Paris, Place de la Madeleine.

Tous droits réservés à l'éditeur

Pays : FR
Périodicité : Quotidien
OJD : 749258



Date : 12 octobre 2021

Du coq au vin : une nouvelle cave et épicerie

Passionné de cuisine depuis son tout jeune âge, Antoine Picaud s'est tout naturellement orienté vers l'école hôtelière de Saint-Nazaire, puis vers une école de commerce de Reims. Après un passage chez Nicolas, puis à la brasserie Heineken et enfin comme chef de cave au restaurant étoilé Prince de Galles, à Paris, il était armé pour s'installer et offrir 700 références dans sa boutique de Rennes.

C'est chose faite aujourd'hui grâce à l'association avec la famille Brégeon (LeCoq Gadby). **« Pas question pour moi de vendre les mêmes bouteilles qu'en grande surface. Tous les flacons de ma cave (bières, vins, spiritueux, Champagne) ont été soigneusement sélectionnés en direct chez mes producteurs. »** Le but, c'est de faire voyager les clients par le biais de terroirs et de cépages.

L'épicerie est branchée apéro : fromages locaux, pâté, terrine, tartinade, saucisson. La partie sucrée se décline en biscuits, chocolats, jus. Bientôt, des soirées initiation et dégustation dédiées à l'œnologie et la biérologie. Et aussi un point relais flexible de paniers de fruits et légumes.



Antoine Picaud dans son environnement atypique.

| PHOTO : OUEST-FRANCE

Découverte et dégustation les jeudi 23, vendredi 24 et samedi 25 septembre.

Du coq au vin, 154, rue d'Antrain. Tél. 02 99 38 50 49.

Tous droits réservés à l'éditeur

TMC
Emission : L'avant Quotidien

Résumé :
La Réac Du Réac - Le sujet porte sur la condamnation de Nicolas Sarkozy dans l'affaire Bygmalion. Le chroniqueur affirme, avec humour, qu'il est entièrement raccord avec Babette Levy, intervenante chez CNews et cliente de l'année chez les cavistes Nicolas.

Tous droits réservés à l'éditeur

www.lebonbon.fr
Pays : France
Dynamisme : 12

Visualiser l'article

La recette inratable du Pimm's Original, le plus british des cocktails



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

Qui dit nouvelle saison, dit envie de changement ! Et si on se mettait à l'heure british pour marquer l'arrivée de l'automne ? On vous dévoile la recette du Pimm's Original, le cocktail iconique Outre-Manche... et d'ailleurs deux surprises vous attendent en fin d'article.

Ciao les beaux jours... Puisque l'automne et la météo à l'anglaise sont de retour, c'est le moment ou jamais de vous dévoiler l'inratable recette du plus british des cocktails, à déguster en cocktail ou en pichet à partager. L'occasion rêvée de devenir un bartender de talent !

La recette du Pimm's original Version verre
- 1/3 de Pimm's no.1 (À shopper ici)

- 2/3 de Ginger ale

Version pichet
- 33cl de Pimm's no.1

Tous droits réservés à l'éditeur

- 66cl de Ginger ale

Accompagnez le tout de fruits frais selon les saisons comme une tranche d'orange, de concombre ou de citron, n'oubliez pas les feuilles de menthe, et servez le tout avec beaucoup de glaçons.

Livraison offerte chez Nicolas.fr
Surprise, la livraison est offerte sur le site Nicolas avec le code promo PIMMS50, du 13 octobre au 10 novembre 2021, pour l'achat d'une bouteille de Pimm's au minimum . Cheers !

Un kit Pimm's à gagner !
Et double surprise : pour pouvoir refaire la recette à la maison, on vous fait gagner un kit Pimm's Original comprenant une bouteille de Pimm's, 1 pichet et 2 verres. Pour cela, remplissez le formulaire en bas de page et croisez les doigts pour être tiré au sort !



Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

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

Tous droits réservés à l'éditeur

Sud Radio
Emission : In vino

Résumé :
L'émission est délocalisée chez le caviste Nicolas à Paris.

Tous droits réservés à l'éditeur

Date : 16/10/2021
Heure : 07:07:54
Journaliste : Olivier Delcroix

LE FIGARO.fr

www.lefigaro.fr
Pays : France
Dynamisme : 249

Visualiser l'article

Qu'est-ce qui fait encore courirLe Petit Nicolas? réponse sur M6 La lettre d'info Culture et Loisirs Newsletter

René Goscinny et Jean-Jacques Sempé, à Paris, en 1964, lors de la remise du prix Alphonse-Allais de l'humour pour
Le Petit Nicolas et les Copains. Cet univers immuable et indestructible a été traduit en 45 langues. UPI

CRITIQUE - Alors que le 20 octobre sort un troisième film sur les écrans, le documentaire inédit *La grande histoire du Petit Nicolas* cherche à comprendre pourquoi le personnage de Sempé et Goscinny a su rester moderne. A ne pas manquer ce samedi 16 octobre à 22h45 sur M6, après la rediffusion à 21h05 du long-métrage sorti en 2009.

Depuis 66 ans, il est aussi turbulent que potache. Insouciant, bondissant et rafraîchissant comme la goutte d'eau d'une fontaine jaillissante: le Petit Nicolas est un gamin craquant qui a bercé (et berce encore) des générations entières d'écoliers, grâce au génie conjugué de Sempé et Goscinny. Alors qu'un troisième film, *Le Trésor du Petit Nicolas* , signé Julien Rappeneau, sortira sur les écrans le 20 octobre, M6 s'est demandé pourquoi et comment le plus célèbre des écoliers de France continuait à susciter autant d'intérêt alors qu'il est né en 1955, dans la France des Trente Glorieuses.

Recevez chaque jour l'actualité culturelle : cinéma, musique, littérature, expositions, théâtre...

Magie persistante

La question est légitime. D'où vient la magie persistante de ce garnement accompagné de sa chouette bande de copains en culottes courtes, libres et frondeurs? Ne serait-il pas un tantinet passé de mode? Les élèves de 2021 s'identifient-ils encore à cette figure archétypale issue d'une école des années 1950-1960? La réponse éclate dès les premières minutes de ce documentaire intitulé «La Grande Histoire du Petit Nicolas». Alors que des jeunes entre 9 et 14 ans viennent d'assister à la projection du troisième film au Grand Rex, à Paris, ils sont interrogés à la sortie de la salle et les commentaires fusent comme autant de bons mots d'enfants: *«J'ai tout préféré!» ; «C'est tellement bien que j'ai aucune remarque!»* . Même René Goscinny n'aurait pu écrire de telles répliques.

Lecture d'actualité

On commence alors à comprendre pourquoi le duo Sempé-Goscinny a donné naissance à cet être intemporel. Même si le mot ne sera pas prononcé dans le reportage, il faut bien l'admettre: cela s'appelle le talent, voire le génie. Comment diable les 222 histoires du Petit Nicolas écrites par René Goscinny et illustrées par Jean-Jacques Sempé sur une très courte période de six ans, ont-elles pu autant fasciner? Anne Goscinny tente une réponse : *«C'est une œuvre qui véhicule des valeurs qui ne se démodent pas, telles que l'amitié.»* Son père disait à propos de sa jeune créature: *«Les enfants s'y retrouvent. Les parents se souviennent.»*

Le ministre de l'Éducation, Jean-Michel Blanquer, se prête même au jeu et estime que ces aventures restent une lecture d'actualité. *«C'est mordant sans être jamais méchant . C'est joyeux et assez éducatif.»* Arielle Dombasle se souvient des expressions cultes: *«C'est chouette»* ou bien *«Je vais gagner des tas d'argent!».*

17 millions d'exemplaires de ses aventures vendus

Comme le rappelle Aymar du Chatenet, qui s'occupe des Éditions Imav, chargées désormais d'éditer les histoires du Petit Nicolas, le fait d'avoir donné des prénoms loufoques aux copains du héros participe à l'attrait renouvelé pour l'œuvre. Si l'on se souvient que Sempé a trouvé le prénom de son petit écolier fétiche en

Tous droits réservés à l'éditeur

regardant un beau jour de 1954 la publicité des vins Nicolas sur un bus, les autres enfants de la bande des Invincibles sont désignés de manière pour le moins originale. C'est sans doute cela le coup de génie de Goscinny: Alceste, le gourmand qui mange tout le temps ; Agnan, le chouchou de la maîtresse, premier de la classe ; Clotaire, le cancre rêveur ; Rufus, dont le père est policier qui se balade toujours avec un sifflet ; Eudes, le plus fort de la classe ; Geoffroy, dont le papa est très riche ; sans oublier Marie-Edwige et le Bouillon, surveillant général qui garde un œil, et le bon, sur ce beau monde. L'univers du Petit Nicolas est un monde en soi, immuable, indestructible, donc terriblement rassurant. Ce n'est pas un hasard si près de 17 millions d'exemplaires de ses aventures (traduites dans 45 langues) se sont vendus dans le monde.

Cette œuvre aurait pu tomber doucement dans l'oubli, ensevelie sous la patine des années. Il n'en est rien. Avec le Petit Prince de Saint-Exupéry ou encore le Gavroche d'Hugo, ce gamin à la cravate rouge figure parmi les personnages littéraires qui ont fait, et font encore, les délices des lecteurs. La preuve, après une série animée sortie en 2008, et deux longs-métrages avec des acteurs en chair et en os, dont le premier, en 2009 (rediffusé ce soir en début de soirée), rassembla 5,7 millions de spectateurs, ce héros n'a pas pris une ride. Dans le fond, c'est logique car il est la jeunesse même. Celle d'hier comme celle de demain.

Tous droits réservés à l'éditeur

Date : 16/10/2021
Heure : 11:00:40
Journaliste : Nathalie Chuc

www.ouest-france.fr
Pays : France
Dynamisme : 837

Visualiser l'article

M6 dédie une soirée spéciale au Petit Nicolas, créé par Sempé et Goscinny

M6 propose ce samedi 16 octobre 2021 une soirée spéciale « Petit Nicolas » avec la diffusion du film éponyme avec Valérie Lemercier et Kad Merad suivi d'un documentaire inédit.
Ce samedi 16 octobre 2021, *M6* dévoile les secrets de la création du personnage inventé par Sempé il y a plus de soixante ans.

Nicolas est un petit garçon en avance sur son temps car il a deux papas : Jean-Jacques Sempé pour le dessin et René Goscinny pour les histoires. Ce personnage est indémodable alors qu'il a été créé en 1955 ! Ses péripéties se transmettent de génération en génération. Plus de 15 millions d'exemplaires se sont écoulés et ce succès fou de la littérature jeunesse a été traduit dans quarante-cinq langues.

Le Petit Nicolas a également été adapté de plus d'une façon. Une série d'animation a été créée en 3D en 2009 et une nouvelle série en 2D, avec les dessins de Sempé qui s'animent mélangés à des images d'archives, est en chantier. Ce projet initié par Anne Goscinny, la fille de René Goscinny, est attendu pour le printemps 2022.

Goscinny à la rescousse de Sempé

Côté cinéma, on compte déjà trois longs-métrages dont il est le héros : *Le Petit Nicolas* (2009) – énorme succès au box-office avec 5,7 millions de spectateurs – *Les Vacances du Petit Nicolas* (2014) et *Le Trésor du petit Nicolas,* qui sortira en salles le 20 octobre.

Intitulé *La Grande Histoire du Petit Nicolas,* le documentaire programmé ce samedi 16 octobre dévoile d'ailleurs certaines coulisses du film dans lequel Audrey Lamy et Jean-Paul Rouve remplacent Valérie Lemercier et Kad Merad dans le rôle des parents. Le jeune Ilan Debrabant joue le rôle-titre dans ce troisième opus. Les caméras de *M6* ont suivi le jeune acteur lors de l'avant-première, pour la presse, du film signé Julien Rappeneau, en juin 2021.

Le documentaire raconte aussi la création du personnage. En 1954, Goscinny et Sempé ont tous les deux moins de trente ans et travaillent ensemble dans une agence de presse des Champs-Élysées. Ils deviennent amis mais ils ne gagnent pas bien leur vie. Sempé fait des piges dans un journal belge, *Le Moustique* et il propose des dessins d'humour autour d'un petit garçon qu'il baptise Nicolas en s'inspirant de la marque de cavistes, Nicolas.

Le rédacteur en chef lui demande de faire une bande dessinée ce qui est totalement nouveau pour Sempé, qui appelle à la rescousse Goscinny afin qu'il lui écrive une histoire. La première planche, que l'on voit d'ailleurs dans le documentaire, est publiée en 1955. Goscinny se fait licencier pour avoir osé réclamer ses droits d'auteur. Sempé, solidaire, quitte ce job.

En 1959, le duo est sollicité par le rédacteur en chef de *Sud-Ouest Dimanche* pour faire renaître les histoires du petit garçon espiègle. On connaît la suite ! Il y a eu plus de 222 récits du petit Nicolas…

Le Petit Nicolas, ce samedi 16 octobre à 21 h 05 sur *M6.*

0QcX66bUuA87nJ6onlQgC5J9LAwq5xfmKZlaIaUmz34ioG1NW0OF0ovpVBIj_3tQgLf3r4h0xtCXaPfKzFzlkGBqQfO_ZEQUBtODHoB2phE0Mml5

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article



M6 dédie une soirée au personnage créé en 1955 et dont les aventures se sont écoulées à plus de 15 millions d'exemplaires et traduites en quarante-cinq langues.

Jérôme Prébois

0QcX66bUuA87nJ6onlQgC5J9LAwq5xfmKZlaIaUmz34ioG1NW0OF0ovpVBIj_3tQgLf3r4h0xtCXaPfKzFzlkGBqQfO_ZEQUBtODHoB2phE0Mml5

Tous droits réservés à l'éditeur

Date : 16/10/2021
Heure : 09:44:23
Journaliste : Nathalie Chuc

alencon.maville.com
Pays : France
Dynamisme : 604

Visualiser l'article

M6 dédie une soirée spéciale au Petit Nicolas, créé par Sempé et Goscinny



M6 dédie une soirée au personnage créé en 1955 et dont les aventures se sont écoulées à plus de 15 millions d'exemplaires et traduites en quarante-cinq langues. © Jérôme Prébois

M6 propose ce samedi 16 octobre 2021 une soirée spéciale « Petit Nicolas » avec la diffusion du film éponyme avec Valérie Lemercier et Kad Merad suivi d'un documentaire inédit.
Ce samedi 16 octobre 2021, *M6* dévoile les secrets de la création du personnage inventé par Sempé il y a plus de soixante ans.

Nicolas est un petit garçon en avance sur son temps car il a deux papas : Jean-Jacques Sempé pour le dessin et René Goscinny pour les histoires. Ce personnage est indémodable alors qu'il a été créé en 1955 ! Ses péripéties se transmettent de génération en génération. Plus de 15 millions d'exemplaires se sont écoulés et ce succès fou de la littérature jeunesse a été traduit dans quarante-cinq langues.

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

Le Petit Nicolas a également été adapté de plus d'une façon. Une série d'animation a été créée en 3D en 2009 et une nouvelle série en 2D, avec les dessins de Sempé qui s'animent mélangés à des images d'archives, est en chantier. Ce projet initié par Anne Goscinny, la fille de René Goscinny, est attendu pour le printemps 2022.

Goscinny à la rescousse de Sempé

Côté cinéma, on compte déjà trois longs-métrages dont il est le héros : *Le Petit Nicolas* (2009) – énorme succès au box-office avec 5,7 millions de spectateurs – *Les Vacances du Petit Nicolas* (2014) et *Le Trésor du petit Nicolas,* qui sortira en salles le 20 octobre.

Intitulé *La Grande Histoire du Petit Nicolas,* le documentaire programmé ce samedi 16 octobre dévoile d'ailleurs certaines coulisses du film dans lequel Audrey Lamy et Jean-Paul Rouve remplacent Valérie Lemercier et Kad Merad dans le rôle des parents. Le jeune Ilan Debrabant joue le rôle-titre dans ce troisième opus. Les caméras de *M6* ont suivi le jeune acteur lors de l'avant-première, pour la presse, du film signé Julien Rappeneau, en juin 2021.

Le documentaire raconte aussi la création du personnage. En 1954, Goscinny et Sempé ont tous les deux moins de trente ans et travaillent ensemble dans une agence de presse des Champs-Élysées. Ils deviennent amis mais ils ne gagnent pas bien leur vie. Sempé fait des piges dans un journal belge, *Le Moustique* et il propose des dessins d'humour autour d'un petit garçon qu'il baptise Nicolas en s'inspirant de la marque de cavistes, Nicolas.

Le rédacteur en chef lui demande de faire une bande dessinée ce qui est totalement nouveau pour Sempé, qui appelle à la rescousse Goscinny afin qu'il lui écrive une histoire. La première planche, que l'on voit d'ailleurs dans le documentaire, est publiée en 1955. Goscinny se fait licencier pour avoir osé réclamer ses droits d'auteur. Sempé, solidaire, quitte ce job.

En 1959, le duo est sollicité par le rédacteur en chef de *Sud-Ouest Dimanche* pour faire renaître les histoires du petit garçon espiègle. On connaît la suite ! Il y a eu plus de 222 récits du petit Nicolas…

Le Petit Nicolas, ce samedi 16 octobre à 21 h 05 sur *M6.*

/TV Magazine. Ouest-France

Tous droits réservés à l'éditeur

angers.maville.com
Pays : France
Dynamisme : 366

Visualiser l'article

M6 dédie une soirée spéciale au Petit Nicolas, créé par Sempé et Goscinny

...



M6 dédie une soirée au personnage créé en 1955 et dont les aventures se sont écoulées à plus de 15 millions d'exemplaires et traduites en quarante-cinq langues. © Jérôme Prébois

M6 propose ce samedi 16 octobre 2021 une soirée spéciale « Petit Nicolas » avec la diffusion du film éponyme avec Valérie Lemercier et Kad Merad suivi d'un documentaire inédit.

Ce samedi 16 octobre 2021, *M6* dévoile les secrets de la création du personnage inventé par Sempé il y a plus de soixante ans.

Nicolas est un petit garçon en avance sur son temps car il a deux papas : Jean-Jacques Sempé pour le dessin et René Goscinny pour les histoires. Ce personnage est indémodable alors qu'il a été créé en 1955 !

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

Ses péripéties se transmettent de génération en génération. Plus de 15 millions d'exemplaires se sont écoulés et ce succès fou de la littérature jeunesse a été traduit dans quarante-cinq langues.

Le Petit Nicolas a également été adapté de plus d'une façon. Une série d'animation a été créée en 3D en 2009 et une nouvelle série en 2D, avec les dessins de Sempé qui s'animent mélangés à des images d'archives, est en chantier. Ce projet initié par Anne Goscinny, la fille de René Goscinny, est attendu pour le printemps 2022.

Goscinny à la rescousse de Sempé

Côté cinéma, on compte déjà trois longs-métrages dont il est le héros : *Le Petit Nicolas* (2009) – énorme succès au box-office avec 5,7 millions de spectateurs – *Les Vacances du Petit Nicolas* (2014) et *Le Trésor du petit Nicolas,* qui sortira en salles le 20 octobre.

Intitulé *La Grande Histoire du Petit Nicolas,* le documentaire programmé ce samedi 16 octobre dévoile d'ailleurs certaines coulisses du film dans lequel Audrey Lamy et Jean-Paul Rouve remplacent Valérie Lemercier et Kad Merad dans le rôle des parents. Le jeune Ilan Debrabant joue le rôle-titre dans ce troisième opus. Les caméras de *M6* ont suivi le jeune acteur lors de l'avant-première, pour la presse, du film signé Julien Rappeneau, en juin 2021.

Le documentaire raconte aussi la création du personnage. En 1954, Goscinny et Sempé ont tous les deux moins de trente ans et travaillent ensemble dans une agence de presse des Champs-Élysées. Ils deviennent amis mais ils ne gagnent pas bien leur vie. Sempé fait des piges dans un journal belge, *Le Moustique* et il propose des dessins d'humour autour d'un petit garçon qu'il baptise Nicolas en s'inspirant de la marque de cavistes, Nicolas.

Le rédacteur en chef lui demande de faire une bande dessinée ce qui est totalement nouveau pour Sempé, qui appelle à la rescousse Goscinny afin qu'il lui écrive une histoire. La première planche, que l'on voit d'ailleurs dans le documentaire, est publiée en 1955. Goscinny se fait licencier pour avoir osé réclamer ses droits d'auteur. Sempé, solidaire, quitte ce job.

En 1959, le duo est sollicité par le rédacteur en chef de *Sud-Ouest Dimanche* pour faire renaître les histoires du petit garçon espiègle. On connaît la suite ! Il y a eu plus de 222 récits du petit Nicolas…

Le Petit Nicolas, ce samedi 16 octobre à 21 h 05 sur *M6.*

Ouest-France

Tous droits réservés à l'éditeur

antibes.maville.com
Pays : France
Dynamisme : 244

Visualiser l'article

M6 dédie une soirée spéciale au Petit Nicolas, créé par Sempé et Goscinny



M6 dédie une soirée au personnage créé en 1955 et dont les aventures se sont écoulées à plus de 15 millions d'exemplaires et traduites en quarante-cinq langues. © Jérôme Prébois

M6 propose ce samedi 16 octobre 2021 une soirée spéciale « Petit Nicolas » avec la diffusion du film éponyme avec Valérie Lemercier et Kad Merad suivi d'un documentaire inédit.

Ce samedi 16 octobre 2021, *M6* dévoile les secrets de la création du personnage inventé par Sempé il y a plus de soixante ans.

Nicolas est un petit garçon en avance sur son temps car il a deux papas : Jean-Jacques Sempé pour le dessin et René Goscinny pour les histoires. Ce personnage est indémodable alors qu'il a été créé en 1955 ! Ses péripéties se transmettent de génération en génération. Plus de 15 millions d'exemplaires se sont écoulés et ce succès fou de la littérature jeunesse a été traduit dans quarante-cinq langues.

Tous droits réservés à l'éditeur

Le Petit Nicolas a également été adapté de plus d'une façon. Une série d'animation a été créée en 3D en 2009 et une nouvelle série en 2D, avec les dessins de Sempé qui s'animent mélangés à des images d'archives, est en chantier. Ce projet initié par Anne Goscinny, la fille de René Goscinny, est attendu pour le printemps 2022.

Goscinny à la rescousse de Sempé

Côté cinéma, on compte déjà trois longs-métrages dont il est le héros : *Le Petit Nicolas* (2009) – énorme succès au box-office avec 5,7 millions de spectateurs – *Les Vacances du Petit Nicolas* (2014) et *Le Trésor du petit Nicolas,* qui sortira en salles le 20 octobre.

Intitulé *La Grande Histoire du Petit Nicolas,* le documentaire programmé ce samedi 16 octobre dévoile d'ailleurs certaines coulisses du film dans lequel Audrey Lamy et Jean-Paul Rouve remplacent Valérie Lemercier et Kad Merad dans le rôle des parents. Le jeune Ilan Debrabant joue le rôle-titre dans ce troisième opus. Les caméras de *M6* ont suivi le jeune acteur lors de l'avant-première, pour la presse, du film signé Julien Rappeneau, en juin 2021.

Le documentaire raconte aussi la création du personnage. En 1954, Goscinny et Sempé ont tous les deux moins de trente ans et travaillent ensemble dans une agence de presse des Champs-Élysées. Ils deviennent amis mais ils ne gagnent pas bien leur vie. Sempé fait des piges dans un journal belge, *Le Moustique* et il propose des dessins d'humour autour d'un petit garçon qu'il baptise Nicolas en s'inspirant de la marque de cavistes, Nicolas.

Le rédacteur en chef lui demande de faire une bande dessinée ce qui est totalement nouveau pour Sempé, qui appelle à la rescousse Goscinny afin qu'il lui écrive une histoire. La première planche, que l'on voit d'ailleurs dans le documentaire, est publiée en 1955. Goscinny se fait licencier pour avoir osé réclamer ses droits d'auteur. Sempé, solidaire, quitte ce job.

En 1959, le duo est sollicité par le rédacteur en chef de *Sud-Ouest Dimanche* pour faire renaître les histoires du petit garçon espiègle. On connaît la suite ! Il y a eu plus de 222 récits du petit Nicolas…

Le Petit Nicolas, ce samedi 16 octobre à 21 h 05 sur *M6.*

Tous droits réservés à l'éditeur

armentieres.maville.com
Pays : France
Dynamisme : 254

Visualiser l'article

M6 dédie une soirée spéciale au Petit Nicolas, créé par Sempé et Goscinny



M6 dédie une soirée au personnage créé en 1955 et dont les aventures se sont écoulées à plus de 15 millions d'exemplaires et traduites en quarante-cinq langues. © Jérôme Prébois

M6 propose ce samedi 16 octobre 2021 une soirée spéciale « Petit Nicolas » avec la diffusion du film éponyme avec Valérie Lemercier et Kad Merad suivi d'un documentaire inédit.

Ce samedi 16 octobre 2021, *M6* dévoile les secrets de la création du personnage inventé par Sempé il y a plus de soixante ans.

Nicolas est un petit garçon en avance sur son temps car il a deux papas : Jean-Jacques Sempé pour le dessin et René Goscinny pour les histoires. Ce personnage est indémodable alors qu'il a été créé en 1955 ! Ses péripéties se transmettent de génération en génération. Plus de 15 millions d'exemplaires se sont écoulés et ce succès fou de la littérature jeunesse a été traduit dans quarante-cinq langues.

Tous droits réservés à l'éditeur

Le Petit Nicolas a également été adapté de plus d'une façon. Une série d'animation a été créée en 3D en 2009 et une nouvelle série en 2D, avec les dessins de Sempé qui s'animent mélangés à des images d'archives, est en chantier. Ce projet initié par Anne Goscinny, la fille de René Goscinny, est attendu pour le printemps 2022.

Goscinny à la rescousse de Sempé

Côté cinéma, on compte déjà trois longs-métrages dont il est le héros : *Le Petit Nicolas* (2009) – énorme succès au box-office avec 5,7 millions de spectateurs – *Les Vacances du Petit Nicolas* (2014) et *Le Trésor du petit Nicolas,* qui sortira en salles le 20 octobre.

Intitulé *La Grande Histoire du Petit Nicolas,* le documentaire programmé ce samedi 16 octobre dévoile d'ailleurs certaines coulisses du film dans lequel Audrey Lamy et Jean-Paul Rouve remplacent Valérie Lemercier et Kad Merad dans le rôle des parents. Le jeune Ilan Debrabant joue le rôle-titre dans ce troisième opus. Les caméras de *M6* ont suivi le jeune acteur lors de l'avant-première, pour la presse, du film signé Julien Rappeneau, en juin 2021.

Le documentaire raconte aussi la création du personnage. En 1954, Goscinny et Sempé ont tous les deux moins de trente ans et travaillent ensemble dans une agence de presse des Champs-Élysées. Ils deviennent amis mais ils ne gagnent pas bien leur vie. Sempé fait des piges dans un journal belge, *Le Moustique* et il propose des dessins d'humour autour d'un petit garçon qu'il baptise Nicolas en s'inspirant de la marque de cavistes, Nicolas.

Le rédacteur en chef lui demande de faire une bande dessinée ce qui est totalement nouveau pour Sempé, qui appelle à la rescousse Goscinny afin qu'il lui écrive une histoire. La première planche, que l'on voit d'ailleurs dans le documentaire, est publiée en 1955. Goscinny se fait licencier pour avoir osé réclamer ses droits d'auteur. Sempé, solidaire, quitte ce job.

En 1959, le duo est sollicité par le rédacteur en chef de *Sud-Ouest Dimanche* pour faire renaître les histoires du petit garçon espiègle. On connaît la suite ! Il y a eu plus de 222 récits du petit Nicolas…

Le Petit Nicolas, ce samedi 16 octobre à 21 h 05 sur *M6.*

Tous droits réservés à l'éditeur

arras.maville.com
Pays : France
Dynamisme : 248

Visualiser l'article

M6 dédie une soirée spéciale au Petit Nicolas, créé par Sempé et Goscinny



M6 dédie une soirée au personnage créé en 1955 et dont les aventures se sont écoulées à plus de 15 millions d'exemplaires et traduites en quarante-cinq langues. © Jérôme Prébois

M6 propose ce samedi 16 octobre 2021 une soirée spéciale « Petit Nicolas » avec la diffusion du film éponyme avec Valérie Lemercier et Kad Merad suivi d'un documentaire inédit.

Ce samedi 16 octobre 2021, *M6* dévoile les secrets de la création du personnage inventé par Sempé il y a plus de soixante ans.

Nicolas est un petit garçon en avance sur son temps car il a deux papas : Jean-Jacques Sempé pour le dessin et René Goscinny pour les histoires. Ce personnage est indémodable alors qu'il a été créé en 1955 ! Ses péripéties se transmettent de génération en génération. Plus de 15 millions d'exemplaires se sont écoulés et ce succès fou de la littérature jeunesse a été traduit dans quarante-cinq langues.

Tous droits réservés à l'éditeur

Le Petit Nicolas a également été adapté de plus d'une façon. Une série d'animation a été créée en 3D en 2009 et une nouvelle série en 2D, avec les dessins de Sempé qui s'animent mélangés à des images d'archives, est en chantier. Ce projet initié par Anne Goscinny, la fille de René Goscinny, est attendu pour le printemps 2022.

Goscinny à la rescousse de Sempé

Côté cinéma, on compte déjà trois longs-métrages dont il est le héros : *Le Petit Nicolas* (2009) – énorme succès au box-office avec 5,7 millions de spectateurs – *Les Vacances du Petit Nicolas* (2014) et *Le Trésor du petit Nicolas,* qui sortira en salles le 20 octobre.

Intitulé *La Grande Histoire du Petit Nicolas,* le documentaire programmé ce samedi 16 octobre dévoile d'ailleurs certaines coulisses du film dans lequel Audrey Lamy et Jean-Paul Rouve remplacent Valérie Lemercier et Kad Merad dans le rôle des parents. Le jeune Ilan Debrabant joue le rôle-titre dans ce troisième opus. Les caméras de *M6* ont suivi le jeune acteur lors de l'avant-première, pour la presse, du film signé Julien Rappeneau, en juin 2021.

Le documentaire raconte aussi la création du personnage. En 1954, Goscinny et Sempé ont tous les deux moins de trente ans et travaillent ensemble dans une agence de presse des Champs-Élysées. Ils deviennent amis mais ils ne gagnent pas bien leur vie. Sempé fait des piges dans un journal belge, *Le Moustique* et il propose des dessins d'humour autour d'un petit garçon qu'il baptise Nicolas en s'inspirant de la marque de cavistes, Nicolas.

Le rédacteur en chef lui demande de faire une bande dessinée ce qui est totalement nouveau pour Sempé, qui appelle à la rescousse Goscinny afin qu'il lui écrive une histoire. La première planche, que l'on voit d'ailleurs dans le documentaire, est publiée en 1955. Goscinny se fait licencier pour avoir osé réclamer ses droits d'auteur. Sempé, solidaire, quitte ce job.

En 1959, le duo est sollicité par le rédacteur en chef de *Sud-Ouest Dimanche* pour faire renaître les histoires du petit garçon espiègle. On connaît la suite ! Il y a eu plus de 222 récits du petit Nicolas…

Le Petit Nicolas, ce samedi 16 octobre à 21 h 05 sur *M6.*

Tous droits réservés à l'éditeur

aurillac.maville.com
Pays : France
Dynamisme : 241

Visualiser l'article

M6 dédie une soirée spéciale au Petit Nicolas, créé par Sempé et Goscinny



M6 dédie une soirée au personnage créé en 1955 et dont les aventures se sont écoulées à plus de 15 millions d'exemplaires et traduites en quarante-cinq langues. © Jérôme Prébois

M6 propose ce samedi 16 octobre 2021 une soirée spéciale « Petit Nicolas » avec la diffusion du film éponyme avec Valérie Lemercier et Kad Merad suivi d'un documentaire inédit.

Ce samedi 16 octobre 2021, *M6* dévoile les secrets de la création du personnage inventé par Sempé il y a plus de soixante ans.

Nicolas est un petit garçon en avance sur son temps car il a deux papas : Jean-Jacques Sempé pour le dessin et René Goscinny pour les histoires. Ce personnage est indémodable alors qu'il a été créé en 1955 ! Ses péripéties se transmettent de génération en génération. Plus de 15 millions d'exemplaires se sont écoulés et ce succès fou de la littérature jeunesse a été traduit dans quarante-cinq langues.

Tous droits réservés à l'éditeur

Le Petit Nicolas a également été adapté de plus d'une façon. Une série d'animation a été créée en 3D en 2009 et une nouvelle série en 2D, avec les dessins de Sempé qui s'animent mélangés à des images d'archives, est en chantier. Ce projet initié par Anne Goscinny, la fille de René Goscinny, est attendu pour le printemps 2022.

Goscinny à la rescousse de Sempé

Côté cinéma, on compte déjà trois longs-métrages dont il est le héros : *Le Petit Nicolas* (2009) – énorme succès au box-office avec 5,7 millions de spectateurs – *Les Vacances du Petit Nicolas* (2014) et *Le Trésor du petit Nicolas,* qui sortira en salles le 20 octobre.

Intitulé *La Grande Histoire du Petit Nicolas,* le documentaire programmé ce samedi 16 octobre dévoile d'ailleurs certaines coulisses du film dans lequel Audrey Lamy et Jean-Paul Rouve remplacent Valérie Lemercier et Kad Merad dans le rôle des parents. Le jeune Ilan Debrabant joue le rôle-titre dans ce troisième opus. Les caméras de *M6* ont suivi le jeune acteur lors de l'avant-première, pour la presse, du film signé Julien Rappeneau, en juin 2021.

Le documentaire raconte aussi la création du personnage. En 1954, Goscinny et Sempé ont tous les deux moins de trente ans et travaillent ensemble dans une agence de presse des Champs-Élysées. Ils deviennent amis mais ils ne gagnent pas bien leur vie. Sempé fait des piges dans un journal belge, *Le Moustique* et il propose des dessins d'humour autour d'un petit garçon qu'il baptise Nicolas en s'inspirant de la marque de cavistes, Nicolas.

Le rédacteur en chef lui demande de faire une bande dessinée ce qui est totalement nouveau pour Sempé, qui appelle à la rescousse Goscinny afin qu'il lui écrive une histoire. La première planche, que l'on voit d'ailleurs dans le documentaire, est publiée en 1955. Goscinny se fait licencier pour avoir osé réclamer ses droits d'auteur. Sempé, solidaire, quitte ce job.

En 1959, le duo est sollicité par le rédacteur en chef de *Sud-Ouest Dimanche* pour faire renaître les histoires du petit garçon espiègle. On connaît la suite ! Il y a eu plus de 222 récits du petit Nicolas…

Le Petit Nicolas, ce samedi 16 octobre à 21 h 05 sur *M6.*

Tous droits réservés à l'éditeur

Date : 16/10/2021
Heure : 09:52:02
Journaliste : Nathalie Chuc

blois.maville.com
Pays : France
Dynamisme : 248

Visualiser l'article

M6 dédie une soirée spéciale au Petit Nicolas, créé par Sempé et Goscinny



M6 dédie une soirée au personnage créé en 1955 et dont les aventures se sont écoulées à plus de 15 millions d'exemplaires et traduites en quarante-cinq langues. © Jérôme Prébois

M6 propose ce samedi 16 octobre 2021 une soirée spéciale « Petit Nicolas » avec la diffusion du film éponyme avec Valérie Lemercier et Kad Merad suivi d'un documentaire inédit.
Ce samedi 16 octobre 2021, M6 dévoile les secrets de la création du personnage inventé par Sempé il y a plus de soixante ans.

Nicolas est un petit garçon en avance sur son temps car il a deux papas : Jean-Jacques Sempé pour le dessin et René Goscinny pour les histoires. Ce personnage est indémodable alors qu'il a été créé en 1955 ! Ses péripéties se transmettent de génération en génération. Plus de 15 millions d'exemplaires se sont écoulés et ce succès fou de la littérature jeunesse a été traduit dans quarante-cinq langues.

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

Le Petit Nicolas a également été adapté de plus d'une façon. Une série d'animation a été créée en 3D en 2009 et une nouvelle série en 2D, avec les dessins de Sempé qui s'animent mélangés à des images d'archives, est en chantier. Ce projet initié par Anne Goscinny, la fille de René Goscinny, est attendu pour le printemps 2022.

Goscinny à la rescousse de Sempé

Côté cinéma, on compte déjà trois longs-métrages dont il est le héros : Le Petit Nicolas (2009) – énorme succès au box-office avec 5,7 millions de spectateurs – Les Vacances du Petit Nicolas (2014) et Le Trésor du petit Nicolas, qui sortira en salles le 20 octobre.

Intitulé La Grande Histoire du Petit Nicolas, le documentaire programmé ce samedi 16 octobre dévoile d'ailleurs certaines coulisses du film dans lequel Audrey Lamy et Jean-Paul Rouve remplacent Valérie Lemercier et Kad Merad dans le rôle des parents. Le jeune Ilan Debrabant joue le rôle-titre dans ce troisième opus. Les caméras de M6 ont suivi le jeune acteur lors de l'avant-première, pour la presse, du film signé Julien Rappeneau, en juin 2021.

Le documentaire raconte aussi la création du personnage. En 1954, Goscinny et Sempé ont tous les deux moins de trente ans et travaillent ensemble dans une agence de presse des Champs-Élysées. Ils deviennent amis mais ils ne gagnent pas bien leur vie. Sempé fait des piges dans un journal belge, Le Moustique et il propose des dessins d'humour autour d'un petit garçon qu'il baptise Nicolas en s'inspirant de la marque de cavistes, Nicolas.

Le rédacteur en chef lui demande de faire une bande dessinée ce qui est totalement nouveau pour Sempé, qui appelle à la rescousse Goscinny afin qu'il lui écrive une histoire. La première planche, que l'on voit d'ailleurs dans le documentaire, est publiée en 1955. Goscinny se fait licencier pour avoir osé réclamer ses droits d'auteur. Sempé, solidaire, quitte ce job.

En 1959, le duo est sollicité par le rédacteur en chef de Sud-Ouest Dimanche pour faire renaître les histoires du petit garçon espiègle. On connaît la suite ! Il y a eu plus de 222 récits du petit Nicolas…

Le Petit Nicolas, ce samedi 16 octobre à 21 h 05 sur M6.

TV Magazine. Ouest-France

Tous droits réservés à l'éditeur

boulognesurmer.maville.com
Pays : France
Dynamisme : 242

Visualiser l'article

M6 dédie une soirée spéciale au Petit Nicolas, créé par Sempé et Goscinny



M6 dédie une soirée au personnage créé en 1955 et dont les aventures se sont écoulées à plus de 15 millions d'exemplaires et traduites en quarante-cinq langues. © Jérôme Prébois

M6 propose ce samedi 16 octobre 2021 une soirée spéciale « Petit Nicolas » avec la diffusion du film éponyme avec Valérie Lemercier et Kad Merad suivi d'un documentaire inédit.

Ce samedi 16 octobre 2021, *M6* dévoile les secrets de la création du personnage inventé par Sempé il y a plus de soixante ans.

Nicolas est un petit garçon en avance sur son temps car il a deux papas : Jean-Jacques Sempé pour le dessin et René Goscinny pour les histoires. Ce personnage est indémodable alors qu'il a été créé en 1955 ! Ses péripéties se transmettent de génération en génération. Plus de 15 millions d'exemplaires se sont écoulés et ce succès fou de la littérature jeunesse a été traduit dans quarante-cinq langues.

Tous droits réservés à l'éditeur

Le Petit Nicolas a également été adapté de plus d'une façon. Une série d'animation a été créée en 3D en 2009 et une nouvelle série en 2D, avec les dessins de Sempé qui s'animent mélangés à des images d'archives, est en chantier. Ce projet initié par Anne Goscinny, la fille de René Goscinny, est attendu pour le printemps 2022.

Goscinny à la rescousse de Sempé

Côté cinéma, on compte déjà trois longs-métrages dont il est le héros : *Le Petit Nicolas* (2009) – énorme succès au box-office avec 5,7 millions de spectateurs – *Les Vacances du Petit Nicolas* (2014) et *Le Trésor du petit Nicolas,* qui sortira en salles le 20 octobre.

Intitulé *La Grande Histoire du Petit Nicolas,* le documentaire programmé ce samedi 16 octobre dévoile d'ailleurs certaines coulisses du film dans lequel Audrey Lamy et Jean-Paul Rouve remplacent Valérie Lemercier et Kad Merad dans le rôle des parents. Le jeune Ilan Debrabant joue le rôle-titre dans ce troisième opus. Les caméras de *M6* ont suivi le jeune acteur lors de l'avant-première, pour la presse, du film signé Julien Rappeneau, en juin 2021.

Le documentaire raconte aussi la création du personnage. En 1954, Goscinny et Sempé ont tous les deux moins de trente ans et travaillent ensemble dans une agence de presse des Champs-Élysées. Ils deviennent amis mais ils ne gagnent pas bien leur vie. Sempé fait des piges dans un journal belge, *Le Moustique* et il propose des dessins d'humour autour d'un petit garçon qu'il baptise Nicolas en s'inspirant de la marque de cavistes, Nicolas.

Le rédacteur en chef lui demande de faire une bande dessinée ce qui est totalement nouveau pour Sempé, qui appelle à la rescousse Goscinny afin qu'il lui écrive une histoire. La première planche, que l'on voit d'ailleurs dans le documentaire, est publiée en 1955. Goscinny se fait licencier pour avoir osé réclamer ses droits d'auteur. Sempé, solidaire, quitte ce job.

En 1959, le duo est sollicité par le rédacteur en chef de *Sud-Ouest Dimanche* pour faire renaître les histoires du petit garçon espiègle. On connaît la suite ! Il y a eu plus de 222 récits du petit Nicolas…

Le Petit Nicolas, ce samedi 16 octobre à 21 h 05 sur *M6.*

Tous droits réservés à l'éditeur

Date : 16/10/2021
Heure : 09:50:02
Journaliste : Nathalie Chuc

bourges.maville.com
Pays : France
Dynamisme : 250

Visualiser l'article

M6 dédie une soirée spéciale au Petit Nicolas, créé par Sempé et Goscinny



M6 dédie une soirée au personnage créé en 1955 et dont les aventures se sont écoulées à plus de 15 millions d'exemplaires et traduites en quarante-cinq langues. © Jérôme Prébois

M6 propose ce samedi 16 octobre 2021 une soirée spéciale « Petit Nicolas » avec la diffusion du film éponyme avec Valérie Lemercier et Kad Merad suivi d'un documentaire inédit.
Ce samedi 16 octobre 2021, M6 dévoile les secrets de la création du personnage inventé par Sempé il y a plus de soixante ans.

Nicolas est un petit garçon en avance sur son temps car il a deux papas : Jean-Jacques Sempé pour le dessin et René Goscinny pour les histoires. Ce personnage est indémodable alors qu'il a été créé en 1955 ! Ses péripéties se transmettent de génération en génération. Plus de 15 millions d'exemplaires se sont écoulés et ce succès fou de la littérature jeunesse a été traduit dans quarante-cinq langues.

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

Le Petit Nicolas a également été adapté de plus d'une façon. Une série d'animation a été créée en 3D en 2009 et une nouvelle série en 2D, avec les dessins de Sempé qui s'animent mélangés à des images d'archives, est en chantier. Ce projet initié par Anne Goscinny, la fille de René Goscinny, est attendu pour le printemps 2022.

Goscinny à la rescousse de Sempé

Côté cinéma, on compte déjà trois longs-métrages dont il est le héros : Le Petit Nicolas (2009) – énorme succès au box-office avec 5,7 millions de spectateurs – Les Vacances du Petit Nicolas (2014) et Le Trésor du petit Nicolas, qui sortira en salles le 20 octobre.

Intitulé La Grande Histoire du Petit Nicolas, le documentaire programmé ce samedi 16 octobre dévoile d'ailleurs certaines coulisses du film dans lequel Audrey Lamy et Jean-Paul Rouve remplacent Valérie Lemercier et Kad Merad dans le rôle des parents. Le jeune Ilan Debrabant joue le rôle-titre dans ce troisième opus. Les caméras de M6 ont suivi le jeune acteur lors de l'avant-première, pour la presse, du film signé Julien Rappeneau, en juin 2021.

Le documentaire raconte aussi la création du personnage. En 1954, Goscinny et Sempé ont tous les deux moins de trente ans et travaillent ensemble dans une agence de presse des Champs-Élysées. Ils deviennent amis mais ils ne gagnent pas bien leur vie. Sempé fait des piges dans un journal belge, Le Moustique et il propose des dessins d'humour autour d'un petit garçon qu'il baptise Nicolas en s'inspirant de la marque de cavistes, Nicolas.

Le rédacteur en chef lui demande de faire une bande dessinée ce qui est totalement nouveau pour Sempé, qui appelle à la rescousse Goscinny afin qu'il lui écrive une histoire. La première planche, que l'on voit d'ailleurs dans le documentaire, est publiée en 1955. Goscinny se fait licencier pour avoir osé réclamer ses droits d'auteur. Sempé, solidaire, quitte ce job.

En 1959, le duo est sollicité par le rédacteur en chef de Sud-Ouest Dimanche pour faire renaître les histoires du petit garçon espiègle. On connaît la suite ! Il y a eu plus de 222 récits du petit Nicolas…

Le Petit Nicolas, ce samedi 16 octobre à 21 h 05 sur M6.

TV Magazine. Ouest-France

Tous droits réservés à l'éditeur

Date : 16/10/2021
Heure : 09:48:36
Journaliste : Nathalie Chuc

brest.maville.com
Pays : France
Dynamisme : 350

Visualiser l'article

M6 dédie une soirée spéciale au Petit Nicolas, créé par Sempé et Goscinny

...



M6 dédie une soirée au personnage créé en 1955 et dont les aventures se sont écoulées à plus de 15 millions d'exemplaires et traduites en quarante-cinq langues. © Jérôme Prébois

M6 propose ce samedi 16 octobre 2021 une soirée spéciale « Petit Nicolas » avec la diffusion du film éponyme avec Valérie Lemercier et Kad Merad suivi d'un documentaire inédit.

Ce samedi 16 octobre 2021, *M6* dévoile les secrets de la création du personnage inventé par Sempé il y a plus de soixante ans.

Nicolas est un petit garçon en avance sur son temps car il a deux papas : Jean-Jacques Sempé pour le dessin et René Goscinny pour les histoires. Ce personnage est indémodable alors qu'il a été créé en 1955 !

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

Ses péripéties se transmettent de génération en génération. Plus de 15 millions d'exemplaires se sont écoulés et ce succès fou de la littérature jeunesse a été traduit dans quarante-cinq langues.

Le Petit Nicolas a également été adapté de plus d'une façon. Une série d'animation a été créée en 3D en 2009 et une nouvelle série en 2D, avec les dessins de Sempé qui s'animent mélangés à des images d'archives, est en chantier. Ce projet initié par Anne Goscinny, la fille de René Goscinny, est attendu pour le printemps 2022.

Goscinny à la rescousse de Sempé

Côté cinéma, on compte déjà trois longs-métrages dont il est le héros : *Le Petit Nicolas* (2009) – énorme succès au box-office avec 5,7 millions de spectateurs – *Les Vacances du Petit Nicolas* (2014) et *Le Trésor du petit Nicolas,* qui sortira en salles le 20 octobre.

Intitulé *La Grande Histoire du Petit Nicolas,* le documentaire programmé ce samedi 16 octobre dévoile d'ailleurs certaines coulisses du film dans lequel Audrey Lamy et Jean-Paul Rouve remplacent Valérie Lemercier et Kad Merad dans le rôle des parents. Le jeune Ilan Debrabant joue le rôle-titre dans ce troisième opus. Les caméras de *M6* ont suivi le jeune acteur lors de l'avant-première, pour la presse, du film signé Julien Rappeneau, en juin 2021.

Le documentaire raconte aussi la création du personnage. En 1954, Goscinny et Sempé ont tous les deux moins de trente ans et travaillent ensemble dans une agence de presse des Champs-Élysées. Ils deviennent amis mais ils ne gagnent pas bien leur vie. Sempé fait des piges dans un journal belge, *Le Moustique* et il propose des dessins d'humour autour d'un petit garçon qu'il baptise Nicolas en s'inspirant de la marque de cavistes, Nicolas.

Le rédacteur en chef lui demande de faire une bande dessinée ce qui est totalement nouveau pour Sempé, qui appelle à la rescousse Goscinny afin qu'il lui écrive une histoire. La première planche, que l'on voit d'ailleurs dans le documentaire, est publiée en 1955. Goscinny se fait licencier pour avoir osé réclamer ses droits d'auteur. Sempé, solidaire, quitte ce job.

En 1959, le duo est sollicité par le rédacteur en chef de *Sud-Ouest Dimanche* pour faire renaître les histoires du petit garçon espiègle. On connaît la suite ! Il y a eu plus de 222 récits du petit Nicolas…

Le Petit Nicolas, ce samedi 16 octobre à 21 h 05 sur *M6.*

Ouest-France

Tous droits réservés à l'éditeur

Date : 16/10/2021
Heure : 09:48:44
Journaliste : Nathalie Chuc

brignoles.maville.com
Pays : France
Dynamisme : 250

Visualiser l'article

M6 dédie une soirée spéciale au Petit Nicolas, créé par Sempé et Goscinny

...



M6 dédie une soirée au personnage créé en 1955 et dont les aventures se sont écoulées à plus de 15 millions d'exemplaires et traduites en quarante-cinq langues. © Jérôme Prébois

M6 propose ce samedi 16 octobre 2021 une soirée spéciale « Petit Nicolas » avec la diffusion du film éponyme avec Valérie Lemercier et Kad Merad suivi d'un documentaire inédit.

Ce samedi 16 octobre 2021, *M6* dévoile les secrets de la création du personnage inventé par Sempé il y a plus de soixante ans.

Nicolas est un petit garçon en avance sur son temps car il a deux papas : Jean-Jacques Sempé pour le dessin et René Goscinny pour les histoires. Ce personnage est indémodable alors qu'il a été créé en 1955 !

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

Ses péripéties se transmettent de génération en génération. Plus de 15 millions d'exemplaires se sont écoulés et ce succès fou de la littérature jeunesse a été traduit dans quarante-cinq langues.

Le Petit Nicolas a également été adapté de plus d'une façon. Une série d'animation a été créée en 3D en 2009 et une nouvelle série en 2D, avec les dessins de Sempé qui s'animent mélangés à des images d'archives, est en chantier. Ce projet initié par Anne Goscinny, la fille de René Goscinny, est attendu pour le printemps 2022.

Goscinny à la rescousse de Sempé

Côté cinéma, on compte déjà trois longs-métrages dont il est le héros : *Le Petit Nicolas* (2009) – énorme succès au box-office avec 5,7 millions de spectateurs – *Les Vacances du Petit Nicolas* (2014) et *Le Trésor du petit Nicolas,* qui sortira en salles le 20 octobre.

Intitulé *La Grande Histoire du Petit Nicolas,* le documentaire programmé ce samedi 16 octobre dévoile d'ailleurs certaines coulisses du film dans lequel Audrey Lamy et Jean-Paul Rouve remplacent Valérie Lemercier et Kad Merad dans le rôle des parents. Le jeune Ilan Debrabant joue le rôle-titre dans ce troisième opus. Les caméras de *M6* ont suivi le jeune acteur lors de l'avant-première, pour la presse, du film signé Julien Rappeneau, en juin 2021.

Le documentaire raconte aussi la création du personnage. En 1954, Goscinny et Sempé ont tous les deux moins de trente ans et travaillent ensemble dans une agence de presse des Champs-Élysées. Ils deviennent amis mais ils ne gagnent pas bien leur vie. Sempé fait des piges dans un journal belge, *Le Moustique* et il propose des dessins d'humour autour d'un petit garçon qu'il baptise Nicolas en s'inspirant de la marque de cavistes, Nicolas.

Le rédacteur en chef lui demande de faire une bande dessinée ce qui est totalement nouveau pour Sempé, qui appelle à la rescousse Goscinny afin qu'il lui écrive une histoire. La première planche, que l'on voit d'ailleurs dans le documentaire, est publiée en 1955. Goscinny se fait licencier pour avoir osé réclamer ses droits d'auteur. Sempé, solidaire, quitte ce job.

En 1959, le duo est sollicité par le rédacteur en chef de *Sud-Ouest Dimanche* pour faire renaître les histoires du petit garçon espiègle. On connaît la suite ! Il y a eu plus de 222 récits du petit Nicolas…

Le Petit Nicolas, ce samedi 16 octobre à 21 h 05 sur *M6.*

Ouest-France

Tous droits réservés à l'éditeur

Date : 16/10/2021
Heure : 09:43:53
Journaliste : Nathalie Chuc

caen.maville.com
Pays : France
Dynamisme : 274

Visualiser l'article

M6 dédie une soirée spéciale au Petit Nicolas, créé par Sempé et Goscinny



M6 dédie une soirée au personnage créé en 1955 et dont les aventures se sont écoulées à plus de 15 millions d'exemplaires et traduites en quarante-cinq langues. © Jérôme Prébois

M6 propose ce samedi 16 octobre 2021 une soirée spéciale « Petit Nicolas » avec la diffusion du film éponyme avec Valérie Lemercier et Kad Merad suivi d'un documentaire inédit.
Ce samedi 16 octobre 2021, *M6* dévoile les secrets de la création du personnage inventé par Sempé il y a plus de soixante ans.

Nicolas est un petit garçon en avance sur son temps car il a deux papas : Jean-Jacques Sempé pour le dessin et René Goscinny pour les histoires. Ce personnage est indémodable alors qu'il a été créé en 1955 ! Ses péripéties se transmettent de génération en génération. Plus de 15 millions d'exemplaires se sont écoulés et ce succès fou de la littérature jeunesse a été traduit dans quarante-cinq langues.

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

Le Petit Nicolas a également été adapté de plus d'une façon. Une série d'animation a été créée en 3D en 2009 et une nouvelle série en 2D, avec les dessins de Sempé qui s'animent mélangés à des images d'archives, est en chantier. Ce projet initié par Anne Goscinny, la fille de René Goscinny, est attendu pour le printemps 2022.

Goscinny à la rescousse de Sempé

Côté cinéma, on compte déjà trois longs-métrages dont il est le héros : *Le Petit Nicolas* (2009) – énorme succès au box-office avec 5,7 millions de spectateurs – *Les Vacances du Petit Nicolas* (2014) et *Le Trésor du petit Nicolas,* qui sortira en salles le 20 octobre.

Intitulé *La Grande Histoire du Petit Nicolas,* le documentaire programmé ce samedi 16 octobre dévoile d'ailleurs certaines coulisses du film dans lequel Audrey Lamy et Jean-Paul Rouve remplacent Valérie Lemercier et Kad Merad dans le rôle des parents. Le jeune Ilan Debrabant joue le rôle-titre dans ce troisième opus. Les caméras de *M6* ont suivi le jeune acteur lors de l'avant-première, pour la presse, du film signé Julien Rappeneau, en juin 2021.

Le documentaire raconte aussi la création du personnage. En 1954, Goscinny et Sempé ont tous les deux moins de trente ans et travaillent ensemble dans une agence de presse des Champs-Élysées. Ils deviennent amis mais ils ne gagnent pas bien leur vie. Sempé fait des piges dans un journal belge, *Le Moustique* et il propose des dessins d'humour autour d'un petit garçon qu'il baptise Nicolas en s'inspirant de la marque de cavistes, Nicolas.

Le rédacteur en chef lui demande de faire une bande dessinée ce qui est totalement nouveau pour Sempé, qui appelle à la rescousse Goscinny afin qu'il lui écrive une histoire. La première planche, que l'on voit d'ailleurs dans le documentaire, est publiée en 1955. Goscinny se fait licencier pour avoir osé réclamer ses droits d'auteur. Sempé, solidaire, quitte ce job.

En 1959, le duo est sollicité par le rédacteur en chef de *Sud-Ouest Dimanche* pour faire renaître les histoires du petit garçon espiègle. On connaît la suite ! Il y a eu plus de 222 récits du petit Nicolas…

Le Petit Nicolas, ce samedi 16 octobre à 21 h 05 sur *M6.*

/TV Magazine. Ouest-France

Tous droits réservés à l'éditeur

Date : 16/10/2021
Heure : 09:48:01
Journaliste : Nathalie Chuc

cagnes.maville.com
Pays : France
Dynamisme : 235

Visualiser l'article

M6 dédie une soirée spéciale au Petit Nicolas, créé par Sempé et Goscinny



M6 dédie une soirée au personnage créé en 1955 et dont les aventures se sont écoulées à plus de 15 millions d'exemplaires et traduites en quarante-cinq langues. © Jérôme Prébois

M6 propose ce samedi 16 octobre 2021 une soirée spéciale « Petit Nicolas » avec la diffusion du film éponyme avec Valérie Lemercier et Kad Merad suivi d'un documentaire inédit.
Ce samedi 16 octobre 2021, M6 dévoile les secrets de la création du personnage inventé par Sempé il y a plus de soixante ans.

Nicolas est un petit garçon en avance sur son temps car il a deux papas : Jean-Jacques Sempé pour le dessin et René Goscinny pour les histoires. Ce personnage est indémodable alors qu'il a été créé en 1955 ! Ses péripéties se transmettent de génération en génération. Plus de 15 millions d'exemplaires se sont écoulés et ce succès fou de la littérature jeunesse a été traduit dans quarante-cinq langues.

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

Le Petit Nicolas a également été adapté de plus d'une façon. Une série d'animation a été créée en 3D en 2009 et une nouvelle série en 2D, avec les dessins de Sempé qui s'animent mélangés à des images d'archives, est en chantier. Ce projet initié par Anne Goscinny, la fille de René Goscinny, est attendu pour le printemps 2022.

Goscinny à la rescousse de Sempé

Côté cinéma, on compte déjà trois longs-métrages dont il est le héros : Le Petit Nicolas (2009) – énorme succès au box-office avec 5,7 millions de spectateurs – Les Vacances du Petit Nicolas (2014) et Le Trésor du petit Nicolas, qui sortira en salles le 20 octobre.

Intitulé La Grande Histoire du Petit Nicolas, le documentaire programmé ce samedi 16 octobre dévoile d'ailleurs certaines coulisses du film dans lequel Audrey Lamy et Jean-Paul Rouve remplacent Valérie Lemercier et Kad Merad dans le rôle des parents. Le jeune Ilan Debrabant joue le rôle-titre dans ce troisième opus. Les caméras de M6 ont suivi le jeune acteur lors de l'avant-première, pour la presse, du film signé Julien Rappeneau, en juin 2021.

Le documentaire raconte aussi la création du personnage. En 1954, Goscinny et Sempé ont tous les deux moins de trente ans et travaillent ensemble dans une agence de presse des Champs-Élysées. Ils deviennent amis mais ils ne gagnent pas bien leur vie. Sempé fait des piges dans un journal belge, Le Moustique et il propose des dessins d'humour autour d'un petit garçon qu'il baptise Nicolas en s'inspirant de la marque de cavistes, Nicolas.

Le rédacteur en chef lui demande de faire une bande dessinée ce qui est totalement nouveau pour Sempé, qui appelle à la rescousse Goscinny afin qu'il lui écrive une histoire. La première planche, que l'on voit d'ailleurs dans le documentaire, est publiée en 1955. Goscinny se fait licencier pour avoir osé réclamer ses droits d'auteur. Sempé, solidaire, quitte ce job.

En 1959, le duo est sollicité par le rédacteur en chef de Sud-Ouest Dimanche pour faire renaître les histoires du petit garçon espiègle. On connaît la suite ! Il y a eu plus de 222 récits du petit Nicolas…

Le Petit Nicolas, ce samedi 16 octobre à 21 h 05 sur M6.

TV Magazine. Ouest-France

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

M6 dédie une soirée spéciale au Petit Nicolas, créé par Sempé et Goscinny



M6 dédie une soirée au personnage créé en 1955 et dont les aventures se sont écoulées à plus de 15 millions d'exemplaires et traduites en quarante-cinq langues. © Jérôme Prébois

M6 propose ce samedi 16 octobre 2021 une soirée spéciale « Petit Nicolas » avec la diffusion du film éponyme avec Valérie Lemercier et Kad Merad suivi d'un documentaire inédit.
Ce samedi 16 octobre 2021, M6 dévoile les secrets de la création du personnage inventé par Sempé il y a plus de soixante ans.

Nicolas est un petit garçon en avance sur son temps car il a deux papas : Jean-Jacques Sempé pour le dessin et René Goscinny pour les histoires. Ce personnage est indémodable alors qu'il a été créé en 1955 ! Ses péripéties se transmettent de génération en génération. Plus de 15 millions d'exemplaires se sont écoulés et ce succès fou de la littérature jeunesse a été traduit dans quarante-cinq langues.

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

Le Petit Nicolas a également été adapté de plus d'une façon. Une série d'animation a été créée en 3D en 2009 et une nouvelle série en 2D, avec les dessins de Sempé qui s'animent mélangés à des images d'archives, est en chantier. Ce projet initié par Anne Goscinny, la fille de René Goscinny, est attendu pour le printemps 2022.

Goscinny à la rescousse de Sempé

Côté cinéma, on compte déjà trois longs-métrages dont il est le héros : Le Petit Nicolas (2009) – énorme succès au box-office avec 5,7 millions de spectateurs – Les Vacances du Petit Nicolas (2014) et Le Trésor du petit Nicolas, qui sortira en salles le 20 octobre.

Intitulé La Grande Histoire du Petit Nicolas, le documentaire programmé ce samedi 16 octobre dévoile d'ailleurs certaines coulisses du film dans lequel Audrey Lamy et Jean-Paul Rouve remplacent Valérie Lemercier et Kad Merad dans le rôle des parents. Le jeune Ilan Debrabant joue le rôle-titre dans ce troisième opus. Les caméras de M6 ont suivi le jeune acteur lors de l'avant-première, pour la presse, du film signé Julien Rappeneau, en juin 2021.

Le documentaire raconte aussi la création du personnage. En 1954, Goscinny et Sempé ont tous les deux moins de trente ans et travaillent ensemble dans une agence de presse des Champs-Élysées. Ils deviennent amis mais ils ne gagnent pas bien leur vie. Sempé fait des piges dans un journal belge, Le Moustique et il propose des dessins d'humour autour d'un petit garçon qu'il baptise Nicolas en s'inspirant de la marque de cavistes, Nicolas.

Le rédacteur en chef lui demande de faire une bande dessinée ce qui est totalement nouveau pour Sempé, qui appelle à la rescousse Goscinny afin qu'il lui écrive une histoire. La première planche, que l'on voit d'ailleurs dans le documentaire, est publiée en 1955. Goscinny se fait licencier pour avoir osé réclamer ses droits d'auteur. Sempé, solidaire, quitte ce job.

En 1959, le duo est sollicité par le rédacteur en chef de Sud-Ouest Dimanche pour faire renaître les histoires du petit garçon espiègle. On connaît la suite ! Il y a eu plus de 222 récits du petit Nicolas…

Le Petit Nicolas, ce samedi 16 octobre à 21 h 05 sur M6.

TV Magazine. Ouest-France

Tous droits réservés à l'éditeur

Date : 16/10/2021
Heure : 09:55:11
Journaliste : Nathalie Chuc

cambrai.maville.com
Pays : France
Dynamisme : 233

Visualiser l'article

M6 dédie une soirée spéciale au Petit Nicolas, créé par Sempé et Goscinny



M6 dédie une soirée au personnage créé en 1955 et dont les aventures se sont écoulées à plus de 15 millions d'exemplaires et traduites en quarante-cinq langues. © Jérôme Prébois

M6 propose ce samedi 16 octobre 2021 une soirée spéciale « Petit Nicolas » avec la diffusion du film éponyme avec Valérie Lemercier et Kad Merad suivi d'un documentaire inédit.
Ce samedi 16 octobre 2021, M6 dévoile les secrets de la création du personnage inventé par Sempé il y a plus de soixante ans.

Nicolas est un petit garçon en avance sur son temps car il a deux papas : Jean-Jacques Sempé pour le dessin et René Goscinny pour les histoires. Ce personnage est indémodable alors qu'il a été créé en 1955 ! Ses péripéties se transmettent de génération en génération. Plus de 15 millions d'exemplaires se sont écoulés et ce succès fou de la littérature jeunesse a été traduit dans quarante-cinq langues.

Tous droits réservés à l'éditeur

Le Petit Nicolas a également été adapté de plus d'une façon. Une série d'animation a été créée en 3D en 2009 et une nouvelle série en 2D, avec les dessins de Sempé qui s'animent mélangés à des images d'archives, est en chantier. Ce projet initié par Anne Goscinny, la fille de René Goscinny, est attendu pour le printemps 2022.

Goscinny à la rescousse de Sempé

Côté cinéma, on compte déjà trois longs-métrages dont il est le héros : Le Petit Nicolas (2009) – énorme succès au box-office avec 5,7 millions de spectateurs – Les Vacances du Petit Nicolas (2014) et Le Trésor du petit Nicolas, qui sortira en salles le 20 octobre.

Intitulé La Grande Histoire du Petit Nicolas, le documentaire programmé ce samedi 16 octobre dévoile d'ailleurs certaines coulisses du film dans lequel Audrey Lamy et Jean-Paul Rouve remplacent Valérie Lemercier et Kad Merad dans le rôle des parents. Le jeune Ilan Debrabant joue le rôle-titre dans ce troisième opus. Les caméras de M6 ont suivi le jeune acteur lors de l'avant-première, pour la presse, du film signé Julien Rappeneau, en juin 2021.

Le documentaire raconte aussi la création du personnage. En 1954, Goscinny et Sempé ont tous les deux moins de trente ans et travaillent ensemble dans une agence de presse des Champs-Élysées. Ils deviennent amis mais ils ne gagnent pas bien leur vie. Sempé fait des piges dans un journal belge, Le Moustique et il propose des dessins d'humour autour d'un petit garçon qu'il baptise Nicolas en s'inspirant de la marque de cavistes, Nicolas.

Le rédacteur en chef lui demande de faire une bande dessinée ce qui est totalement nouveau pour Sempé, qui appelle à la rescousse Goscinny afin qu'il lui écrive une histoire. La première planche, que l'on voit d'ailleurs dans le documentaire, est publiée en 1955. Goscinny se fait licencier pour avoir osé réclamer ses droits d'auteur. Sempé, solidaire, quitte ce job.

En 1959, le duo est sollicité par le rédacteur en chef de Sud-Ouest Dimanche pour faire renaître les histoires du petit garçon espiègle. On connaît la suite ! Il y a eu plus de 222 récits du petit Nicolas…

Le Petit Nicolas, ce samedi 16 octobre à 21 h 05 sur M6.

TV Magazine. Ouest-France

Tous droits réservés à l'éditeur

Date : 16/10/2021
Heure : 09:49:49
Journaliste : Nathalie Chuc

cannes.maville.com
Pays : France
Dynamisme : 237

Visualiser l'article

M6 dédie une soirée spéciale au Petit Nicolas, créé par Sempé et Goscinny

...



M6 dédie une soirée au personnage créé en 1955 et dont les aventures se sont écoulées à plus de 15 millions d'exemplaires et traduites en quarante-cinq langues. © Jérôme Prébois

M6 propose ce samedi 16 octobre 2021 une soirée spéciale « Petit Nicolas » avec la diffusion du film éponyme avec Valérie Lemercier et Kad Merad suivi d'un documentaire inédit.

Ce samedi 16 octobre 2021, *M6* dévoile les secrets de la création du personnage inventé par Sempé il y a plus de soixante ans.

Nicolas est un petit garçon en avance sur son temps car il a deux papas : Jean-Jacques Sempé pour le dessin et René Goscinny pour les histoires. Ce personnage est indémodable alors qu'il a été créé en 1955 !

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

Ses péripéties se transmettent de génération en génération. Plus de 15 millions d'exemplaires se sont écoulés et ce succès fou de la littérature jeunesse a été traduit dans quarante-cinq langues.

Le Petit Nicolas a également été adapté de plus d'une façon. Une série d'animation a été créée en 3D en 2009 et une nouvelle série en 2D, avec les dessins de Sempé qui s'animent mélangés à des images d'archives, est en chantier. Ce projet initié par Anne Goscinny, la fille de René Goscinny, est attendu pour le printemps 2022.

Goscinny à la rescousse de Sempé

Côté cinéma, on compte déjà trois longs-métrages dont il est le héros : *Le Petit Nicolas* (2009) – énorme succès au box-office avec 5,7 millions de spectateurs – *Les Vacances du Petit Nicolas* (2014) et *Le Trésor du petit Nicolas,* qui sortira en salles le 20 octobre.

Intitulé *La Grande Histoire du Petit Nicolas,* le documentaire programmé ce samedi 16 octobre dévoile d'ailleurs certaines coulisses du film dans lequel Audrey Lamy et Jean-Paul Rouve remplacent Valérie Lemercier et Kad Merad dans le rôle des parents. Le jeune Ilan Debrabant joue le rôle-titre dans ce troisième opus. Les caméras de *M6* ont suivi le jeune acteur lors de l'avant-première, pour la presse, du film signé Julien Rappeneau, en juin 2021.

Le documentaire raconte aussi la création du personnage. En 1954, Goscinny et Sempé ont tous les deux moins de trente ans et travaillent ensemble dans une agence de presse des Champs-Élysées. Ils deviennent amis mais ils ne gagnent pas bien leur vie. Sempé fait des piges dans un journal belge, *Le Moustique* et il propose des dessins d'humour autour d'un petit garçon qu'il baptise Nicolas en s'inspirant de la marque de cavistes, Nicolas.

Le rédacteur en chef lui demande de faire une bande dessinée ce qui est totalement nouveau pour Sempé, qui appelle à la rescousse Goscinny afin qu'il lui écrive une histoire. La première planche, que l'on voit d'ailleurs dans le documentaire, est publiée en 1955. Goscinny se fait licencier pour avoir osé réclamer ses droits d'auteur. Sempé, solidaire, quitte ce job.

En 1959, le duo est sollicité par le rédacteur en chef de *Sud-Ouest Dimanche* pour faire renaître les histoires du petit garçon espiègle. On connaît la suite ! Il y a eu plus de 222 récits du petit Nicolas…

Le Petit Nicolas, ce samedi 16 octobre à 21 h 05 sur *M6.*

Ouest-France

Tous droits réservés à l'éditeur

maville

chateauroux.maville.com
Pays : France
Dynamisme : 234

Visualiser l'article

M6 dédie une soirée spéciale au Petit Nicolas, créé par Sempé et Goscinny



M6 dédie une soirée au personnage créé en 1955 et dont les aventures se sont écoulées à plus de 15 millions d'exemplaires et traduites en quarante-cinq langues. © Jérôme Prébois

M6 propose ce samedi 16 octobre 2021 une soirée spéciale « Petit Nicolas » avec la diffusion du film éponyme avec Valérie Lemercier et Kad Merad suivi d'un documentaire inédit.

Ce samedi 16 octobre 2021, *M6* dévoile les secrets de la création du personnage inventé par Sempé il y a plus de soixante ans.

Nicolas est un petit garçon en avance sur son temps car il a deux papas : Jean-Jacques Sempé pour le dessin et René Goscinny pour les histoires. Ce personnage est indémodable alors qu'il a été créé en 1955 ! Ses péripéties se transmettent de génération en génération. Plus de 15 millions d'exemplaires se sont écoulés et ce succès fou de la littérature jeunesse a été traduit dans quarante-cinq langues.

Tous droits réservés à l'éditeur

Le Petit Nicolas a également été adapté de plus d'une façon. Une série d'animation a été créée en 3D en 2009 et une nouvelle série en 2D, avec les dessins de Sempé qui s'animent mélangés à des images d'archives, est en chantier. Ce projet initié par Anne Goscinny, la fille de René Goscinny, est attendu pour le printemps 2022.

Goscinny à la rescousse de Sempé

Côté cinéma, on compte déjà trois longs-métrages dont il est le héros : *Le Petit Nicolas* (2009) – énorme succès au box-office avec 5,7 millions de spectateurs – *Les Vacances du Petit Nicolas* (2014) et *Le Trésor du petit Nicolas,* qui sortira en salles le 20 octobre.

Intitulé *La Grande Histoire du Petit Nicolas,* le documentaire programmé ce samedi 16 octobre dévoile d'ailleurs certaines coulisses du film dans lequel Audrey Lamy et Jean-Paul Rouve remplacent Valérie Lemercier et Kad Merad dans le rôle des parents. Le jeune Ilan Debrabant joue le rôle-titre dans ce troisième opus. Les caméras de *M6* ont suivi le jeune acteur lors de l'avant-première, pour la presse, du film signé Julien Rappeneau, en juin 2021.

Le documentaire raconte aussi la création du personnage. En 1954, Goscinny et Sempé ont tous les deux moins de trente ans et travaillent ensemble dans une agence de presse des Champs-Élysées. Ils deviennent amis mais ils ne gagnent pas bien leur vie. Sempé fait des piges dans un journal belge, *Le Moustique* et il propose des dessins d'humour autour d'un petit garçon qu'il baptise Nicolas en s'inspirant de la marque de cavistes, Nicolas.

Le rédacteur en chef lui demande de faire une bande dessinée ce qui est totalement nouveau pour Sempé, qui appelle à la rescousse Goscinny afin qu'il lui écrive une histoire. La première planche, que l'on voit d'ailleurs dans le documentaire, est publiée en 1955. Goscinny se fait licencier pour avoir osé réclamer ses droits d'auteur. Sempé, solidaire, quitte ce job.

En 1959, le duo est sollicité par le rédacteur en chef de *Sud-Ouest Dimanche* pour faire renaître les histoires du petit garçon espiègle. On connaît la suite ! Il y a eu plus de 222 récits du petit Nicolas…

Le Petit Nicolas, ce samedi 16 octobre à 21 h 05 sur *M6.*

Tous droits réservés à l'éditeur

cherbourg.maville.com
Pays : France
Dynamisme : 492

Visualiser l'article

M6 dédie une soirée spéciale au Petit Nicolas, créé par Sempé et Goscinny



M6 dédie une soirée au personnage créé en 1955 et dont les aventures se sont écoulées à plus de 15 millions d'exemplaires et traduites en quarante-cinq langues. © Jérôme Prébois

M6 propose ce samedi 16 octobre 2021 une soirée spéciale « Petit Nicolas » avec la diffusion du film éponyme avec Valérie Lemercier et Kad Merad suivi d'un documentaire inédit.

Ce samedi 16 octobre 2021, *M6* dévoile les secrets de la création du personnage inventé par Sempé il y a plus de soixante ans.

Nicolas est un petit garçon en avance sur son temps car il a deux papas : Jean-Jacques Sempé pour le dessin et René Goscinny pour les histoires. Ce personnage est indémodable alors qu'il a été créé en 1955 ! Ses péripéties se transmettent de génération en génération. Plus de 15 millions d'exemplaires se sont écoulés et ce succès fou de la littérature jeunesse a été traduit dans quarante-cinq langues.

Tous droits réservés à l'éditeur

Le Petit Nicolas a également été adapté de plus d'une façon. Une série d'animation a été créée en 3D en 2009 et une nouvelle série en 2D, avec les dessins de Sempé qui s'animent mélangés à des images d'archives, est en chantier. Ce projet initié par Anne Goscinny, la fille de René Goscinny, est attendu pour le printemps 2022.

Goscinny à la rescousse de Sempé

Côté cinéma, on compte déjà trois longs-métrages dont il est le héros : *Le Petit Nicolas* (2009) – énorme succès au box-office avec 5,7 millions de spectateurs – *Les Vacances du Petit Nicolas* (2014) et *Le Trésor du petit Nicolas,* qui sortira en salles le 20 octobre.

Intitulé *La Grande Histoire du Petit Nicolas,* le documentaire programmé ce samedi 16 octobre dévoile d'ailleurs certaines coulisses du film dans lequel Audrey Lamy et Jean-Paul Rouve remplacent Valérie Lemercier et Kad Merad dans le rôle des parents. Le jeune Ilan Debrabant joue le rôle-titre dans ce troisième opus. Les caméras de *M6* ont suivi le jeune acteur lors de l'avant-première, pour la presse, du film signé Julien Rappeneau, en juin 2021.

Le documentaire raconte aussi la création du personnage. En 1954, Goscinny et Sempé ont tous les deux moins de trente ans et travaillent ensemble dans une agence de presse des Champs-Élysées. Ils deviennent amis mais ils ne gagnent pas bien leur vie. Sempé fait des piges dans un journal belge, *Le Moustique* et il propose des dessins d'humour autour d'un petit garçon qu'il baptise Nicolas en s'inspirant de la marque de cavistes, Nicolas.

Le rédacteur en chef lui demande de faire une bande dessinée ce qui est totalement nouveau pour Sempé, qui appelle à la rescousse Goscinny afin qu'il lui écrive une histoire. La première planche, que l'on voit d'ailleurs dans le documentaire, est publiée en 1955. Goscinny se fait licencier pour avoir osé réclamer ses droits d'auteur. Sempé, solidaire, quitte ce job.

En 1959, le duo est sollicité par le rédacteur en chef de *Sud-Ouest Dimanche* pour faire renaître les histoires du petit garçon espiègle. On connaît la suite ! Il y a eu plus de 222 récits du petit Nicolas…

Le Petit Nicolas, ce samedi 16 octobre à 21 h 05 sur *M6.*

Tous droits réservés à l'éditeur

Date : 16/10/2021
Heure : 09:50:26
Journaliste : Nathalie Chuc

cholet.maville.com
Pays : France
Dynamisme : 280

Visualiser l'article

M6 dédie une soirée spéciale au Petit Nicolas, créé par Sempé et Goscinny



M6 dédie une soirée au personnage créé en 1955 et dont les aventures se sont écoulées à plus de 15 millions d'exemplaires et traduites en quarante-cinq langues. © Jérôme Prébois

M6 propose ce samedi 16 octobre 2021 une soirée spéciale « Petit Nicolas » avec la diffusion du film éponyme avec Valérie Lemercier et Kad Merad suivi d'un documentaire inédit.
Ce samedi 16 octobre 2021, M6 dévoile les secrets de la création du personnage inventé par Sempé il y a plus de soixante ans.

Nicolas est un petit garçon en avance sur son temps car il a deux papas : Jean-Jacques Sempé pour le dessin et René Goscinny pour les histoires. Ce personnage est indémodable alors qu'il a été créé en 1955 ! Ses péripéties se transmettent de génération en génération. Plus de 15 millions d'exemplaires se sont écoulés et ce succès fou de la littérature jeunesse a été traduit dans quarante-cinq langues.

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

Le Petit Nicolas a également été adapté de plus d'une façon. Une série d'animation a été créée en 3D en 2009 et une nouvelle série en 2D, avec les dessins de Sempé qui s'animent mélangés à des images d'archives, est en chantier. Ce projet initié par Anne Goscinny, la fille de René Goscinny, est attendu pour le printemps 2022.

Goscinny à la rescousse de Sempé

Côté cinéma, on compte déjà trois longs-métrages dont il est le héros : Le Petit Nicolas (2009) – énorme succès au box-office avec 5,7 millions de spectateurs – Les Vacances du Petit Nicolas (2014) et Le Trésor du petit Nicolas, qui sortira en salles le 20 octobre.

Intitulé La Grande Histoire du Petit Nicolas, le documentaire programmé ce samedi 16 octobre dévoile d'ailleurs certaines coulisses du film dans lequel Audrey Lamy et Jean-Paul Rouve remplacent Valérie Lemercier et Kad Merad dans le rôle des parents. Le jeune Ilan Debrabant joue le rôle-titre dans ce troisième opus. Les caméras de M6 ont suivi le jeune acteur lors de l'avant-première, pour la presse, du film signé Julien Rappeneau, en juin 2021.

Le documentaire raconte aussi la création du personnage. En 1954, Goscinny et Sempé ont tous les deux moins de trente ans et travaillent ensemble dans une agence de presse des Champs-Élysées. Ils deviennent amis mais ils ne gagnent pas bien leur vie. Sempé fait des piges dans un journal belge, Le Moustique et il propose des dessins d'humour autour d'un petit garçon qu'il baptise Nicolas en s'inspirant de la marque de cavistes, Nicolas.

Le rédacteur en chef lui demande de faire une bande dessinée ce qui est totalement nouveau pour Sempé, qui appelle à la rescousse Goscinny afin qu'il lui écrive une histoire. La première planche, que l'on voit d'ailleurs dans le documentaire, est publiée en 1955. Goscinny se fait licencier pour avoir osé réclamer ses droits d'auteur. Sempé, solidaire, quitte ce job.

En 1959, le duo est sollicité par le rédacteur en chef de Sud-Ouest Dimanche pour faire renaître les histoires du petit garçon espiègle. On connaît la suite ! Il y a eu plus de 222 récits du petit Nicolas…

Le Petit Nicolas, ce samedi 16 octobre à 21 h 05 sur M6.

TV Magazine. Ouest-France

Tous droits réservés à l'éditeur

Date : 16/10/2021
Heure : 09:53:36
Journaliste : Nathalie Chuc

clermont.maville.com
Pays : France
Dynamisme : 235

Visualiser l'article

M6 dédie une soirée spéciale au Petit Nicolas, créé par Sempé et Goscinny



M6 dédie une soirée au personnage créé en 1955 et dont les aventures se sont écoulées à plus de 15 millions d'exemplaires et traduites en quarante-cinq langues. © Jérôme Prébois

M6 propose ce samedi 16 octobre 2021 une soirée spéciale « Petit Nicolas » avec la diffusion du film éponyme avec Valérie Lemercier et Kad Merad suivi d'un documentaire inédit.
Ce samedi 16 octobre 2021, M6 dévoile les secrets de la création du personnage inventé par Sempé il y a plus de soixante ans.

Nicolas est un petit garçon en avance sur son temps car il a deux papas : Jean-Jacques Sempé pour le dessin et René Goscinny pour les histoires. Ce personnage est indémodable alors qu'il a été créé en 1955 ! Ses péripéties se transmettent de génération en génération. Plus de 15 millions d'exemplaires se sont écoulés et ce succès fou de la littérature jeunesse a été traduit dans quarante-cinq langues.

Tous droits réservés à l'éditeur

Le Petit Nicolas a également été adapté de plus d'une façon. Une série d'animation a été créée en 3D en 2009 et une nouvelle série en 2D, avec les dessins de Sempé qui s'animent mélangés à des images d'archives, est en chantier. Ce projet initié par Anne Goscinny, la fille de René Goscinny, est attendu pour le printemps 2022.

Goscinny à la rescousse de Sempé

Côté cinéma, on compte déjà trois longs-métrages dont il est le héros : Le Petit Nicolas (2009) – énorme succès au box-office avec 5,7 millions de spectateurs – Les Vacances du Petit Nicolas (2014) et Le Trésor du petit Nicolas, qui sortira en salles le 20 octobre.

Intitulé La Grande Histoire du Petit Nicolas, le documentaire programmé ce samedi 16 octobre dévoile d'ailleurs certaines coulisses du film dans lequel Audrey Lamy et Jean-Paul Rouve remplacent Valérie Lemercier et Kad Merad dans le rôle des parents. Le jeune Ilan Debrabant joue le rôle-titre dans ce troisième opus. Les caméras de M6 ont suivi le jeune acteur lors de l'avant-première, pour la presse, du film signé Julien Rappeneau, en juin 2021.

Le documentaire raconte aussi la création du personnage. En 1954, Goscinny et Sempé ont tous les deux moins de trente ans et travaillent ensemble dans une agence de presse des Champs-Élysées. Ils deviennent amis mais ils ne gagnent pas bien leur vie. Sempé fait des piges dans un journal belge, Le Moustique et il propose des dessins d'humour autour d'un petit garçon qu'il baptise Nicolas en s'inspirant de la marque de cavistes, Nicolas.

Le rédacteur en chef lui demande de faire une bande dessinée ce qui est totalement nouveau pour Sempé, qui appelle à la rescousse Goscinny afin qu'il lui écrive une histoire. La première planche, que l'on voit d'ailleurs dans le documentaire, est publiée en 1955. Goscinny se fait licencier pour avoir osé réclamer ses droits d'auteur. Sempé, solidaire, quitte ce job.

En 1959, le duo est sollicité par le rédacteur en chef de Sud-Ouest Dimanche pour faire renaître les histoires du petit garçon espiègle. On connaît la suite ! Il y a eu plus de 222 récits du petit Nicolas…

Le Petit Nicolas, ce samedi 16 octobre à 21 h 05 sur M6.

TV Magazine. Ouest-France

Tous droits réservés à l'éditeur

dinan.maville.com
Pays : France
Dynamisme : 236

Visualiser l'article

M6 dédie une soirée spéciale au Petit Nicolas, créé par Sempé et Goscinny



M6 dédie une soirée au personnage créé en 1955 et dont les aventures se sont écoulées à plus de 15 millions d'exemplaires et traduites en quarante-cinq langues. © Jérôme Prébois

M6 propose ce samedi 16 octobre 2021 une soirée spéciale « Petit Nicolas » avec la diffusion du film éponyme avec Valérie Lemercier et Kad Merad suivi d'un documentaire inédit.

Ce samedi 16 octobre 2021, *M6* dévoile les secrets de la création du personnage inventé par Sempé il y a plus de soixante ans.

Nicolas est un petit garçon en avance sur son temps car il a deux papas : Jean-Jacques Sempé pour le dessin et René Goscinny pour les histoires. Ce personnage est indémodable alors qu'il a été créé en 1955 ! Ses péripéties se transmettent de génération en génération. Plus de 15 millions d'exemplaires se sont écoulés et ce succès fou de la littérature jeunesse a été traduit dans quarante-cinq langues.

Tous droits réservés à l'éditeur

Le Petit Nicolas a également été adapté de plus d'une façon. Une série d'animation a été créée en 3D en 2009 et une nouvelle série en 2D, avec les dessins de Sempé qui s'animent mélangés à des images d'archives, est en chantier. Ce projet initié par Anne Goscinny, la fille de René Goscinny, est attendu pour le printemps 2022.

Goscinny à la rescousse de Sempé

Côté cinéma, on compte déjà trois longs-métrages dont il est le héros : *Le Petit Nicolas* (2009) – énorme succès au box-office avec 5,7 millions de spectateurs – *Les Vacances du Petit Nicolas* (2014) et *Le Trésor du petit Nicolas,* qui sortira en salles le 20 octobre.

Intitulé *La Grande Histoire du Petit Nicolas,* le documentaire programmé ce samedi 16 octobre dévoile d'ailleurs certaines coulisses du film dans lequel Audrey Lamy et Jean-Paul Rouve remplacent Valérie Lemercier et Kad Merad dans le rôle des parents. Le jeune Ilan Debrabant joue le rôle-titre dans ce troisième opus. Les caméras de *M6* ont suivi le jeune acteur lors de l'avant-première, pour la presse, du film signé Julien Rappeneau, en juin 2021.

Le documentaire raconte aussi la création du personnage. En 1954, Goscinny et Sempé ont tous les deux moins de trente ans et travaillent ensemble dans une agence de presse des Champs-Élysées. Ils deviennent amis mais ils ne gagnent pas bien leur vie. Sempé fait des piges dans un journal belge, *Le Moustique* et il propose des dessins d'humour autour d'un petit garçon qu'il baptise Nicolas en s'inspirant de la marque de cavistes, Nicolas.

Le rédacteur en chef lui demande de faire une bande dessinée ce qui est totalement nouveau pour Sempé, qui appelle à la rescousse Goscinny afin qu'il lui écrive une histoire. La première planche, que l'on voit d'ailleurs dans le documentaire, est publiée en 1955. Goscinny se fait licencier pour avoir osé réclamer ses droits d'auteur. Sempé, solidaire, quitte ce job.

En 1959, le duo est sollicité par le rédacteur en chef de *Sud-Ouest Dimanche* pour faire renaître les histoires du petit garçon espiègle. On connaît la suite ! Il y a eu plus de 222 récits du petit Nicolas…

Le Petit Nicolas, ce samedi 16 octobre à 21 h 05 sur *M6.*

Tous droits réservés à l'éditeur

douai.maville.com
Pays : France
Dynamisme : 233

Visualiser l'article

M6 dédie une soirée spéciale au Petit Nicolas, créé par Sempé et Goscinny



M6 dédie une soirée au personnage créé en 1955 et dont les aventures se sont écoulées à plus de 15 millions d'exemplaires et traduites en quarante-cinq langues. © Jérôme Prébois

M6 propose ce samedi 16 octobre 2021 une soirée spéciale « Petit Nicolas » avec la diffusion du film éponyme avec Valérie Lemercier et Kad Merad suivi d'un documentaire inédit.

Ce samedi 16 octobre 2021, *M6* dévoile les secrets de la création du personnage inventé par Sempé il y a plus de soixante ans.

Nicolas est un petit garçon en avance sur son temps car il a deux papas : Jean-Jacques Sempé pour le dessin et René Goscinny pour les histoires. Ce personnage est indémodable alors qu'il a été créé en 1955 ! Ses péripéties se transmettent de génération en génération. Plus de 15 millions d'exemplaires se sont écoulés et ce succès fou de la littérature jeunesse a été traduit dans quarante-cinq langues.

Tous droits réservés à l'éditeur

Le Petit Nicolas a également été adapté de plus d'une façon. Une série d'animation a été créée en 3D en 2009 et une nouvelle série en 2D, avec les dessins de Sempé qui s'animent mélangés à des images d'archives, est en chantier. Ce projet initié par Anne Goscinny, la fille de René Goscinny, est attendu pour le printemps 2022.

Goscinny à la rescousse de Sempé

Côté cinéma, on compte déjà trois longs-métrages dont il est le héros : *Le Petit Nicolas* (2009) – énorme succès au box-office avec 5,7 millions de spectateurs – *Les Vacances du Petit Nicolas* (2014) et *Le Trésor du petit Nicolas,* qui sortira en salles le 20 octobre.

Intitulé *La Grande Histoire du Petit Nicolas,* le documentaire programmé ce samedi 16 octobre dévoile d'ailleurs certaines coulisses du film dans lequel Audrey Lamy et Jean-Paul Rouve remplacent Valérie Lemercier et Kad Merad dans le rôle des parents. Le jeune Ilan Debrabant joue le rôle-titre dans ce troisième opus. Les caméras de *M6* ont suivi le jeune acteur lors de l'avant-première, pour la presse, du film signé Julien Rappeneau, en juin 2021.

Le documentaire raconte aussi la création du personnage. En 1954, Goscinny et Sempé ont tous les deux moins de trente ans et travaillent ensemble dans une agence de presse des Champs-Élysées. Ils deviennent amis mais ils ne gagnent pas bien leur vie. Sempé fait des piges dans un journal belge, *Le Moustique* et il propose des dessins d'humour autour d'un petit garçon qu'il baptise Nicolas en s'inspirant de la marque de cavistes, Nicolas.

Le rédacteur en chef lui demande de faire une bande dessinée ce qui est totalement nouveau pour Sempé, qui appelle à la rescousse Goscinny afin qu'il lui écrive une histoire. La première planche, que l'on voit d'ailleurs dans le documentaire, est publiée en 1955. Goscinny se fait licencier pour avoir osé réclamer ses droits d'auteur. Sempé, solidaire, quitte ce job.

En 1959, le duo est sollicité par le rédacteur en chef de *Sud-Ouest Dimanche* pour faire renaître les histoires du petit garçon espiègle. On connaît la suite ! Il y a eu plus de 222 récits du petit Nicolas…

Le Petit Nicolas, ce samedi 16 octobre à 21 h 05 sur *M6.*

Tous droits réservés à l'éditeur

draguignan.maville.com
Pays : France
Dynamisme : 233

Visualiser l'article

M6 dédie une soirée spéciale au Petit Nicolas, créé par Sempé et Goscinny



M6 dédie une soirée au personnage créé en 1955 et dont les aventures se sont écoulées à plus de 15 millions d'exemplaires et traduites en quarante-cinq langues. © Jérôme Prébois

M6 propose ce samedi 16 octobre 2021 une soirée spéciale « Petit Nicolas » avec la diffusion du film éponyme avec Valérie Lemercier et Kad Merad suivi d'un documentaire inédit.

Ce samedi 16 octobre 2021, *M6* dévoile les secrets de la création du personnage inventé par Sempé il y a plus de soixante ans.

Nicolas est un petit garçon en avance sur son temps car il a deux papas : Jean-Jacques Sempé pour le dessin et René Goscinny pour les histoires. Ce personnage est indémodable alors qu'il a été créé en 1955 ! Ses péripéties se transmettent de génération en génération. Plus de 15 millions d'exemplaires se sont écoulés et ce succès fou de la littérature jeunesse a été traduit dans quarante-cinq langues.

Tous droits réservés à l'éditeur

Le Petit Nicolas a également été adapté de plus d'une façon. Une série d'animation a été créée en 3D en 2009 et une nouvelle série en 2D, avec les dessins de Sempé qui s'animent mélangés à des images d'archives, est en chantier. Ce projet initié par Anne Goscinny, la fille de René Goscinny, est attendu pour le printemps 2022.

Goscinny à la rescousse de Sempé

Côté cinéma, on compte déjà trois longs-métrages dont il est le héros : *Le Petit Nicolas* (2009) – énorme succès au box-office avec 5,7 millions de spectateurs – *Les Vacances du Petit Nicolas* (2014) et *Le Trésor du petit Nicolas,* qui sortira en salles le 20 octobre.

Intitulé *La Grande Histoire du Petit Nicolas,* le documentaire programmé ce samedi 16 octobre dévoile d'ailleurs certaines coulisses du film dans lequel Audrey Lamy et Jean-Paul Rouve remplacent Valérie Lemercier et Kad Merad dans le rôle des parents. Le jeune Ilan Debrabant joue le rôle-titre dans ce troisième opus. Les caméras de *M6* ont suivi le jeune acteur lors de l'avant-première, pour la presse, du film signé Julien Rappeneau, en juin 2021.

Le documentaire raconte aussi la création du personnage. En 1954, Goscinny et Sempé ont tous les deux moins de trente ans et travaillent ensemble dans une agence de presse des Champs-Élysées. Ils deviennent amis mais ils ne gagnent pas bien leur vie. Sempé fait des piges dans un journal belge, *Le Moustique* et il propose des dessins d'humour autour d'un petit garçon qu'il baptise Nicolas en s'inspirant de la marque de cavistes, Nicolas.

Le rédacteur en chef lui demande de faire une bande dessinée ce qui est totalement nouveau pour Sempé, qui appelle à la rescousse Goscinny afin qu'il lui écrive une histoire. La première planche, que l'on voit d'ailleurs dans le documentaire, est publiée en 1955. Goscinny se fait licencier pour avoir osé réclamer ses droits d'auteur. Sempé, solidaire, quitte ce job.

En 1959, le duo est sollicité par le rédacteur en chef de *Sud-Ouest Dimanche* pour faire renaître les histoires du petit garçon espiègle. On connaît la suite ! Il y a eu plus de 222 récits du petit Nicolas…

Le Petit Nicolas, ce samedi 16 octobre à 21 h 05 sur *M6.*

Tous droits réservés à l'éditeur

Date : 16/10/2021
Heure : 09:54:48
Journaliste : Nathalie Chuc

dunkerque.maville.com
Pays : France
Dynamisme : 158

Visualiser l'article

M6 dédie une soirée spéciale au Petit Nicolas, créé par Sempé et Goscinny



M6 dédie une soirée au personnage créé en 1955 et dont les aventures se sont écoulées à plus de 15 millions d'exemplaires et traduites en quarante-cinq langues. © Jérôme Prébois

M6 propose ce samedi 16 octobre 2021 une soirée spéciale « Petit Nicolas » avec la diffusion du film éponyme avec Valérie Lemercier et Kad Merad suivi d'un documentaire inédit.
Ce samedi 16 octobre 2021, M6 dévoile les secrets de la création du personnage inventé par Sempé il y a plus de soixante ans.

Nicolas est un petit garçon en avance sur son temps car il a deux papas : Jean-Jacques Sempé pour le dessin et René Goscinny pour les histoires. Ce personnage est indémodable alors qu'il a été créé en 1955 ! Ses péripéties se transmettent de génération en génération. Plus de 15 millions d'exemplaires se sont écoulés et ce succès fou de la littérature jeunesse a été traduit dans quarante-cinq langues.

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

Le Petit Nicolas a également été adapté de plus d'une façon. Une série d'animation a été créée en 3D en 2009 et une nouvelle série en 2D, avec les dessins de Sempé qui s'animent mélangés à des images d'archives, est en chantier. Ce projet initié par Anne Goscinny, la fille de René Goscinny, est attendu pour le printemps 2022.

Goscinny à la rescousse de Sempé

Côté cinéma, on compte déjà trois longs-métrages dont il est le héros : Le Petit Nicolas (2009) – énorme succès au box-office avec 5,7 millions de spectateurs – Les Vacances du Petit Nicolas (2014) et Le Trésor du petit Nicolas, qui sortira en salles le 20 octobre.

Intitulé La Grande Histoire du Petit Nicolas, le documentaire programmé ce samedi 16 octobre dévoile d'ailleurs certaines coulisses du film dans lequel Audrey Lamy et Jean-Paul Rouve remplacent Valérie Lemercier et Kad Merad dans le rôle des parents. Le jeune Ilan Debrabant joue le rôle-titre dans ce troisième opus. Les caméras de M6 ont suivi le jeune acteur lors de l'avant-première, pour la presse, du film signé Julien Rappeneau, en juin 2021.

Le documentaire raconte aussi la création du personnage. En 1954, Goscinny et Sempé ont tous les deux moins de trente ans et travaillent ensemble dans une agence de presse des Champs-Élysées. Ils deviennent amis mais ils ne gagnent pas bien leur vie. Sempé fait des piges dans un journal belge, Le Moustique et il propose des dessins d'humour autour d'un petit garçon qu'il baptise Nicolas en s'inspirant de la marque de cavistes, Nicolas.

Le rédacteur en chef lui demande de faire une bande dessinée ce qui est totalement nouveau pour Sempé, qui appelle à la rescousse Goscinny afin qu'il lui écrive une histoire. La première planche, que l'on voit d'ailleurs dans le documentaire, est publiée en 1955. Goscinny se fait licencier pour avoir osé réclamer ses droits d'auteur. Sempé, solidaire, quitte ce job.

En 1959, le duo est sollicité par le rédacteur en chef de Sud-Ouest Dimanche pour faire renaître les histoires du petit garçon espiègle. On connaît la suite ! Il y a eu plus de 222 récits du petit Nicolas…

Le Petit Nicolas, ce samedi 16 octobre à 21 h 05 sur M6.

TV Magazine. Ouest-France

Tous droits réservés à l'éditeur

Date : 16/10/2021
Heure : 09:45:43
Journaliste : Nathalie Chuc

fougeres.maville.com
Pays : France
Dynamisme : 313

Visualiser l'article

M6 dédie une soirée spéciale au Petit Nicolas, créé par Sempé et Goscinny



M6 dédie une soirée au personnage créé en 1955 et dont les aventures se sont écoulées à plus de 15 millions d'exemplaires et traduites en quarante-cinq langues. © Jérôme Prébois

M6 propose ce samedi 16 octobre 2021 une soirée spéciale « Petit Nicolas » avec la diffusion du film éponyme avec Valérie Lemercier et Kad Merad suivi d'un documentaire inédit.
Ce samedi 16 octobre 2021, M6 dévoile les secrets de la création du personnage inventé par Sempé il y a plus de soixante ans.

Nicolas est un petit garçon en avance sur son temps car il a deux papas : Jean-Jacques Sempé pour le dessin et René Goscinny pour les histoires. Ce personnage est indémodable alors qu'il a été créé en 1955 ! Ses péripéties se transmettent de génération en génération. Plus de 15 millions d'exemplaires se sont écoulés et ce succès fou de la littérature jeunesse a été traduit dans quarante-cinq langues.

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

Le Petit Nicolas a également été adapté de plus d'une façon. Une série d'animation a été créée en 3D en 2009 et une nouvelle série en 2D, avec les dessins de Sempé qui s'animent mélangés à des images d'archives, est en chantier. Ce projet initié par Anne Goscinny, la fille de René Goscinny, est attendu pour le printemps 2022.

Goscinny à la rescousse de Sempé

Côté cinéma, on compte déjà trois longs-métrages dont il est le héros : Le Petit Nicolas (2009) – énorme succès au box-office avec 5,7 millions de spectateurs – Les Vacances du Petit Nicolas (2014) et Le Trésor du petit Nicolas, qui sortira en salles le 20 octobre.

Intitulé La Grande Histoire du Petit Nicolas, le documentaire programmé ce samedi 16 octobre dévoile d'ailleurs certaines coulisses du film dans lequel Audrey Lamy et Jean-Paul Rouve remplacent Valérie Lemercier et Kad Merad dans le rôle des parents. Le jeune Ilan Debrabant joue le rôle-titre dans ce troisième opus. Les caméras de M6 ont suivi le jeune acteur lors de l'avant-première, pour la presse, du film signé Julien Rappeneau, en juin 2021.

Le documentaire raconte aussi la création du personnage. En 1954, Goscinny et Sempé ont tous les deux moins de trente ans et travaillent ensemble dans une agence de presse des Champs-Élysées. Ils deviennent amis mais ils ne gagnent pas bien leur vie. Sempé fait des piges dans un journal belge, Le Moustique et il propose des dessins d'humour autour d'un petit garçon qu'il baptise Nicolas en s'inspirant de la marque de cavistes, Nicolas.

Le rédacteur en chef lui demande de faire une bande dessinée ce qui est totalement nouveau pour Sempé, qui appelle à la rescousse Goscinny afin qu'il lui écrive une histoire. La première planche, que l'on voit d'ailleurs dans le documentaire, est publiée en 1955. Goscinny se fait licencier pour avoir osé réclamer ses droits d'auteur. Sempé, solidaire, quitte ce job.

En 1959, le duo est sollicité par le rédacteur en chef de Sud-Ouest Dimanche pour faire renaître les histoires du petit garçon espiègle. On connaît la suite ! Il y a eu plus de 222 récits du petit Nicolas…

Le Petit Nicolas, ce samedi 16 octobre à 21 h 05 sur M6.

TV Magazine. Ouest-France

Tous droits réservés à l'éditeur

Date : 16/10/2021
Heure : 09:54:21
Journaliste : Nathalie Chuc

frejus-saintraphael.maville.com
Pays : France
Dynamisme : 154

Visualiser l'article

M6 dédie une soirée spéciale au Petit Nicolas, créé par Sempé et Goscinny



M6 dédie une soirée au personnage créé en 1955 et dont les aventures se sont écoulées à plus de 15 millions d'exemplaires et traduites en quarante-cinq langues. © Jérôme Prébois

M6 propose ce samedi 16 octobre 2021 une soirée spéciale « Petit Nicolas » avec la diffusion du film éponyme avec Valérie Lemercier et Kad Merad suivi d'un documentaire inédit.
Ce samedi 16 octobre 2021, M6 dévoile les secrets de la création du personnage inventé par Sempé il y a plus de soixante ans.

Nicolas est un petit garçon en avance sur son temps car il a deux papas : Jean-Jacques Sempé pour le dessin et René Goscinny pour les histoires. Ce personnage est indémodable alors qu'il a été créé en 1955 ! Ses péripéties se transmettent de génération en génération. Plus de 15 millions d'exemplaires se sont écoulés et ce succès fou de la littérature jeunesse a été traduit dans quarante-cinq langues.

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

Le Petit Nicolas a également été adapté de plus d'une façon. Une série d'animation a été créée en 3D en 2009 et une nouvelle série en 2D, avec les dessins de Sempé qui s'animent mélangés à des images d'archives, est en chantier. Ce projet initié par Anne Goscinny, la fille de René Goscinny, est attendu pour le printemps 2022.

Goscinny à la rescousse de Sempé

Côté cinéma, on compte déjà trois longs-métrages dont il est le héros : Le Petit Nicolas (2009) – énorme succès au box-office avec 5,7 millions de spectateurs – Les Vacances du Petit Nicolas (2014) et Le Trésor du petit Nicolas, qui sortira en salles le 20 octobre.

Intitulé La Grande Histoire du Petit Nicolas, le documentaire programmé ce samedi 16 octobre dévoile d'ailleurs certaines coulisses du film dans lequel Audrey Lamy et Jean-Paul Rouve remplacent Valérie Lemercier et Kad Merad dans le rôle des parents. Le jeune Ilan Debrabant joue le rôle-titre dans ce troisième opus. Les caméras de M6 ont suivi le jeune acteur lors de l'avant-première, pour la presse, du film signé Julien Rappeneau, en juin 2021.

Le documentaire raconte aussi la création du personnage. En 1954, Goscinny et Sempé ont tous les deux moins de trente ans et travaillent ensemble dans une agence de presse des Champs-Élysées. Ils deviennent amis mais ils ne gagnent pas bien leur vie. Sempé fait des piges dans un journal belge, Le Moustique et il propose des dessins d'humour autour d'un petit garçon qu'il baptise Nicolas en s'inspirant de la marque de cavistes, Nicolas.

Le rédacteur en chef lui demande de faire une bande dessinée ce qui est totalement nouveau pour Sempé, qui appelle à la rescousse Goscinny afin qu'il lui écrive une histoire. La première planche, que l'on voit d'ailleurs dans le documentaire, est publiée en 1955. Goscinny se fait licencier pour avoir osé réclamer ses droits d'auteur. Sempé, solidaire, quitte ce job.

En 1959, le duo est sollicité par le rédacteur en chef de Sud-Ouest Dimanche pour faire renaître les histoires du petit garçon espiègle. On connaît la suite ! Il y a eu plus de 222 récits du petit Nicolas…

Le Petit Nicolas, ce samedi 16 octobre à 21 h 05 sur M6.

TV Magazine. Ouest-France

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

M6 dédie une soirée spéciale au Petit Nicolas, créé par Sempé et Goscinny



M6 dédie une soirée au personnage créé en 1955 et dont les aventures se sont écoulées à plus de 15 millions d'exemplaires et traduites en quarante-cinq langues. © Jérôme Prébois

M6 propose ce samedi 16 octobre 2021 une soirée spéciale « Petit Nicolas » avec la diffusion du film éponyme avec Valérie Lemercier et Kad Merad suivi d'un documentaire inédit.
Ce samedi 16 octobre 2021, M6 dévoile les secrets de la création du personnage inventé par Sempé il y a plus de soixante ans.

Nicolas est un petit garçon en avance sur son temps car il a deux papas : Jean-Jacques Sempé pour le dessin et René Goscinny pour les histoires. Ce personnage est indémodable alors qu'il a été créé en 1955 ! Ses péripéties se transmettent de génération en génération. Plus de 15 millions d'exemplaires se sont écoulés et ce succès fou de la littérature jeunesse a été traduit dans quarante-cinq langues.

Tous droits réservés à l'éditeur

Le Petit Nicolas a également été adapté de plus d'une façon. Une série d'animation a été créée en 3D en 2009 et une nouvelle série en 2D, avec les dessins de Sempé qui s'animent mélangés à des images d'archives, est en chantier. Ce projet initié par Anne Goscinny, la fille de René Goscinny, est attendu pour le printemps 2022.

Goscinny à la rescousse de Sempé

Côté cinéma, on compte déjà trois longs-métrages dont il est le héros : Le Petit Nicolas (2009) – énorme succès au box-office avec 5,7 millions de spectateurs – Les Vacances du Petit Nicolas (2014) et Le Trésor du petit Nicolas, qui sortira en salles le 20 octobre.

Intitulé La Grande Histoire du Petit Nicolas, le documentaire programmé ce samedi 16 octobre dévoile d'ailleurs certaines coulisses du film dans lequel Audrey Lamy et Jean-Paul Rouve remplacent Valérie Lemercier et Kad Merad dans le rôle des parents. Le jeune Ilan Debrabant joue le rôle-titre dans ce troisième opus. Les caméras de M6 ont suivi le jeune acteur lors de l'avant-première, pour la presse, du film signé Julien Rappeneau, en juin 2021.

Le documentaire raconte aussi la création du personnage. En 1954, Goscinny et Sempé ont tous les deux moins de trente ans et travaillent ensemble dans une agence de presse des Champs-Élysées. Ils deviennent amis mais ils ne gagnent pas bien leur vie. Sempé fait des piges dans un journal belge, Le Moustique et il propose des dessins d'humour autour d'un petit garçon qu'il baptise Nicolas en s'inspirant de la marque de cavistes, Nicolas.

Le rédacteur en chef lui demande de faire une bande dessinée ce qui est totalement nouveau pour Sempé, qui appelle à la rescousse Goscinny afin qu'il lui écrive une histoire. La première planche, que l'on voit d'ailleurs dans le documentaire, est publiée en 1955. Goscinny se fait licencier pour avoir osé réclamer ses droits d'auteur. Sempé, solidaire, quitte ce job.

En 1959, le duo est sollicité par le rédacteur en chef de Sud-Ouest Dimanche pour faire renaître les histoires du petit garçon espiègle. On connaît la suite ! Il y a eu plus de 222 récits du petit Nicolas…

Le Petit Nicolas, ce samedi 16 octobre à 21 h 05 sur M6.

TV Magazine. Ouest-France

Tous droits réservés à l'éditeur

Date : 16/10/2021
Heure : 09:47:38
Journaliste : Nathalie Chuc

granville.maville.com
Pays : France
Dynamisme : 311

Visualiser l'article

M6 dédie une soirée spéciale au Petit Nicolas, créé par Sempé et Goscinny



M6 dédie une soirée au personnage créé en 1955 et dont les aventures se sont écoulées à plus de 15 millions d'exemplaires et traduites en quarante-cinq langues. © Jérôme Prébois

M6 propose ce samedi 16 octobre 2021 une soirée spéciale « Petit Nicolas » avec la diffusion du film éponyme avec Valérie Lemercier et Kad Merad suivi d'un documentaire inédit.
Ce samedi 16 octobre 2021, M6 dévoile les secrets de la création du personnage inventé par Sempé il y a plus de soixante ans.

Nicolas est un petit garçon en avance sur son temps car il a deux papas : Jean-Jacques Sempé pour le dessin et René Goscinny pour les histoires. Ce personnage est indémodable alors qu'il a été créé en 1955 ! Ses péripéties se transmettent de génération en génération. Plus de 15 millions d'exemplaires se sont écoulés et ce succès fou de la littérature jeunesse a été traduit dans quarante-cinq langues.

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

Le Petit Nicolas a également été adapté de plus d'une façon. Une série d'animation a été créée en 3D en 2009 et une nouvelle série en 2D, avec les dessins de Sempé qui s'animent mélangés à des images d'archives, est en chantier. Ce projet initié par Anne Goscinny, la fille de René Goscinny, est attendu pour le printemps 2022.

Goscinny à la rescousse de Sempé

Côté cinéma, on compte déjà trois longs-métrages dont il est le héros : Le Petit Nicolas (2009) – énorme succès au box-office avec 5,7 millions de spectateurs – Les Vacances du Petit Nicolas (2014) et Le Trésor du petit Nicolas, qui sortira en salles le 20 octobre.

Intitulé La Grande Histoire du Petit Nicolas, le documentaire programmé ce samedi 16 octobre dévoile d'ailleurs certaines coulisses du film dans lequel Audrey Lamy et Jean-Paul Rouve remplacent Valérie Lemercier et Kad Merad dans le rôle des parents. Le jeune Ilan Debrabant joue le rôle-titre dans ce troisième opus. Les caméras de M6 ont suivi le jeune acteur lors de l'avant-première, pour la presse, du film signé Julien Rappeneau, en juin 2021.

Le documentaire raconte aussi la création du personnage. En 1954, Goscinny et Sempé ont tous les deux moins de trente ans et travaillent ensemble dans une agence de presse des Champs-Élysées. Ils deviennent amis mais ils ne gagnent pas bien leur vie. Sempé fait des piges dans un journal belge, Le Moustique et il propose des dessins d'humour autour d'un petit garçon qu'il baptise Nicolas en s'inspirant de la marque de cavistes, Nicolas.

Le rédacteur en chef lui demande de faire une bande dessinée ce qui est totalement nouveau pour Sempé, qui appelle à la rescousse Goscinny afin qu'il lui écrive une histoire. La première planche, que l'on voit d'ailleurs dans le documentaire, est publiée en 1955. Goscinny se fait licencier pour avoir osé réclamer ses droits d'auteur. Sempé, solidaire, quitte ce job.

En 1959, le duo est sollicité par le rédacteur en chef de Sud-Ouest Dimanche pour faire renaître les histoires du petit garçon espiègle. On connaît la suite ! Il y a eu plus de 222 récits du petit Nicolas…

Le Petit Nicolas, ce samedi 16 octobre à 21 h 05 sur M6.

TV Magazine. Ouest-France

Tous droits réservés à l'éditeur

grasse.maville.com
Pays : France
Dynamisme : 294

Visualiser l'article

M6 dédie une soirée spéciale au Petit Nicolas, créé par Sempé et Goscinny



M6 dédie une soirée au personnage créé en 1955 et dont les aventures se sont écoulées à plus de 15 millions d'exemplaires et traduites en quarante-cinq langues. © Jérôme Prébois

M6 propose ce samedi 16 octobre 2021 une soirée spéciale « Petit Nicolas » avec la diffusion du film éponyme avec Valérie Lemercier et Kad Merad suivi d'un documentaire inédit.

Ce samedi 16 octobre 2021, *M6* dévoile les secrets de la création du personnage inventé par Sempé il y a plus de soixante ans.

Nicolas est un petit garçon en avance sur son temps car il a deux papas : Jean-Jacques Sempé pour le dessin et René Goscinny pour les histoires. Ce personnage est indémodable alors qu'il a été créé en 1955 ! Ses péripéties se transmettent de génération en génération. Plus de 15 millions d'exemplaires se sont écoulés et ce succès fou de la littérature jeunesse a été traduit dans quarante-cinq langues.

Tous droits réservés à l'éditeur

Le Petit Nicolas a également été adapté de plus d'une façon. Une série d'animation a été créée en 3D en 2009 et une nouvelle série en 2D, avec les dessins de Sempé qui s'animent mélangés à des images d'archives, est en chantier. Ce projet initié par Anne Goscinny, la fille de René Goscinny, est attendu pour le printemps 2022.

Goscinny à la rescousse de Sempé

Côté cinéma, on compte déjà trois longs-métrages dont il est le héros : *Le Petit Nicolas* (2009) – énorme succès au box-office avec 5,7 millions de spectateurs – *Les Vacances du Petit Nicolas* (2014) et *Le Trésor du petit Nicolas,* qui sortira en salles le 20 octobre.

Intitulé *La Grande Histoire du Petit Nicolas,* le documentaire programmé ce samedi 16 octobre dévoile d'ailleurs certaines coulisses du film dans lequel Audrey Lamy et Jean-Paul Rouve remplacent Valérie Lemercier et Kad Merad dans le rôle des parents. Le jeune Ilan Debrabant joue le rôle-titre dans ce troisième opus. Les caméras de *M6* ont suivi le jeune acteur lors de l'avant-première, pour la presse, du film signé Julien Rappeneau, en juin 2021.

Le documentaire raconte aussi la création du personnage. En 1954, Goscinny et Sempé ont tous les deux moins de trente ans et travaillent ensemble dans une agence de presse des Champs-Élysées. Ils deviennent amis mais ils ne gagnent pas bien leur vie. Sempé fait des piges dans un journal belge, *Le Moustique* et il propose des dessins d'humour autour d'un petit garçon qu'il baptise Nicolas en s'inspirant de la marque de cavistes, Nicolas.

Le rédacteur en chef lui demande de faire une bande dessinée ce qui est totalement nouveau pour Sempé, qui appelle à la rescousse Goscinny afin qu'il lui écrive une histoire. La première planche, que l'on voit d'ailleurs dans le documentaire, est publiée en 1955. Goscinny se fait licencier pour avoir osé réclamer ses droits d'auteur. Sempé, solidaire, quitte ce job.

En 1959, le duo est sollicité par le rédacteur en chef de *Sud-Ouest Dimanche* pour faire renaître les histoires du petit garçon espiègle. On connaît la suite ! Il y a eu plus de 222 récits du petit Nicolas…

Le Petit Nicolas, ce samedi 16 octobre à 21 h 05 sur *M6.*

Tous droits réservés à l'éditeur

Date : 16/10/2021
Heure : 09:43:19
Journaliste : Nathalie Chuc

guingamp.maville.com
Pays : France
Dynamisme : 319

Visualiser l'article

M6 dédie une soirée spéciale au Petit Nicolas, créé par Sempé et Goscinny



M6 dédie une soirée au personnage créé en 1955 et dont les aventures se sont écoulées à plus de 15 millions d'exemplaires et traduites en quarante-cinq langues. © Jérôme Prébois

M6 propose ce samedi 16 octobre 2021 une soirée spéciale « Petit Nicolas » avec la diffusion du film éponyme avec Valérie Lemercier et Kad Merad suivi d'un documentaire inédit.
Ce samedi 16 octobre 2021, M6 dévoile les secrets de la création du personnage inventé par Sempé il y a plus de soixante ans.

Nicolas est un petit garçon en avance sur son temps car il a deux papas : Jean-Jacques Sempé pour le dessin et René Goscinny pour les histoires. Ce personnage est indémodable alors qu'il a été créé en 1955 ! Ses péripéties se transmettent de génération en génération. Plus de 15 millions d'exemplaires se sont écoulés et ce succès fou de la littérature jeunesse a été traduit dans quarante-cinq langues.

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

Le Petit Nicolas a également été adapté de plus d'une façon. Une série d'animation a été créée en 3D en 2009 et une nouvelle série en 2D, avec les dessins de Sempé qui s'animent mélangés à des images d'archives, est en chantier. Ce projet initié par Anne Goscinny, la fille de René Goscinny, est attendu pour le printemps 2022.

Goscinny à la rescousse de Sempé

Côté cinéma, on compte déjà trois longs-métrages dont il est le héros : Le Petit Nicolas (2009) – énorme succès au box-office avec 5,7 millions de spectateurs – Les Vacances du Petit Nicolas (2014) et Le Trésor du petit Nicolas, qui sortira en salles le 20 octobre.

Intitulé La Grande Histoire du Petit Nicolas, le documentaire programmé ce samedi 16 octobre dévoile d'ailleurs certaines coulisses du film dans lequel Audrey Lamy et Jean-Paul Rouve remplacent Valérie Lemercier et Kad Merad dans le rôle des parents. Le jeune Ilan Debrabant joue le rôle-titre dans ce troisième opus. Les caméras de M6 ont suivi le jeune acteur lors de l'avant-première, pour la presse, du film signé Julien Rappeneau, en juin 2021.

Le documentaire raconte aussi la création du personnage. En 1954, Goscinny et Sempé ont tous les deux moins de trente ans et travaillent ensemble dans une agence de presse des Champs-Élysées. Ils deviennent amis mais ils ne gagnent pas bien leur vie. Sempé fait des piges dans un journal belge, Le Moustique et il propose des dessins d'humour autour d'un petit garçon qu'il baptise Nicolas en s'inspirant de la marque de cavistes, Nicolas.

Le rédacteur en chef lui demande de faire une bande dessinée ce qui est totalement nouveau pour Sempé, qui appelle à la rescousse Goscinny afin qu'il lui écrive une histoire. La première planche, que l'on voit d'ailleurs dans le documentaire, est publiée en 1955. Goscinny se fait licencier pour avoir osé réclamer ses droits d'auteur. Sempé, solidaire, quitte ce job.

En 1959, le duo est sollicité par le rédacteur en chef de Sud-Ouest Dimanche pour faire renaître les histoires du petit garçon espiègle. On connaît la suite ! Il y a eu plus de 222 récits du petit Nicolas…

Le Petit Nicolas, ce samedi 16 octobre à 21 h 05 sur M6.

TV Magazine. Ouest-France

Tous droits réservés à l'éditeur

maville

halluin.maville.com
Pays : France
Dynamisme : 237

Visualiser l'article

M6 dédie une soirée spéciale au Petit Nicolas, créé par Sempé et Goscinny



M6 dédie une soirée au personnage créé en 1955 et dont les aventures se sont écoulées à plus de 15 millions d'exemplaires et traduites en quarante-cinq langues. © Jérôme Prébois

M6 propose ce samedi 16 octobre 2021 une soirée spéciale « Petit Nicolas » avec la diffusion du film éponyme avec Valérie Lemercier et Kad Merad suivi d'un documentaire inédit.

Ce samedi 16 octobre 2021, *M6* dévoile les secrets de la création du personnage inventé par Sempé il y a plus de soixante ans.

Nicolas est un petit garçon en avance sur son temps car il a deux papas : Jean-Jacques Sempé pour le dessin et René Goscinny pour les histoires. Ce personnage est indémodable alors qu'il a été créé en 1955 ! Ses péripéties se transmettent de génération en génération. Plus de 15 millions d'exemplaires se sont écoulés et ce succès fou de la littérature jeunesse a été traduit dans quarante-cinq langues.

Tous droits réservés à l'éditeur

Le Petit Nicolas a également été adapté de plus d'une façon. Une série d'animation a été créée en 3D en 2009 et une nouvelle série en 2D, avec les dessins de Sempé qui s'animent mélangés à des images d'archives, est en chantier. Ce projet initié par Anne Goscinny, la fille de René Goscinny, est attendu pour le printemps 2022.

Goscinny à la rescousse de Sempé

Côté cinéma, on compte déjà trois longs-métrages dont il est le héros : *Le Petit Nicolas* (2009) – énorme succès au box-office avec 5,7 millions de spectateurs – *Les Vacances du Petit Nicolas* (2014) et *Le Trésor du petit Nicolas,* qui sortira en salles le 20 octobre.

Intitulé *La Grande Histoire du Petit Nicolas,* le documentaire programmé ce samedi 16 octobre dévoile d'ailleurs certaines coulisses du film dans lequel Audrey Lamy et Jean-Paul Rouve remplacent Valérie Lemercier et Kad Merad dans le rôle des parents. Le jeune Ilan Debrabant joue le rôle-titre dans ce troisième opus. Les caméras de *M6* ont suivi le jeune acteur lors de l'avant-première, pour la presse, du film signé Julien Rappeneau, en juin 2021.

Le documentaire raconte aussi la création du personnage. En 1954, Goscinny et Sempé ont tous les deux moins de trente ans et travaillent ensemble dans une agence de presse des Champs-Élysées. Ils deviennent amis mais ils ne gagnent pas bien leur vie. Sempé fait des piges dans un journal belge, *Le Moustique* et il propose des dessins d'humour autour d'un petit garçon qu'il baptise Nicolas en s'inspirant de la marque de cavistes, Nicolas.

Le rédacteur en chef lui demande de faire une bande dessinée ce qui est totalement nouveau pour Sempé, qui appelle à la rescousse Goscinny afin qu'il lui écrive une histoire. La première planche, que l'on voit d'ailleurs dans le documentaire, est publiée en 1955. Goscinny se fait licencier pour avoir osé réclamer ses droits d'auteur. Sempé, solidaire, quitte ce job.

En 1959, le duo est sollicité par le rédacteur en chef de *Sud-Ouest Dimanche* pour faire renaître les histoires du petit garçon espiègle. On connaît la suite ! Il y a eu plus de 222 récits du petit Nicolas…

Le Petit Nicolas, ce samedi 16 octobre à 21 h 05 sur *M6.*

Tous droits réservés à l'éditeur

maville

hazebrouck.maville.com
Pays : France
Dynamisme : 241

Visualiser l'article

M6 dédie une soirée spéciale au Petit Nicolas, créé par Sempé et Goscinny



M6 dédie une soirée au personnage créé en 1955 et dont les aventures se sont écoulées à plus de 15 millions d'exemplaires et traduites en quarante-cinq langues. © Jérôme Prébois

M6 propose ce samedi 16 octobre 2021 une soirée spéciale « Petit Nicolas » avec la diffusion du film éponyme avec Valérie Lemercier et Kad Merad suivi d'un documentaire inédit.

Ce samedi 16 octobre 2021, *M6* dévoile les secrets de la création du personnage inventé par Sempé il y a plus de soixante ans.

Nicolas est un petit garçon en avance sur son temps car il a deux papas : Jean-Jacques Sempé pour le dessin et René Goscinny pour les histoires. Ce personnage est indémodable alors qu'il a été créé en 1955 ! Ses péripéties se transmettent de génération en génération. Plus de 15 millions d'exemplaires se sont écoulés et ce succès fou de la littérature jeunesse a été traduit dans quarante-cinq langues.

Tous droits réservés à l'éditeur

Le Petit Nicolas a également été adapté de plus d'une façon. Une série d'animation a été créée en 3D en 2009 et une nouvelle série en 2D, avec les dessins de Sempé qui s'animent mélangés à des images d'archives, est en chantier. Ce projet initié par Anne Goscinny, la fille de René Goscinny, est attendu pour le printemps 2022.

Goscinny à la rescousse de Sempé

Côté cinéma, on compte déjà trois longs-métrages dont il est le héros : *Le Petit Nicolas* (2009) – énorme succès au box-office avec 5,7 millions de spectateurs – *Les Vacances du Petit Nicolas* (2014) et *Le Trésor du petit Nicolas,* qui sortira en salles le 20 octobre.

Intitulé *La Grande Histoire du Petit Nicolas,* le documentaire programmé ce samedi 16 octobre dévoile d'ailleurs certaines coulisses du film dans lequel Audrey Lamy et Jean-Paul Rouve remplacent Valérie Lemercier et Kad Merad dans le rôle des parents. Le jeune Ilan Debrabant joue le rôle-titre dans ce troisième opus. Les caméras de *M6* ont suivi le jeune acteur lors de l'avant-première, pour la presse, du film signé Julien Rappeneau, en juin 2021.

Le documentaire raconte aussi la création du personnage. En 1954, Goscinny et Sempé ont tous les deux moins de trente ans et travaillent ensemble dans une agence de presse des Champs-Élysées. Ils deviennent amis mais ils ne gagnent pas bien leur vie. Sempé fait des piges dans un journal belge, *Le Moustique* et il propose des dessins d'humour autour d'un petit garçon qu'il baptise Nicolas en s'inspirant de la marque de cavistes, Nicolas.

Le rédacteur en chef lui demande de faire une bande dessinée ce qui est totalement nouveau pour Sempé, qui appelle à la rescousse Goscinny afin qu'il lui écrive une histoire. La première planche, que l'on voit d'ailleurs dans le documentaire, est publiée en 1955. Goscinny se fait licencier pour avoir osé réclamer ses droits d'auteur. Sempé, solidaire, quitte ce job.

En 1959, le duo est sollicité par le rédacteur en chef de *Sud-Ouest Dimanche* pour faire renaître les histoires du petit garçon espiègle. On connaît la suite ! Il y a eu plus de 222 récits du petit Nicolas…

Le Petit Nicolas, ce samedi 16 octobre à 21 h 05 sur *M6.*

Tous droits réservés à l'éditeur

hyeres.maville.com
Pays : France
Dynamisme : 244

Visualiser l'article

M6 dédie une soirée spéciale au Petit Nicolas, créé par Sempé et Goscinny



M6 dédie une soirée au personnage créé en 1955 et dont les aventures se sont écoulées à plus de 15 millions d'exemplaires et traduites en quarante-cinq langues. © Jérôme Prébois

M6 propose ce samedi 16 octobre 2021 une soirée spéciale « Petit Nicolas » avec la diffusion du film éponyme avec Valérie Lemercier et Kad Merad suivi d'un documentaire inédit.

Ce samedi 16 octobre 2021, *M6* dévoile les secrets de la création du personnage inventé par Sempé il y a plus de soixante ans.

Nicolas est un petit garçon en avance sur son temps car il a deux papas : Jean-Jacques Sempé pour le dessin et René Goscinny pour les histoires. Ce personnage est indémodable alors qu'il a été créé en 1955 ! Ses péripéties se transmettent de génération en génération. Plus de 15 millions d'exemplaires se sont écoulés et ce succès fou de la littérature jeunesse a été traduit dans quarante-cinq langues.

Tous droits réservés à l'éditeur

Le Petit Nicolas a également été adapté de plus d'une façon. Une série d'animation a été créée en 3D en 2009 et une nouvelle série en 2D, avec les dessins de Sempé qui s'animent mélangés à des images d'archives, est en chantier. Ce projet initié par Anne Goscinny, la fille de René Goscinny, est attendu pour le printemps 2022.

Goscinny à la rescousse de Sempé

Côté cinéma, on compte déjà trois longs-métrages dont il est le héros : *Le Petit Nicolas* (2009) – énorme succès au box-office avec 5,7 millions de spectateurs – *Les Vacances du Petit Nicolas* (2014) et *Le Trésor du petit Nicolas,* qui sortira en salles le 20 octobre.

Intitulé *La Grande Histoire du Petit Nicolas,* le documentaire programmé ce samedi 16 octobre dévoile d'ailleurs certaines coulisses du film dans lequel Audrey Lamy et Jean-Paul Rouve remplacent Valérie Lemercier et Kad Merad dans le rôle des parents. Le jeune Ilan Debrabant joue le rôle-titre dans ce troisième opus. Les caméras de *M6* ont suivi le jeune acteur lors de l'avant-première, pour la presse, du film signé Julien Rappeneau, en juin 2021.

Le documentaire raconte aussi la création du personnage. En 1954, Goscinny et Sempé ont tous les deux moins de trente ans et travaillent ensemble dans une agence de presse des Champs-Élysées. Ils deviennent amis mais ils ne gagnent pas bien leur vie. Sempé fait des piges dans un journal belge, *Le Moustique* et il propose des dessins d'humour autour d'un petit garçon qu'il baptise Nicolas en s'inspirant de la marque de cavistes, Nicolas.

Le rédacteur en chef lui demande de faire une bande dessinée ce qui est totalement nouveau pour Sempé, qui appelle à la rescousse Goscinny afin qu'il lui écrive une histoire. La première planche, que l'on voit d'ailleurs dans le documentaire, est publiée en 1955. Goscinny se fait licencier pour avoir osé réclamer ses droits d'auteur. Sempé, solidaire, quitte ce job.

En 1959, le duo est sollicité par le rédacteur en chef de *Sud-Ouest Dimanche* pour faire renaître les histoires du petit garçon espiègle. On connaît la suite ! Il y a eu plus de 222 récits du petit Nicolas…

Le Petit Nicolas, ce samedi 16 octobre à 21 h 05 sur *M6.*

Tous droits réservés à l'éditeur

labaule.maville.com
Pays : France
Dynamisme : 348

Visualiser l'article

M6 dédie une soirée spéciale au Petit Nicolas, créé par Sempé et Goscinny



M6 dédie une soirée au personnage créé en 1955 et dont les aventures se sont écoulées à plus de 15 millions d'exemplaires et traduites en quarante-cinq langues. © Jérôme Prébois

M6 propose ce samedi 16 octobre 2021 une soirée spéciale « Petit Nicolas » avec la diffusion du film éponyme avec Valérie Lemercier et Kad Merad suivi d'un documentaire inédit.

Ce samedi 16 octobre 2021, *M6* dévoile les secrets de la création du personnage inventé par Sempé il y a plus de soixante ans.

Nicolas est un petit garçon en avance sur son temps car il a deux papas : Jean-Jacques Sempé pour le dessin et René Goscinny pour les histoires. Ce personnage est indémodable alors qu'il a été créé en 1955 ! Ses péripéties se transmettent de génération en génération. Plus de 15 millions d'exemplaires se sont écoulés et ce succès fou de la littérature jeunesse a été traduit dans quarante-cinq langues.

Tous droits réservés à l'éditeur

labaule.maville.com
Pays : France
Dynamisme : 348

Visualiser l'article

Le Petit Nicolas a également été adapté de plus d'une façon. Une série d'animation a été créée en 3D en 2009 et une nouvelle série en 2D, avec les dessins de Sempé qui s'animent mélangés à des images d'archives, est en chantier. Ce projet initié par Anne Goscinny, la fille de René Goscinny, est attendu pour le printemps 2022.

Goscinny à la rescousse de Sempé

Côté cinéma, on compte déjà trois longs-métrages dont il est le héros : *Le Petit Nicolas* (2009) – énorme succès au box-office avec 5,7 millions de spectateurs – *Les Vacances du Petit Nicolas* (2014) et *Le Trésor du petit Nicolas,* qui sortira en salles le 20 octobre.

Intitulé *La Grande Histoire du Petit Nicolas,* le documentaire programmé ce samedi 16 octobre dévoile d'ailleurs certaines coulisses du film dans lequel Audrey Lamy et Jean-Paul Rouve remplacent Valérie Lemercier et Kad Merad dans le rôle des parents. Le jeune Ilan Debrabant joue le rôle-titre dans ce troisième opus. Les caméras de *M6* ont suivi le jeune acteur lors de l'avant-première, pour la presse, du film signé Julien Rappeneau, en juin 2021.

Le documentaire raconte aussi la création du personnage. En 1954, Goscinny et Sempé ont tous les deux moins de trente ans et travaillent ensemble dans une agence de presse des Champs-Élysées. Ils deviennent amis mais ils ne gagnent pas bien leur vie. Sempé fait des piges dans un journal belge, *Le Moustique* et il propose des dessins d'humour autour d'un petit garçon qu'il baptise Nicolas en s'inspirant de la marque de cavistes, Nicolas.

Le rédacteur en chef lui demande de faire une bande dessinée ce qui est totalement nouveau pour Sempé, qui appelle à la rescousse Goscinny afin qu'il lui écrive une histoire. La première planche, que l'on voit d'ailleurs dans le documentaire, est publiée en 1955. Goscinny se fait licencier pour avoir osé réclamer ses droits d'auteur. Sempé, solidaire, quitte ce job.

En 1959, le duo est sollicité par le rédacteur en chef de *Sud-Ouest Dimanche* pour faire renaître les histoires du petit garçon espiègle. On connaît la suite ! Il y a eu plus de 222 récits du petit Nicolas…

Le Petit Nicolas, ce samedi 16 octobre à 21 h 05 sur *M6.*

Tous droits réservés à l'éditeur

lannion-perros.maville.com
Pays : France
Dynamisme : 316

Visualiser l'article

M6 dédie une soirée spéciale au Petit Nicolas, créé par Sempé et Goscinny



M6 dédie une soirée au personnage créé en 1955 et dont les aventures se sont écoulées à plus de 15 millions d'exemplaires et traduites en quarante-cinq langues. © Jérôme Prébois

M6 propose ce samedi 16 octobre 2021 une soirée spéciale « Petit Nicolas » avec la diffusion du film éponyme avec Valérie Lemercier et Kad Merad suivi d'un documentaire inédit.

Ce samedi 16 octobre 2021, *M6* dévoile les secrets de la création du personnage inventé par Sempé il y a plus de soixante ans.

Nicolas est un petit garçon en avance sur son temps car il a deux papas : Jean-Jacques Sempé pour le dessin et René Goscinny pour les histoires. Ce personnage est indémodable alors qu'il a été créé en 1955 ! Ses péripéties se transmettent de génération en génération. Plus de 15 millions d'exemplaires se sont écoulés et ce succès fou de la littérature jeunesse a été traduit dans quarante-cinq langues.

Tous droits réservés à l'éditeur

Le Petit Nicolas a également été adapté de plus d'une façon. Une série d'animation a été créée en 3D en 2009 et une nouvelle série en 2D, avec les dessins de Sempé qui s'animent mélangés à des images d'archives, est en chantier. Ce projet initié par Anne Goscinny, la fille de René Goscinny, est attendu pour le printemps 2022.

Goscinny à la rescousse de Sempé

Côté cinéma, on compte déjà trois longs-métrages dont il est le héros : *Le Petit Nicolas* (2009) – énorme succès au box-office avec 5,7 millions de spectateurs – *Les Vacances du Petit Nicolas* (2014) et *Le Trésor du petit Nicolas,* qui sortira en salles le 20 octobre.

Intitulé *La Grande Histoire du Petit Nicolas,* le documentaire programmé ce samedi 16 octobre dévoile d'ailleurs certaines coulisses du film dans lequel Audrey Lamy et Jean-Paul Rouve remplacent Valérie Lemercier et Kad Merad dans le rôle des parents. Le jeune Ilan Debrabant joue le rôle-titre dans ce troisième opus. Les caméras de *M6* ont suivi le jeune acteur lors de l'avant-première, pour la presse, du film signé Julien Rappeneau, en juin 2021.

Le documentaire raconte aussi la création du personnage. En 1954, Goscinny et Sempé ont tous les deux moins de trente ans et travaillent ensemble dans une agence de presse des Champs-Élysées. Ils deviennent amis mais ils ne gagnent pas bien leur vie. Sempé fait des piges dans un journal belge, *Le Moustique* et il propose des dessins d'humour autour d'un petit garçon qu'il baptise Nicolas en s'inspirant de la marque de cavistes, Nicolas.

Le rédacteur en chef lui demande de faire une bande dessinée ce qui est totalement nouveau pour Sempé, qui appelle à la rescousse Goscinny afin qu'il lui écrive une histoire. La première planche, que l'on voit d'ailleurs dans le documentaire, est publiée en 1955. Goscinny se fait licencier pour avoir osé réclamer ses droits d'auteur. Sempé, solidaire, quitte ce job.

En 1959, le duo est sollicité par le rédacteur en chef de *Sud-Ouest Dimanche* pour faire renaître les histoires du petit garçon espiègle. On connaît la suite ! Il y a eu plus de 222 récits du petit Nicolas…

Le Petit Nicolas, ce samedi 16 octobre à 21 h 05 sur *M6.*

Tous droits réservés à l'éditeur

Date : 16/10/2021
Heure : 09:54:08
Journaliste : Nathalie Chuc

larochesuryon.maville.com
Pays : France
Dynamisme : 309

Visualiser l'article

M6 dédie une soirée spéciale au Petit Nicolas, créé par Sempé et Goscinny



M6 dédie une soirée au personnage créé en 1955 et dont les aventures se sont écoulées à plus de 15 millions d'exemplaires et traduites en quarante-cinq langues. © Jérôme Prébois

M6 propose ce samedi 16 octobre 2021 une soirée spéciale « Petit Nicolas » avec la diffusion du film éponyme avec Valérie Lemercier et Kad Merad suivi d'un documentaire inédit.
Ce samedi 16 octobre 2021, M6 dévoile les secrets de la création du personnage inventé par Sempé il y a plus de soixante ans.

Nicolas est un petit garçon en avance sur son temps car il a deux papas : Jean-Jacques Sempé pour le dessin et René Goscinny pour les histoires. Ce personnage est indémodable alors qu'il a été créé en 1955 ! Ses péripéties se transmettent de génération en génération. Plus de 15 millions d'exemplaires se sont écoulés et ce succès fou de la littérature jeunesse a été traduit dans quarante-cinq langues.

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

Le Petit Nicolas a également été adapté de plus d'une façon. Une série d'animation a été créée en 3D en 2009 et une nouvelle série en 2D, avec les dessins de Sempé qui s'animent mélangés à des images d'archives, est en chantier. Ce projet initié par Anne Goscinny, la fille de René Goscinny, est attendu pour le printemps 2022.

Goscinny à la rescousse de Sempé

Côté cinéma, on compte déjà trois longs-métrages dont il est le héros : Le Petit Nicolas (2009) – énorme succès au box-office avec 5,7 millions de spectateurs – Les Vacances du Petit Nicolas (2014) et Le Trésor du petit Nicolas, qui sortira en salles le 20 octobre.

Intitulé La Grande Histoire du Petit Nicolas, le documentaire programmé ce samedi 16 octobre dévoile d'ailleurs certaines coulisses du film dans lequel Audrey Lamy et Jean-Paul Rouve remplacent Valérie Lemercier et Kad Merad dans le rôle des parents. Le jeune Ilan Debrabant joue le rôle-titre dans ce troisième opus. Les caméras de M6 ont suivi le jeune acteur lors de l'avant-première, pour la presse, du film signé Julien Rappeneau, en juin 2021.

Le documentaire raconte aussi la création du personnage. En 1954, Goscinny et Sempé ont tous les deux moins de trente ans et travaillent ensemble dans une agence de presse des Champs-Élysées. Ils deviennent amis mais ils ne gagnent pas bien leur vie. Sempé fait des piges dans un journal belge, Le Moustique et il propose des dessins d'humour autour d'un petit garçon qu'il baptise Nicolas en s'inspirant de la marque de cavistes, Nicolas.

Le rédacteur en chef lui demande de faire une bande dessinée ce qui est totalement nouveau pour Sempé, qui appelle à la rescousse Goscinny afin qu'il lui écrive une histoire. La première planche, que l'on voit d'ailleurs dans le documentaire, est publiée en 1955. Goscinny se fait licencier pour avoir osé réclamer ses droits d'auteur. Sempé, solidaire, quitte ce job.

En 1959, le duo est sollicité par le rédacteur en chef de Sud-Ouest Dimanche pour faire renaître les histoires du petit garçon espiègle. On connaît la suite ! Il y a eu plus de 222 récits du petit Nicolas…

Le Petit Nicolas, ce samedi 16 octobre à 21 h 05 sur M6.

TV Magazine. Ouest-France

Tous droits réservés à l'éditeur

Date : 16/10/2021
Heure : 09:52:55
Journaliste : Nathalie Chuc

laseyne.maville.com
Pays : France
Dynamisme : 243

Visualiser l'article

M6 dédie une soirée spéciale au Petit Nicolas, créé par Sempé et Goscinny



M6 dédie une soirée au personnage créé en 1955 et dont les aventures se sont écoulées à plus de 15 millions d'exemplaires et traduites en quarante-cinq langues. © Jérôme Prébois

M6 propose ce samedi 16 octobre 2021 une soirée spéciale « Petit Nicolas » avec la diffusion du film éponyme avec Valérie Lemercier et Kad Merad suivi d'un documentaire inédit.
Ce samedi 16 octobre 2021, M6 dévoile les secrets de la création du personnage inventé par Sempé il y a plus de soixante ans.

Nicolas est un petit garçon en avance sur son temps car il a deux papas : Jean-Jacques Sempé pour le dessin et René Goscinny pour les histoires. Ce personnage est indémodable alors qu'il a été créé en 1955 ! Ses péripéties se transmettent de génération en génération. Plus de 15 millions d'exemplaires se sont écoulés et ce succès fou de la littérature jeunesse a été traduit dans quarante-cinq langues.

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

Le Petit Nicolas a également été adapté de plus d'une façon. Une série d'animation a été créée en 3D en 2009 et une nouvelle série en 2D, avec les dessins de Sempé qui s'animent mélangés à des images d'archives, est en chantier. Ce projet initié par Anne Goscinny, la fille de René Goscinny, est attendu pour le printemps 2022.

Goscinny à la rescousse de Sempé

Côté cinéma, on compte déjà trois longs-métrages dont il est le héros : Le Petit Nicolas (2009) – énorme succès au box-office avec 5,7 millions de spectateurs – Les Vacances du Petit Nicolas (2014) et Le Trésor du petit Nicolas, qui sortira en salles le 20 octobre.

Intitulé La Grande Histoire du Petit Nicolas, le documentaire programmé ce samedi 16 octobre dévoile d'ailleurs certaines coulisses du film dans lequel Audrey Lamy et Jean-Paul Rouve remplacent Valérie Lemercier et Kad Merad dans le rôle des parents. Le jeune Ilan Debrabant joue le rôle-titre dans ce troisième opus. Les caméras de M6 ont suivi le jeune acteur lors de l'avant-première, pour la presse, du film signé Julien Rappeneau, en juin 2021.

Le documentaire raconte aussi la création du personnage. En 1954, Goscinny et Sempé ont tous les deux moins de trente ans et travaillent ensemble dans une agence de presse des Champs-Élysées. Ils deviennent amis mais ils ne gagnent pas bien leur vie. Sempé fait des piges dans un journal belge, Le Moustique et il propose des dessins d'humour autour d'un petit garçon qu'il baptise Nicolas en s'inspirant de la marque de cavistes, Nicolas.

Le rédacteur en chef lui demande de faire une bande dessinée ce qui est totalement nouveau pour Sempé, qui appelle à la rescousse Goscinny afin qu'il lui écrive une histoire. La première planche, que l'on voit d'ailleurs dans le documentaire, est publiée en 1955. Goscinny se fait licencier pour avoir osé réclamer ses droits d'auteur. Sempé, solidaire, quitte ce job.

En 1959, le duo est sollicité par le rédacteur en chef de Sud-Ouest Dimanche pour faire renaître les histoires du petit garçon espiègle. On connaît la suite ! Il y a eu plus de 222 récits du petit Nicolas…

Le Petit Nicolas, ce samedi 16 octobre à 21 h 05 sur M6.

TV Magazine. Ouest-France

Tous droits réservés à l'éditeur

Date : 16/10/2021
Heure : 09:46:29
Journaliste : Nathalie Chuc

laval.maville.com
Pays : France
Dynamisme : 256

Visualiser l'article

M6 dédie une soirée spéciale au Petit Nicolas, créé par Sempé et Goscinny



M6 dédie une soirée au personnage créé en 1955 et dont les aventures se sont écoulées à plus de 15 millions d'exemplaires et traduites en quarante-cinq langues. © Jérôme Prébois

M6 propose ce samedi 16 octobre 2021 une soirée spéciale « Petit Nicolas » avec la diffusion du film éponyme avec Valérie Lemercier et Kad Merad suivi d'un documentaire inédit.
Ce samedi 16 octobre 2021, M6 dévoile les secrets de la création du personnage inventé par Sempé il y a plus de soixante ans.

Nicolas est un petit garçon en avance sur son temps car il a deux papas : Jean-Jacques Sempé pour le dessin et René Goscinny pour les histoires. Ce personnage est indémodable alors qu'il a été créé en 1955 ! Ses péripéties se transmettent de génération en génération. Plus de 15 millions d'exemplaires se sont écoulés et ce succès fou de la littérature jeunesse a été traduit dans quarante-cinq langues.

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

Le Petit Nicolas a également été adapté de plus d'une façon. Une série d'animation a été créée en 3D en 2009 et une nouvelle série en 2D, avec les dessins de Sempé qui s'animent mélangés à des images d'archives, est en chantier. Ce projet initié par Anne Goscinny, la fille de René Goscinny, est attendu pour le printemps 2022.

Goscinny à la rescousse de Sempé

Côté cinéma, on compte déjà trois longs-métrages dont il est le héros : Le Petit Nicolas (2009) – énorme succès au box-office avec 5,7 millions de spectateurs – Les Vacances du Petit Nicolas (2014) et Le Trésor du petit Nicolas, qui sortira en salles le 20 octobre.

Intitulé La Grande Histoire du Petit Nicolas, le documentaire programmé ce samedi 16 octobre dévoile d'ailleurs certaines coulisses du film dans lequel Audrey Lamy et Jean-Paul Rouve remplacent Valérie Lemercier et Kad Merad dans le rôle des parents. Le jeune Ilan Debrabant joue le rôle-titre dans ce troisième opus. Les caméras de M6 ont suivi le jeune acteur lors de l'avant-première, pour la presse, du film signé Julien Rappeneau, en juin 2021.

Le documentaire raconte aussi la création du personnage. En 1954, Goscinny et Sempé ont tous les deux moins de trente ans et travaillent ensemble dans une agence de presse des Champs-Élysées. Ils deviennent amis mais ils ne gagnent pas bien leur vie. Sempé fait des piges dans un journal belge, Le Moustique et il propose des dessins d'humour autour d'un petit garçon qu'il baptise Nicolas en s'inspirant de la marque de cavistes, Nicolas.

Le rédacteur en chef lui demande de faire une bande dessinée ce qui est totalement nouveau pour Sempé, qui appelle à la rescousse Goscinny afin qu'il lui écrive une histoire. La première planche, que l'on voit d'ailleurs dans le documentaire, est publiée en 1955. Goscinny se fait licencier pour avoir osé réclamer ses droits d'auteur. Sempé, solidaire, quitte ce job.

En 1959, le duo est sollicité par le rédacteur en chef de Sud-Ouest Dimanche pour faire renaître les histoires du petit garçon espiègle. On connaît la suite ! Il y a eu plus de 222 récits du petit Nicolas…

Le Petit Nicolas, ce samedi 16 octobre à 21 h 05 sur M6.

TV Magazine. Ouest-France

Tous droits réservés à l'éditeur

lemans.maville.com
Pays : France
Dynamisme : 338

Visualiser l'article

M6 dédie une soirée spéciale au Petit Nicolas, créé par Sempé et Goscinny



M6 dédie une soirée au personnage créé en 1955 et dont les aventures se sont écoulées à plus de 15 millions d'exemplaires et traduites en quarante-cinq langues. © Jérôme Prébois

M6 propose ce samedi 16 octobre 2021 une soirée spéciale « Petit Nicolas » avec la diffusion du film éponyme avec Valérie Lemercier et Kad Merad suivi d'un documentaire inédit.

Ce samedi 16 octobre 2021, *M6* dévoile les secrets de la création du personnage inventé par Sempé il y a plus de soixante ans.

Nicolas est un petit garçon en avance sur son temps car il a deux papas : Jean-Jacques Sempé pour le dessin et René Goscinny pour les histoires. Ce personnage est indémodable alors qu'il a été créé en 1955 ! Ses péripéties se transmettent de génération en génération. Plus de 15 millions d'exemplaires se sont écoulés et ce succès fou de la littérature jeunesse a été traduit dans quarante-cinq langues.

Tous droits réservés à l'éditeur

Le Petit Nicolas a également été adapté de plus d'une façon. Une série d'animation a été créée en 3D en 2009 et une nouvelle série en 2D, avec les dessins de Sempé qui s'animent mélangés à des images d'archives, est en chantier. Ce projet initié par Anne Goscinny, la fille de René Goscinny, est attendu pour le printemps 2022.

Goscinny à la rescousse de Sempé

Côté cinéma, on compte déjà trois longs-métrages dont il est le héros : *Le Petit Nicolas* (2009) – énorme succès au box-office avec 5,7 millions de spectateurs – *Les Vacances du Petit Nicolas* (2014) et *Le Trésor du petit Nicolas,* qui sortira en salles le 20 octobre.

Intitulé *La Grande Histoire du Petit Nicolas,* le documentaire programmé ce samedi 16 octobre dévoile d'ailleurs certaines coulisses du film dans lequel Audrey Lamy et Jean-Paul Rouve remplacent Valérie Lemercier et Kad Merad dans le rôle des parents. Le jeune Ilan Debrabant joue le rôle-titre dans ce troisième opus. Les caméras de *M6* ont suivi le jeune acteur lors de l'avant-première, pour la presse, du film signé Julien Rappeneau, en juin 2021.

Le documentaire raconte aussi la création du personnage. En 1954, Goscinny et Sempé ont tous les deux moins de trente ans et travaillent ensemble dans une agence de presse des Champs-Élysées. Ils deviennent amis mais ils ne gagnent pas bien leur vie. Sempé fait des piges dans un journal belge, *Le Moustique* et il propose des dessins d'humour autour d'un petit garçon qu'il baptise Nicolas en s'inspirant de la marque de cavistes, Nicolas.

Le rédacteur en chef lui demande de faire une bande dessinée ce qui est totalement nouveau pour Sempé, qui appelle à la rescousse Goscinny afin qu'il lui écrive une histoire. La première planche, que l'on voit d'ailleurs dans le documentaire, est publiée en 1955. Goscinny se fait licencier pour avoir osé réclamer ses droits d'auteur. Sempé, solidaire, quitte ce job.

En 1959, le duo est sollicité par le rédacteur en chef de *Sud-Ouest Dimanche* pour faire renaître les histoires du petit garçon espiègle. On connaît la suite ! Il y a eu plus de 222 récits du petit Nicolas…

Le Petit Nicolas, ce samedi 16 octobre à 21 h 05 sur *M6.*

Tous droits réservés à l'éditeur

Date : 16/10/2021
Heure : 09:45:39
Journaliste : Nathalie Chuc

lens.maville.com
Pays : France
Dynamisme : 242

Visualiser l'article

M6 dédie une soirée spéciale au Petit Nicolas, créé par Sempé et Goscinny



M6 dédie une soirée au personnage créé en 1955 et dont les aventures se sont écoulées à plus de 15 millions d'exemplaires et traduites en quarante-cinq langues. © Jérôme Prébois

M6 propose ce samedi 16 octobre 2021 une soirée spéciale « Petit Nicolas » avec la diffusion du film éponyme avec Valérie Lemercier et Kad Merad suivi d'un documentaire inédit.
Ce samedi 16 octobre 2021, M6 dévoile les secrets de la création du personnage inventé par Sempé il y a plus de soixante ans.

Nicolas est un petit garçon en avance sur son temps car il a deux papas : Jean-Jacques Sempé pour le dessin et René Goscinny pour les histoires. Ce personnage est indémodable alors qu'il a été créé en 1955 ! Ses péripéties se transmettent de génération en génération. Plus de 15 millions d'exemplaires se sont écoulés et ce succès fou de la littérature jeunesse a été traduit dans quarante-cinq langues.

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

Le Petit Nicolas a également été adapté de plus d'une façon. Une série d'animation a été créée en 3D en 2009 et une nouvelle série en 2D, avec les dessins de Sempé qui s'animent mélangés à des images d'archives, est en chantier. Ce projet initié par Anne Goscinny, la fille de René Goscinny, est attendu pour le printemps 2022.

Goscinny à la rescousse de Sempé

Côté cinéma, on compte déjà trois longs-métrages dont il est le héros : Le Petit Nicolas (2009) – énorme succès au box-office avec 5,7 millions de spectateurs – Les Vacances du Petit Nicolas (2014) et Le Trésor du petit Nicolas, qui sortira en salles le 20 octobre.

Intitulé La Grande Histoire du Petit Nicolas, le documentaire programmé ce samedi 16 octobre dévoile d'ailleurs certaines coulisses du film dans lequel Audrey Lamy et Jean-Paul Rouve remplacent Valérie Lemercier et Kad Merad dans le rôle des parents. Le jeune Ilan Debrabant joue le rôle-titre dans ce troisième opus. Les caméras de M6 ont suivi le jeune acteur lors de l'avant-première, pour la presse, du film signé Julien Rappeneau, en juin 2021.

Le documentaire raconte aussi la création du personnage. En 1954, Goscinny et Sempé ont tous les deux moins de trente ans et travaillent ensemble dans une agence de presse des Champs-Élysées. Ils deviennent amis mais ils ne gagnent pas bien leur vie. Sempé fait des piges dans un journal belge, Le Moustique et il propose des dessins d'humour autour d'un petit garçon qu'il baptise Nicolas en s'inspirant de la marque de cavistes, Nicolas.

Le rédacteur en chef lui demande de faire une bande dessinée ce qui est totalement nouveau pour Sempé, qui appelle à la rescousse Goscinny afin qu'il lui écrive une histoire. La première planche, que l'on voit d'ailleurs dans le documentaire, est publiée en 1955. Goscinny se fait licencier pour avoir osé réclamer ses droits d'auteur. Sempé, solidaire, quitte ce job.

En 1959, le duo est sollicité par le rédacteur en chef de Sud-Ouest Dimanche pour faire renaître les histoires du petit garçon espiègle. On connaît la suite ! Il y a eu plus de 222 récits du petit Nicolas…

Le Petit Nicolas, ce samedi 16 octobre à 21 h 05 sur M6.

TV Magazine. Ouest-France

Tous droits réservés à l'éditeur

lessablesdolonne.maville.com
Pays : France
Dynamisme : 311

Visualiser l'article

M6 dédie une soirée spéciale au Petit Nicolas, créé par Sempé et Goscinny



M6 dédie une soirée au personnage créé en 1955 et dont les aventures se sont écoulées à plus de 15 millions d'exemplaires et traduites en quarante-cinq langues. © Jérôme Prébois

M6 propose ce samedi 16 octobre 2021 une soirée spéciale « Petit Nicolas » avec la diffusion du film éponyme avec Valérie Lemercier et Kad Merad suivi d'un documentaire inédit.

Ce samedi 16 octobre 2021, *M6* dévoile les secrets de la création du personnage inventé par Sempé il y a plus de soixante ans.

Nicolas est un petit garçon en avance sur son temps car il a deux papas : Jean-Jacques Sempé pour le dessin et René Goscinny pour les histoires. Ce personnage est indémodable alors qu'il a été créé en 1955 ! Ses péripéties se transmettent de génération en génération. Plus de 15 millions d'exemplaires se sont écoulés et ce succès fou de la littérature jeunesse a été traduit dans quarante-cinq langues.

Tous droits réservés à l'éditeur

Le Petit Nicolas a également été adapté de plus d'une façon. Une série d'animation a été créée en 3D en 2009 et une nouvelle série en 2D, avec les dessins de Sempé qui s'animent mélangés à des images d'archives, est en chantier. Ce projet initié par Anne Goscinny, la fille de René Goscinny, est attendu pour le printemps 2022.

Goscinny à la rescousse de Sempé

Côté cinéma, on compte déjà trois longs-métrages dont il est le héros : *Le Petit Nicolas* (2009) – énorme succès au box-office avec 5,7 millions de spectateurs – *Les Vacances du Petit Nicolas* (2014) et *Le Trésor du petit Nicolas,* qui sortira en salles le 20 octobre.

Intitulé *La Grande Histoire du Petit Nicolas,* le documentaire programmé ce samedi 16 octobre dévoile d'ailleurs certaines coulisses du film dans lequel Audrey Lamy et Jean-Paul Rouve remplacent Valérie Lemercier et Kad Merad dans le rôle des parents. Le jeune Ilan Debrabant joue le rôle-titre dans ce troisième opus. Les caméras de *M6* ont suivi le jeune acteur lors de l'avant-première, pour la presse, du film signé Julien Rappeneau, en juin 2021.

Le documentaire raconte aussi la création du personnage. En 1954, Goscinny et Sempé ont tous les deux moins de trente ans et travaillent ensemble dans une agence de presse des Champs-Élysées. Ils deviennent amis mais ils ne gagnent pas bien leur vie. Sempé fait des piges dans un journal belge, *Le Moustique* et il propose des dessins d'humour autour d'un petit garçon qu'il baptise Nicolas en s'inspirant de la marque de cavistes, Nicolas.

Le rédacteur en chef lui demande de faire une bande dessinée ce qui est totalement nouveau pour Sempé, qui appelle à la rescousse Goscinny afin qu'il lui écrive une histoire. La première planche, que l'on voit d'ailleurs dans le documentaire, est publiée en 1955. Goscinny se fait licencier pour avoir osé réclamer ses droits d'auteur. Sempé, solidaire, quitte ce job.

En 1959, le duo est sollicité par le rédacteur en chef de *Sud-Ouest Dimanche* pour faire renaître les histoires du petit garçon espiègle. On connaît la suite ! Il y a eu plus de 222 récits du petit Nicolas…

Le Petit Nicolas, ce samedi 16 octobre à 21 h 05 sur *M6.*

Tous droits réservés à l'éditeur

Date : 16/10/2021
Heure : 09:47:45
Journaliste : Nathalie Chuc

letouquet.maville.com
Pays : France
Dynamisme : 240

Visualiser l'article

M6 dédie une soirée spéciale au Petit Nicolas, créé par Sempé et Goscinny



M6 dédie une soirée au personnage créé en 1955 et dont les aventures se sont écoulées à plus de 15 millions d'exemplaires et traduites en quarante-cinq langues. © Jérôme Prébois

M6 propose ce samedi 16 octobre 2021 une soirée spéciale « Petit Nicolas » avec la diffusion du film éponyme avec Valérie Lemercier et Kad Merad suivi d'un documentaire inédit.
Ce samedi 16 octobre 2021, M6 dévoile les secrets de la création du personnage inventé par Sempé il y a plus de soixante ans.

Nicolas est un petit garçon en avance sur son temps car il a deux papas : Jean-Jacques Sempé pour le dessin et René Goscinny pour les histoires. Ce personnage est indémodable alors qu'il a été créé en 1955 ! Ses péripéties se transmettent de génération en génération. Plus de 15 millions d'exemplaires se sont écoulés et ce succès fou de la littérature jeunesse a été traduit dans quarante-cinq langues.

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

Le Petit Nicolas a également été adapté de plus d'une façon. Une série d'animation a été créée en 3D en 2009 et une nouvelle série en 2D, avec les dessins de Sempé qui s'animent mélangés à des images d'archives, est en chantier. Ce projet initié par Anne Goscinny, la fille de René Goscinny, est attendu pour le printemps 2022.

Goscinny à la rescousse de Sempé

Côté cinéma, on compte déjà trois longs-métrages dont il est le héros : Le Petit Nicolas (2009) – énorme succès au box-office avec 5,7 millions de spectateurs – Les Vacances du Petit Nicolas (2014) et Le Trésor du petit Nicolas, qui sortira en salles le 20 octobre.

Intitulé La Grande Histoire du Petit Nicolas, le documentaire programmé ce samedi 16 octobre dévoile d'ailleurs certaines coulisses du film dans lequel Audrey Lamy et Jean-Paul Rouve remplacent Valérie Lemercier et Kad Merad dans le rôle des parents. Le jeune Ilan Debrabant joue le rôle-titre dans ce troisième opus. Les caméras de M6 ont suivi le jeune acteur lors de l'avant-première, pour la presse, du film signé Julien Rappeneau, en juin 2021.

Le documentaire raconte aussi la création du personnage. En 1954, Goscinny et Sempé ont tous les deux moins de trente ans et travaillent ensemble dans une agence de presse des Champs-Élysées. Ils deviennent amis mais ils ne gagnent pas bien leur vie. Sempé fait des piges dans un journal belge, Le Moustique et il propose des dessins d'humour autour d'un petit garçon qu'il baptise Nicolas en s'inspirant de la marque de cavistes, Nicolas.

Le rédacteur en chef lui demande de faire une bande dessinée ce qui est totalement nouveau pour Sempé, qui appelle à la rescousse Goscinny afin qu'il lui écrive une histoire. La première planche, que l'on voit d'ailleurs dans le documentaire, est publiée en 1955. Goscinny se fait licencier pour avoir osé réclamer ses droits d'auteur. Sempé, solidaire, quitte ce job.

En 1959, le duo est sollicité par le rédacteur en chef de Sud-Ouest Dimanche pour faire renaître les histoires du petit garçon espiègle. On connaît la suite ! Il y a eu plus de 222 récits du petit Nicolas…

Le Petit Nicolas, ce samedi 16 octobre à 21 h 05 sur M6.

TV Magazine. Ouest-France

Tous droits réservés à l'éditeur

Date : 16/10/2021
Heure : 09:43:34
Journaliste : Nathalie Chuc

lille.maville.com
Pays : France
Dynamisme : 213

Visualiser l'article

M6 dédie une soirée spéciale au Petit Nicolas, créé par Sempé et Goscinny



M6 dédie une soirée au personnage créé en 1955 et dont les aventures se sont écoulées à plus de 15 millions d'exemplaires et traduites en quarante-cinq langues. © Jérôme Prébois

M6 propose ce samedi 16 octobre 2021 une soirée spéciale « Petit Nicolas » avec la diffusion du film éponyme avec Valérie Lemercier et Kad Merad suivi d'un documentaire inédit.
Ce samedi 16 octobre 2021, M6 dévoile les secrets de la création du personnage inventé par Sempé il y a plus de soixante ans.

Nicolas est un petit garçon en avance sur son temps car il a deux papas : Jean-Jacques Sempé pour le dessin et René Goscinny pour les histoires. Ce personnage est indémodable alors qu'il a été créé en 1955 ! Ses péripéties se transmettent de génération en génération. Plus de 15 millions d'exemplaires se sont écoulés et ce succès fou de la littérature jeunesse a été traduit dans quarante-cinq langues.

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

Le Petit Nicolas a également été adapté de plus d'une façon. Une série d'animation a été créée en 3D en 2009 et une nouvelle série en 2D, avec les dessins de Sempé qui s'animent mélangés à des images d'archives, est en chantier. Ce projet initié par Anne Goscinny, la fille de René Goscinny, est attendu pour le printemps 2022.

Goscinny à la rescousse de Sempé

Côté cinéma, on compte déjà trois longs-métrages dont il est le héros : Le Petit Nicolas (2009) – énorme succès au box-office avec 5,7 millions de spectateurs – Les Vacances du Petit Nicolas (2014) et Le Trésor du petit Nicolas, qui sortira en salles le 20 octobre.

Intitulé La Grande Histoire du Petit Nicolas, le documentaire programmé ce samedi 16 octobre dévoile d'ailleurs certaines coulisses du film dans lequel Audrey Lamy et Jean-Paul Rouve remplacent Valérie Lemercier et Kad Merad dans le rôle des parents. Le jeune Ilan Debrabant joue le rôle-titre dans ce troisième opus. Les caméras de M6 ont suivi le jeune acteur lors de l'avant-première, pour la presse, du film signé Julien Rappeneau, en juin 2021.

Le documentaire raconte aussi la création du personnage. En 1954, Goscinny et Sempé ont tous les deux moins de trente ans et travaillent ensemble dans une agence de presse des Champs-Élysées. Ils deviennent amis mais ils ne gagnent pas bien leur vie. Sempé fait des piges dans un journal belge, Le Moustique et il propose des dessins d'humour autour d'un petit garçon qu'il baptise Nicolas en s'inspirant de la marque de cavistes, Nicolas.

Le rédacteur en chef lui demande de faire une bande dessinée ce qui est totalement nouveau pour Sempé, qui appelle à la rescousse Goscinny afin qu'il lui écrive une histoire. La première planche, que l'on voit d'ailleurs dans le documentaire, est publiée en 1955. Goscinny se fait licencier pour avoir osé réclamer ses droits d'auteur. Sempé, solidaire, quitte ce job.

En 1959, le duo est sollicité par le rédacteur en chef de Sud-Ouest Dimanche pour faire renaître les histoires du petit garçon espiègle. On connaît la suite ! Il y a eu plus de 222 récits du petit Nicolas…

Le Petit Nicolas, ce samedi 16 octobre à 21 h 05 sur M6.

TV Magazine. Ouest-France

Tous droits réservés à l'éditeur

Date : 16/10/2021
Heure : 09:46:02
Journaliste : Nathalie Chuc

lorient.maville.com
Pays : France
Dynamisme : 625

Visualiser l'article

M6 dédie une soirée spéciale au Petit Nicolas, créé par Sempé et Goscinny



M6 dédie une soirée au personnage créé en 1955 et dont les aventures se sont écoulées à plus de 15 millions d'exemplaires et traduites en quarante-cinq langues. © Jérôme Prébois

M6 propose ce samedi 16 octobre 2021 une soirée spéciale « Petit Nicolas » avec la diffusion du film éponyme avec Valérie Lemercier et Kad Merad suivi d'un documentaire inédit.
Ce samedi 16 octobre 2021, M6 dévoile les secrets de la création du personnage inventé par Sempé il y a plus de soixante ans.

Nicolas est un petit garçon en avance sur son temps car il a deux papas : Jean-Jacques Sempé pour le dessin et René Goscinny pour les histoires. Ce personnage est indémodable alors qu'il a été créé en 1955 ! Ses péripéties se transmettent de génération en génération. Plus de 15 millions d'exemplaires se sont écoulés et ce succès fou de la littérature jeunesse a été traduit dans quarante-cinq langues.

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

Le Petit Nicolas a également été adapté de plus d'une façon. Une série d'animation a été créée en 3D en 2009 et une nouvelle série en 2D, avec les dessins de Sempé qui s'animent mélangés à des images d'archives, est en chantier. Ce projet initié par Anne Goscinny, la fille de René Goscinny, est attendu pour le printemps 2022.

Goscinny à la rescousse de Sempé

Côté cinéma, on compte déjà trois longs-métrages dont il est le héros : Le Petit Nicolas (2009) – énorme succès au box-office avec 5,7 millions de spectateurs – Les Vacances du Petit Nicolas (2014) et Le Trésor du petit Nicolas, qui sortira en salles le 20 octobre.

Intitulé La Grande Histoire du Petit Nicolas, le documentaire programmé ce samedi 16 octobre dévoile d'ailleurs certaines coulisses du film dans lequel Audrey Lamy et Jean-Paul Rouve remplacent Valérie Lemercier et Kad Merad dans le rôle des parents. Le jeune Ilan Debrabant joue le rôle-titre dans ce troisième opus. Les caméras de M6 ont suivi le jeune acteur lors de l'avant-première, pour la presse, du film signé Julien Rappeneau, en juin 2021.

Le documentaire raconte aussi la création du personnage. En 1954, Goscinny et Sempé ont tous les deux moins de trente ans et travaillent ensemble dans une agence de presse des Champs-Élysées. Ils deviennent amis mais ils ne gagnent pas bien leur vie. Sempé fait des piges dans un journal belge, Le Moustique et il propose des dessins d'humour autour d'un petit garçon qu'il baptise Nicolas en s'inspirant de la marque de cavistes, Nicolas.

Le rédacteur en chef lui demande de faire une bande dessinée ce qui est totalement nouveau pour Sempé, qui appelle à la rescousse Goscinny afin qu'il lui écrive une histoire. La première planche, que l'on voit d'ailleurs dans le documentaire, est publiée en 1955. Goscinny se fait licencier pour avoir osé réclamer ses droits d'auteur. Sempé, solidaire, quitte ce job.

En 1959, le duo est sollicité par le rédacteur en chef de Sud-Ouest Dimanche pour faire renaître les histoires du petit garçon espiègle. On connaît la suite ! Il y a eu plus de 222 récits du petit Nicolas…

Le Petit Nicolas, ce samedi 16 octobre à 21 h 05 sur M6.

TV Magazine. Ouest-France

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

M6 dédie une soirée spéciale au Petit Nicolas, créé par Sempé et Goscinny



M6 dédie une soirée au personnage créé en 1955 et dont les aventures se sont écoulées à plus de 15 millions d'exemplaires et traduites en quarante-cinq langues. © Jérôme Prébois

M6 propose ce samedi 16 octobre 2021 une soirée spéciale « Petit Nicolas » avec la diffusion du film éponyme avec Valérie Lemercier et Kad Merad suivi d'un documentaire inédit.
Ce samedi 16 octobre 2021, M6 dévoile les secrets de la création du personnage inventé par Sempé il y a plus de soixante ans.

Nicolas est un petit garçon en avance sur son temps car il a deux papas : Jean-Jacques Sempé pour le dessin et René Goscinny pour les histoires. Ce personnage est indémodable alors qu'il a été créé en 1955 ! Ses péripéties se transmettent de génération en génération. Plus de 15 millions d'exemplaires se sont écoulés et ce succès fou de la littérature jeunesse a été traduit dans quarante-cinq langues.

Tous droits réservés à l'éditeur

Le Petit Nicolas a également été adapté de plus d'une façon. Une série d'animation a été créée en 3D en 2009 et une nouvelle série en 2D, avec les dessins de Sempé qui s'animent mélangés à des images d'archives, est en chantier. Ce projet initié par Anne Goscinny, la fille de René Goscinny, est attendu pour le printemps 2022.

Goscinny à la rescousse de Sempé

Côté cinéma, on compte déjà trois longs-métrages dont il est le héros : Le Petit Nicolas (2009) – énorme succès au box-office avec 5,7 millions de spectateurs – Les Vacances du Petit Nicolas (2014) et Le Trésor du petit Nicolas, qui sortira en salles le 20 octobre.

Intitulé La Grande Histoire du Petit Nicolas, le documentaire programmé ce samedi 16 octobre dévoile d'ailleurs certaines coulisses du film dans lequel Audrey Lamy et Jean-Paul Rouve remplacent Valérie Lemercier et Kad Merad dans le rôle des parents. Le jeune Ilan Debrabant joue le rôle-titre dans ce troisième opus. Les caméras de M6 ont suivi le jeune acteur lors de l'avant-première, pour la presse, du film signé Julien Rappeneau, en juin 2021.

Le documentaire raconte aussi la création du personnage. En 1954, Goscinny et Sempé ont tous les deux moins de trente ans et travaillent ensemble dans une agence de presse des Champs-Élysées. Ils deviennent amis mais ils ne gagnent pas bien leur vie. Sempé fait des piges dans un journal belge, Le Moustique et il propose des dessins d'humour autour d'un petit garçon qu'il baptise Nicolas en s'inspirant de la marque de cavistes, Nicolas.

Le rédacteur en chef lui demande de faire une bande dessinée ce qui est totalement nouveau pour Sempé, qui appelle à la rescousse Goscinny afin qu'il lui écrive une histoire. La première planche, que l'on voit d'ailleurs dans le documentaire, est publiée en 1955. Goscinny se fait licencier pour avoir osé réclamer ses droits d'auteur. Sempé, solidaire, quitte ce job.

En 1959, le duo est sollicité par le rédacteur en chef de Sud-Ouest Dimanche pour faire renaître les histoires du petit garçon espiègle. On connaît la suite ! Il y a eu plus de 222 récits du petit Nicolas…

Le Petit Nicolas, ce samedi 16 octobre à 21 h 05 sur M6.

TV Magazine. Ouest-France

Tous droits réservés à l'éditeur

marseille.maville.com
Pays : France
Dynamisme : 152

Visualiser l'article

M6 dédie une soirée spéciale au Petit Nicolas, créé par Sempé et Goscinny



M6 dédie une soirée au personnage créé en 1955 et dont les aventures se sont écoulées à plus de 15 millions d'exemplaires et traduites en quarante-cinq langues. © Jérôme Prébois

M6 propose ce samedi 16 octobre 2021 une soirée spéciale « Petit Nicolas » avec la diffusion du film éponyme avec Valérie Lemercier et Kad Merad suivi d'un documentaire inédit.
Ce samedi 16 octobre 2021, M6 dévoile les secrets de la création du personnage inventé par Sempé il y a plus de soixante ans.

Nicolas est un petit garçon en avance sur son temps car il a deux papas : Jean-Jacques Sempé pour le dessin et René Goscinny pour les histoires. Ce personnage est indémodable alors qu'il a été créé en 1955 ! Ses péripéties se transmettent de génération en génération. Plus de 15 millions d'exemplaires se sont écoulés et ce succès fou de la littérature jeunesse a été traduit dans quarante-cinq langues.

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

Le Petit Nicolas a également été adapté de plus d'une façon. Une série d'animation a été créée en 3D en 2009 et une nouvelle série en 2D, avec les dessins de Sempé qui s'animent mélangés à des images d'archives, est en chantier. Ce projet initié par Anne Goscinny, la fille de René Goscinny, est attendu pour le printemps 2022.

Goscinny à la rescousse de Sempé

Côté cinéma, on compte déjà trois longs-métrages dont il est le héros : Le Petit Nicolas (2009) – énorme succès au box-office avec 5,7 millions de spectateurs – Les Vacances du Petit Nicolas (2014) et Le Trésor du petit Nicolas, qui sortira en salles le 20 octobre.

Intitulé La Grande Histoire du Petit Nicolas, le documentaire programmé ce samedi 16 octobre dévoile d'ailleurs certaines coulisses du film dans lequel Audrey Lamy et Jean-Paul Rouve remplacent Valérie Lemercier et Kad Merad dans le rôle des parents. Le jeune Ilan Debrabant joue le rôle-titre dans ce troisième opus. Les caméras de M6 ont suivi le jeune acteur lors de l'avant-première, pour la presse, du film signé Julien Rappeneau, en juin 2021.

Le documentaire raconte aussi la création du personnage. En 1954, Goscinny et Sempé ont tous les deux moins de trente ans et travaillent ensemble dans une agence de presse des Champs-Élysées. Ils deviennent amis mais ils ne gagnent pas bien leur vie. Sempé fait des piges dans un journal belge, Le Moustique et il propose des dessins d'humour autour d'un petit garçon qu'il baptise Nicolas en s'inspirant de la marque de cavistes, Nicolas.

Le rédacteur en chef lui demande de faire une bande dessinée ce qui est totalement nouveau pour Sempé, qui appelle à la rescousse Goscinny afin qu'il lui écrive une histoire. La première planche, que l'on voit d'ailleurs dans le documentaire, est publiée en 1955. Goscinny se fait licencier pour avoir osé réclamer ses droits d'auteur. Sempé, solidaire, quitte ce job.

En 1959, le duo est sollicité par le rédacteur en chef de Sud-Ouest Dimanche pour faire renaître les histoires du petit garçon espiègle. On connaît la suite ! Il y a eu plus de 222 récits du petit Nicolas…

Le Petit Nicolas, ce samedi 16 octobre à 21 h 05 sur M6.

TV Magazine. Ouest-France

Tous droits réservés à l'éditeur

maville

maubeuge.maville.com
Pays : France
Dynamisme : 157

Visualiser l'article

M6 dédie une soirée spéciale au Petit Nicolas, créé par Sempé et Goscinny



M6 dédie une soirée au personnage créé en 1955 et dont les aventures se sont écoulées à plus de 15 millions d'exemplaires et traduites en quarante-cinq langues. © Jérôme Prébois

M6 propose ce samedi 16 octobre 2021 une soirée spéciale « Petit Nicolas » avec la diffusion du film éponyme avec Valérie Lemercier et Kad Merad suivi d'un documentaire inédit.

Ce samedi 16 octobre 2021, *M6* dévoile les secrets de la création du personnage inventé par Sempé il y a plus de soixante ans.

Nicolas est un petit garçon en avance sur son temps car il a deux papas : Jean-Jacques Sempé pour le dessin et René Goscinny pour les histoires. Ce personnage est indémodable alors qu'il a été créé en 1955 ! Ses péripéties se transmettent de génération en génération. Plus de 15 millions d'exemplaires se sont écoulés et ce succès fou de la littérature jeunesse a été traduit dans quarante-cinq langues.

Tous droits réservés à l'éditeur

maville

maubeuge.maville.com
Pays : France
Dynamisme : 157

Visualiser l'article

Le Petit Nicolas a également été adapté de plus d'une façon. Une série d'animation a été créée en 3D en 2009 et une nouvelle série en 2D, avec les dessins de Sempé qui s'animent mélangés à des images d'archives, est en chantier. Ce projet initié par Anne Goscinny, la fille de René Goscinny, est attendu pour le printemps 2022.

Goscinny à la rescousse de Sempé

Côté cinéma, on compte déjà trois longs-métrages dont il est le héros : *Le Petit Nicolas* (2009) – énorme succès au box-office avec 5,7 millions de spectateurs – *Les Vacances du Petit Nicolas* (2014) et *Le Trésor du petit Nicolas,* qui sortira en salles le 20 octobre.

Intitulé *La Grande Histoire du Petit Nicolas,* le documentaire programmé ce samedi 16 octobre dévoile d'ailleurs certaines coulisses du film dans lequel Audrey Lamy et Jean-Paul Rouve remplacent Valérie Lemercier et Kad Merad dans le rôle des parents. Le jeune Ilan Debrabant joue le rôle-titre dans ce troisième opus. Les caméras de *M6* ont suivi le jeune acteur lors de l'avant-première, pour la presse, du film signé Julien Rappeneau, en juin 2021.

Le documentaire raconte aussi la création du personnage. En 1954, Goscinny et Sempé ont tous les deux moins de trente ans et travaillent ensemble dans une agence de presse des Champs-Élysées. Ils deviennent amis mais ils ne gagnent pas bien leur vie. Sempé fait des piges dans un journal belge, *Le Moustique* et il propose des dessins d'humour autour d'un petit garçon qu'il baptise Nicolas en s'inspirant de la marque de cavistes, Nicolas.

Le rédacteur en chef lui demande de faire une bande dessinée ce qui est totalement nouveau pour Sempé, qui appelle à la rescousse Goscinny afin qu'il lui écrive une histoire. La première planche, que l'on voit d'ailleurs dans le documentaire, est publiée en 1955. Goscinny se fait licencier pour avoir osé réclamer ses droits d'auteur. Sempé, solidaire, quitte ce job.

En 1959, le duo est sollicité par le rédacteur en chef de *Sud-Ouest Dimanche* pour faire renaître les histoires du petit garçon espiègle. On connaît la suite ! Il y a eu plus de 222 récits du petit Nicolas…

Le Petit Nicolas, ce samedi 16 octobre à 21 h 05 sur *M6.*

Tous droits réservés à l'éditeur

menton.maville.com
Pays : France
Dynamisme : 162

Visualiser l'article

M6 dédie une soirée spéciale au Petit Nicolas, créé par Sempé et Goscinny



M6 dédie une soirée au personnage créé en 1955 et dont les aventures se sont écoulées à plus de 15 millions d'exemplaires et traduites en quarante-cinq langues. © Jérôme Prébois

M6 propose ce samedi 16 octobre 2021 une soirée spéciale « Petit Nicolas » avec la diffusion du film éponyme avec Valérie Lemercier et Kad Merad suivi d'un documentaire inédit.

Ce samedi 16 octobre 2021, *M6* dévoile les secrets de la création du personnage inventé par Sempé il y a plus de soixante ans.

Nicolas est un petit garçon en avance sur son temps car il a deux papas : Jean-Jacques Sempé pour le dessin et René Goscinny pour les histoires. Ce personnage est indémodable alors qu'il a été créé en 1955 ! Ses péripéties se transmettent de génération en génération. Plus de 15 millions d'exemplaires se sont écoulés et ce succès fou de la littérature jeunesse a été traduit dans quarante-cinq langues.

Tous droits réservés à l'éditeur

Le Petit Nicolas a également été adapté de plus d'une façon. Une série d'animation a été créée en 3D en 2009 et une nouvelle série en 2D, avec les dessins de Sempé qui s'animent mélangés à des images d'archives, est en chantier. Ce projet initié par Anne Goscinny, la fille de René Goscinny, est attendu pour le printemps 2022.

Goscinny à la rescousse de Sempé

Côté cinéma, on compte déjà trois longs-métrages dont il est le héros : *Le Petit Nicolas* (2009) – énorme succès au box-office avec 5,7 millions de spectateurs – *Les Vacances du Petit Nicolas* (2014) et *Le Trésor du petit Nicolas,* qui sortira en salles le 20 octobre.

Intitulé *La Grande Histoire du Petit Nicolas,* le documentaire programmé ce samedi 16 octobre dévoile d'ailleurs certaines coulisses du film dans lequel Audrey Lamy et Jean-Paul Rouve remplacent Valérie Lemercier et Kad Merad dans le rôle des parents. Le jeune Ilan Debrabant joue le rôle-titre dans ce troisième opus. Les caméras de *M6* ont suivi le jeune acteur lors de l'avant-première, pour la presse, du film signé Julien Rappeneau, en juin 2021.

Le documentaire raconte aussi la création du personnage. En 1954, Goscinny et Sempé ont tous les deux moins de trente ans et travaillent ensemble dans une agence de presse des Champs-Élysées. Ils deviennent amis mais ils ne gagnent pas bien leur vie. Sempé fait des piges dans un journal belge, *Le Moustique* et il propose des dessins d'humour autour d'un petit garçon qu'il baptise Nicolas en s'inspirant de la marque de cavistes, Nicolas.

Le rédacteur en chef lui demande de faire une bande dessinée ce qui est totalement nouveau pour Sempé, qui appelle à la rescousse Goscinny afin qu'il lui écrive une histoire. La première planche, que l'on voit d'ailleurs dans le documentaire, est publiée en 1955. Goscinny se fait licencier pour avoir osé réclamer ses droits d'auteur. Sempé, solidaire, quitte ce job.

En 1959, le duo est sollicité par le rédacteur en chef de *Sud-Ouest Dimanche* pour faire renaître les histoires du petit garçon espiègle. On connaît la suite ! Il y a eu plus de 222 récits du petit Nicolas…

Le Petit Nicolas, ce samedi 16 octobre à 21 h 05 sur *M6.*

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

M6 dédie une soirée spéciale au Petit Nicolas, créé par Sempé et Goscinny



M6 dédie une soirée au personnage créé en 1955 et dont les aventures se sont écoulées à plus de 15 millions d'exemplaires et traduites en quarante-cinq langues. © Jérôme Prébois

M6 propose ce samedi 16 octobre 2021 une soirée spéciale « Petit Nicolas » avec la diffusion du film éponyme avec Valérie Lemercier et Kad Merad suivi d'un documentaire inédit.
Ce samedi 16 octobre 2021, M6 dévoile les secrets de la création du personnage inventé par Sempé il y a plus de soixante ans.

Nicolas est un petit garçon en avance sur son temps car il a deux papas : Jean-Jacques Sempé pour le dessin et René Goscinny pour les histoires. Ce personnage est indémodable alors qu'il a été créé en 1955 ! Ses péripéties se transmettent de génération en génération. Plus de 15 millions d'exemplaires se sont écoulés et ce succès fou de la littérature jeunesse a été traduit dans quarante-cinq langues.

Tous droits réservés à l'éditeur

Le Petit Nicolas a également été adapté de plus d'une façon. Une série d'animation a été créée en 3D en 2009 et une nouvelle série en 2D, avec les dessins de Sempé qui s'animent mélangés à des images d'archives, est en chantier. Ce projet initié par Anne Goscinny, la fille de René Goscinny, est attendu pour le printemps 2022.

Goscinny à la rescousse de Sempé

Côté cinéma, on compte déjà trois longs-métrages dont il est le héros : Le Petit Nicolas (2009) – énorme succès au box-office avec 5,7 millions de spectateurs – Les Vacances du Petit Nicolas (2014) et Le Trésor du petit Nicolas, qui sortira en salles le 20 octobre.

Intitulé La Grande Histoire du Petit Nicolas, le documentaire programmé ce samedi 16 octobre dévoile d'ailleurs certaines coulisses du film dans lequel Audrey Lamy et Jean-Paul Rouve remplacent Valérie Lemercier et Kad Merad dans le rôle des parents. Le jeune Ilan Debrabant joue le rôle-titre dans ce troisième opus. Les caméras de M6 ont suivi le jeune acteur lors de l'avant-première, pour la presse, du film signé Julien Rappeneau, en juin 2021.

Le documentaire raconte aussi la création du personnage. En 1954, Goscinny et Sempé ont tous les deux moins de trente ans et travaillent ensemble dans une agence de presse des Champs-Élysées. Ils deviennent amis mais ils ne gagnent pas bien leur vie. Sempé fait des piges dans un journal belge, Le Moustique et il propose des dessins d'humour autour d'un petit garçon qu'il baptise Nicolas en s'inspirant de la marque de cavistes, Nicolas.

Le rédacteur en chef lui demande de faire une bande dessinée ce qui est totalement nouveau pour Sempé, qui appelle à la rescousse Goscinny afin qu'il lui écrive une histoire. La première planche, que l'on voit d'ailleurs dans le documentaire, est publiée en 1955. Goscinny se fait licencier pour avoir osé réclamer ses droits d'auteur. Sempé, solidaire, quitte ce job.

En 1959, le duo est sollicité par le rédacteur en chef de Sud-Ouest Dimanche pour faire renaître les histoires du petit garçon espiègle. On connaît la suite ! Il y a eu plus de 222 récits du petit Nicolas…

Le Petit Nicolas, ce samedi 16 octobre à 21 h 05 sur M6.

TV Magazine. Ouest-France

Tous droits réservés à l'éditeur

maville

montpellier.maville.com
Pays : France
Dynamisme : 239

Visualiser l'article

M6 dédie une soirée spéciale au Petit Nicolas, créé par Sempé et Goscinny



M6 dédie une soirée au personnage créé en 1955 et dont les aventures se sont écoulées à plus de 15 millions d'exemplaires et traduites en quarante-cinq langues. © Jérôme Prébois

M6 propose ce samedi 16 octobre 2021 une soirée spéciale « Petit Nicolas » avec la diffusion du film éponyme avec Valérie Lemercier et Kad Merad suivi d'un documentaire inédit.

Ce samedi 16 octobre 2021, *M6* dévoile les secrets de la création du personnage inventé par Sempé il y a plus de soixante ans.

Nicolas est un petit garçon en avance sur son temps car il a deux papas : Jean-Jacques Sempé pour le dessin et René Goscinny pour les histoires. Ce personnage est indémodable alors qu'il a été créé en 1955 ! Ses péripéties se transmettent de génération en génération. Plus de 15 millions d'exemplaires se sont écoulés et ce succès fou de la littérature jeunesse a été traduit dans quarante-cinq langues.

Tous droits réservés à l'éditeur

Le Petit Nicolas a également été adapté de plus d'une façon. Une série d'animation a été créée en 3D en 2009 et une nouvelle série en 2D, avec les dessins de Sempé qui s'animent mélangés à des images d'archives, est en chantier. Ce projet initié par Anne Goscinny, la fille de René Goscinny, est attendu pour le printemps 2022.

Goscinny à la rescousse de Sempé

Côté cinéma, on compte déjà trois longs-métrages dont il est le héros : *Le Petit Nicolas* (2009) – énorme succès au box-office avec 5,7 millions de spectateurs – *Les Vacances du Petit Nicolas* (2014) et *Le Trésor du petit Nicolas,* qui sortira en salles le 20 octobre.

Intitulé *La Grande Histoire du Petit Nicolas,* le documentaire programmé ce samedi 16 octobre dévoile d'ailleurs certaines coulisses du film dans lequel Audrey Lamy et Jean-Paul Rouve remplacent Valérie Lemercier et Kad Merad dans le rôle des parents. Le jeune Ilan Debrabant joue le rôle-titre dans ce troisième opus. Les caméras de *M6* ont suivi le jeune acteur lors de l'avant-première, pour la presse, du film signé Julien Rappeneau, en juin 2021.

Le documentaire raconte aussi la création du personnage. En 1954, Goscinny et Sempé ont tous les deux moins de trente ans et travaillent ensemble dans une agence de presse des Champs-Élysées. Ils deviennent amis mais ils ne gagnent pas bien leur vie. Sempé fait des piges dans un journal belge, *Le Moustique* et il propose des dessins d'humour autour d'un petit garçon qu'il baptise Nicolas en s'inspirant de la marque de cavistes, Nicolas.

Le rédacteur en chef lui demande de faire une bande dessinée ce qui est totalement nouveau pour Sempé, qui appelle à la rescousse Goscinny afin qu'il lui écrive une histoire. La première planche, que l'on voit d'ailleurs dans le documentaire, est publiée en 1955. Goscinny se fait licencier pour avoir osé réclamer ses droits d'auteur. Sempé, solidaire, quitte ce job.

En 1959, le duo est sollicité par le rédacteur en chef de *Sud-Ouest Dimanche* pour faire renaître les histoires du petit garçon espiègle. On connaît la suite ! Il y a eu plus de 222 récits du petit Nicolas…

Le Petit Nicolas, ce samedi 16 octobre à 21 h 05 sur *M6.*

Tous droits réservés à l'éditeur

Date : 16/10/2021
Heure : 09:50:21
Journaliste : Nathalie Chuc

moulins.maville.com
Pays : France
Dynamisme : 237

Visualiser l'article

M6 dédie une soirée spéciale au Petit Nicolas, créé par Sempé et Goscinny



M6 dédie une soirée au personnage créé en 1955 et dont les aventures se sont écoulées à plus de 15 millions d'exemplaires et traduites en quarante-cinq langues. © Jérôme Prébois

M6 propose ce samedi 16 octobre 2021 une soirée spéciale « Petit Nicolas » avec la diffusion du film éponyme avec Valérie Lemercier et Kad Merad suivi d'un documentaire inédit.
Ce samedi 16 octobre 2021, M6 dévoile les secrets de la création du personnage inventé par Sempé il y a plus de soixante ans.

Nicolas est un petit garçon en avance sur son temps car il a deux papas : Jean-Jacques Sempé pour le dessin et René Goscinny pour les histoires. Ce personnage est indémodable alors qu'il a été créé en 1955 ! Ses péripéties se transmettent de génération en génération. Plus de 15 millions d'exemplaires se sont écoulés et ce succès fou de la littérature jeunesse a été traduit dans quarante-cinq langues.

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

Le Petit Nicolas a également été adapté de plus d'une façon. Une série d'animation a été créée en 3D en 2009 et une nouvelle série en 2D, avec les dessins de Sempé qui s'animent mélangés à des images d'archives, est en chantier. Ce projet initié par Anne Goscinny, la fille de René Goscinny, est attendu pour le printemps 2022.

Goscinny à la rescousse de Sempé

Côté cinéma, on compte déjà trois longs-métrages dont il est le héros : Le Petit Nicolas (2009) – énorme succès au box-office avec 5,7 millions de spectateurs – Les Vacances du Petit Nicolas (2014) et Le Trésor du petit Nicolas, qui sortira en salles le 20 octobre.

Intitulé La Grande Histoire du Petit Nicolas, le documentaire programmé ce samedi 16 octobre dévoile d'ailleurs certaines coulisses du film dans lequel Audrey Lamy et Jean-Paul Rouve remplacent Valérie Lemercier et Kad Merad dans le rôle des parents. Le jeune Ilan Debrabant joue le rôle-titre dans ce troisième opus. Les caméras de M6 ont suivi le jeune acteur lors de l'avant-première, pour la presse, du film signé Julien Rappeneau, en juin 2021.

Le documentaire raconte aussi la création du personnage. En 1954, Goscinny et Sempé ont tous les deux moins de trente ans et travaillent ensemble dans une agence de presse des Champs-Élysées. Ils deviennent amis mais ils ne gagnent pas bien leur vie. Sempé fait des piges dans un journal belge, Le Moustique et il propose des dessins d'humour autour d'un petit garçon qu'il baptise Nicolas en s'inspirant de la marque de cavistes, Nicolas.

Le rédacteur en chef lui demande de faire une bande dessinée ce qui est totalement nouveau pour Sempé, qui appelle à la rescousse Goscinny afin qu'il lui écrive une histoire. La première planche, que l'on voit d'ailleurs dans le documentaire, est publiée en 1955. Goscinny se fait licencier pour avoir osé réclamer ses droits d'auteur. Sempé, solidaire, quitte ce job.

En 1959, le duo est sollicité par le rédacteur en chef de Sud-Ouest Dimanche pour faire renaître les histoires du petit garçon espiègle. On connaît la suite ! Il y a eu plus de 222 récits du petit Nicolas…

Le Petit Nicolas, ce samedi 16 octobre à 21 h 05 sur M6.

TV Magazine. Ouest-France

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

M6 dédie une soirée spéciale au Petit Nicolas, créé par Sempé et Goscinny



M6 dédie une soirée au personnage créé en 1955 et dont les aventures se sont écoulées à plus de 15 millions d'exemplaires et traduites en quarante-cinq langues. © Jérôme Prébois

M6 propose ce samedi 16 octobre 2021 une soirée spéciale « Petit Nicolas » avec la diffusion du film éponyme avec Valérie Lemercier et Kad Merad suivi d'un documentaire inédit.
Ce samedi 16 octobre 2021, M6 dévoile les secrets de la création du personnage inventé par Sempé il y a plus de soixante ans.

Nicolas est un petit garçon en avance sur son temps car il a deux papas : Jean-Jacques Sempé pour le dessin et René Goscinny pour les histoires. Ce personnage est indémodable alors qu'il a été créé en 1955 ! Ses péripéties se transmettent de génération en génération. Plus de 15 millions d'exemplaires se sont écoulés et ce succès fou de la littérature jeunesse a été traduit dans quarante-cinq langues.

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

Le Petit Nicolas a également été adapté de plus d'une façon. Une série d'animation a été créée en 3D en 2009 et une nouvelle série en 2D, avec les dessins de Sempé qui s'animent mélangés à des images d'archives, est en chantier. Ce projet initié par Anne Goscinny, la fille de René Goscinny, est attendu pour le printemps 2022.

Goscinny à la rescousse de Sempé

Côté cinéma, on compte déjà trois longs-métrages dont il est le héros : Le Petit Nicolas (2009) – énorme succès au box-office avec 5,7 millions de spectateurs – Les Vacances du Petit Nicolas (2014) et Le Trésor du petit Nicolas, qui sortira en salles le 20 octobre.

Intitulé La Grande Histoire du Petit Nicolas, le documentaire programmé ce samedi 16 octobre dévoile d'ailleurs certaines coulisses du film dans lequel Audrey Lamy et Jean-Paul Rouve remplacent Valérie Lemercier et Kad Merad dans le rôle des parents. Le jeune Ilan Debrabant joue le rôle-titre dans ce troisième opus. Les caméras de M6 ont suivi le jeune acteur lors de l'avant-première, pour la presse, du film signé Julien Rappeneau, en juin 2021.

Le documentaire raconte aussi la création du personnage. En 1954, Goscinny et Sempé ont tous les deux moins de trente ans et travaillent ensemble dans une agence de presse des Champs-Élysées. Ils deviennent amis mais ils ne gagnent pas bien leur vie. Sempé fait des piges dans un journal belge, Le Moustique et il propose des dessins d'humour autour d'un petit garçon qu'il baptise Nicolas en s'inspirant de la marque de cavistes, Nicolas.

Le rédacteur en chef lui demande de faire une bande dessinée ce qui est totalement nouveau pour Sempé, qui appelle à la rescousse Goscinny afin qu'il lui écrive une histoire. La première planche, que l'on voit d'ailleurs dans le documentaire, est publiée en 1955. Goscinny se fait licencier pour avoir osé réclamer ses droits d'auteur. Sempé, solidaire, quitte ce job.

En 1959, le duo est sollicité par le rédacteur en chef de Sud-Ouest Dimanche pour faire renaître les histoires du petit garçon espiègle. On connaît la suite ! Il y a eu plus de 222 récits du petit Nicolas…

Le Petit Nicolas, ce samedi 16 octobre à 21 h 05 sur M6.

TV Magazine. Ouest-France

Tous droits réservés à l'éditeur

maville

nevers.maville.com
Pays : France
Dynamisme : 243

Visualiser l'article

M6 dédie une soirée spéciale au Petit Nicolas, créé par Sempé et Goscinny

...



M6 dédie une soirée au personnage créé en 1955 et dont les aventures se sont écoulées à plus de 15 millions d'exemplaires et traduites en quarante-cinq langues. © Jérôme Prébois

M6 propose ce samedi 16 octobre 2021 une soirée spéciale « Petit Nicolas » avec la diffusion du film éponyme avec Valérie Lemercier et Kad Merad suivi d'un documentaire inédit.

Ce samedi 16 octobre 2021, *M6* dévoile les secrets de la création du personnage inventé par Sempé il y a plus de soixante ans.

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

Nicolas est un petit garçon en avance sur son temps car il a deux papas : Jean-Jacques Sempé pour le dessin et René Goscinny pour les histoires. Ce personnage est indémodable alors qu'il a été créé en 1955 ! Ses péripéties se transmettent de génération en génération. Plus de 15 millions d'exemplaires se sont écoulés et ce succès fou de la littérature jeunesse a été traduit dans quarante-cinq langues.

Lire aussi : Livre. Le Petit Nicolas, 60 ans et toujours marrant

Le Petit Nicolas a également été adapté de plus d'une façon. Une série d'animation a été créée en 3D en 2009 et une nouvelle série en 2D, avec les dessins de Sempé qui s'animent mélangés à des images d'archives, est en chantier. Ce projet initié par Anne Goscinny, la fille de René Goscinny, est attendu pour le printemps 2022.

Goscinny à la rescousse de Sempé

Côté cinéma, on compte déjà trois longs-métrages dont il est le héros : *Le Petit Nicolas* (2009) – énorme succès au box-office avec 5,7 millions de spectateurs – *Les Vacances du Petit Nicolas* (2014) et *Le Trésor du petit Nicolas,* qui sortira en salles le 20 octobre.

Intitulé *La Grande Histoire du Petit Nicolas,* le documentaire programmé ce samedi 16 octobre dévoile d'ailleurs certaines coulisses du film dans lequel Audrey Lamy et Jean-Paul Rouve remplacent Valérie Lemercier et Kad Merad dans le rôle des parents. Le jeune Ilan Debrabant joue le rôle-titre dans ce troisième opus. Les caméras de *M6* ont suivi le jeune acteur lors de l'avant-première, pour la presse, du film signé Julien Rappeneau, en juin 2021.

Le documentaire raconte aussi la création du personnage. En 1954, Goscinny et Sempé ont tous les deux moins de trente ans et travaillent ensemble dans une agence de presse des Champs-Élysées. Ils deviennent amis mais ils ne gagnent pas bien leur vie. Sempé fait des piges dans un journal belge, *Le Moustique* et il propose des dessins d'humour autour d'un petit garçon qu'il baptise Nicolas en s'inspirant de la marque de cavistes, Nicolas.

Le rédacteur en chef lui demande de faire une bande dessinée ce qui est totalement nouveau pour Sempé, qui appelle à la rescousse Goscinny afin qu'il lui écrive une histoire. La première planche, que l'on voit d'ailleurs dans le documentaire, est publiée en 1955. Goscinny se fait licencier pour avoir osé réclamer ses droits d'auteur. Sempé, solidaire, quitte ce job.

En 1959, le duo est sollicité par le rédacteur en chef de *Sud-Ouest Dimanche* pour faire renaître les histoires du petit garçon espiègle. On connaît la suite ! Il y a eu plus de 222 récits du petit Nicolas…

Le Petit Nicolas, ce samedi 16 octobre à 21 h 05 sur *M6.*

Ouest-France

Tous droits réservés à l'éditeur

Date : 16/10/2021
Heure : 09:51:40
Journaliste : Nathalie Chuc

nice.maville.com
Pays : France
Dynamisme : 225

Visualiser l'article

M6 dédie une soirée spéciale au Petit Nicolas, créé par Sempé et Goscinny



M6 dédie une soirée au personnage créé en 1955 et dont les aventures se sont écoulées à plus de 15 millions d'exemplaires et traduites en quarante-cinq langues. © Jérôme Prébois

M6 propose ce samedi 16 octobre 2021 une soirée spéciale « Petit Nicolas » avec la diffusion du film éponyme avec Valérie Lemercier et Kad Merad suivi d'un documentaire inédit.
Ce samedi 16 octobre 2021, M6 dévoile les secrets de la création du personnage inventé par Sempé il y a plus de soixante ans.

Nicolas est un petit garçon en avance sur son temps car il a deux papas : Jean-Jacques Sempé pour le dessin et René Goscinny pour les histoires. Ce personnage est indémodable alors qu'il a été créé en 1955 ! Ses péripéties se transmettent de génération en génération. Plus de 15 millions d'exemplaires se sont écoulés et ce succès fou de la littérature jeunesse a été traduit dans quarante-cinq langues.

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

Le Petit Nicolas a également été adapté de plus d'une façon. Une série d'animation a été créée en 3D en 2009 et une nouvelle série en 2D, avec les dessins de Sempé qui s'animent mélangés à des images d'archives, est en chantier. Ce projet initié par Anne Goscinny, la fille de René Goscinny, est attendu pour le printemps 2022.

Goscinny à la rescousse de Sempé

Côté cinéma, on compte déjà trois longs-métrages dont il est le héros : Le Petit Nicolas (2009) – énorme succès au box-office avec 5,7 millions de spectateurs – Les Vacances du Petit Nicolas (2014) et Le Trésor du petit Nicolas, qui sortira en salles le 20 octobre.

Intitulé La Grande Histoire du Petit Nicolas, le documentaire programmé ce samedi 16 octobre dévoile d'ailleurs certaines coulisses du film dans lequel Audrey Lamy et Jean-Paul Rouve remplacent Valérie Lemercier et Kad Merad dans le rôle des parents. Le jeune Ilan Debrabant joue le rôle-titre dans ce troisième opus. Les caméras de M6 ont suivi le jeune acteur lors de l'avant-première, pour la presse, du film signé Julien Rappeneau, en juin 2021.

Le documentaire raconte aussi la création du personnage. En 1954, Goscinny et Sempé ont tous les deux moins de trente ans et travaillent ensemble dans une agence de presse des Champs-Élysées. Ils deviennent amis mais ils ne gagnent pas bien leur vie. Sempé fait des piges dans un journal belge, Le Moustique et il propose des dessins d'humour autour d'un petit garçon qu'il baptise Nicolas en s'inspirant de la marque de cavistes, Nicolas.

Le rédacteur en chef lui demande de faire une bande dessinée ce qui est totalement nouveau pour Sempé, qui appelle à la rescousse Goscinny afin qu'il lui écrive une histoire. La première planche, que l'on voit d'ailleurs dans le documentaire, est publiée en 1955. Goscinny se fait licencier pour avoir osé réclamer ses droits d'auteur. Sempé, solidaire, quitte ce job.

En 1959, le duo est sollicité par le rédacteur en chef de Sud-Ouest Dimanche pour faire renaître les histoires du petit garçon espiègle. On connaît la suite ! Il y a eu plus de 222 récits du petit Nicolas…

Le Petit Nicolas, ce samedi 16 octobre à 21 h 05 sur M6.

TV Magazine. Ouest-France

Tous droits réservés à l'éditeur

maville

Date : 16/10/2021
Heure : 09:48:18
Journaliste : Nathalie Chuc

nimes.maville.com
Pays : France
Dynamisme : 237

Visualiser l'article

M6 dédie une soirée spéciale au Petit Nicolas, créé par Sempé et Goscinny

...



M6 dédie une soirée au personnage créé en 1955 et dont les aventures se sont écoulées à plus de 15 millions d'exemplaires et traduites en quarante-cinq langues. © Jérôme Prébois

M6 propose ce samedi 16 octobre 2021 une soirée spéciale « Petit Nicolas » avec la diffusion du film éponyme avec Valérie Lemercier et Kad Merad suivi d'un documentaire inédit.

Ce samedi 16 octobre 2021, *M6* dévoile les secrets de la création du personnage inventé par Sempé il y a plus de soixante ans.

Nicolas est un petit garçon en avance sur son temps car il a deux papas : Jean-Jacques Sempé pour le dessin et René Goscinny pour les histoires. Ce personnage est indémodable alors qu'il a été créé en 1955 !

Tous droits réservés à l'éditeur

Ses péripéties se transmettent de génération en génération. Plus de 15 millions d'exemplaires se sont écoulés et ce succès fou de la littérature jeunesse a été traduit dans quarante-cinq langues.

Le Petit Nicolas a également été adapté de plus d'une façon. Une série d'animation a été créée en 3D en 2009 et une nouvelle série en 2D, avec les dessins de Sempé qui s'animent mélangés à des images d'archives, est en chantier. Ce projet initié par Anne Goscinny, la fille de René Goscinny, est attendu pour le printemps 2022.

Goscinny à la rescousse de Sempé

Côté cinéma, on compte déjà trois longs-métrages dont il est le héros : *Le Petit Nicolas* (2009) – énorme succès au box-office avec 5,7 millions de spectateurs – *Les Vacances du Petit Nicolas* (2014) et *Le Trésor du petit Nicolas,* qui sortira en salles le 20 octobre.

Intitulé *La Grande Histoire du Petit Nicolas,* le documentaire programmé ce samedi 16 octobre dévoile d'ailleurs certaines coulisses du film dans lequel Audrey Lamy et Jean-Paul Rouve remplacent Valérie Lemercier et Kad Merad dans le rôle des parents. Le jeune Ilan Debrabant joue le rôle-titre dans ce troisième opus. Les caméras de *M6* ont suivi le jeune acteur lors de l'avant-première, pour la presse, du film signé Julien Rappeneau, en juin 2021.

Le documentaire raconte aussi la création du personnage. En 1954, Goscinny et Sempé ont tous les deux moins de trente ans et travaillent ensemble dans une agence de presse des Champs-Élysées. Ils deviennent amis mais ils ne gagnent pas bien leur vie. Sempé fait des piges dans un journal belge, *Le Moustique* et il propose des dessins d'humour autour d'un petit garçon qu'il baptise Nicolas en s'inspirant de la marque de cavistes, Nicolas.

Le rédacteur en chef lui demande de faire une bande dessinée ce qui est totalement nouveau pour Sempé, qui appelle à la rescousse Goscinny afin qu'il lui écrive une histoire. La première planche, que l'on voit d'ailleurs dans le documentaire, est publiée en 1955. Goscinny se fait licencier pour avoir osé réclamer ses droits d'auteur. Sempé, solidaire, quitte ce job.

En 1959, le duo est sollicité par le rédacteur en chef de *Sud-Ouest Dimanche* pour faire renaître les histoires du petit garçon espiègle. On connaît la suite ! Il y a eu plus de 222 récits du petit Nicolas…

Le Petit Nicolas, ce samedi 16 octobre à 21 h 05 sur *M6.*

Ouest-France

Tous droits réservés à l'éditeur

Date : 16/10/2021
Heure : 09:48:15
Journaliste : Nathalie Chuc

niort.maville.com
Pays : France
Dynamisme : 288

Visualiser l'article

M6 dédie une soirée spéciale au Petit Nicolas, créé par Sempé et Goscinny

...



M6 dédie une soirée au personnage créé en 1955 et dont les aventures se sont écoulées à plus de 15 millions d'exemplaires et traduites en quarante-cinq langues. © Jérôme Prébois

M6 propose ce samedi 16 octobre 2021 une soirée spéciale « Petit Nicolas » avec la diffusion du film éponyme avec Valérie Lemercier et Kad Merad suivi d'un documentaire inédit.

Ce samedi 16 octobre 2021, *M6* dévoile les secrets de la création du personnage inventé par Sempé il y a plus de soixante ans.

Nicolas est un petit garçon en avance sur son temps car il a deux papas : Jean-Jacques Sempé pour le dessin et René Goscinny pour les histoires. Ce personnage est indémodable alors qu'il a été créé en 1955 !

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

Ses péripéties se transmettent de génération en génération. Plus de 15 millions d'exemplaires se sont écoulés et ce succès fou de la littérature jeunesse a été traduit dans quarante-cinq langues.

Le Petit Nicolas a également été adapté de plus d'une façon. Une série d'animation a été créée en 3D en 2009 et une nouvelle série en 2D, avec les dessins de Sempé qui s'animent mélangés à des images d'archives, est en chantier. Ce projet initié par Anne Goscinny, la fille de René Goscinny, est attendu pour le printemps 2022.

Goscinny à la rescousse de Sempé

Côté cinéma, on compte déjà trois longs-métrages dont il est le héros : *Le Petit Nicolas* (2009) – énorme succès au box-office avec 5,7 millions de spectateurs – *Les Vacances du Petit Nicolas* (2014) et *Le Trésor du petit Nicolas,* qui sortira en salles le 20 octobre.

Intitulé *La Grande Histoire du Petit Nicolas,* le documentaire programmé ce samedi 16 octobre dévoile d'ailleurs certaines coulisses du film dans lequel Audrey Lamy et Jean-Paul Rouve remplacent Valérie Lemercier et Kad Merad dans le rôle des parents. Le jeune Ilan Debrabant joue le rôle-titre dans ce troisième opus. Les caméras de *M6* ont suivi le jeune acteur lors de l'avant-première, pour la presse, du film signé Julien Rappeneau, en juin 2021.

Le documentaire raconte aussi la création du personnage. En 1954, Goscinny et Sempé ont tous les deux moins de trente ans et travaillent ensemble dans une agence de presse des Champs-Élysées. Ils deviennent amis mais ils ne gagnent pas bien leur vie. Sempé fait des piges dans un journal belge, *Le Moustique* et il propose des dessins d'humour autour d'un petit garçon qu'il baptise Nicolas en s'inspirant de la marque de cavistes, Nicolas.

Le rédacteur en chef lui demande de faire une bande dessinée ce qui est totalement nouveau pour Sempé, qui appelle à la rescousse Goscinny afin qu'il lui écrive une histoire. La première planche, que l'on voit d'ailleurs dans le documentaire, est publiée en 1955. Goscinny se fait licencier pour avoir osé réclamer ses droits d'auteur. Sempé, solidaire, quitte ce job.

En 1959, le duo est sollicité par le rédacteur en chef de *Sud-Ouest Dimanche* pour faire renaître les histoires du petit garçon espiègle. On connaît la suite ! Il y a eu plus de 222 récits du petit Nicolas…

Le Petit Nicolas, ce samedi 16 octobre à 21 h 05 sur *M6.*

Ouest-France

Tous droits réservés à l'éditeur

paris.maville.com
Pays : France
Dynamisme : 206

Visualiser l'article

M6 dédie une soirée spéciale au Petit Nicolas, créé par Sempé et Goscinny



M6 dédie une soirée au personnage créé en 1955 et dont les aventures se sont écoulées à plus de 15 millions d'exemplaires et traduites en quarante-cinq langues. © Jérôme Prébois

M6 propose ce samedi 16 octobre 2021 une soirée spéciale « Petit Nicolas » avec la diffusion du film éponyme avec Valérie Lemercier et Kad Merad suivi d'un documentaire inédit.

Ce samedi 16 octobre 2021, *M6* dévoile les secrets de la création du personnage inventé par Sempé il y a plus de soixante ans.

Nicolas est un petit garçon en avance sur son temps car il a deux papas : Jean-Jacques Sempé pour le dessin et René Goscinny pour les histoires. Ce personnage est indémodable alors qu'il a été créé en 1955 ! Ses péripéties se transmettent de génération en génération. Plus de 15 millions d'exemplaires se sont écoulés et ce succès fou de la littérature jeunesse a été traduit dans quarante-cinq langues.

Tous droits réservés à l'éditeur

Le Petit Nicolas a également été adapté de plus d'une façon. Une série d'animation a été créée en 3D en 2009 et une nouvelle série en 2D, avec les dessins de Sempé qui s'animent mélangés à des images d'archives, est en chantier. Ce projet initié par Anne Goscinny, la fille de René Goscinny, est attendu pour le printemps 2022.

Goscinny à la rescousse de Sempé

Côté cinéma, on compte déjà trois longs-métrages dont il est le héros : *Le Petit Nicolas* (2009) – énorme succès au box-office avec 5,7 millions de spectateurs – *Les Vacances du Petit Nicolas* (2014) et *Le Trésor du petit Nicolas,* qui sortira en salles le 20 octobre.

Intitulé *La Grande Histoire du Petit Nicolas,* le documentaire programmé ce samedi 16 octobre dévoile d'ailleurs certaines coulisses du film dans lequel Audrey Lamy et Jean-Paul Rouve remplacent Valérie Lemercier et Kad Merad dans le rôle des parents. Le jeune Ilan Debrabant joue le rôle-titre dans ce troisième opus. Les caméras de *M6* ont suivi le jeune acteur lors de l'avant-première, pour la presse, du film signé Julien Rappeneau, en juin 2021.

Le documentaire raconte aussi la création du personnage. En 1954, Goscinny et Sempé ont tous les deux moins de trente ans et travaillent ensemble dans une agence de presse des Champs-Élysées. Ils deviennent amis mais ils ne gagnent pas bien leur vie. Sempé fait des piges dans un journal belge, *Le Moustique* et il propose des dessins d'humour autour d'un petit garçon qu'il baptise Nicolas en s'inspirant de la marque de cavistes, Nicolas.

Le rédacteur en chef lui demande de faire une bande dessinée ce qui est totalement nouveau pour Sempé, qui appelle à la rescousse Goscinny afin qu'il lui écrive une histoire. La première planche, que l'on voit d'ailleurs dans le documentaire, est publiée en 1955. Goscinny se fait licencier pour avoir osé réclamer ses droits d'auteur. Sempé, solidaire, quitte ce job.

En 1959, le duo est sollicité par le rédacteur en chef de *Sud-Ouest Dimanche* pour faire renaître les histoires du petit garçon espiègle. On connaît la suite ! Il y a eu plus de 222 récits du petit Nicolas…

Le Petit Nicolas, ce samedi 16 octobre à 21 h 05 sur *M6.*

Tous droits réservés à l'éditeur

poitiers.maville.com
Pays : France
Dynamisme : 236

Visualiser l'article

M6 dédie une soirée spéciale au Petit Nicolas, créé par Sempé et Goscinny



M6 dédie une soirée au personnage créé en 1955 et dont les aventures se sont écoulées à plus de 15 millions d'exemplaires et traduites en quarante-cinq langues. © Jérôme Prébois

M6 propose ce samedi 16 octobre 2021 une soirée spéciale « Petit Nicolas » avec la diffusion du film éponyme avec Valérie Lemercier et Kad Merad suivi d'un documentaire inédit.

Ce samedi 16 octobre 2021, *M6* dévoile les secrets de la création du personnage inventé par Sempé il y a plus de soixante ans.

Nicolas est un petit garçon en avance sur son temps car il a deux papas : Jean-Jacques Sempé pour le dessin et René Goscinny pour les histoires. Ce personnage est indémodable alors qu'il a été créé en 1955 ! Ses péripéties se transmettent de génération en génération. Plus de 15 millions d'exemplaires se sont écoulés et ce succès fou de la littérature jeunesse a été traduit dans quarante-cinq langues.

Tous droits réservés à l'éditeur

Le Petit Nicolas a également été adapté de plus d'une façon. Une série d'animation a été créée en 3D en 2009 et une nouvelle série en 2D, avec les dessins de Sempé qui s'animent mélangés à des images d'archives, est en chantier. Ce projet initié par Anne Goscinny, la fille de René Goscinny, est attendu pour le printemps 2022.

Goscinny à la rescousse de Sempé

Côté cinéma, on compte déjà trois longs-métrages dont il est le héros : *Le Petit Nicolas* (2009) – énorme succès au box-office avec 5,7 millions de spectateurs – *Les Vacances du Petit Nicolas* (2014) et *Le Trésor du petit Nicolas,* qui sortira en salles le 20 octobre.

Intitulé *La Grande Histoire du Petit Nicolas,* le documentaire programmé ce samedi 16 octobre dévoile d'ailleurs certaines coulisses du film dans lequel Audrey Lamy et Jean-Paul Rouve remplacent Valérie Lemercier et Kad Merad dans le rôle des parents. Le jeune Ilan Debrabant joue le rôle-titre dans ce troisième opus. Les caméras de *M6* ont suivi le jeune acteur lors de l'avant-première, pour la presse, du film signé Julien Rappeneau, en juin 2021.

Le documentaire raconte aussi la création du personnage. En 1954, Goscinny et Sempé ont tous les deux moins de trente ans et travaillent ensemble dans une agence de presse des Champs-Élysées. Ils deviennent amis mais ils ne gagnent pas bien leur vie. Sempé fait des piges dans un journal belge, *Le Moustique* et il propose des dessins d'humour autour d'un petit garçon qu'il baptise Nicolas en s'inspirant de la marque de cavistes, Nicolas.

Le rédacteur en chef lui demande de faire une bande dessinée ce qui est totalement nouveau pour Sempé, qui appelle à la rescousse Goscinny afin qu'il lui écrive une histoire. La première planche, que l'on voit d'ailleurs dans le documentaire, est publiée en 1955. Goscinny se fait licencier pour avoir osé réclamer ses droits d'auteur. Sempé, solidaire, quitte ce job.

En 1959, le duo est sollicité par le rédacteur en chef de *Sud-Ouest Dimanche* pour faire renaître les histoires du petit garçon espiègle. On connaît la suite ! Il y a eu plus de 222 récits du petit Nicolas…

Le Petit Nicolas, ce samedi 16 octobre à 21 h 05 sur *M6.*

Tous droits réservés à l'éditeur

Date : 16/10/2021
Heure : 09:46:35
Journaliste : Nathalie Chuc

pontivy.maville.com
Pays : France
Dynamisme : 577

Visualiser l'article

M6 dédie une soirée spéciale au Petit Nicolas, créé par Sempé et Goscinny



M6 dédie une soirée au personnage créé en 1955 et dont les aventures se sont écoulées à plus de 15 millions d'exemplaires et traduites en quarante-cinq langues. © Jérôme Prébois

M6 propose ce samedi 16 octobre 2021 une soirée spéciale « Petit Nicolas » avec la diffusion du film éponyme avec Valérie Lemercier et Kad Merad suivi d'un documentaire inédit.
Ce samedi 16 octobre 2021, M6 dévoile les secrets de la création du personnage inventé par Sempé il y a plus de soixante ans.

Nicolas est un petit garçon en avance sur son temps car il a deux papas : Jean-Jacques Sempé pour le dessin et René Goscinny pour les histoires. Ce personnage est indémodable alors qu'il a été créé en 1955 ! Ses péripéties se transmettent de génération en génération. Plus de 15 millions d'exemplaires se sont écoulés et ce succès fou de la littérature jeunesse a été traduit dans quarante-cinq langues.

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

Le Petit Nicolas a également été adapté de plus d'une façon. Une série d'animation a été créée en 3D en 2009 et une nouvelle série en 2D, avec les dessins de Sempé qui s'animent mélangés à des images d'archives, est en chantier. Ce projet initié par Anne Goscinny, la fille de René Goscinny, est attendu pour le printemps 2022.

Goscinny à la rescousse de Sempé

Côté cinéma, on compte déjà trois longs-métrages dont il est le héros : Le Petit Nicolas (2009) – énorme succès au box-office avec 5,7 millions de spectateurs – Les Vacances du Petit Nicolas (2014) et Le Trésor du petit Nicolas, qui sortira en salles le 20 octobre.

Intitulé La Grande Histoire du Petit Nicolas, le documentaire programmé ce samedi 16 octobre dévoile d'ailleurs certaines coulisses du film dans lequel Audrey Lamy et Jean-Paul Rouve remplacent Valérie Lemercier et Kad Merad dans le rôle des parents. Le jeune Ilan Debrabant joue le rôle-titre dans ce troisième opus. Les caméras de M6 ont suivi le jeune acteur lors de l'avant-première, pour la presse, du film signé Julien Rappeneau, en juin 2021.

Le documentaire raconte aussi la création du personnage. En 1954, Goscinny et Sempé ont tous les deux moins de trente ans et travaillent ensemble dans une agence de presse des Champs-Élysées. Ils deviennent amis mais ils ne gagnent pas bien leur vie. Sempé fait des piges dans un journal belge, Le Moustique et il propose des dessins d'humour autour d'un petit garçon qu'il baptise Nicolas en s'inspirant de la marque de cavistes, Nicolas.

Le rédacteur en chef lui demande de faire une bande dessinée ce qui est totalement nouveau pour Sempé, qui appelle à la rescousse Goscinny afin qu'il lui écrive une histoire. La première planche, que l'on voit d'ailleurs dans le documentaire, est publiée en 1955. Goscinny se fait licencier pour avoir osé réclamer ses droits d'auteur. Sempé, solidaire, quitte ce job.

En 1959, le duo est sollicité par le rédacteur en chef de Sud-Ouest Dimanche pour faire renaître les histoires du petit garçon espiègle. On connaît la suite ! Il y a eu plus de 222 récits du petit Nicolas…

Le Petit Nicolas, ce samedi 16 octobre à 21 h 05 sur M6.

TV Magazine. Ouest-France

Tous droits réservés à l'éditeur

pressfrom.info
Pays : États-Unis
Dynamisme : 1312

Visualiser l'article

Culture M6 dédie une soirée spéciale au Petit Nicolas, créé par Sempé et Goscinny



© Jérôme Prébois M6 dédie une soirée au personnage créé en 1955 et dont les aventures se sont écoulées à plus de 15 millions d'exemplaires et traduites en quarante-cinq langues.

M6 propose ce samedi 16 octobre 2021 une soirée spéciale « Petit Nicolas » avec la diffusion du film éponyme avec Valérie Lemercier et Kad Merad suivi d'un documentaire inédit.

Ce samedi 16 octobre 2021, *M6* dévoile les secrets de la création du personnage inventé par Sempé il y a plus de soixante ans.

Nicolas est un petit garçon en avance sur son temps car il a deux papas : Jean-Jacques Sempé pour le dessin et René Goscinny pour les histoires. Ce personnage est indémodable alors qu'il a été créé en 1955 ! Ses

Tous droits réservés à l'éditeur

péripéties se transmettent de génération en génération. Plus de 15 millions d'exemplaires se sont écoulés et ce succès fou de la littérature jeunesse a été traduit dans quarante-cinq langues.

Le Petit Nicolas a également été adapté de plus d'une façon. Une série d'animation a été créée en 3D en 2009 et une nouvelle série en 2D, avec les dessins de Sempé qui s'animent mélangés à des images d'archives, est en chantier. Ce projet initié par Anne Goscinny, la fille de René Goscinny, est attendu pour le printemps 2022.

Goscinny à la rescousse de Sempé

Côté cinéma, on compte déjà trois longs-métrages dont il est le héros : *Le Petit Nicolas* (2009) – énorme succès au box-office avec 5,7 millions de spectateurs – *Les Vacances du Petit Nicolas* (2014) et *Le Trésor du petit Nicolas,* qui sortira en salles le 20 octobre.

Intitulé *La Grande Histoire du Petit Nicolas,* le documentaire programmé ce samedi 16 octobre dévoile d'ailleurs certaines coulisses du film dans lequel Audrey Lamy et Jean-Paul Rouve remplacent Valérie Lemercier et Kad Merad dans le rôle des parents. Le jeune Ilan Debrabant joue le rôle-titre dans ce troisième opus. Les caméras de *M6* ont suivi le jeune acteur lors de l'avant-première, pour la presse, du film signé Julien Rappeneau, en juin 2021.

Le documentaire raconte aussi la création du personnage. En 1954, Goscinny et Sempé ont tous les deux moins de trente ans et travaillent ensemble dans une agence de presse des Champs-Élysées. Ils deviennent amis mais ils ne gagnent pas bien leur vie. Sempé fait des piges dans un journal belge, *Le Moustique* et il propose des dessins d'humour autour d'un petit garçon qu'il baptise Nicolas en s'inspirant de la marque de cavistes, Nicolas.

Le rédacteur en chef lui demande de faire une bande dessinée ce qui est totalement nouveau pour Sempé, qui appelle à la rescousse Goscinny afin qu'il lui écrive une histoire. La première planche, que l'on voit d'ailleurs dans le documentaire, est publiée en 1955. Goscinny se fait licencier pour avoir osé réclamer ses droits d'auteur. Sempé, solidaire, quitte ce job.

En 1959, le duo est sollicité par le rédacteur en chef de *Sud-Ouest Dimanche* pour faire renaître les histoires du petit garçon espiègle. On connaît la suite ! Il y a eu plus de 222 récits du petit Nicolas…

Le Petit Nicolas, ce samedi 16 octobre à 21 h 05 sur *M6.*

Tous droits réservés à l'éditeur

quimper.maville.com
Pays : France
Dynamisme : 602

Visualiser l'article

M6 dédie une soirée spéciale au Petit Nicolas, créé par Sempé et Goscinny



M6 dédie une soirée au personnage créé en 1955 et dont les aventures se sont écoulées à plus de 15 millions d'exemplaires et traduites en quarante-cinq langues. © Jérôme Prébois

M6 propose ce samedi 16 octobre 2021 une soirée spéciale « Petit Nicolas » avec la diffusion du film éponyme avec Valérie Lemercier et Kad Merad suivi d'un documentaire inédit.

Ce samedi 16 octobre 2021, *M6* dévoile les secrets de la création du personnage inventé par Sempé il y a plus de soixante ans.

Nicolas est un petit garçon en avance sur son temps car il a deux papas : Jean-Jacques Sempé pour le dessin et René Goscinny pour les histoires. Ce personnage est indémodable alors qu'il a été créé en 1955 ! Ses péripéties se transmettent de génération en génération. Plus de 15 millions d'exemplaires se sont écoulés et ce succès fou de la littérature jeunesse a été traduit dans quarante-cinq langues.

Tous droits réservés à l'éditeur

Le Petit Nicolas a également été adapté de plus d'une façon. Une série d'animation a été créée en 3D en 2009 et une nouvelle série en 2D, avec les dessins de Sempé qui s'animent mélangés à des images d'archives, est en chantier. Ce projet initié par Anne Goscinny, la fille de René Goscinny, est attendu pour le printemps 2022.

Goscinny à la rescousse de Sempé

Côté cinéma, on compte déjà trois longs-métrages dont il est le héros : *Le Petit Nicolas* (2009) – énorme succès au box-office avec 5,7 millions de spectateurs – *Les Vacances du Petit Nicolas* (2014) et *Le Trésor du petit Nicolas,* qui sortira en salles le 20 octobre.

Intitulé *La Grande Histoire du Petit Nicolas,* le documentaire programmé ce samedi 16 octobre dévoile d'ailleurs certaines coulisses du film dans lequel Audrey Lamy et Jean-Paul Rouve remplacent Valérie Lemercier et Kad Merad dans le rôle des parents. Le jeune Ilan Debrabant joue le rôle-titre dans ce troisième opus. Les caméras de *M6* ont suivi le jeune acteur lors de l'avant-première, pour la presse, du film signé Julien Rappeneau, en juin 2021.

Le documentaire raconte aussi la création du personnage. En 1954, Goscinny et Sempé ont tous les deux moins de trente ans et travaillent ensemble dans une agence de presse des Champs-Élysées. Ils deviennent amis mais ils ne gagnent pas bien leur vie. Sempé fait des piges dans un journal belge, *Le Moustique* et il propose des dessins d'humour autour d'un petit garçon qu'il baptise Nicolas en s'inspirant de la marque de cavistes, Nicolas.

Le rédacteur en chef lui demande de faire une bande dessinée ce qui est totalement nouveau pour Sempé, qui appelle à la rescousse Goscinny afin qu'il lui écrive une histoire. La première planche, que l'on voit d'ailleurs dans le documentaire, est publiée en 1955. Goscinny se fait licencier pour avoir osé réclamer ses droits d'auteur. Sempé, solidaire, quitte ce job.

En 1959, le duo est sollicité par le rédacteur en chef de *Sud-Ouest Dimanche* pour faire renaître les histoires du petit garçon espiègle. On connaît la suite ! Il y a eu plus de 222 récits du petit Nicolas…

Le Petit Nicolas, ce samedi 16 octobre à 21 h 05 sur *M6.*

Tous droits réservés à l'éditeur

Date : 16/10/2021
Heure : 09:55:16
Journaliste : Nathalie Chuc

redon.maville.com
Pays : France
Dynamisme : 300

Visualiser l'article

M6 dédie une soirée spéciale au Petit Nicolas, créé par Sempé et Goscinny



M6 dédie une soirée au personnage créé en 1955 et dont les aventures se sont écoulées à plus de 15 millions d'exemplaires et traduites en quarante-cinq langues. © Jérôme Prébois

M6 propose ce samedi 16 octobre 2021 une soirée spéciale « Petit Nicolas » avec la diffusion du film éponyme avec Valérie Lemercier et Kad Merad suivi d'un documentaire inédit.
Ce samedi 16 octobre 2021, M6 dévoile les secrets de la création du personnage inventé par Sempé il y a plus de soixante ans.

Nicolas est un petit garçon en avance sur son temps car il a deux papas : Jean-Jacques Sempé pour le dessin et René Goscinny pour les histoires. Ce personnage est indémodable alors qu'il a été créé en 1955 ! Ses péripéties se transmettent de génération en génération. Plus de 15 millions d'exemplaires se sont écoulés et ce succès fou de la littérature jeunesse a été traduit dans quarante-cinq langues.

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

Le Petit Nicolas a également été adapté de plus d'une façon. Une série d'animation a été créée en 3D en 2009 et une nouvelle série en 2D, avec les dessins de Sempé qui s'animent mélangés à des images d'archives, est en chantier. Ce projet initié par Anne Goscinny, la fille de René Goscinny, est attendu pour le printemps 2022.

Goscinny à la rescousse de Sempé

Côté cinéma, on compte déjà trois longs-métrages dont il est le héros : Le Petit Nicolas (2009) – énorme succès au box-office avec 5,7 millions de spectateurs – Les Vacances du Petit Nicolas (2014) et Le Trésor du petit Nicolas, qui sortira en salles le 20 octobre.

Intitulé La Grande Histoire du Petit Nicolas, le documentaire programmé ce samedi 16 octobre dévoile d'ailleurs certaines coulisses du film dans lequel Audrey Lamy et Jean-Paul Rouve remplacent Valérie Lemercier et Kad Merad dans le rôle des parents. Le jeune Ilan Debrabant joue le rôle-titre dans ce troisième opus. Les caméras de M6 ont suivi le jeune acteur lors de l'avant-première, pour la presse, du film signé Julien Rappeneau, en juin 2021.

Le documentaire raconte aussi la création du personnage. En 1954, Goscinny et Sempé ont tous les deux moins de trente ans et travaillent ensemble dans une agence de presse des Champs-Élysées. Ils deviennent amis mais ils ne gagnent pas bien leur vie. Sempé fait des piges dans un journal belge, Le Moustique et il propose des dessins d'humour autour d'un petit garçon qu'il baptise Nicolas en s'inspirant de la marque de cavistes, Nicolas.

Le rédacteur en chef lui demande de faire une bande dessinée ce qui est totalement nouveau pour Sempé, qui appelle à la rescousse Goscinny afin qu'il lui écrive une histoire. La première planche, que l'on voit d'ailleurs dans le documentaire, est publiée en 1955. Goscinny se fait licencier pour avoir osé réclamer ses droits d'auteur. Sempé, solidaire, quitte ce job.

En 1959, le duo est sollicité par le rédacteur en chef de Sud-Ouest Dimanche pour faire renaître les histoires du petit garçon espiègle. On connaît la suite ! Il y a eu plus de 222 récits du petit Nicolas…

Le Petit Nicolas, ce samedi 16 octobre à 21 h 05 sur M6.

TV Magazine. Ouest-France

Tous droits réservés à l'éditeur

rennes.maville.com
Pays : France
Dynamisme : 317

Visualiser l'article

M6 dédie une soirée spéciale au Petit Nicolas, créé par Sempé et Goscinny



M6 dédie une soirée au personnage créé en 1955 et dont les aventures se sont écoulées à plus de 15 millions d'exemplaires et traduites en quarante-cinq langues. © Jérôme Prébois

M6 propose ce samedi 16 octobre 2021 une soirée spéciale « Petit Nicolas » avec la diffusion du film éponyme avec Valérie Lemercier et Kad Merad suivi d'un documentaire inédit.

Ce samedi 16 octobre 2021, *M6* dévoile les secrets de la création du personnage inventé par Sempé il y a plus de soixante ans.

Nicolas est un petit garçon en avance sur son temps car il a deux papas : Jean-Jacques Sempé pour le dessin et René Goscinny pour les histoires. Ce personnage est indémodable alors qu'il a été créé en 1955 ! Ses péripéties se transmettent de génération en génération. Plus de 15 millions d'exemplaires se sont écoulés et ce succès fou de la littérature jeunesse a été traduit dans quarante-cinq langues.

Tous droits réservés à l'éditeur

Le Petit Nicolas a également été adapté de plus d'une façon. Une série d'animation a été créée en 3D en 2009 et une nouvelle série en 2D, avec les dessins de Sempé qui s'animent mélangés à des images d'archives, est en chantier. Ce projet initié par Anne Goscinny, la fille de René Goscinny, est attendu pour le printemps 2022.

Goscinny à la rescousse de Sempé

Côté cinéma, on compte déjà trois longs-métrages dont il est le héros : *Le Petit Nicolas* (2009) – énorme succès au box-office avec 5,7 millions de spectateurs – *Les Vacances du Petit Nicolas* (2014) et *Le Trésor du petit Nicolas,* qui sortira en salles le 20 octobre.

Intitulé *La Grande Histoire du Petit Nicolas,* le documentaire programmé ce samedi 16 octobre dévoile d'ailleurs certaines coulisses du film dans lequel Audrey Lamy et Jean-Paul Rouve remplacent Valérie Lemercier et Kad Merad dans le rôle des parents. Le jeune Ilan Debrabant joue le rôle-titre dans ce troisième opus. Les caméras de *M6* ont suivi le jeune acteur lors de l'avant-première, pour la presse, du film signé Julien Rappeneau, en juin 2021.

Le documentaire raconte aussi la création du personnage. En 1954, Goscinny et Sempé ont tous les deux moins de trente ans et travaillent ensemble dans une agence de presse des Champs-Élysées. Ils deviennent amis mais ils ne gagnent pas bien leur vie. Sempé fait des piges dans un journal belge, *Le Moustique* et il propose des dessins d'humour autour d'un petit garçon qu'il baptise Nicolas en s'inspirant de la marque de cavistes, Nicolas.

Le rédacteur en chef lui demande de faire une bande dessinée ce qui est totalement nouveau pour Sempé, qui appelle à la rescousse Goscinny afin qu'il lui écrive une histoire. La première planche, que l'on voit d'ailleurs dans le documentaire, est publiée en 1955. Goscinny se fait licencier pour avoir osé réclamer ses droits d'auteur. Sempé, solidaire, quitte ce job.

En 1959, le duo est sollicité par le rédacteur en chef de *Sud-Ouest Dimanche* pour faire renaître les histoires du petit garçon espiègle. On connaît la suite ! Il y a eu plus de 222 récits du petit Nicolas…

Le Petit Nicolas, ce samedi 16 octobre à 21 h 05 sur *M6.*

Tous droits réservés à l'éditeur

Date : 16/10/2021
Heure : 09:43:08
Journaliste : Nathalie Chuc

roubaix.maville.com
Pays : France
Dynamisme : 236

Visualiser l'article

M6 dédie une soirée spéciale au Petit Nicolas, créé par Sempé et Goscinny



M6 dédie une soirée au personnage créé en 1955 et dont les aventures se sont écoulées à plus de 15 millions d'exemplaires et traduites en quarante-cinq langues. © Jérôme Prébois

M6 propose ce samedi 16 octobre 2021 une soirée spéciale « Petit Nicolas » avec la diffusion du film éponyme avec Valérie Lemercier et Kad Merad suivi d'un documentaire inédit.
Ce samedi 16 octobre 2021, *M6* dévoile les secrets de la création du personnage inventé par Sempé il y a plus de soixante ans.

Nicolas est un petit garçon en avance sur son temps car il a deux papas : Jean-Jacques Sempé pour le dessin et René Goscinny pour les histoires. Ce personnage est indémodable alors qu'il a été créé en 1955 ! Ses péripéties se transmettent de génération en génération. Plus de 15 millions d'exemplaires se sont écoulés et ce succès fou de la littérature jeunesse a été traduit dans quarante-cinq langues.

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

Le Petit Nicolas a également été adapté de plus d'une façon. Une série d'animation a été créée en 3D en 2009 et une nouvelle série en 2D, avec les dessins de Sempé qui s'animent mélangés à des images d'archives, est en chantier. Ce projet initié par Anne Goscinny, la fille de René Goscinny, est attendu pour le printemps 2022.

Goscinny à la rescousse de Sempé

Côté cinéma, on compte déjà trois longs-métrages dont il est le héros : *Le Petit Nicolas* (2009) – énorme succès au box-office avec 5,7 millions de spectateurs – *Les Vacances du Petit Nicolas* (2014) et *Le Trésor du petit Nicolas,* qui sortira en salles le 20 octobre.

Intitulé *La Grande Histoire du Petit Nicolas,* le documentaire programmé ce samedi 16 octobre dévoile d'ailleurs certaines coulisses du film dans lequel Audrey Lamy et Jean-Paul Rouve remplacent Valérie Lemercier et Kad Merad dans le rôle des parents. Le jeune Ilan Debrabant joue le rôle-titre dans ce troisième opus. Les caméras de *M6* ont suivi le jeune acteur lors de l'avant-première, pour la presse, du film signé Julien Rappeneau, en juin 2021.

Le documentaire raconte aussi la création du personnage. En 1954, Goscinny et Sempé ont tous les deux moins de trente ans et travaillent ensemble dans une agence de presse des Champs-Élysées. Ils deviennent amis mais ils ne gagnent pas bien leur vie. Sempé fait des piges dans un journal belge, *Le Moustique* et il propose des dessins d'humour autour d'un petit garçon qu'il baptise Nicolas en s'inspirant de la marque de cavistes, Nicolas.

Le rédacteur en chef lui demande de faire une bande dessinée ce qui est totalement nouveau pour Sempé, qui appelle à la rescousse Goscinny afin qu'il lui écrive une histoire. La première planche, que l'on voit d'ailleurs dans le documentaire, est publiée en 1955. Goscinny se fait licencier pour avoir osé réclamer ses droits d'auteur. Sempé, solidaire, quitte ce job.

En 1959, le duo est sollicité par le rédacteur en chef de *Sud-Ouest Dimanche* pour faire renaître les histoires du petit garçon espiègle. On connaît la suite ! Il y a eu plus de 222 récits du petit Nicolas…

Le Petit Nicolas, ce samedi 16 octobre à 21 h 05 sur *M6.*

/TV Magazine. Ouest-France

Tous droits réservés à l'éditeur

saint-brieuc.maville.com
Pays : France
Dynamisme : 566

Visualiser l'article

M6 dédie une soirée spéciale au Petit Nicolas, créé par Sempé et...



M6 dédie une soirée au personnage créé en 1955 et dont les aventures se sont écoulées à plus de 15 millions d'exemplaires et traduites en quarante-cinq langues. © Jérôme Prébois

M6 propose ce samedi 16 octobre 2021 une soirée spéciale « Petit Nicolas » avec la diffusion du film éponyme avec Valérie Lemercier et Kad Merad suivi d'un documentaire inédit.

Ce samedi 16 octobre 2021, *M6* dévoile les secrets de la création du personnage inventé par Sempé il y a plus de soixante ans.

Nicolas est un petit garçon en avance sur son temps car il a deux papas : Jean-Jacques Sempé pour le dessin et René Goscinny pour les histoires. Ce personnage est indémodable alors qu'il a été créé en 1955 ! Ses péripéties se transmettent de génération en génération. Plus de 15 millions d'exemplaires se sont écoulés et ce succès fou de la littérature jeunesse a été traduit dans quarante-cinq langues.

Tous droits réservés à l'éditeur

Le Petit Nicolas a également été adapté de plus d'une façon. Une série d'animation a été créée en 3D en 2009 et une nouvelle série en 2D, avec les dessins de Sempé qui s'animent mélangés à des images d'archives, est en chantier. Ce projet initié par Anne Goscinny, la fille de René Goscinny, est attendu pour le printemps 2022.

Goscinny à la rescousse de Sempé

Côté cinéma, on compte déjà trois longs-métrages dont il est le héros : *Le Petit Nicolas* (2009) – énorme succès au box-office avec 5,7 millions de spectateurs – *Les Vacances du Petit Nicolas* (2014) et *Le Trésor du petit Nicolas,* qui sortira en salles le 20 octobre.

Intitulé *La Grande Histoire du Petit Nicolas,* le documentaire programmé ce samedi 16 octobre dévoile d'ailleurs certaines coulisses du film dans lequel Audrey Lamy et Jean-Paul Rouve remplacent Valérie Lemercier et Kad Merad dans le rôle des parents. Le jeune Ilan Debrabant joue le rôle-titre dans ce troisième opus. Les caméras de *M6* ont suivi le jeune acteur lors de l'avant-première, pour la presse, du film signé Julien Rappeneau, en juin 2021.

Le documentaire raconte aussi la création du personnage. En 1954, Goscinny et Sempé ont tous les deux moins de trente ans et travaillent ensemble dans une agence de presse des Champs-Élysées. Ils deviennent amis mais ils ne gagnent pas bien leur vie. Sempé fait des piges dans un journal belge, *Le Moustique* et il propose des dessins d'humour autour d'un petit garçon qu'il baptise Nicolas en s'inspirant de la marque de , Nicolas.

Le rédacteur en chef lui demande de faire une bande dessinée ce qui est totalement nouveau pour Sempé, qui appelle à la rescousse Goscinny afin qu'il lui écrive une histoire. La première planche, que l'on voit d'ailleurs dans le documentaire, est publiée en 1955. Goscinny se fait licencier pour avoir osé réclamer ses droits d'auteur. Sempé, solidaire, quitte ce job.

En 1959, le duo est sollicité par le rédacteur en chef de *Sud-Ouest Dimanche* pour faire renaître les histoires du petit garçon espiègle. On connaît la suite ! Il y a eu plus de 222 récits du petit Nicolas…

Le Petit Nicolas, ce samedi 16 octobre à 21 h 05 sur *M6.*

Tous droits réservés à l'éditeur

Date : 16/10/2021
Heure : 09:54:33
Journaliste : Nathalie Chuc

saint-lo.maville.com
Pays : France
Dynamisme : 280

Visualiser l'article

M6 dédie une soirée spéciale au Petit Nicolas, créé par Sempé et Goscinny



M6 dédie une soirée au personnage créé en 1955 et dont les aventures se sont écoulées à plus de 15 millions d'exemplaires et traduites en quarante-cinq langues. © Jérôme Prébois

M6 propose ce samedi 16 octobre 2021 une soirée spéciale « Petit Nicolas » avec la diffusion du film éponyme avec Valérie Lemercier et Kad Merad suivi d'un documentaire inédit.
Ce samedi 16 octobre 2021, M6 dévoile les secrets de la création du personnage inventé par Sempé il y a plus de soixante ans.

Nicolas est un petit garçon en avance sur son temps car il a deux papas : Jean-Jacques Sempé pour le dessin et René Goscinny pour les histoires. Ce personnage est indémodable alors qu'il a été créé en 1955 ! Ses péripéties se transmettent de génération en génération. Plus de 15 millions d'exemplaires se sont écoulés et ce succès fou de la littérature jeunesse a été traduit dans quarante-cinq langues.

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

Le Petit Nicolas a également été adapté de plus d'une façon. Une série d'animation a été créée en 3D en 2009 et une nouvelle série en 2D, avec les dessins de Sempé qui s'animent mélangés à des images d'archives, est en chantier. Ce projet initié par Anne Goscinny, la fille de René Goscinny, est attendu pour le printemps 2022.

Goscinny à la rescousse de Sempé

Côté cinéma, on compte déjà trois longs-métrages dont il est le héros : Le Petit Nicolas (2009) – énorme succès au box-office avec 5,7 millions de spectateurs – Les Vacances du Petit Nicolas (2014) et Le Trésor du petit Nicolas, qui sortira en salles le 20 octobre.

Intitulé La Grande Histoire du Petit Nicolas, le documentaire programmé ce samedi 16 octobre dévoile d'ailleurs certaines coulisses du film dans lequel Audrey Lamy et Jean-Paul Rouve remplacent Valérie Lemercier et Kad Merad dans le rôle des parents. Le jeune Ilan Debrabant joue le rôle-titre dans ce troisième opus. Les caméras de M6 ont suivi le jeune acteur lors de l'avant-première, pour la presse, du film signé Julien Rappeneau, en juin 2021.

Le documentaire raconte aussi la création du personnage. En 1954, Goscinny et Sempé ont tous les deux moins de trente ans et travaillent ensemble dans une agence de presse des Champs-Élysées. Ils deviennent amis mais ils ne gagnent pas bien leur vie. Sempé fait des piges dans un journal belge, Le Moustique et il propose des dessins d'humour autour d'un petit garçon qu'il baptise Nicolas en s'inspirant de la marque de cavistes, Nicolas.

Le rédacteur en chef lui demande de faire une bande dessinée ce qui est totalement nouveau pour Sempé, qui appelle à la rescousse Goscinny afin qu'il lui écrive une histoire. La première planche, que l'on voit d'ailleurs dans le documentaire, est publiée en 1955. Goscinny se fait licencier pour avoir osé réclamer ses droits d'auteur. Sempé, solidaire, quitte ce job.

En 1959, le duo est sollicité par le rédacteur en chef de Sud-Ouest Dimanche pour faire renaître les histoires du petit garçon espiègle. On connaît la suite ! Il y a eu plus de 222 récits du petit Nicolas…

Le Petit Nicolas, ce samedi 16 octobre à 21 h 05 sur M6.

TV Magazine. Ouest-France

Tous droits réservés à l'éditeur

Date : 16/10/2021
Heure : 09:47:35
Journaliste : Nathalie Chuc

saint-malo.maville.com
Pays : France
Dynamisme : 263

Visualiser l'article

M6 dédie une soirée spéciale au Petit Nicolas, créé par Sempé et Goscinny

...



M6 dédie une soirée au personnage créé en 1955 et dont les aventures se sont écoulées à plus de 15 millions d'exemplaires et traduites en quarante-cinq langues. © Jérôme Prébois

M6 propose ce samedi 16 octobre 2021 une soirée spéciale « Petit Nicolas » avec la diffusion du film éponyme avec Valérie Lemercier et Kad Merad suivi d'un documentaire inédit.

Ce samedi 16 octobre 2021, *M6* dévoile les secrets de la création du personnage inventé par Sempé il y a plus de soixante ans.

Nicolas est un petit garçon en avance sur son temps car il a deux papas : Jean-Jacques Sempé pour le dessin et René Goscinny pour les histoires. Ce personnage est indémodable alors qu'il a été créé en 1955 !

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

Ses péripéties se transmettent de génération en génération. Plus de 15 millions d'exemplaires se sont écoulés et ce succès fou de la littérature jeunesse a été traduit dans quarante-cinq langues.

Le Petit Nicolas a également été adapté de plus d'une façon. Une série d'animation a été créée en 3D en 2009 et une nouvelle série en 2D, avec les dessins de Sempé qui s'animent mélangés à des images d'archives, est en chantier. Ce projet initié par Anne Goscinny, la fille de René Goscinny, est attendu pour le printemps 2022.

Goscinny à la rescousse de Sempé

Côté cinéma, on compte déjà trois longs-métrages dont il est le héros : *Le Petit Nicolas* (2009) – énorme succès au box-office avec 5,7 millions de spectateurs – *Les Vacances du Petit Nicolas* (2014) et *Le Trésor du petit Nicolas,* qui sortira en salles le 20 octobre.

Intitulé *La Grande Histoire du Petit Nicolas,* le documentaire programmé ce samedi 16 octobre dévoile d'ailleurs certaines coulisses du film dans lequel Audrey Lamy et Jean-Paul Rouve remplacent Valérie Lemercier et Kad Merad dans le rôle des parents. Le jeune Ilan Debrabant joue le rôle-titre dans ce troisième opus. Les caméras de *M6* ont suivi le jeune acteur lors de l'avant-première, pour la presse, du film signé Julien Rappeneau, en juin 2021.

Le documentaire raconte aussi la création du personnage. En 1954, Goscinny et Sempé ont tous les deux moins de trente ans et travaillent ensemble dans une agence de presse des Champs-Élysées. Ils deviennent amis mais ils ne gagnent pas bien leur vie. Sempé fait des piges dans un journal belge, *Le Moustique* et il propose des dessins d'humour autour d'un petit garçon qu'il baptise Nicolas en s'inspirant de la marque de cavistes, Nicolas.

Le rédacteur en chef lui demande de faire une bande dessinée ce qui est totalement nouveau pour Sempé, qui appelle à la rescousse Goscinny afin qu'il lui écrive une histoire. La première planche, que l'on voit d'ailleurs dans le documentaire, est publiée en 1955. Goscinny se fait licencier pour avoir osé réclamer ses droits d'auteur. Sempé, solidaire, quitte ce job.

En 1959, le duo est sollicité par le rédacteur en chef de *Sud-Ouest Dimanche* pour faire renaître les histoires du petit garçon espiègle. On connaît la suite ! Il y a eu plus de 222 récits du petit Nicolas…

Le Petit Nicolas, ce samedi 16 octobre à 21 h 05 sur *M6.*

Ouest-France

Tous droits réservés à l'éditeur

Date : 16/10/2021
Heure : 09:50:21
Journaliste : Nathalie Chuc

saint-nazaire.maville.com
Pays : France
Dynamisme : 332

Visualiser l'article

M6 dédie une soirée spéciale au Petit Nicolas, créé par Sempé et Goscinny



M6 dédie une soirée au personnage créé en 1955 et dont les aventures se sont écoulées à plus de 15 millions d'exemplaires et traduites en quarante-cinq langues. © Jérôme Prébois

M6 propose ce samedi 16 octobre 2021 une soirée spéciale « Petit Nicolas » avec la diffusion du film éponyme avec Valérie Lemercier et Kad Merad suivi d'un documentaire inédit.
Ce samedi 16 octobre 2021, M6 dévoile les secrets de la création du personnage inventé par Sempé il y a plus de soixante ans.

Nicolas est un petit garçon en avance sur son temps car il a deux papas : Jean-Jacques Sempé pour le dessin et René Goscinny pour les histoires. Ce personnage est indémodable alors qu'il a été créé en 1955 ! Ses péripéties se transmettent de génération en génération. Plus de 15 millions d'exemplaires se sont écoulés et ce succès fou de la littérature jeunesse a été traduit dans quarante-cinq langues.

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

Le Petit Nicolas a également été adapté de plus d'une façon. Une série d'animation a été créée en 3D en 2009 et une nouvelle série en 2D, avec les dessins de Sempé qui s'animent mélangés à des images d'archives, est en chantier. Ce projet initié par Anne Goscinny, la fille de René Goscinny, est attendu pour le printemps 2022.

Goscinny à la rescousse de Sempé

Côté cinéma, on compte déjà trois longs-métrages dont il est le héros : Le Petit Nicolas (2009) – énorme succès au box-office avec 5,7 millions de spectateurs – Les Vacances du Petit Nicolas (2014) et Le Trésor du petit Nicolas, qui sortira en salles le 20 octobre.

Intitulé La Grande Histoire du Petit Nicolas, le documentaire programmé ce samedi 16 octobre dévoile d'ailleurs certaines coulisses du film dans lequel Audrey Lamy et Jean-Paul Rouve remplacent Valérie Lemercier et Kad Merad dans le rôle des parents. Le jeune Ilan Debrabant joue le rôle-titre dans ce troisième opus. Les caméras de M6 ont suivi le jeune acteur lors de l'avant-première, pour la presse, du film signé Julien Rappeneau, en juin 2021.

Le documentaire raconte aussi la création du personnage. En 1954, Goscinny et Sempé ont tous les deux moins de trente ans et travaillent ensemble dans une agence de presse des Champs-Élysées. Ils deviennent amis mais ils ne gagnent pas bien leur vie. Sempé fait des piges dans un journal belge, Le Moustique et il propose des dessins d'humour autour d'un petit garçon qu'il baptise Nicolas en s'inspirant de la marque de cavistes, Nicolas.

Le rédacteur en chef lui demande de faire une bande dessinée ce qui est totalement nouveau pour Sempé, qui appelle à la rescousse Goscinny afin qu'il lui écrive une histoire. La première planche, que l'on voit d'ailleurs dans le documentaire, est publiée en 1955. Goscinny se fait licencier pour avoir osé réclamer ses droits d'auteur. Sempé, solidaire, quitte ce job.

En 1959, le duo est sollicité par le rédacteur en chef de Sud-Ouest Dimanche pour faire renaître les histoires du petit garçon espiègle. On connaît la suite ! Il y a eu plus de 222 récits du petit Nicolas…

Le Petit Nicolas, ce samedi 16 octobre à 21 h 05 sur M6.

TV Magazine. Ouest-France

Tous droits réservés à l'éditeur

Date : 16/10/2021
Heure : 09:50:38
Journaliste : Nathalie Chuc

saint-omer.maville.com
Pays : France
Dynamisme : 161

Visualiser l'article

M6 dédie une soirée spéciale au Petit Nicolas, créé par Sempé et Goscinny



M6 dédie une soirée au personnage créé en 1955 et dont les aventures se sont écoulées à plus de 15 millions d'exemplaires et traduites en quarante-cinq langues. © Jérôme Prébois

M6 propose ce samedi 16 octobre 2021 une soirée spéciale « Petit Nicolas » avec la diffusion du film éponyme avec Valérie Lemercier et Kad Merad suivi d'un documentaire inédit.
Ce samedi 16 octobre 2021, M6 dévoile les secrets de la création du personnage inventé par Sempé il y a plus de soixante ans.

Nicolas est un petit garçon en avance sur son temps car il a deux papas : Jean-Jacques Sempé pour le dessin et René Goscinny pour les histoires. Ce personnage est indémodable alors qu'il a été créé en 1955 ! Ses péripéties se transmettent de génération en génération. Plus de 15 millions d'exemplaires se sont écoulés et ce succès fou de la littérature jeunesse a été traduit dans quarante-cinq langues.

Tous droits réservés à l'éditeur

Le Petit Nicolas a également été adapté de plus d'une façon. Une série d'animation a été créée en 3D en 2009 et une nouvelle série en 2D, avec les dessins de Sempé qui s'animent mélangés à des images d'archives, est en chantier. Ce projet initié par Anne Goscinny, la fille de René Goscinny, est attendu pour le printemps 2022.

Goscinny à la rescousse de Sempé

Côté cinéma, on compte déjà trois longs-métrages dont il est le héros : Le Petit Nicolas (2009) – énorme succès au box-office avec 5,7 millions de spectateurs – Les Vacances du Petit Nicolas (2014) et Le Trésor du petit Nicolas, qui sortira en salles le 20 octobre.

Intitulé La Grande Histoire du Petit Nicolas, le documentaire programmé ce samedi 16 octobre dévoile d'ailleurs certaines coulisses du film dans lequel Audrey Lamy et Jean-Paul Rouve remplacent Valérie Lemercier et Kad Merad dans le rôle des parents. Le jeune Ilan Debrabant joue le rôle-titre dans ce troisième opus. Les caméras de M6 ont suivi le jeune acteur lors de l'avant-première, pour la presse, du film signé Julien Rappeneau, en juin 2021.

Le documentaire raconte aussi la création du personnage. En 1954, Goscinny et Sempé ont tous les deux moins de trente ans et travaillent ensemble dans une agence de presse des Champs-Élysées. Ils deviennent amis mais ils ne gagnent pas bien leur vie. Sempé fait des piges dans un journal belge, Le Moustique et il propose des dessins d'humour autour d'un petit garçon qu'il baptise Nicolas en s'inspirant de la marque de cavistes, Nicolas.

Le rédacteur en chef lui demande de faire une bande dessinée ce qui est totalement nouveau pour Sempé, qui appelle à la rescousse Goscinny afin qu'il lui écrive une histoire. La première planche, que l'on voit d'ailleurs dans le documentaire, est publiée en 1955. Goscinny se fait licencier pour avoir osé réclamer ses droits d'auteur. Sempé, solidaire, quitte ce job.

En 1959, le duo est sollicité par le rédacteur en chef de Sud-Ouest Dimanche pour faire renaître les histoires du petit garçon espiègle. On connaît la suite ! Il y a eu plus de 222 récits du petit Nicolas…

Le Petit Nicolas, ce samedi 16 octobre à 21 h 05 sur M6.

TV Magazine. Ouest-France

Tous droits réservés à l'éditeur

Sud Radio
Emission : In vino

Résumé :
L'émission est délocalisée chez le caviste Nicolas à Paris.

Tous droits réservés à l'éditeur

Date : 16/10/2021
Heure : 09:50:30
Journaliste : Nathalie Chuc

toulon.maville.com
Pays : France
Dynamisme : 240

Visualiser l'article

M6 dédie une soirée spéciale au Petit Nicolas, créé par Sempé et Goscinny



M6 dédie une soirée au personnage créé en 1955 et dont les aventures se sont écoulées à plus de 15 millions d'exemplaires et traduites en quarante-cinq langues. © Jérôme Prébois

M6 propose ce samedi 16 octobre 2021 une soirée spéciale « Petit Nicolas » avec la diffusion du film éponyme avec Valérie Lemercier et Kad Merad suivi d'un documentaire inédit.
Ce samedi 16 octobre 2021, M6 dévoile les secrets de la création du personnage inventé par Sempé il y a plus de soixante ans.

Nicolas est un petit garçon en avance sur son temps car il a deux papas : Jean-Jacques Sempé pour le dessin et René Goscinny pour les histoires. Ce personnage est indémodable alors qu'il a été créé en 1955 ! Ses péripéties se transmettent de génération en génération. Plus de 15 millions d'exemplaires se sont écoulés et ce succès fou de la littérature jeunesse a été traduit dans quarante-cinq langues.

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

Le Petit Nicolas a également été adapté de plus d'une façon. Une série d'animation a été créée en 3D en 2009 et une nouvelle série en 2D, avec les dessins de Sempé qui s'animent mélangés à des images d'archives, est en chantier. Ce projet initié par Anne Goscinny, la fille de René Goscinny, est attendu pour le printemps 2022.

Goscinny à la rescousse de Sempé

Côté cinéma, on compte déjà trois longs-métrages dont il est le héros : Le Petit Nicolas (2009) – énorme succès au box-office avec 5,7 millions de spectateurs – Les Vacances du Petit Nicolas (2014) et Le Trésor du petit Nicolas, qui sortira en salles le 20 octobre.

Intitulé La Grande Histoire du Petit Nicolas, le documentaire programmé ce samedi 16 octobre dévoile d'ailleurs certaines coulisses du film dans lequel Audrey Lamy et Jean-Paul Rouve remplacent Valérie Lemercier et Kad Merad dans le rôle des parents. Le jeune Ilan Debrabant joue le rôle-titre dans ce troisième opus. Les caméras de M6 ont suivi le jeune acteur lors de l'avant-première, pour la presse, du film signé Julien Rappeneau, en juin 2021.

Le documentaire raconte aussi la création du personnage. En 1954, Goscinny et Sempé ont tous les deux moins de trente ans et travaillent ensemble dans une agence de presse des Champs-Élysées. Ils deviennent amis mais ils ne gagnent pas bien leur vie. Sempé fait des piges dans un journal belge, Le Moustique et il propose des dessins d'humour autour d'un petit garçon qu'il baptise Nicolas en s'inspirant de la marque de cavistes, Nicolas.

Le rédacteur en chef lui demande de faire une bande dessinée ce qui est totalement nouveau pour Sempé, qui appelle à la rescousse Goscinny afin qu'il lui écrive une histoire. La première planche, que l'on voit d'ailleurs dans le documentaire, est publiée en 1955. Goscinny se fait licencier pour avoir osé réclamer ses droits d'auteur. Sempé, solidaire, quitte ce job.

En 1959, le duo est sollicité par le rédacteur en chef de Sud-Ouest Dimanche pour faire renaître les histoires du petit garçon espiègle. On connaît la suite ! Il y a eu plus de 222 récits du petit Nicolas…

Le Petit Nicolas, ce samedi 16 octobre à 21 h 05 sur M6.

TV Magazine. Ouest-France

Tous droits réservés à l'éditeur

Date : 16/10/2021
Heure : 09:41:59
Journaliste : Nathalie Chuc

tourcoing.maville.com
Pays : France
Dynamisme : 238

Visualiser l'article

M6 dédie une soirée spéciale au Petit Nicolas, créé par Sempé et Goscinny



M6 dédie une soirée au personnage créé en 1955 et dont les aventures se sont écoulées à plus de 15 millions d'exemplaires et traduites en quarante-cinq langues. © Jérôme Prébois

M6 propose ce samedi 16 octobre 2021 une soirée spéciale « Petit Nicolas » avec la diffusion du film éponyme avec Valérie Lemercier et Kad Merad suivi d'un documentaire inédit.
Ce samedi 16 octobre 2021, *M6* dévoile les secrets de la création du personnage inventé par Sempé il y a plus de soixante ans.

Nicolas est un petit garçon en avance sur son temps car il a deux papas : Jean-Jacques Sempé pour le dessin et René Goscinny pour les histoires. Ce personnage est indémodable alors qu'il a été créé en 1955 ! Ses péripéties se transmettent de génération en génération. Plus de 15 millions d'exemplaires se sont écoulés et ce succès fou de la littérature jeunesse a été traduit dans quarante-cinq langues.

Tous droits réservés à l'éditeur

Le Petit Nicolas a également été adapté de plus d'une façon. Une série d'animation a été créée en 3D en 2009 et une nouvelle série en 2D, avec les dessins de Sempé qui s'animent mélangés à des images d'archives, est en chantier. Ce projet initié par Anne Goscinny, la fille de René Goscinny, est attendu pour le printemps 2022.

Goscinny à la rescousse de Sempé

Côté cinéma, on compte déjà trois longs-métrages dont il est le héros : *Le Petit Nicolas* (2009) – énorme succès au box-office avec 5,7 millions de spectateurs – *Les Vacances du Petit Nicolas* (2014) et *Le Trésor du petit Nicolas,* qui sortira en salles le 20 octobre.

Intitulé *La Grande Histoire du Petit Nicolas,* le documentaire programmé ce samedi 16 octobre dévoile d'ailleurs certaines coulisses du film dans lequel Audrey Lamy et Jean-Paul Rouve remplacent Valérie Lemercier et Kad Merad dans le rôle des parents. Le jeune Ilan Debrabant joue le rôle-titre dans ce troisième opus. Les caméras de *M6* ont suivi le jeune acteur lors de l'avant-première, pour la presse, du film signé Julien Rappeneau, en juin 2021.

Le documentaire raconte aussi la création du personnage. En 1954, Goscinny et Sempé ont tous les deux moins de trente ans et travaillent ensemble dans une agence de presse des Champs-Élysées. Ils deviennent amis mais ils ne gagnent pas bien leur vie. Sempé fait des piges dans un journal belge, *Le Moustique* et il propose des dessins d'humour autour d'un petit garçon qu'il baptise Nicolas en s'inspirant de la marque de cavistes, Nicolas.

Le rédacteur en chef lui demande de faire une bande dessinée ce qui est totalement nouveau pour Sempé, qui appelle à la rescousse Goscinny afin qu'il lui écrive une histoire. La première planche, que l'on voit d'ailleurs dans le documentaire, est publiée en 1955. Goscinny se fait licencier pour avoir osé réclamer ses droits d'auteur. Sempé, solidaire, quitte ce job.

En 1959, le duo est sollicité par le rédacteur en chef de *Sud-Ouest Dimanche* pour faire renaître les histoires du petit garçon espiègle. On connaît la suite ! Il y a eu plus de 222 récits du petit Nicolas…

Le Petit Nicolas, ce samedi 16 octobre à 21 h 05 sur *M6.*

/TV Magazine. Ouest-France

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

M6 dédie une soirée spéciale au Petit Nicolas, créé par Sempé et Goscinny



M6 dédie une soirée au personnage créé en 1955 et dont les aventures se sont écoulées à plus de 15 millions d'exemplaires et traduites en quarante-cinq langues. © Jérôme Prébois

M6 propose ce samedi 16 octobre 2021 une soirée spéciale « Petit Nicolas » avec la diffusion du film éponyme avec Valérie Lemercier et Kad Merad suivi d'un documentaire inédit.
Ce samedi 16 octobre 2021, M6 dévoile les secrets de la création du personnage inventé par Sempé il y a plus de soixante ans.

Nicolas est un petit garçon en avance sur son temps car il a deux papas : Jean-Jacques Sempé pour le dessin et René Goscinny pour les histoires. Ce personnage est indémodable alors qu'il a été créé en 1955 ! Ses péripéties se transmettent de génération en génération. Plus de 15 millions d'exemplaires se sont écoulés et ce succès fou de la littérature jeunesse a été traduit dans quarante-cinq langues.

Tous droits réservés à l'éditeur

Le Petit Nicolas a également été adapté de plus d'une façon. Une série d'animation a été créée en 3D en 2009 et une nouvelle série en 2D, avec les dessins de Sempé qui s'animent mélangés à des images d'archives, est en chantier. Ce projet initié par Anne Goscinny, la fille de René Goscinny, est attendu pour le printemps 2022.

Goscinny à la rescousse de Sempé

Côté cinéma, on compte déjà trois longs-métrages dont il est le héros : Le Petit Nicolas (2009) – énorme succès au box-office avec 5,7 millions de spectateurs – Les Vacances du Petit Nicolas (2014) et Le Trésor du petit Nicolas, qui sortira en salles le 20 octobre.

Intitulé La Grande Histoire du Petit Nicolas, le documentaire programmé ce samedi 16 octobre dévoile d'ailleurs certaines coulisses du film dans lequel Audrey Lamy et Jean-Paul Rouve remplacent Valérie Lemercier et Kad Merad dans le rôle des parents. Le jeune Ilan Debrabant joue le rôle-titre dans ce troisième opus. Les caméras de M6 ont suivi le jeune acteur lors de l'avant-première, pour la presse, du film signé Julien Rappeneau, en juin 2021.

Le documentaire raconte aussi la création du personnage. En 1954, Goscinny et Sempé ont tous les deux moins de trente ans et travaillent ensemble dans une agence de presse des Champs-Élysées. Ils deviennent amis mais ils ne gagnent pas bien leur vie. Sempé fait des piges dans un journal belge, Le Moustique et il propose des dessins d'humour autour d'un petit garçon qu'il baptise Nicolas en s'inspirant de la marque de cavistes, Nicolas.

Le rédacteur en chef lui demande de faire une bande dessinée ce qui est totalement nouveau pour Sempé, qui appelle à la rescousse Goscinny afin qu'il lui écrive une histoire. La première planche, que l'on voit d'ailleurs dans le documentaire, est publiée en 1955. Goscinny se fait licencier pour avoir osé réclamer ses droits d'auteur. Sempé, solidaire, quitte ce job.

En 1959, le duo est sollicité par le rédacteur en chef de Sud-Ouest Dimanche pour faire renaître les histoires du petit garçon espiègle. On connaît la suite ! Il y a eu plus de 222 récits du petit Nicolas…

Le Petit Nicolas, ce samedi 16 octobre à 21 h 05 sur M6.

TV Magazine. Ouest-France

Tous droits réservés à l'éditeur

trouville-deauville.maville.com
Pays : France
Dynamisme : 183

Visualiser l'article

M6 dédie une soirée spéciale au Petit Nicolas, créé par Sempé et Goscinny

...



M6 dédie une soirée au personnage créé en 1955 et dont les aventures se sont écoulées à plus de 15 millions d'exemplaires et traduites en quarante-cinq langues. © Jérôme Prébois

M6 propose ce samedi 16 octobre 2021 une soirée spéciale « Petit Nicolas » avec la diffusion du film éponyme avec Valérie Lemercier et Kad Merad suivi d'un documentaire inédit.

Ce samedi 16 octobre 2021, *M6* dévoile les secrets de la création du personnage inventé par Sempé il y a plus de soixante ans.

Nicolas est un petit garçon en avance sur son temps car il a deux papas : Jean-Jacques Sempé pour le dessin et René Goscinny pour les histoires. Ce personnage est indémodable alors qu'il a été créé en 1955 !

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

Ses péripéties se transmettent de génération en génération. Plus de 15 millions d'exemplaires se sont écoulés et ce succès fou de la littérature jeunesse a été traduit dans quarante-cinq langues.

Le Petit Nicolas a également été adapté de plus d'une façon. Une série d'animation a été créée en 3D en 2009 et une nouvelle série en 2D, avec les dessins de Sempé qui s'animent mélangés à des images d'archives, est en chantier. Ce projet initié par Anne Goscinny, la fille de René Goscinny, est attendu pour le printemps 2022.

Goscinny à la rescousse de Sempé

Côté cinéma, on compte déjà trois longs-métrages dont il est le héros : *Le Petit Nicolas* (2009) – énorme succès au box-office avec 5,7 millions de spectateurs – *Les Vacances du Petit Nicolas* (2014) et *Le Trésor du petit Nicolas,* qui sortira en salles le 20 octobre.

Intitulé *La Grande Histoire du Petit Nicolas,* le documentaire programmé ce samedi 16 octobre dévoile d'ailleurs certaines coulisses du film dans lequel Audrey Lamy et Jean-Paul Rouve remplacent Valérie Lemercier et Kad Merad dans le rôle des parents. Le jeune Ilan Debrabant joue le rôle-titre dans ce troisième opus. Les caméras de *M6* ont suivi le jeune acteur lors de l'avant-première, pour la presse, du film signé Julien Rappeneau, en juin 2021.

Le documentaire raconte aussi la création du personnage. En 1954, Goscinny et Sempé ont tous les deux moins de trente ans et travaillent ensemble dans une agence de presse des Champs-Élysées. Ils deviennent amis mais ils ne gagnent pas bien leur vie. Sempé fait des piges dans un journal belge, *Le Moustique* et il propose des dessins d'humour autour d'un petit garçon qu'il baptise Nicolas en s'inspirant de la marque de cavistes, Nicolas.

Le rédacteur en chef lui demande de faire une bande dessinée ce qui est totalement nouveau pour Sempé, qui appelle à la rescousse Goscinny afin qu'il lui écrive une histoire. La première planche, que l'on voit d'ailleurs dans le documentaire, est publiée en 1955. Goscinny se fait licencier pour avoir osé réclamer ses droits d'auteur. Sempé, solidaire, quitte ce job.

En 1959, le duo est sollicité par le rédacteur en chef de *Sud-Ouest Dimanche* pour faire renaître les histoires du petit garçon espiègle. On connaît la suite ! Il y a eu plus de 222 récits du petit Nicolas…

Le Petit Nicolas, ce samedi 16 octobre à 21 h 05 sur *M6.*

Ouest-France

Tous droits réservés à l'éditeur

Date : 16/10/2021
Heure : 09:49:55
Journaliste : Nathalie Chuc

valenciennes.maville.com
Pays : France
Dynamisme : 210

Visualiser l'article

M6 dédie une soirée spéciale au Petit Nicolas, créé par Sempé et...



M6 dédie une soirée au personnage créé en 1955 et dont les aventures se sont écoulées à plus de 15 millions d'exemplaires et traduites en quarante-cinq langues. © Jérôme Prébois

M6 propose ce samedi 16 octobre 2021 une soirée spéciale « Petit Nicolas » avec la diffusion du film éponyme avec Valérie Lemercier et Kad Merad suivi d'un documentaire inédit.
Ce samedi 16 octobre 2021, M6 dévoile les secrets de la création du personnage inventé par Sempé il y a plus de soixante ans.

Nicolas est un petit garçon en avance sur son temps car il a deux papas : Jean-Jacques Sempé pour le dessin et René Goscinny pour les histoires. Ce personnage est indémodable alors qu'il a été créé en 1955 ! Ses péripéties se transmettent de génération en génération. Plus de 15 millions d'exemplaires se sont écoulés et ce succès fou de la littérature jeunesse a été traduit dans quarante-cinq langues.

Le Petit Nicolas a également été adapté de plus d'une façon. Une série d'animation a été créée en 3D en 2009 et une nouvelle série en 2D, avec les dessins de Sempé qui s'animent mélangés à des images d'archives, est en chantier. Ce projet initié par Anne Goscinny, la fille de René Goscinny, est attendu pour le printemps 2022.

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

Goscinny à la rescousse de Sempé

Côté cinéma, on compte déjà trois longs-métrages dont il est le héros : Le Petit Nicolas (2009) – énorme succès au box-office avec 5,7 millions de spectateurs – Les Vacances du Petit Nicolas (2014) et Le Trésor du petit Nicolas, qui sortira en salles le 20 octobre.

Intitulé La Grande Histoire du Petit Nicolas, le documentaire programmé ce samedi 16 octobre dévoile d'ailleurs certaines coulisses du film dans lequel Audrey Lamy et Jean-Paul Rouve remplacent Valérie Lemercier et Kad Merad dans le rôle des parents. Le jeune Ilan Debrabant joue le rôle-titre dans ce troisième opus. Les caméras de M6 ont suivi le jeune acteur lors de l'avant-première, pour la presse, du film signé Julien Rappeneau, en juin 2021.

Le documentaire raconte aussi la création du personnage. En 1954, Goscinny et Sempé ont tous les deux moins de trente ans et travaillent ensemble dans une agence de presse des Champs-Élysées. Ils deviennent amis mais ils ne gagnent pas bien leur vie. Sempé fait des piges dans un journal belge, Le Moustique et il propose des dessins d'humour autour d'un petit garçon qu'il baptise Nicolas en s'inspirant de la marque de cavistes, Nicolas.

Le rédacteur en chef lui demande de faire une bande dessinée ce qui est totalement nouveau pour Sempé, qui appelle à la rescousse Goscinny afin qu'il lui écrive une histoire. La première planche, que l'on voit d'ailleurs dans le documentaire, est publiée en 1955. Goscinny se fait licencier pour avoir osé réclamer ses droits d'auteur. Sempé, solidaire, quitte ce job.

En 1959, le duo est sollicité par le rédacteur en chef de Sud-Ouest Dimanche pour faire renaître les histoires du petit garçon espiègle. On connaît la suite ! Il y a eu plus de 222 récits du petit Nicolas…

Le Petit Nicolas, ce samedi 16 octobre à 21 h 05 sur M6.

TV Magazine. Ouest-France

Tous droits réservés à l'éditeur

Date : 16/10/2021
Heure : 09:45:42
Journaliste : Nathalie Chuc

vannes.maville.com
Pays : France
Dynamisme : 327

Visualiser l'article

M6 dédie une soirée spéciale au Petit Nicolas, créé par Sempé et Goscinny



M6 dédie une soirée au personnage créé en 1955 et dont les aventures se sont écoulées à plus de 15 millions d'exemplaires et traduites en quarante-cinq langues. © Jérôme Prébois

M6 propose ce samedi 16 octobre 2021 une soirée spéciale « Petit Nicolas » avec la diffusion du film éponyme avec Valérie Lemercier et Kad Merad suivi d'un documentaire inédit.
Ce samedi 16 octobre 2021, M6 dévoile les secrets de la création du personnage inventé par Sempé il y a plus de soixante ans.

Nicolas est un petit garçon en avance sur son temps car il a deux papas : Jean-Jacques Sempé pour le dessin et René Goscinny pour les histoires. Ce personnage est indémodable alors qu'il a été créé en 1955 ! Ses péripéties se transmettent de génération en génération. Plus de 15 millions d'exemplaires se sont écoulés et ce succès fou de la littérature jeunesse a été traduit dans quarante-cinq langues.

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

Le Petit Nicolas a également été adapté de plus d'une façon. Une série d'animation a été créée en 3D en 2009 et une nouvelle série en 2D, avec les dessins de Sempé qui s'animent mélangés à des images d'archives, est en chantier. Ce projet initié par Anne Goscinny, la fille de René Goscinny, est attendu pour le printemps 2022.

Goscinny à la rescousse de Sempé

Côté cinéma, on compte déjà trois longs-métrages dont il est le héros : Le Petit Nicolas (2009) – énorme succès au box-office avec 5,7 millions de spectateurs – Les Vacances du Petit Nicolas (2014) et Le Trésor du petit Nicolas, qui sortira en salles le 20 octobre.

Intitulé La Grande Histoire du Petit Nicolas, le documentaire programmé ce samedi 16 octobre dévoile d'ailleurs certaines coulisses du film dans lequel Audrey Lamy et Jean-Paul Rouve remplacent Valérie Lemercier et Kad Merad dans le rôle des parents. Le jeune Ilan Debrabant joue le rôle-titre dans ce troisième opus. Les caméras de M6 ont suivi le jeune acteur lors de l'avant-première, pour la presse, du film signé Julien Rappeneau, en juin 2021.

Le documentaire raconte aussi la création du personnage. En 1954, Goscinny et Sempé ont tous les deux moins de trente ans et travaillent ensemble dans une agence de presse des Champs-Élysées. Ils deviennent amis mais ils ne gagnent pas bien leur vie. Sempé fait des piges dans un journal belge, Le Moustique et il propose des dessins d'humour autour d'un petit garçon qu'il baptise Nicolas en s'inspirant de la marque de cavistes, Nicolas.

Le rédacteur en chef lui demande de faire une bande dessinée ce qui est totalement nouveau pour Sempé, qui appelle à la rescousse Goscinny afin qu'il lui écrive une histoire. La première planche, que l'on voit d'ailleurs dans le documentaire, est publiée en 1955. Goscinny se fait licencier pour avoir osé réclamer ses droits d'auteur. Sempé, solidaire, quitte ce job.

En 1959, le duo est sollicité par le rédacteur en chef de Sud-Ouest Dimanche pour faire renaître les histoires du petit garçon espiègle. On connaît la suite ! Il y a eu plus de 222 récits du petit Nicolas…

Le Petit Nicolas, ce samedi 16 octobre à 21 h 05 sur M6.

TV Magazine. Ouest-France

Tous droits réservés à l'éditeur

maville

vichy.maville.com
Pays : France
Dynamisme : 235

Visualiser l'article

M6 dédie une soirée spéciale au Petit Nicolas, créé par Sempé et Goscinny



M6 dédie une soirée au personnage créé en 1955 et dont les aventures se sont écoulées à plus de 15 millions d'exemplaires et traduites en quarante-cinq langues. © Jérôme Prébois

M6 propose ce samedi 16 octobre 2021 une soirée spéciale « Petit Nicolas » avec la diffusion du film éponyme avec Valérie Lemercier et Kad Merad suivi d'un documentaire inédit.

Ce samedi 16 octobre 2021, *M6* dévoile les secrets de la création du personnage inventé par Sempé il y a plus de soixante ans.

Nicolas est un petit garçon en avance sur son temps car il a deux papas : Jean-Jacques Sempé pour le dessin et René Goscinny pour les histoires. Ce personnage est indémodable alors qu'il a été créé en 1955 ! Ses péripéties se transmettent de génération en génération. Plus de 15 millions d'exemplaires se sont écoulés et ce succès fou de la littérature jeunesse a été traduit dans quarante-cinq langues.

Tous droits réservés à l'éditeur

Le Petit Nicolas a également été adapté de plus d'une façon. Une série d'animation a été créée en 3D en 2009 et une nouvelle série en 2D, avec les dessins de Sempé qui s'animent mélangés à des images d'archives, est en chantier. Ce projet initié par Anne Goscinny, la fille de René Goscinny, est attendu pour le printemps 2022.

Goscinny à la rescousse de Sempé

Côté cinéma, on compte déjà trois longs-métrages dont il est le héros : *Le Petit Nicolas* (2009) – énorme succès au box-office avec 5,7 millions de spectateurs – *Les Vacances du Petit Nicolas* (2014) et *Le Trésor du petit Nicolas,* qui sortira en salles le 20 octobre.

Intitulé *La Grande Histoire du Petit Nicolas,* le documentaire programmé ce samedi 16 octobre dévoile d'ailleurs certaines coulisses du film dans lequel Audrey Lamy et Jean-Paul Rouve remplacent Valérie Lemercier et Kad Merad dans le rôle des parents. Le jeune Ilan Debrabant joue le rôle-titre dans ce troisième opus. Les caméras de *M6* ont suivi le jeune acteur lors de l'avant-première, pour la presse, du film signé Julien Rappeneau, en juin 2021.

Le documentaire raconte aussi la création du personnage. En 1954, Goscinny et Sempé ont tous les deux moins de trente ans et travaillent ensemble dans une agence de presse des Champs-Élysées. Ils deviennent amis mais ils ne gagnent pas bien leur vie. Sempé fait des piges dans un journal belge, *Le Moustique* et il propose des dessins d'humour autour d'un petit garçon qu'il baptise Nicolas en s'inspirant de la marque de cavistes, Nicolas.

Le rédacteur en chef lui demande de faire une bande dessinée ce qui est totalement nouveau pour Sempé, qui appelle à la rescousse Goscinny afin qu'il lui écrive une histoire. La première planche, que l'on voit d'ailleurs dans le documentaire, est publiée en 1955. Goscinny se fait licencier pour avoir osé réclamer ses droits d'auteur. Sempé, solidaire, quitte ce job.

En 1959, le duo est sollicité par le rédacteur en chef de *Sud-Ouest Dimanche* pour faire renaître les histoires du petit garçon espiègle. On connaît la suite ! Il y a eu plus de 222 récits du petit Nicolas…

Le Petit Nicolas, ce samedi 16 octobre à 21 h 05 sur *M6.*

Tous droits réservés à l'éditeur

Date : 16/10/2021
Heure : 09:48:02
Journaliste : Nathalie Chuc

vitre.maville.com
Pays : France
Dynamisme : 299

Visualiser l'article

M6 dédie une soirée spéciale au Petit Nicolas, créé par Sempé et Goscinny

...



M6 dédie une soirée au personnage créé en 1955 et dont les aventures se sont écoulées à plus de 15 millions d'exemplaires et traduites en quarante-cinq langues. © Jérôme Prébois

M6 propose ce samedi 16 octobre 2021 une soirée spéciale « Petit Nicolas » avec la diffusion du film éponyme avec Valérie Lemercier et Kad Merad suivi d'un documentaire inédit.

Ce samedi 16 octobre 2021, *M6* dévoile les secrets de la création du personnage inventé par Sempé il y a plus de soixante ans.

Nicolas est un petit garçon en avance sur son temps car il a deux papas : Jean-Jacques Sempé pour le dessin et René Goscinny pour les histoires. Ce personnage est indémodable alors qu'il a été créé en 1955 !

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

Ses péripéties se transmettent de génération en génération. Plus de 15 millions d'exemplaires se sont écoulés et ce succès fou de la littérature jeunesse a été traduit dans quarante-cinq langues.

Le Petit Nicolas a également été adapté de plus d'une façon. Une série d'animation a été créée en 3D en 2009 et une nouvelle série en 2D, avec les dessins de Sempé qui s'animent mélangés à des images d'archives, est en chantier. Ce projet initié par Anne Goscinny, la fille de René Goscinny, est attendu pour le printemps 2022.

Goscinny à la rescousse de Sempé

Côté cinéma, on compte déjà trois longs-métrages dont il est le héros : *Le Petit Nicolas* (2009) – énorme succès au box-office avec 5,7 millions de spectateurs – *Les Vacances du Petit Nicolas* (2014) et *Le Trésor du petit Nicolas,* qui sortira en salles le 20 octobre.

Intitulé *La Grande Histoire du Petit Nicolas,* le documentaire programmé ce samedi 16 octobre dévoile d'ailleurs certaines coulisses du film dans lequel Audrey Lamy et Jean-Paul Rouve remplacent Valérie Lemercier et Kad Merad dans le rôle des parents. Le jeune Ilan Debrabant joue le rôle-titre dans ce troisième opus. Les caméras de *M6* ont suivi le jeune acteur lors de l'avant-première, pour la presse, du film signé Julien Rappeneau, en juin 2021.

Le documentaire raconte aussi la création du personnage. En 1954, Goscinny et Sempé ont tous les deux moins de trente ans et travaillent ensemble dans une agence de presse des Champs-Élysées. Ils deviennent amis mais ils ne gagnent pas bien leur vie. Sempé fait des piges dans un journal belge, *Le Moustique* et il propose des dessins d'humour autour d'un petit garçon qu'il baptise Nicolas en s'inspirant de la marque de cavistes, Nicolas.

Le rédacteur en chef lui demande de faire une bande dessinée ce qui est totalement nouveau pour Sempé, qui appelle à la rescousse Goscinny afin qu'il lui écrive une histoire. La première planche, que l'on voit d'ailleurs dans le documentaire, est publiée en 1955. Goscinny se fait licencier pour avoir osé réclamer ses droits d'auteur. Sempé, solidaire, quitte ce job.

En 1959, le duo est sollicité par le rédacteur en chef de *Sud-Ouest Dimanche* pour faire renaître les histoires du petit garçon espiègle. On connaît la suite ! Il y a eu plus de 222 récits du petit Nicolas…

Le Petit Nicolas, ce samedi 16 octobre à 21 h 05 sur *M6.*

Ouest-France

Tous droits réservés à l'éditeur

Date : 16/10/2021
Heure : 19:10:42
Journaliste : Nathalie Chuc

www.msn.com
Pays : France
Dynamisme : 1286

Visualiser l'article

M6 dédie une soirée spéciale au Petit Nicolas, créé par Sempé et Goscinny

© Jérôme Prébois M6 dédie une soirée au personnage créé en 1955 et dont les aventures se sont écoulées à plus de 15 millions d'exemplaires et traduites en quarante-cinq langues.
M6 propose ce samedi 16 octobre 2021 une soirée spéciale « Petit Nicolas » avec la diffusion du film éponyme avec Valérie Lemercier et Kad Merad suivi d'un documentaire inédit.

Ce samedi 16 octobre 2021, *M6* dévoile les secrets de la création du personnage inventé par Sempé il y a plus de soixante ans.

Nicolas est un petit garçon en avance sur son temps car il a deux papas : Jean-Jacques Sempé pour le dessin et René Goscinny pour les histoires. Ce personnage est indémodable alors qu'il a été créé en 1955 ! Ses péripéties se transmettent de génération en génération. Plus de 15 millions d'exemplaires se sont écoulés et ce succès fou de la littérature jeunesse a été traduit dans quarante-cinq langues.

Le Petit Nicolas a également été adapté de plus d'une façon. Une série d'animation a été créée en 3D en 2009 et une nouvelle série en 2D, avec les dessins de Sempé qui s'animent mélangés à des images d'archives, est en chantier. Ce projet initié par Anne Goscinny, la fille de René Goscinny, est attendu pour le printemps 2022.

Goscinny à la rescousse de Sempé

Côté cinéma, on compte déjà trois longs-métrages dont il est le héros : *Le Petit Nicolas* (2009) – énorme succès au box-office avec 5,7 millions de spectateurs – *Les Vacances du Petit Nicolas* (2014) et *Le Trésor du petit Nicolas,* qui sortira en salles le 20 octobre.

Intitulé *La Grande Histoire du Petit Nicolas,* le documentaire programmé ce samedi 16 octobre dévoile d'ailleurs certaines coulisses du film dans lequel Audrey Lamy et Jean-Paul Rouve remplacent Valérie Lemercier et Kad Merad dans le rôle des parents. Le jeune Ilan Debrabant joue le rôle-titre dans ce troisième opus. Les caméras de *M6* ont suivi le jeune acteur lors de l'avant-première, pour la presse, du film signé Julien Rappeneau, en juin 2021.

Le documentaire raconte aussi la création du personnage. En 1954, Goscinny et Sempé ont tous les deux moins de trente ans et travaillent ensemble dans une agence de presse des Champs-Élysées. Ils deviennent amis mais ils ne gagnent pas bien leur vie. Sempé fait des piges dans un journal belge, *Le Moustique* et il propose des dessins d'humour autour d'un petit garçon qu'il baptise Nicolas en s'inspirant de la marque de cavistes, Nicolas.

Le rédacteur en chef lui demande de faire une bande dessinée ce qui est totalement nouveau pour Sempé, qui appelle à la rescousse Goscinny afin qu'il lui écrive une histoire. La première planche, que l'on voit d'ailleurs dans le documentaire, est publiée en 1955. Goscinny se fait licencier pour avoir osé réclamer ses droits d'auteur. Sempé, solidaire, quitte ce job.

En 1959, le duo est sollicité par le rédacteur en chef de *Sud-Ouest Dimanche* pour faire renaître les histoires du petit garçon espiègle. On connaît la suite ! Il y a eu plus de 222 récits du petit Nicolas…

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

Le Petit Nicolas, ce samedi 16 octobre à 21 h 05 sur *M6*.

Tous droits réservés à l'éditeur

NRJ
Emission : Manu dans le 6/10

Résumé :
Le film "Le Trésor du Petit Nicolas", joué notamment par Jean-Paul Rouve, sort aujourd'hui au cinéma. Dans un ton humoristique, le Caviste Nicolas est évoqué.

Tous droits réservés à l'éditeur

TERRE DE VINS HORS SERIE
Pays : FR
Périodicité : Parution Irreguliere



Date : Octobre 2021
Page de l'article : p.6-13
Journaliste : Anne Serres

Tous droits réservés à l'éditeur

PROLOGUE

Unis pour durer

LE DÉVELOPPEMENT DURABLE EST L'AFFAIRE DE TOUS ET DE CHACUN. AU SEIN DE LA FILIÈRE VIN, L'ÉVIDENCE S'EST FAITE CERTITUDE SINCÈRE ET ENGAGEMENT ACTIF : ELLE SE MOBILISE ET SORT DE SES FRONTIÈRES. CAVES, VIGNERONS ET NÉGOCIANTS METTENT EN PLACE DES PARTENARIATS AVEC LEURS FOURNISSEURS, LEURS DISTRIBUTEURS, LES SPÉCIALISTES DES SUJETS À MAÎTRISER, PARCE QUE LE DÉVELOPPEMENT DURABLE EST VÉRITABLEMENT TRANSVERSAL

Par Anne Serres, photographies DR

LE VÉGÉTAL

Le vin commence à la vigne. *« Des vignes saines sont le prérequis indispensable d'un vignoble durable. Tout ce qu'on fait ensuite pour arranger les choses n'est que rustines »*, résume Jean-Claude Mas, à la tête des Vignobles Paul Mas, soit 800 hectares en propriété en Languedoc-Roussillon et quelque 1 500 hectares sous contrat avec des vignerons. Il travaille actuellement sur ses sélections de clones et de porte-greffes, et n'exclut pas de créer sa propre pépinière en partenariat avec le pépiniériste et spécialiste de la sélection massale Lilian Bérillon, installé dans le Vaucluse. Claude Vialade, aux commandes des domaines Auriol, dans l'Aude, pesant pour 1 500 hectares, a de son côté fait appel à l'expertise de *« pas moins de 10 "métiers" et d'autant d'artisans (géologue, hydrologue, pépiniéristes, ouvriers de la viticulture, concepteur de chai…) »* pour créer son Jardin des vignes rares (10 hectares) au château Cicéron, *« un vignoble de l'avenir, prenant en compte une économie durable, le réchauffement du climat et la défense de la planète avec la raréfaction de l'eau. Un vignoble expérimental qui se contente de doses homéopathiques d'eau »*.

PRÉSERVER

La préservation du patrimoine ampélographique est au cœur de collections privées et publiques constituées sur l'exemple du conservatoire de l'Inrae (Institut national de recherche pour l'agriculture, l'alimentation et l'environnement) de Pech Rouge, situé à Gruissan, dans l'Aude. Au croisement des compétences de la recherche, des Chambres d'agriculture, des pépiniéristes et de la connaissance intime qu'ont les vignerons des défauts et qualités de chacun de leurs ceps, le producteur identifie les plus qualitatifs et en sélectionne les sarments, qu'il confie à la recherche pour identification génétique, puis le pépiniériste s'assure de l'absence de maladie avant de rendre le clone disponible à la plantation.

Cette méthode, la sélection massale, a permis de redécouvrir et de préserver des cépages anciens que la Cave Plaimont de Fronton, par exemple, utilise dans une partie de ses assemblages, les rendant encore plus identitaires.

Tous droits réservés à l'éditeur



INNOVER

La recherche sur les cépages couvre la création de cépages résistants aux maladies ou à la sécheresse, par croisement avec des cousines de notre Vitis vinifera. L'université de Montpellier s'en est fait une spécialité via le travail du professeur Alain Bouquet. Bien qu'ils ne soient pas 100 % Vitis vinifera (mais seulement à 98 ou 99 % compte tenu du gène de résistance venu d'autres Vitis), les cépages Bouquet entrent au compte-gouttes dans le catalogue des cépages autorisés, admis en AOC depuis 2018 en tant que « cépages d'intérêt à fin d'adaptation » dans la limite de 10 % des assemblages.

Le 10 juin dernier, à l'initiative de Richard Planas, directeur des Domaines Gérard Bertrand, et sous la houlette de l'Inrae et du Comité interprofessionnel des vins du Languedoc (CIVL), le négoce languedocien s'est réuni (Grands Chais de France, Castel, Advini, Gérard Bertrand, bien sûr…) à Pech Rouge. Ces opérateurs majeurs ont fait fi de leur concurrence pour déguster une collection de cépages candidats à l'inscription au catalogue officiel des variétés de vigne et demander la possibilité de les utiliser à l'avenir.

Notons que le cépage artaban, qui fait partie des cépages Bouquet, donnant des résultats les plus convaincants en rouge, est d'ores et déjà le héraut de ces cépages résistants, avec une cuvée bio NU.VO.TE lancée en 2018 par le groupement coopératif audois Foncalieu.

ENTOURER

Le végétal, c'est enfin la flore sauvage autour des vignes. La plantation et l'entretien de haies, voire d'arbres au milieu des vignes, implique la collaboration entre les viticulteurs et d'autres pépiniéristes, voire avec l'Office national des forêts. Ainsi, Anne Lignières, du château La Baronne en Corbières, au sortir des incendies de cet été, a alerté l'ONF *« sur l'importance de ne pas replanter de pins, qui poussent plus vite que les chênes verts ou chênes-lièges, par exemple, mais qui brûlent tout aussi vite. »* D'autres exemples fleurissent, dont le Conservatoire des espaces naturels du Languedoc-Roussillon, associé activement avec des vignerons comme Isabelle et Vincent Goumard du Mas Cal Demoura en Terrasses du Larzac, pour planter 150 arbres et arbustes.

Signe de l'implication de la filière vin dans la protection de l'envi-

Tous droits réservés à l'éditeur

ronnement, le nouveau président du CIVL, Christophe Bousquet, également président de l'AOP La Clape, siège à ce titre aux instances de la zone Natura 2000 du massif protégé partageant son nom avec l'appellation.

Au sein de ce massif, la famille Bonfils a rénové le château Capitoul pour aménager un jardin méditerranéen dessiné par James Basson, paysagiste spécialiste des jardins secs qui lui ont valu de remporter des concours, de Chelsea à Singapour ou, en France, les Victoires du paysage. Olivier et Clara Filippi, pépiniéristes à Loupian, passionnés des jardins économes en eau, ont sélectionné pour cette réalisation plusieurs milliers de plantes autonomes en milieu aride (photo page 12). Dans un esprit de cohérence, *« nous avons installé une piscine munie d'un système d'autonettoyage qui garantit la durée de vie maximale d'un seul remplissage »*, ajoute Laurent Bonfils. *« Les brochures pour les hôtes et les prospectus en bandes dessinées pour leurs enfants les informent sur la protection des oiseaux, lézards et plantes rares du massif. Dans la continuité, le chef Valère a son propre potager, et tous les fournisseurs du restaurant sont ultra-locaux. Il travaille une carte signée par Lionel Giraud, chef étoilé à Narbonne et lui-même locavore de très stricte obédience. »*

DES ANIMAUX ET DES VIGNES

DOMESTIQUES

Vous le lirez dans nos reportages, la présence d'animaux dans les vignes restaure quantité de cercles vertueux : les moutons qui viennent paître à l'automne et en hiver déposent de précieux nutriments. La Maison Jeanjean, en Languedoc, a ainsi initié un partenariat avec une bergère (photo page 6) qui descend chaque année ses 400 moutons et 500 agneaux de leurs pâturages d'été sur le Larzac pour tondre l'orge plantée entre les rangs des 47 hectares de vignes en bio du domaine de Pive, en terroir camarguais. *« Nous avons avec Sandra et son troupeau un échange gagnant-gagnant, sans contrepartie financière, basé sur la confiance réciproque. Nous participons à perpétuer la tradition de la transhumance, gagnons de l'amendement pour les terres et économisons du gasoil et du temps pour nos équipes »*, explique Brigitte Barreiro, directrice du marketing et de la communication.

Quant au travail de labour au cheval, *« il ne tasse pas les sols comme le fait un tracteur »*, précise Jean-Claude Mas, qui travaille avec la ferme Cannelle dans le Doubs, spécialiste des chevaux de traits franc-comtois depuis 1926. Il compte trois de ces chevaux dans ses écuries.



Photo Julien Dornac

Tous droits réservés à l'éditeur





Même démarche pour les vignobles Gérard Bertrand, où les chevaux et mules sont désormais installés à demeure (photo page 12).

SAUVAGES

Il y a les auxiliaires domestiques et les sauvages : mésanges, hirondelles et martinets ou chauves-souris sont des aides précieuses, en particulier contre l'eudémis, ce papillon dont les larves percent les raisins où la pourriture s'installe. On évite le recours aux pesticides de synthèse par la confusion sexuelle : les papillons se perdent dans un nuage de phéromones et ne se reproduisent pas. Pour cela, les vignerons d'une même aire doivent installer des diffuseurs partout, ce qui introduit une coopération obligatoire entre voisins On complète l'arsenal hormonal par des nichoirs (photo page 11) pour leurs prédateurs ailés suscités. La Ligue protectrice des oiseaux (LPO) s'associe à la filière vin sur plusieurs programmes, dont Des terres et des ailes, qui prévoit un travail collaboratif entre la LPO, les Chambres d'agriculture, les caves et domaines, pour l'identification des espèces présentes, le conseil pour l'accompagnement de leur protection et la valorisation par ce label. La Cave de Gruissan, dans la zone Natura 2000 de la Clape, en bord de mer et d'étangs, s'est engagée dans cette démarche.
Entre Corbières et Fitou, nous nous devons de citer la cave de Cascastel, qui protège le lézard ocellé en partenariat avec des herpétologues et produit une cuvée Timon Lepidus (photo ci-contre), son petit nom latin : pour chaque bouteille vendue, 1 € est reversé à l'entretien de son habitat naturel de fossés enherbés et murets de pierre.

SENTINELLES

La LPO est également associée avec l'Association des apiculteurs de France (APF) pour le développement du label Bee Friendly (reconnu équivalent HVE en 2018). La vigne étant hermaphrodite, elle s'autoféconde et n'a pas besoin d'insectes pollinisateurs. Pour autant, le fait de prendre soin des abeilles et autres insectes pollinisateurs impose un choix de produits et d'horaires de traitements compatibles avec leur présence. Sentinelles de l'environnement, les pollinisateurs en général et les abeilles en particulier sont de précieux indicateurs de l'état de santé d'un écosystème.
Dans le Sud-Ouest, la cave des Vignerons de Buzet et, en Languedoc, les vignobles Gérard Bertrand, ont été les premiers à adhérer à cette démarche, qui requiert notamment l'installation de ruches sur les parcelles (photo page 9), la formation du personnel qui doit savoir les déplacer quand les essaims ont faim et la plantation de jachères fleuries et de plantes mellifères (photo page 8). Ont suivi entre autres les domaines Bassac, de Fontenelles, Rouanet Montcélèbre, Villa Sépia, Le Devoy Martine, une liste non exhaustive.

D'HISTOIRES ET D'HISTOIRE

Le patrimoine bâti fait l'objet d'actions de sauvegarde, dont la plus emblématique, en Occitanie, est sans doute la vente aux enchères de Toques et Clochers, à Limoux. Chaque année depuis 1989, le vin et les tables étoilées unissent leurs forces pour financer la rénovation d'un des 42 clochers des villages de l'appellation Limoux (photo page 11). La vente est parrainée par un chef étoilé et permet aux restaurateurs d'acheter une pièce de chardonnay qui finit son élevage dans les caves de Sieur d'Arques, avant d'être mis en bouteille pour une cuvée exclusive. Démarche similaire menée par les Z'elles gaillacoises pour les pigeonniers du Sud-Ouest (voir page 70).

Tous droits réservés à l'éditeur

INSERTION PAR LE TRAVAIL

La formation et l'insertion par le travail s'inscrivent également dans le projet d'entreprises viticoles comme le domaine de Lastours, hôte depuis 1977 d'un centre d'aide par le travail (CAT, devenu établissement et service d'aide par le travail [ESAT] en 2015), de même que le domaine de Maguelone et son ESAT, les Compagnons de Maguelone, ou encore, dans le Sud-Ouest, le domaine René Rieux à Gaillac, ESAT depuis 1988 et en bio depuis 2013. Dans tous ces cas, les adultes déficients intellectuels acquièrent le savoir-faire du travail de la vigne, de la taille aux vendanges. L'insertion par le travail concerne toutes les personnes éloignées de l'emploi, pour quelque raison que ce soit et le Réseau Cocagne s'investit dans leur formation aux métiers de l'agriculture et l'accompagnement dans leur projet professionnel ; ce riche réseau comprend le domaine Mirabeau à Fabrègues, dans l'Hérault (bio dans les vignes, comme dans ses jardins en polyculture).

ENGAGÉS POUR INSTALLER

Enfin, abordons une autre problématique humaine d'importance, dans une région où l'avenir de la vigne et du vin est suspendu au remplacement du tiers des vignerons et viticulteurs, qui partiront à la retraite dans les cinq ans. La transmission des domaines et l'installation des parcelles font l'objet de l'attention et de programmes d'accompagnement plus ou moins formalisés de la part des syndicats de producteurs et des Chambres d'agriculture.
En partenariat avec Montpellier, SupAgro, Advini organise par ailleurs chaque année le concours Vignerons et Terroirs d'avenir à l'échelle nationale ; les grands gagnants de l'édition 2021 sont Thibaud Vermillard et Jenia Vasiljeva, du domaine Ampelhus, en AOP Languedoc-Grés de Montpellier, qui ont reçu une dotation de 50 000 €.

TRAVAILLER AVEC DES FOURNISSEURS RESPONSABLES

CONTENANTS ENGAGÉS

Avec son poids significatif (au propre comme au figuré) dans l'empreinte carbone de la filière, la bouteille de verre fait l'objet d'initiatives industrielles. Ainsi, à la demande de l'Interprofession des vins du Languedoc (CIVL), Verallia a développé une bouteille syndicale allégée, marquée de la croix du Languedoc. Les AOP Saint-Chinian et Picpoul-de-Pinet ont fait le même choix.
Plus radicale, légère et tout aussi recyclable, adaptée pour un contexte de consommation nomade façon snacking : la canette. Le très biologique et très authentique château Maris de Robert Eden avait créé la surprise en 2015 en adoptant ce format iconoclaste. À l'occasion du confinement, Benjamin Furlan a exploré ses avantages : « *J'étais jeune papa, ma compagne ne pouvait pas m'accompagner durant sa grossesse ni avec l'allaitement. Je voulais un verre ou deux sans ouvrir une bouteille. Même allégée, une bouteille de verre pèse plus de 400 grammes. Une canette en pèse 13. Ma formation en génie de l'environnement m'avait fait réfléchir à monter une entreprise autour de la consigne du verre mais les complications logistiques sont considérables. J'ai donc réfléchi à la*

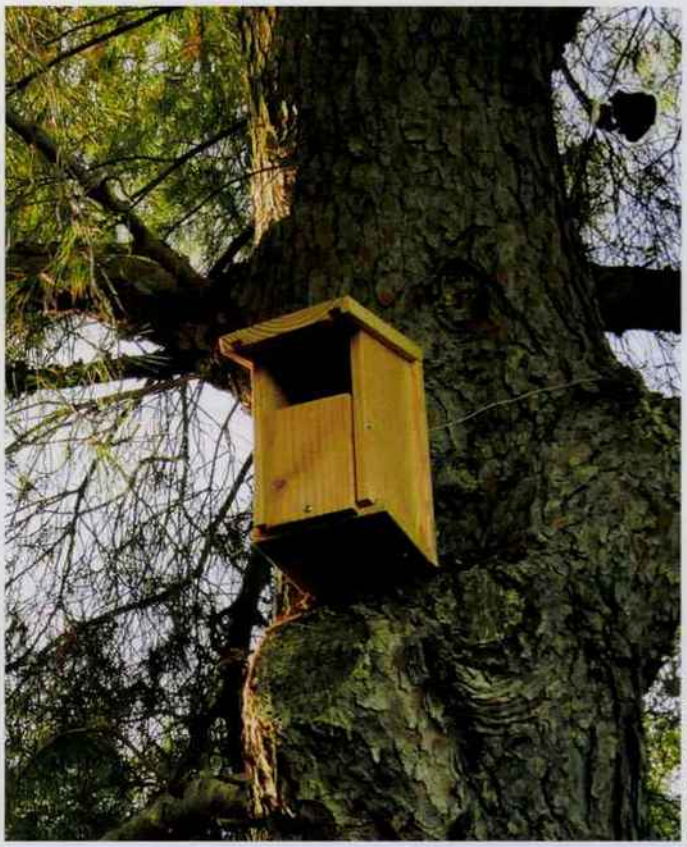
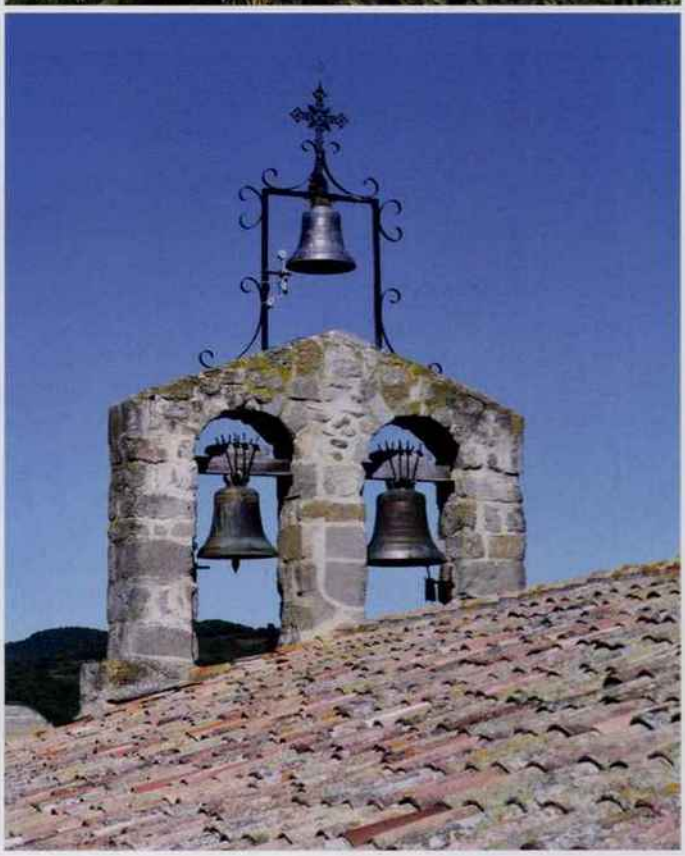


Photo Quentin Fillioux



Tous droits réservés à l'éditeur





Tous droits réservés à l'éditeur

canette. Pour un soda ou une bière, le gaz carbonique la tient debout. Pour le vin on injecte de l'azote, gaz neutre, inerte et non soluble dans le vin, qui se dégage à l'ouverture de la canette après avoir protégé le vin de l'oxydation. » Ainsi est né Uchronic (photo page 10), début 2021, dont la gamme de 3 blancs, 3 rouges et 2 rosés rencontre un fort succès en GMS au rayon snacking et dans les restaurants montpelliérains (japonais et coréens, notamment) pour la vente à emporter.

BOUCHONS CITOYENS

Très visible par le consommateur et emblématique de l'art de vivre associé au vin, le bouchon de liège fait la différence avec sa concurrente à vis ou synthétique par le discours sur le développement durable. La Fédération française du liège organise un réseau de collecte de bouchons pour recyclage, qui embrasse notamment tout le réseau de cavistes Nicolas.

Amorim, le leader portugais incontesté, auteur de rapports de développement durable d'anthologie sur la production de la biodiversité et la sauvegarde de l'emploi local dans ses suberaies (les forêts de chêne-liège) a lancé dès 2016 un bouchon issu à 100 % de liège français. La renaissance des suberaies du sud de la France (et notamment les Pyrénées-Orientales et le Lot-et-Garonne) a motivé Diam Bouchage, fabricant de bouchons à Céret, au pied des Albères, à organiser cet été des formations à un savoir-faire oublié : celui de la levée de l'écorce dans laquelle sont taillés les bouchons de liège.

EN PLEINE CONSCIENCE

Basé à Pau, Lionel Osmin résume parfaitement le sens d'un engagement sociétal et environnemental qui irrigue toutes les pratiques d'une entreprise viticole : « *Quand j'ai créé mon entreprise, j'ai voulu faire tout ce qui est à ma portée pour être utile. Au-delà des logos, j'ai la volonté d'agir au quotidien. Par exemple, en mettant une partie des bénéfices dans un partenariat avec l'ONF pour planter des arbres (3 hectares par an), ou dans le soutien de la Banque alimentaire ou Assurose qui propose des assurances à des femmes en rémission de cancer du sein. Nous poursuivons l'objectif « zéro résidu » et minimisons notre empreinte carbone en faisant appel à l'emploi et à l'industrie la plus locale possible pour l'ensemble de nos fournisseurs : la poterie Goicoechea et aux Tissages Lartigue pour nos accessoires (rafraîchissoirs et tabliers de sommelier), la Verrerie Occitane d'Albi pour nos bouteilles et Ethiq'Adher à Bergerac pour nos étiquettes.* »

Sur mesures ou issues d'une recherche industrielle pour répondre à la demande des producteurs, les solutions respectueuses du développement durable se multiplient à tous les étages de la production et de la commercialisation de vin. L'ensemble des personnes citées dans ce hors-série insistent sur le bénéfice de ces démarches HVE, RSE… qui imposent une vision à 360 degrés sur toute l'activité, de la plantation de la vigne à l'ouverture de la bouteille (ou de la canette ou du BiB) par le client final. Au-delà d'une vision panoramique, ils précisent qu'il faut aussi et surtout une attention constante à la cohérence des actions pour une présence au monde ancrée et responsable ■

Tous droits réservés à l'éditeur

Sud Radio
Emission : In vino

Résumé :
L'émission est délocalisée chez le caviste Nicolas à Paris, Place de la Madeleine.

Tous droits réservés à l'éditeur

Sud Radio
Emission : In vino

Résumé :
L'émission est délocalisée chez le caviste Nicolas à Paris.

Tous droits réservés à l'éditeur

Date : 24/10/2021
Heure : 09:20:58
Journaliste : Yann Lagarde

www.franceculture.fr
Pays : France
Dynamisme : 39

Visualiser l'article

Le Petit Nicolas, l'écolier le plus célèbre des "Trente Glorieuses"

Il s'appelle Nicolas, rêve de devenir aviateur et dit tout le temps “chouette”. Voici comment Sempé et Goscinny ont imaginé le plus célèbre petit garçon des "Trente Glorieuses".

Vidéo: https://www.franceculture.fr/bande-dessinee/le-petit-nicolas-lecolier-le-plus-celebre-des-trente-glorieuses

Ses histoires sont diffusées dans 45 pays et vendues à plus de 15 millions d'exemplaires depuis sa création. René Goscinny, l'un de ses créateurs explique son succès en 1961 : "l *es enfants lisent le livre parce qu'ils se retrouvent eux-mêmes, ça les amuse de voir ça et les parents retrouvent leurs enfants et en même temps leurs souvenirs."*

Jean-Jacques Sempé et René Goscinny se rencontrent en 1953.

Goscinny est alors un scénariste de BD à succès, Sempé est un jeune dessinateur de presse qui débute.

A la demande de la revue Moustique, les deux hommes imaginent un personnage pour une nouvelle BD : les aventures d'un jeune écolier dans les années 1950.

Sempé raconte avoir trouvé le prénom en passant devant le caviste Nicolas.

Mais le format BD intéresse peu Sempé et les deux hommes sont licenciés de leur revue après quelques planches. Ils proposent leur personnage au journal Sud Ouest, en 1959. Nicolas revient dans une forme moins BD et plus dessin de presse.

Un trait plus proche du dessin de presse
Nicolas Tellop, auteur d'essais sur la bande dessinée analyse le trait de Sempé comme " *inspiré du style Atom, le style de bandes dessinées du journal Spirou, tel qu'elles se sont dont développées autour de l'auteur Franquin. On voit cette sophistication, ce style “gros nez” . Mais il y a une part d'inspiration de l'illustration de presse américaine. Goscinny qui avait beaucoup de vues sur ces questions-là a tout de suite identifié la qualité du dessin de Sempé comme étant un dessin de type journalistique."*

Goscinny écrit une courte histoire, Sempé l'illustre en noir et blanc, en s'inspirant de ses propres souvenirs, quitte à les enjoliver. La formule connaît un grand succès populaire, des milliers de dessins sont publiés jusqu'en 1965 puis compilés ensuite dans des livres.

Nicolas est le portrait type de ce qu'on attend d'un petit garçon en 1960 : il joue au football avec ses copains, il est gentil, parfois espiègle et un peu bagarreur. Les autres écoliers sont caractérisés : Alceste le gourmand, Clotaire le dernier de la classe, Eude la terreur de la récré.

Mais les personnages sont moins importants que la vie du groupe comme le raconte Sempé en 1961, "c *e sont des enfants qui se ressemblent parce qu'on a essayé de faire en réalité uniquement la vie d'un groupe d'enfants, pas du tout de typer pour en faire un personnage qui toute sa vie aura toujours les mêmes bretelles."*

Tous droits réservés à l'éditeur

Les classes moyennes des années 1950-1960
L'œuvre est aussi une chronique des classes moyennes sous les “Trente Glorieuses”, qui incarne parfaitement l'esprit de l'époque selon Nicolas Tellop, *"le confort, la quiétude, la tranquillité, la construction d'une vie au foyer qui est stable et heureuse.* "

Mais l'oeuvre de Goscinny et Sempé est aussi l'une des premières à adopter le point de vue de l'enfant avec son propre langage enfantin. Ainsi beaucoup de récits se terminent sur " *la défection du monde des adultes".*

Image d'Epinal des années 1950-60, œuvre “doudou" réconfortante, Nicolas a depuis quitté le dessin pour le grand écran, avec plusieurs adaptations sur grand écran, dont la dernière *Le Trésor du Petit Nicolas* de Julien Rappeneau, vient de sortir en salles.

Tous droits réservés à l'éditeur

France Inter
Emission : La bande originale

Résumé :
La France est un pays génial avec des fromages fabuleux. Nicolas vend des meilleurs vins.

Tous droits réservés à l'éditeur

Sud Radio
Emission : In vino

Résumé :
L'émission est délocalisée chez le caviste Nicolas à Paris.

Tous droits réservés à l'éditeur

www.sommelier-vins.com
Pays : France
Dynamisme : 0

Visualiser l'article

Mieux Acheter Son Vin

Acheter les bons vins au meilleur prix, cela vous fait rêver? Vous en avez assez de vous tromper en matière d'achat de vins? Voici la solution!



Mieux acheter son vin, n'est pas si simple… Acheter son vin
Acheter les bons vins au prix le plus juste n'est pas toujours facile pour vous? Vous avez du mal à faire les bons choix au moment d'acheter vos vins? Comment parvenir à faire les bons choix? Ce guide pratique téléchargeable va vous permettre de répondre à ces questions et à vous aider enfin à faire les meilleurs choix au moment de l'achat!

Comment bien acheter son vin?
Surtout quand on n'y connait rien en vin? Voici une question que se posent nombre de personnes quand elles se trouvent face au rayonnage de vins.

Comment éviter de faire les mauvais choix? D'éviter les déceptions?

Comment parvenir, justement, à jauger la qualité de la sélection des vins, se trouvant face à vous? Comment entamer une relation constructive avec le commerçant en vins?

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article



Le caviste indépendant, le conseil sur-mesure (cave le sourire au pied de l'échelle, Paris)

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

où acheter son vin quand on n'y connait rien?
Que penser des vins proposés en grandes surfaces? Ou encore des caves Nicolas, et franchisées? Et les sites en ligne, que valent-elles? Et le caviste indépendant, est-il toujours fiable?

La médaille est un repère important pour le consommateur néophyte. Mais que vaut-elle vraiment?

Et se rendre chez le vigneron, c'est une superbe idée. Mais, comment bien le choisir, sans se tromper, là encore?

Puis une fois choisi, comment préparer la visite, et comment se comporter chez le vigneron?

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article



152 pages pour enfin vous permettre de faire les bons choix en matière de vins
Et il y a encore tant d'autres questions qui viennent à l'esprit!

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article



Je vous aide à devenir initié.e!

Chaque semaine, recevez un condensé de mes meilleurs articles et ma newsletter. Ainsi que des offres, idées cadeaux...et une jolie surprise!

Je m'inscris!

En cochant la case *, vous acceptez que le site envoie chaque semaine une newsletter. Conformément à la loi «RGPD », et à notre politique de confidentialité , vous pouvez exercer votre droit d'accès aux données vous concernant et les faire rectifier en contactant: emmanueldelmas@gmail.com*

Que penser des sites de vente de vins en ligne? Comment là encore faire les bons choix?

Et comment préparer et repérer les rares ‘bonnes affaires' croisées lors des Foires aux Vins?

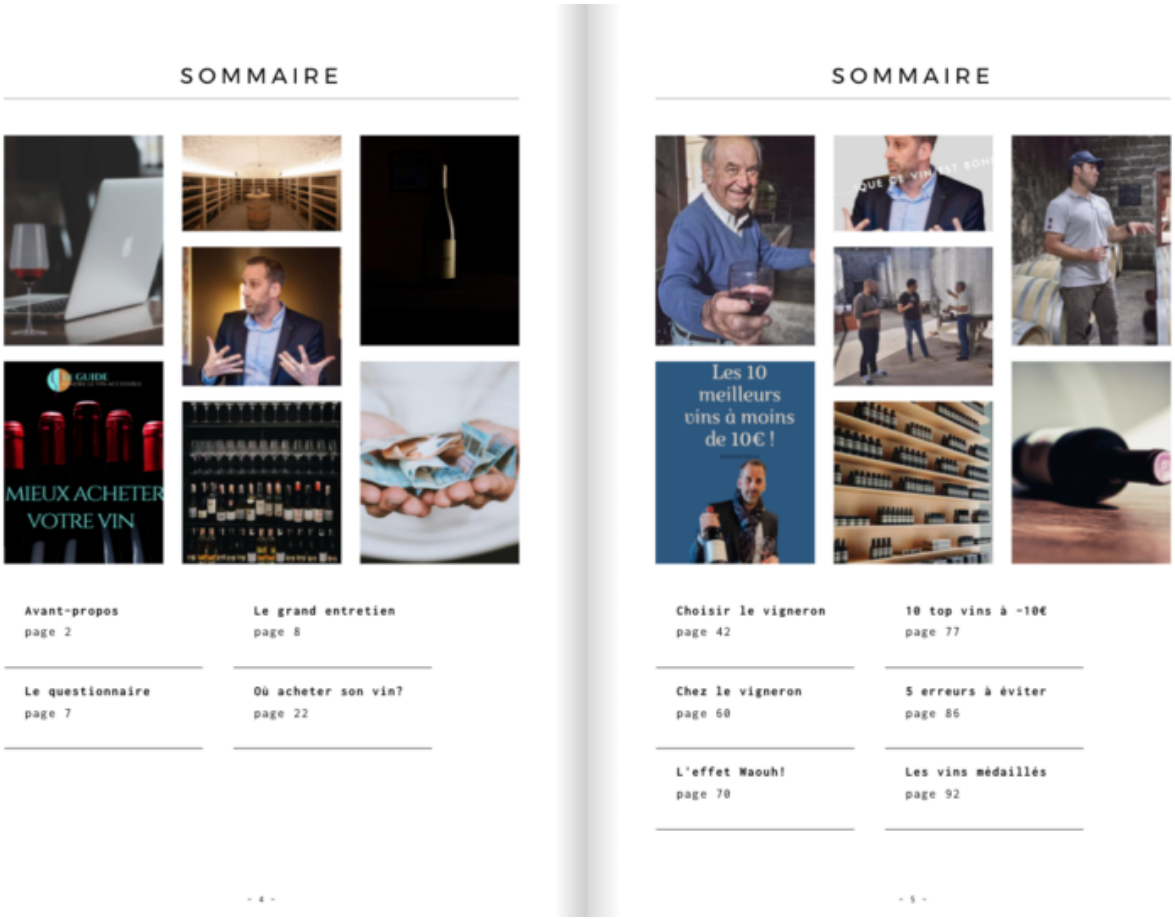
Et si les vieilles reliques liquides vous tentent, les vieux flacons réclament bien des précautions avant l'achat. Comment acheter les vieux vins? À quoi doit-on prêter attention?

Et que penser des ventes aux enchères? Comment bien les préparer, pour ne pas se laisser griser?

Et si, finalement, la meilleure solution était d'acheter son vin lors de salons de vignerons. Ceux-ci offrent l'avantage d'être en contact direct avec le vigneron, et surtout, de pouvoir déguster le vin avant d'acheter.

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article



SOMMAIRE

Avant-propos page 2
Le grand entretien page 8
Le questionnaire page 7
Où acheter son vin? page 22

- 4 -

SOMMAIRE

Choisir le vigneron page 42
10 top vins à -10€ page 77
Chez le vigneron page 60
5 erreurs à éviter page 86
L'effet Waouh! page 70
Les vins médaillés page 92

- 5 -

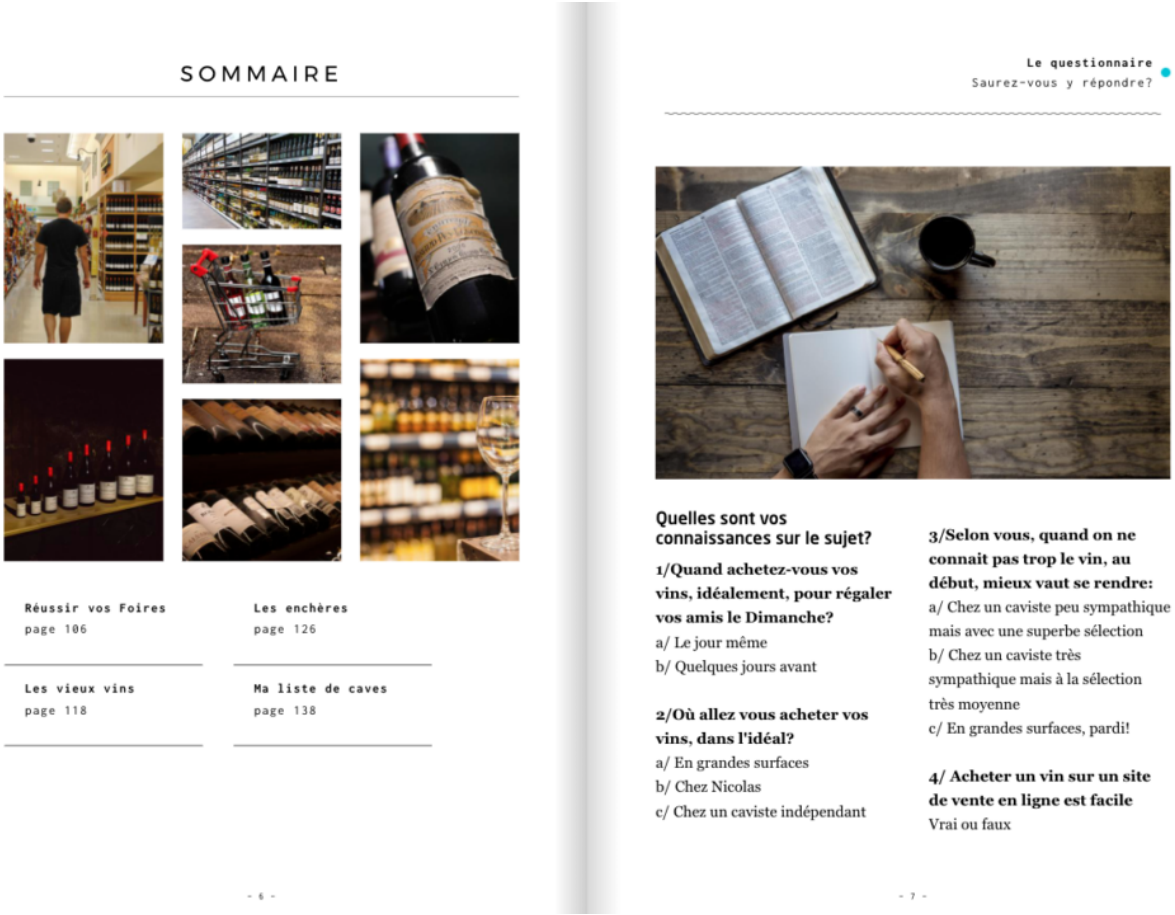
Sommaire du guide pratique téléchargeable
Mais justement, là encore, il va falloir sélectionner le bon salon, et les vignerons. Comment, ne pas se tromper? Comment bien préparer sa visite sur ces salons vinicoles?

Toutes ces questions voient leur réponse dans ce guide de 152 pages. Il traite de tous ces sujets, et vous permettra d'y voir vraiment plus clair.

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

Le guide pour ceux qui veulent réussir leurs achats de vins, ni se tromper, sans attendre!



Sommaire:
Le grand entretien ‘bien acheter son vin, ce qu'il faut savoir' – Où acheter son vin quand on n'y connait rien? – Comment bien choisir son vigneron? – Comment se comporter chez le vigneron? – L'effet Waouh – Les 10 meilleurs vins à moins de 10€ – 5 erreurs à éviter – Que valent les vins médaillés? – Réussir ses foires aux vins – Acheter de vieux vins – Acheter son vin aux enchères – Comment préparer vos salons du vin? – Ma liste de cavistes parisiens – ma (courte) liste de cavistes en région parisienne – Ma petite liste de sites et enchères spécialisés

Lire aussi: PASCAL LAMBERT, CHINON
En bonus:
Après chaque article, sa page d'anti-sèche pour souligner les points les plus importants. Et un petit questionnaire pour jauger votre progression avant et après lecture.

La page d'anti-sèche qui clôture chaque article pour appuyer sur les points les plus importants Le guide pratique téléchargeable ‘Mieux acheter son vin': offre de lancement!
Je propose une offre inmanquable ce week-end. -10€ sur le prix normal. Je limite cette superbe offre aux 50 premiers, et elle se terminera Dimanche soir à minuit!

Tous droits réservés à l'éditeur

Visualiser l'article

Après, ou une fois les 50 premiers acheteurs passés, il sera trop tard. Son prix reviendra à la normale.

Alors, profitez-en dès maintenant, et soyez les premiers à lire ce guide pour celles et ceux qui ne veulent plus se tromper en matière d'achats de vins!

J'achète ce guide téléchargeable

Articles qui pourraient vous intéresser:

UNE VIE APRES LE BEAUJOLAIS NOUVEAU

BONNE ANNEE 2014

MES COUPS DE COEUR DE L' ANNEE 2009

Devenez membre Premium ou achetez des articles Premium à l'unité

+ 100 articles Premium

- 20% sur les packs de guides pratiques

Un espace privé pour échanger entre membres

1 session en visio chaque semestre pour échanger

Premium

Je m'abonne et deviens Premium
0 shares
Share
Tweet
Pinterest
LinkedIn
Email
Classé sous : Conseils , Dégustations , Guides pratiques , Inclassable Balisé avec : Achat vins , acheter son vin , Conseils , DIVERS , Guides pratiques vin , Mieux acheter son vin

Sud Radio
Emission : In vino

Résumé :
L'émission est délocalisée chez le caviste Nicolas à Paris.

Tous droits réservés à l'éditeur

NICOLAS

DEPUIS 1822

Nous prenons soin de vos vins

NOVEMBRE



Omnicom
Public
Relations
Group



MAGASIN

Omnicom
Public
Relations
Group

NICOLAS
DEPUIS 1822
Nous prenons soin de vos vins

Presse écrite

IMAGINE
CORBEIL-ESSONNES

Famille du média : **Médias institutionnels**
Péridocité : **Mensuelle**
Audience : **N.C.**
Sujet du média :
Actualités-Infos Générales



Edition : **Novembre 2021 P.26**
Journalistes : **Nicolas Gervais**
Nombre de mots : **586**
Valeur Média : **N.C.**

MANUEL ROSET, RESPONSABLE DE LA CAVE **NICOLAS** DE CORBEIL-ESSONNES

Un caviste qui a de la bouteille

Caviste et gérant de la cave Nicolas de Corbeil-Essonnes depuis octobre 2020, Manuel Roset, 35 ans, est un passionné qui a changé de vie par amour du vin. Et ce n'est pas en vain... Nicolas Gervais

La formation de Manuel ? Il reprogrammait les lignes téléphoniques des ascenseurs pour l'entreprise Schindler. Enfin, ça c'était avant. Avant son coup de foudre pour le vin, survenu… à Londres ! *« J'y ai suivi ma compagne dans le cadre de ses études. Là, j'ai cherché du travail et c'est en postulant pour devenir caviste que j'ai rencontré l'un des 4 master-sommeliers qui ont contribué à transformer ma passion du vin en métier. »* Subjugué par ce qu'il apprend, Manuel Roset enchaîne études et livres spécialisés tandis que ses mentors l'incitent à passer des concours dans la sommellerie et des formations en œnologie. Il obtient ainsi son WSET (Wine & Spirit Éducation Trust) niveaux 2, puis niveau 3 et, de bouteilles en tire-bouchons, finit par rester 5 ans en Angleterre. *« J'ai travaillé dans le centre de Londres pour un patron qui avait des hectares de vignes en Nouvelle-Zélande, puis pour un restaurant bourguignon près du centre des finances. Je conseillais des clients lors de repas d'affaires. J'ai croisé de grands amateurs avec qui je discutais parfois assis à leur table. Le vin est un produit vivant. Un produit de passion ! »*

Des compétences reconnues

À son retour en France, Manuel décide de poursuivre sa formation et passe un niveau 3 à l'EVS (École des vins et spiritueux) de Paris pour devenir Ambassadeur du vin. À peine diplômé, alors qu'il s'essayait à des vendanges en Bourgogne après avoir mis son CV sur le site Indeed, il est contacté par le réseau caviste Nicolas. Après l'avoir questionné, l'enseigne lui propose de suivre la formation maison afin de devenir responsable d'une de ses caves. Le 26 octobre 2020, il prend la tête du magasin de Corbeil-Essonnes. *« J'ai fait le tour de la ville et je me suis dit : je suis en plein centre, près d'un marché, j'ai un parking pour mes clients… C'est parfait ! »* Manuel prévoit un projet de 5 ans pour développer la cave et la mettre en lumière.

« Quand un client me demande une bouteille, je m'invite un peu chez lui. »

Monsieur et Madame Nicolas

Mais, si l'affaire est sérieuse, il avoue que son travail rime aussi avec plaisir. *« C'est comme un jeu. Quand un client me demande une bouteille, je m'invite un peu chez lui. Je cherche à en savoir plus sur le contexte pour lui proposer le vin qui correspond exactement à la situation. Le vin crée des liens. Il y a un côté très convivial dans ce commerce de proximité. On se croise, on se reconnaît… On m'appelle souvent monsieur Nicolas. »* Quant à « madame Nicolas », qui travaille pourtant dans l'événementiel, elle est autant identifiée à la cave que son mari, qu'elle aide et qu'elle remplace lorsqu'il est en livraison. *« Il faut dire qu'elle est aussi très passionnée. C'est elle qui me faisait réviser pendant mes examens pour les dégustations à l'aveugle. »* Des commerçants heureux, mais aussi les parents comblés d'une toute jeune Louise. Un petit bouchon de trois mois…

CONTACTS
Caviste Nicolas
34-36 Place du Comte Haymon
du mardi au jeudi
de 9h45 à 13h et de 15h à 19h,
les vendredis et samedis
de 9h45 à 13h et 15h à 19h30,
le dimanche de 9h à 13h
Tél. : 01 64 96 03 30

CISION

Tous droits de reproduction et de représentation réservés au titulaire de droits de propriété intellectuelle.

239614/CASTELNICOLAS2 6276102600507

Web

BienVivre à Corbeil . Essonnes

www.corbeil-essonnes.fr

Un caviste qui a de la bouteille

Famille du média : **Médias institutionnels**
Audience : **N.C.**
Sujet du média : **Actualités-Infos Générales**

23 Novembre 2021
Journalistes : **N.C**
Nombre de mots : **3061**
Valeur Média : **N.C.**

Visualiser l'article

Un caviste qui a de la bouteille



Caviste et gérant de la cave Nicolas de Corbeil-Essonnes depuis octobre 2020, Manuel Roset, 35 ans, est un passionné qui a changé de vie par amour du vin. Et ce n'est pas en vain...

La formation de Manuel ? Il reprogrammait les lignes téléphoniques des ascenseurs pour l'entreprise Schindler. Enfin, ça c'était avant. Avant son coup de foudre pour le vin, survenu... à Londres ! « J'y ai suivi ma compagne dans le cadre de ses études. Là, j'ai cherché du travail et c'est en postulant pour devenir caviste que j'ai rencontré l'un des 4 master-sommeliers qui ont contribué à transformer ma passion du vin en métier. » Subjugué par ce qu'il apprend, Manuel Roset enchaîne études et livres spécialisés tandis que ses mentors l'incitent à passer des concours dans la sommellerie et des formations en oenologie. Il obtient ainsi son WSET (Wine & Spirit Éducation Trust) niveaux 2, puis niveau 3 et, de bouteilles en tire-bouchons, finit par rester 5 ans en Angleterre. « J'ai travaillé dans le centre de Londres pour un patron qui avait des hectares de vignes en Nouvelle-Zélande, puis pour un restaurant bourguignon près du centre des finances. Je conseillais des clients lors de repas d'affaires. J'ai croisé de grands amateurs avec qui je discutais parfois assis à leur table. Le **vin** est un produit vivant. Un produit de passion ! »

Des compétences reconnues

À son retour en France, Manuel décide de poursuivre sa formation et passe un niveau 3 à l'EVS (École des vins et spiritueux) de Paris pour devenir Ambassadeur du vin. À peine diplômé, alors qu'il s'essayait à des vendanges en Bourgogne après avoir mis son CV sur le site Indeed, il est contacté par le **réseau caviste Nicolas**. Après l'avoir questionné, l'**enseigne** lui propose de suivre la formation maison afin de devenir responsable d'une de ses caves. Le 26 octobre 2020, il prend la tête du magasin de Corbeil-Essonnes. « J'ai fait le tour de la ville et je me suis dit : je suis en plein centre, près d'un marché, j'ai un parking pour mes clients... C'est parfait ! » Manuel prévoit un projet de 5 ans pour développer la **cave** et la mettre en lumière.

Monsieur et Madame **Nicolas**

Mais, si l'affaire est sérieuse, il avoue que son travail rime aussi avec plaisir. « C'est comme un jeu. Quand un client me demande une **bouteille**, je m'invite un peu chez lui. Je cherche à en savoir plus sur le contexte pour lui proposer le vin qui correspond exactement à la situation. Le **vin** crée des liens. Il y a un côté très convivial dans ce commerce de proximité. On se croise, on se reconnaît... On m'appelle souvent monsieur **Nicolas**. » Quant à « madame Nicolas », qui travaille pourtant

CISION

Tous droits de reproduction et de représentation réservés au titulaire de propriété intellectuelle.

Web

BienVivre à Corbeil . Essonnes

www.corbeil-essonnes.fr

Un caviste qui a de la bouteille

Famille du média : **Médias institutionnels**
Audience : **N.C.**
Sujet du média : **Actualités-Infos Générales**

23 Novembre 2021
Journalistes : **N.C**
Nombre de mots : **3061**
Valeur Média : **N.C.**

Visualiser l'article

dans l'événementiel, elle est autant identifiée à la caveque son mari, qu'elle aide et qu'elle remplace lorsqu'il est en livraison. « Il faut dire qu'elle est aussi très passionnée. C'est elle qui me faisait réviser pendant mes examens pour les dégustations à l'aveugle. » Des commerçants heureux, mais aussi les parents comblés d'une toute jeune Louise. Un petit bouchon de trois mois...

CISION

Tous droits de reproduction et de représentation réservés au titulaire de propriété intellectuelle.

CASTELNICOLAS2 357826224



PRODUITS

Omnicom
Public
Relations
Group

NICOLAS
DEPUIS 1822
Nous prenons soin de vos vins

Presse écrite

Famille du média : **PQR/PQD (Quotidiens régionaux)**

Péridocité : **Quotidienne**

Audience : **450000**

Sujet du média : **Actualités-Infos Générales**



Edition : **07 novembre 2021**

P.43

Journalistes : **BRUNO BERTHEUIL**

Nombre de mots : **1266**

Valeur Média : **6355€**

LOISIRS

TOUS À TABLE

Pour un plat de lentilles...

Froides dans une salade ou cuisinées avec une saucisse de Morteau quand l'hiver s'annonce, les lentilles nous régalent toute l'année, à s'en damner diraient certains.

Tous droits de reproduction et de représentation réservés au titulaire de droits de propriété intellectuelle.

Presse écrite

Paris Normandie

Pour un plat de lentilles...

Famille du média : **PQR/PQD (Quotidiens régionaux)**

Péridocité : **Quotidienne**

Audience : **450000**

Sujet du média : **Actualités-Infos Générales**



Edition : **07 novembre 2021**

P.43

Journalistes : **BRUNO BERTHEUIL**

Nombre de mots : **1266**

Valeur Média : **6355€**

BRUNO BERTHEUIL

Peut-on perdre son âme pour un plat de lentilles ? L'histoire maintenant bien lointaine d'Esaü qui perdit son droit d'aînesse pour le plat de lentilles que lui offrit Jacob témoigne, à sa façon, de l'importance que l'on donnait dans ces temps mythiques à cette plante légumineuse. On ne sait d'ailleurs pas de quelle teneur était ce plat de lentilles aux conséquences si funestes. Peut-être étaient-elles merveilleusement cuisinées avec des aromates et qui sait, un peu de framboises qui accompagnent si joliment la saveur des lentilles.

SIMPLE ET RAPIDE

Difficile de dire quand a commencé la consommation des lentilles tant ses origines semblent remonter aux temps les plus reculés des premiers agriculteurs du Proche-Orient. Cette plante, très bien adaptée aux sols les plus pauvres, pousse facilement sans aménagement trop complexe. Sa préparation, elle aussi, est simple et rapide. Elle peut se consommer fraîche ou sèche et à la différence des autres légumes secs, comme les fèves ou les pois chiches, il n'est pas nécessaire de la faire tremper des heures avant de pouvoir la cuisinier. Il n'en faut pas plus pour comprendre la diffusion rapide de la culture de la lentille dans tout le pourtour méditerranéen. En France, elle s'implante dès le début du Moyen-Âge, et c'est en Auvergne qu'elle trouve une terre d'élection avant de gagner les abords de la Loire et le Berry.

LE PLAT DU PAUVRE

Pendant très longtemps, les lentilles sont attachées à une cuisine populaire, sinon pauvre. Ainsi, sa place dans les livres de cuisine jusqu'au XIXe siècle est très modeste où elle ne sert guère qu'à accommoder quelques potages et éventuellement des purées. Pour le reste, on laissait la lentille aux paysans. Certes Marie Leszcynska, l'épouse de Louis XV semblait porter pour les lentilles un vif intérêt et fut à l'origine du surnom « lentille de la reine » donné aux lentillons champenois. Le succès de la lentille est en fin de compte récent et il est certainement dû aux Auvergnats qui, montés à Paris, ont fondé bon nombre de brasseries dans la capitale. Ils ont apporté la lentille et l'ont proposée entre autres avec du petit salé, créant ainsi un des grands classiques de la cuisine de bistrot.

DES LENTILLES NORMANDES

Sans avoir la réputation et surtout la reconnaissance des lentilles vertes du Puy-en-Velay qui bénéficient d'une appellation d'origine protégée (AOP) ou celle du Berry

LE CONSEIL DU CAVISTE

Pour accompagner un plat de lentilles, Eric Destenay de la Cave Nicolas à Mont-Saint-Aignan (centre commercial de la Vatine) vous propose :

- **Un Macon rouge** de la coopérative Terroir maconnais, un vin tout en rondeur et bien marqué par le fruit,
- **Un côte de Brouilly** de la maison Jean Loron, un gamay noir lui aussi tout en rondeur comme il se doit.

3 QUESTIONS À...



LAURENT HAYE, AGRICULTEUR À TILLEUL-DAME-AGNÈS

« Pour remplacer les protéines animales »

Dans sa ferme, sur le plateau du Neubourg, à quelques kilomètres au nord de Conches-en-Ouche, Laurent Haye ne se contente de faire pousser du blé, du colza ou du lin, les plantations habituelles de cette région de grande culture. Depuis 4 ans, les fèves, les pois chiches et surtout les lentilles sont devenus sa marque de fabrique et surtout les produits phares de Gumi graines, la marque qu'il a créée.

Pourquoi vous êtes-vous mis à produire des lentilles ?

« Il y a 10 ans, je suis passé en production agro-écologique. J'ai commencé la culture des plantes légumineuses car elles permettent de capter l'azote de

CISION

Tous droits de reproduction et de représentation réservés au titulaire de droits de propriété intellectuelle.

Presse écrite

Paris Normandie

Pour un plat de lentilles...

Famille du média : **PQR/PQD (Quotidiens régionaux)**

Péridocité : **Quotidienne**

Audience : **450000**

Sujet du média : **Actualités-Infos Générales**



Edition : **07 novembre 2021**

P.43

Journalistes : **BRUNO BERTHEUIL**

Nombre de mots : **1266**

Valeur Média : **6355€**

d'un label Rouge, les lentilles de Normandie ont fait leur retour dans notre région depuis quelques années, et elles n'ont rien à leur envier. En 2016, sous l'impulsion de la coopérative agricole Cap Seine, devenue depuis Nat'Up, une dizaine d'agriculteurs ont réintroduit la culture de la lentille en Normandie. Depuis, d'autres ont suivi le chemin. Raison de plus pour manger local. ■

l'air pour l'intégrer dans le sol pour le fertiliser. C'est un très bon moyen d'éviter les intrants d'azote artificiel. Au début, la rentabilité n'était pas terrible. C'est comme ça que j'ai commencé à produire pois chiches, pois cassés, fèves et lentilles. Par la suite pour éviter les intermédiaires, j'ai créé Gumi, mon propre réseau de distribution en Normandie et sur Paris. Il y a maintenant 150 points de vente sans compter la restauration collective qui cherche elle aussi à travailler des produits locaux. »

Quelle part représente les lentilles dans ces légumineuses ?

« Les lentilles représentent 40 % de ma production. C'est un produit dont la consommation est en constante augmentation. D'une part, les légumineuses comme les lentilles sont un bon moyen d'intégrer des protéines végétales dans l'alimentation pour remplacer les protéines animales. D'autre part, ces produits sont aussi redécouverts grâce aux chefs qui proposent de plus en plus de recettes originales. Je cultive trois variétés de lentilles : les lentilles vertes, les lentilles béluga et les lentilles corail. La béluga, que l'on appelle parfois la lentille caviar, est très noire avec un goût boisé. Il faut commencer la cuisson à l'eau tiède pour qu'elles ne perdent pas leur belle couleur. Elles sont délicieuses avec du poisson. La corail est une lentille blonde dont on retire l'enveloppe pour ne conserver que l'amande. C'est plus compliqué à produire surtout que l'on tient à ne surtout pas casser la lentille pour quelle se tienne bien à la cuisson. »

Comment aimez-vous préparer les lentilles ?

« Puisqu'on est en plein dans la saison, j'aime bien servir les coquilles saint-jacques avec des lentilles vertes. Avec les lentilles béluga, je fais une courge farcie. Je fais cuire les lentilles dans l'eau à part, je vide la courge et je la farcis avec des morceaux de saucisses de Morteau, du comté, un peu de crème, j'ajoute les lentilles et je mets au four pendant une trentaine de minutes. C'est délicieux ! »

gumigraines.fr

Avec un léger goût de framboise

Avant tout, si vous voulez manger des lentilles, il faut oublier les immondes conserves de lentilles car en cuisinier, c'est aussi simple que de préparer un pastis : un volume de lentilles pour 3 volumes d'eau.
Bien sûr, il faut mettre quelques aromates : une gousse d'ail, une échalote émincée, une carotte coupée en rondelle, une feuille de laurier, du sel, du poivre, un peu de thym pour les amateurs, éventuellement quelques lardons et mon secret, une petite cuillère de confiture de framboise.
Et si vous faites des saucisses de Morteau avec, vous pouvez même mettre les saucisses directement avec les lentilles. Vous laissez cuire une vingtaine de minutes. Et voilà, il n'y a plus qu'à servir avec un filet de vinaigre aromatisé à la framboise...

Pour se fortifier

Riche en glucides, en protéines, en sels minéraux et en fer, les lentilles semblent indispensables pour quiconque veut s'assurer une bonne santé par son alimentation.
Elles ne peuvent évidemment vous préserver de tous les maux à elles seules mais elles permettent d'éviter bien des carences, d'où l'importance des lentilles pour les adeptes d'une alimentation végétarienne.
Avec les lentilles, pas besoin de viande, même si, avec de bonnes saucisses fumées, elles sont délicieuses.

CISION

Tous droits de reproduction et de représentation réservés au titulaire de droits de propriété intellectuelle.

Presse écrite

PARIS Normandie

Pour un plat de lentilles...

Famille du média : **PQR/PQD (Quotidiens régionaux)**

Péridocité : **Quotidienne**

Audience : **450000**

Sujet du média : **Actualités-Infos Générales**



Edition : **07 novembre 2021**

P.43

Journalistes : **BRUNO BERTHEUIL**

Nombre de mots : **1266**

Valeur Média : **6355€**



Toutes les variétés de lentilles parfument et rajoutent de la couleur à tous les plats Photo d'illustration Pixabay

CISION

Tous droits de reproduction et de représentation réservés au titulaire de droits de propriété intellectuelle.

Presse écrite

HORS-SERIE Femme Actuelle

Famille du média : **Médias spécialisés grand public**

Péridocité : **Irrégulière**

Audience : **3505000**

Sujet du média : **Lifestyle**





Edition : **Novembre 2021**

Journalistes : **ÉLISABETH DE MEURVILLE**

Nombre de mots : **819**

Valeur Média : **13250€**

SÉLECTION

8 vins de fêtes

Les blancs

Avec les fruits de mer et les poissons, les terrines, les volailles à la crème, le sucré salé, les fromages et les desserts fruités.



1. Fraîcheur bio

Tout en finesse et en élégance, un riesling alsacien pur et frais, à la robe pâle, aux arômes délicats de fleurs blanches et d'agrumes. Sa bouche franche, croquante, intense et longue, finit sur une note citronnée. Un joli blanc à savourer très frais avec des huîtres et des langoustines, des boudins blancs, un tempura de gambas ou un bon fromage.

ALSACE RIESLING BIO 2019, Cave de Turckheim, 8,75 €, cavistes et en ligne.

2. Vif et gourmand

Etonnant et réussi : un rare sauvignon du Médoc. Même s'il est proposé dans une bouteille bourguignonne, c'est un bordelais produit dans un château qui fut celui d'Anthoinette de Montaigne, la nièce du philosophe. Un vin frais et vif aux arômes de fleurs blanches et de pêche avec des notes d'agrumes et une bouche ample et acidulée. Parfait avec des huîtres chaudes, des poissons fumés ou des fromages de chèvre.

BORDEAUX BLANC 2020, Anthoinette, Château Castera, 13 €, vente directe et en ligne.

ISTOCK/GETTY IMAGES

3. Un moelleux frais

Le charme de ce vin, tiré exclusivement du cépage gros manseng, vient de son bel équilibre entre douceur et fraîcheur. Tendre et doré, il joue sur les arômes exotiques et des notes de raisin frais. Ample en bouche avec une finale vive, il est parfait aussi bien avec un foie gras en terrine qu'un tajine de faisan aux coings ou une classique galette des rois.

CÔTES DE GASCOGNE 2020, Premières Grives, Domaine Tariquet, 9,50 € chez Nicolas.

4. Incontournable

Dans un bon millésime, voici une appellation bourguignonne qui plaît toujours avec sa belle expression du chardonnay. Ce blanc présente une robe d'or pâle, des arômes de fleurs et de fruits blancs et des notes minérales caractéristiques. Un vin riche et très élégant à servir avec des mets aux saveurs raffinées, comme une salade de homard, des sushis, des huîtres chaudes aux amandes grillées, un turbot au beurre blanc, ou encore une poularde à la crème et aux morilles.

CHABLIS 2019, Union des Viticulteurs de Chablis, 11,95 € en GMS (E.Leclerc, Casino, Magasins U).

CISION

Tous droits de reproduction et de représentation réservés au titulaire de droits de propriété intellectuelle.

Presse écrite

HORS-SERIE Femme Actuelle

8 vins de fêtes

Famille du média : **Médias spécialisés grand public**

Péridocité : **Irrégulière**

Audience : **3505000**

Sujet du média : **Lifestyle**





Edition : **Novembre 2021**

Journalistes : **ÉLISABETH DE MEURVILLE**

Nombre de mots : **819**

Valeur Média : **13250€**

DES CLASSIQUES ET DES DÉCOUVERTES, DU FUN OU DU SAGE, DES BLANCS OU DES ROUGES, MAIS TOUJOURS DES PRIX RAISONNABLES ET BEAUCOUP DE PLAISIR ! LES BONS CRUS À MOINS DE 15 EUROS. PAR ÉLISABETH DE MEURVILLE



Les rouges

Pour les volailles et viandes rouges rôties ou en cocotte, le gibier, les plats épicés, ou encore avec du roquefort ou un gâteau au chocolat.

5. Volcanique

Une jolie découverte pour amateurs : un gamay de souches sélectionnées et de vieilles vignes cultivées sur des terres volcaniques qui construisent sa personnalité à la fois fruitée, gourmande et puissante. Un vin rouge intense, ample en bouche et long, marqué par des notes minérales, qui fera merveille avec une volaille rôtie un peu épicée, un colombo, un curry ou tout autre plat de viande exotique, ou encore sur de bons fromages affinés.

CÔTES D'AUVERGNE 2019, L'Impromptu, Desprat Saint-Verny, 7,90 € en GMS (Monoprix, Auchan, Intermarché, E.Leclerc).

6. Pour connaisseurs

Robe sombre, arômes de fruits rouges, fraîcheur et ampleur : c'est un vin plein de charme, parlant de son terroir et de la grande bleue que les vignes voient au loin. Né dans un beau domaine de Bandol de l'alliance du mourvèdre, du grenache et du cinsault, ce rouge certifié bio est à prix abordable. A déguster dès l'apéro avec des lichettes de jambon ibérique, puis une tourte au gibier ou des magrets de canard à la sauce aigre-douce.

CADET DE LA BÉGUDE 2018, IGP Méditerranée bio, Domaine de la Bégude, 14 € en direct et cavistes.

7. Elégant

Le bordeaux idéal pour un dîner de fêtes élégant. Né de l'alliance du merlot et du cabernet sauvignon sur un terroir de graves, ce vin à la robe grenat livre un nez de mûre et de cerise. Sa bouche élégante, structurée et fruitée aux tanins souples offre une finale longue et quelques notes minérales. A servir carafé sur un chapon ou un tournedos Rossini.

PESSAC-LÉOGNAN ROUGE 2018, Château Coquillas, 14,70 € chez les cavistes.

8. Bien typé

C'est la pure négrette, cépage local rare, typique de la région de Toulouse, qui donne à ce vin rouge bio, et même vegan, sa personnalité puissante et élégante. Il présente une robe pourpre profond, un nez de mûre et framboise confiturées avec des notes de violette, une bouche ample et ronde à la fois fraîche et fruitée, avec une finale longue et épicée. Il se révèle divin à 15/16 °C, sur une oie rôtie ou une côte de bœuf aux cèpes.

FRONTON 2018, Délit d'initiés, Château Laurou, 10 € à Monoprix.

CISION

Tous droits de reproduction et de représentation réservés au titulaire de droits de propriété intellectuelle.

Presse écrite

LaVIGNE

Famille du média : **Médias professionnels**
Périodicité : **Mensuelle**
Audience : **30000**
Sujet du média : **Agroalimentaire-Agriculture**





Edition : **Novembre 2021**
Journalistes : **CHANTAL SARRAZIN**
Nombre de mots : **1493**
Valeur Média : **12080€**

Sommaire

92 L'écoconception, un nouvel horizon
96 Emballez, c'est pesé !
98 Les propositions « écolo » des fournisseurs



L'écoconception, un nouvel horizon

De plus en plus de vignerons optent pour des emballages écoconçus. Ils nous expliquent les enjeux et les choix techniques de cette démarche apte à séduire leurs clients.

Bio, mais pas que ! Sandrine et Joël Duffau apposent ce slogan sur leurs contre-étiquettes depuis que leur gamme de vin est intégralement écoconçue. Propriétaires des châteaux La Mothe du Barry et Les Arromans, 35 hectares cultivés en bio, à Moulon (33), ils ont verdi leur packaging il y a deux ans et demi. *« Nous avons commencé par alléger la bouteille de notre bordeaux supérieur à la demande de la Société des Alcools du Québec pour passer de 550 grammes à 410 »*, annonce Sandrine Duffau. L'année suivante, après avoir écoulé leurs stocks d'anciennes bouteilles, le couple a basculé toute sa production – de 180 000 à 200 000 cols par an – dans ce modèle de VOA Verrerie d'Albi. Puis ils ont changé de bouchon. Diam leur a ainsi suggéré un aggloméré certifié FSC (Forest Stewardship Council), label qui garantit une gestion durable des forêts de chênes lièges. Dans la foulée, l'étiquette a suivi.

« Nous recherchions un papier sobre et 100 % recyclé, explique Sandrine Duffau. *L'imprimerie Berjon nous a montré deux modèles : le Rustrel, légèrement beige, et le Ronda, blanc, qui nous ont immédiatement plu. »*

Jusqu'au moindre détail

Sandrine Duffau récupère, par ailleurs, les glassines – les bandes sur lesquelles sont collées les étiquettes adhésives – afin de les recycler. Pour le surbouchage, les vignerons se sont décidés pour l'Absolute Green Line de Rivercap, une capsule en polyéthylène issu de la canne à sucre. *« Quant aux cartons, ils étaient déjà en papier kraft recyclé et recyclable. Nous avons donc simplement fait appel à deux imprimeurs possédant le label Imprim'Vert : Maubrac et Saica Pack »*, indique Sandrine Duffau. Pour finir, le couple a poussé le bouchon jusqu'au film étirable qui entoure ses palettes de bouteilles, en choisissant un film biodégradable de Soluplast.

Forts de cette expérience, Joël et Sandrine ont lancé, cette année, Sens, un bordeaux supérieur d'emblée entièrement écoconçu. Leur agence au Québec les a encouragés à concevoir une contre-étiquette expliquant toute leur démarche, qui sera appliquée à l'ensemble de leurs gammes de vin. Sandrine Duffau estime que l'écoconception augmente le coût du packaging de 10 à 15 %. *« Cela prend aussi du temps,* juge-t-elle. *Il faut demander des échantillons, comparer les solutions, étudier les devis... »*
Si Joël et Sandrine Duffau ont sélectionné étape par étape leurs emballages, le Château de Manissy, à Tavel, dans le Gard, a préféré lancer en 2019 une cuvée ex-nihilo, emballée écologiquement. *« C'est un côtes-du-rhône rouge bio que nous avons baptisé Elzéard, en référence au personnage de* L'Homme qui plantait des arbres *de Jean Giono car, pour chaque bouteille achetée, nous plantons un arbre avec l'association Reforest'Action »,*

CISION

Tous droits de reproduction et de représentation réservés au titulaire de droits de propriété intellectuelle.

239614/CASTELNICOLAS2 6202702600524

Presse écrite

La VIGNE

L'écoconception, un nouvel horizon

Famille du média : **Médias professionnels**
Périodicité : **Mensuelle**
Audience : **30000**
Sujet du média : **Agroalimentaire-Agriculture**





Edition : **Novembre 2021**
Journalistes : **CHANTAL SARRAZIN**
Nombre de mots : **1493**
Valeur Média : **12080€**



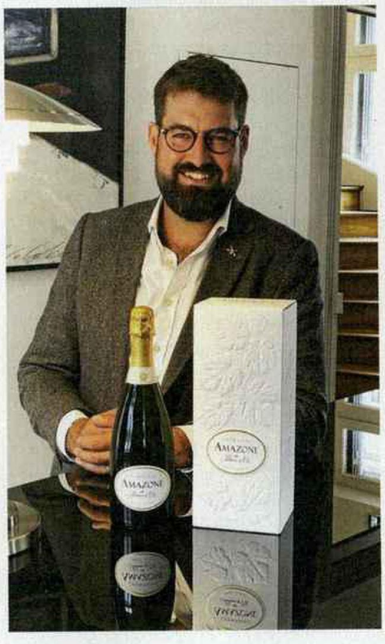
AU CHÂTEAU DE MANISSY, dans le Gard, Antoine Édouard, responsable commercial, et Florian André, le propriétaire, lancent la cuvée écoconçue Elzéard.

FRANÇOIS DEMOUY, des Champagnes Palmer, présente le tout premier coffret biodégradable du marché.

annonce Antoine Édouard, le responsable commercial. Avant de trouver les emballages adéquats, *« il y a eu des péripéties*, enchaîne-t-il. *Nous souhaitions un papier recyclé. Chalaguier, notre imprimeur, nous a présenté un modèle épais avec les fibres apparentes que nous allions être les premiers à utiliser. Quand nous avons commencé à étiqueter les bouteilles, les rouleaux se sont cassés à cause de l'épaisseur du papier. Nous avons dû les réparer en les scotchant. »* Après cette première tentative, leur imprimeur leur a conseillé le papier Fasson, labellisé FSC et issu à 95 %

LES CHAMPAGNES PALMER SIGNENT LE PREMIER COFFRET BIODÉGRADABLE

La cuvée haut de gamme Amazone de Palmer, des Champagnes Palmer, adopte un coffret recyclable et surtout biodégrable. « C'est le premier sur le marché ! » se félicite François Demouy, directeur de la communication. Fabriqué par la société BillerudKorsnäs, ce nouvel étui est en papier FibreForm : un « pure white kraft pulp », certifié FSC, issu d'une pâte kraft, blanchie sans composés chlorés et sans aucun élastifiant. Il pèse 30 % de moins que le précédent étui, qui comportait des aimants, et arbore un décor gravé « avec un relief saisissant », ajoute le responsable. L'étiquette et la coiffe de la bouteille sont également écoconçues. Destinée aux cavistes et aux comités d'entreprise, cette cuvée affiche 110 €. Un tarif qui permet d'absorber le surcoût de son nouvel écrin.



CISION

Tous droits de reproduction et de représentation réservés au titulaire de droits de propriété intellectuelle.

Presse écrite

LaVIGNE

L'écoconception, un nouvel horizon

Famille du média : **Médias professionnels**
Périodicité : **Mensuelle**
Audience : **30000**
Sujet du média : **Agroalimentaire-Agriculture**





Edition : **Novembre 2021**
Journalistes : **CHANTAL SARRAZIN**
Nombre de mots : **1493**
Valeur Média : **12080€**

de fibres de canne à sucre et à 5 % de fibres de chanvre et de lin. *« Nous en sommes très contents ! »*, signale Antoine Édouard. Pour la bouteille, ils ont choisi la bourguignonne Caractère de 395 g d'OI. Pour le bouchon, *« c'est Vinventions qui nous a convaincus avec le Select Green. Issu de résidus de canne à sucre, il a une empreinte carbone négative. Et, techniquement, c'est une très bonne solution »*, rapporte le responsable commercial. Les cartons sont en papier kraft non traité, recyclé et recyclable, et ne comportent aucune inscription. Seule la capsule de surbouchage n'a pas pu être optimisée. *« Nous n'avons rien trouvé de satisfaisant,* déplore Antoine Édouard. *Nous ne voulions pas de plastique. Nous sommes donc restés sur une capsule en complexe-aluminium. »*
Ce travail a généré de nombreuses retombées dans la presse. Un joli coup de pub pour le domaine. *« Le plus onéreux, dans notre démarche, ce n'est pas le packaging, mais l'achat des arbres : 1,50 € hors taxe l'unité, avec l'obligation d'en commander 2 000 au minimum »*, complète-t-il. Pour amortir une partie de ce coût, la cuvée Elzéard est vendue 11 € le col. Depuis le lancement, 20 000 bouteilles ont été commercialisées chez Biocoop, qui la distribue en exclusivité avec un flyer explicatif.

Un atout pour l'image

Chez Les Vignerons de Buzet, l'écoconception a permis d'optimiser les gammes. Pour cette cave coopérative qui commercialise 7 millions de cols par an, ce n'est pas négligeable. *« Avec l'aide de l'agence Think+, nous avons utilisé ce levier pour uniformiser nos habillages,* explique Sébastien Bourguignon, directeur de la communication et du marketing. *Nous avons ainsi renforcé notre identité et réduit certains de nos coûts. »* Autrefois, l'entreprise utilisait plusieurs modèles de bouteilles. Aujourd'hui, elle n'en a plus qu'une seule, un modèle de 410 grammes. *« Par le passé, nos capsules de surbouchage avaient sept niveaux de gris,* indique Mathilde Claret, cheffe de produits. *Désormais, nous utilisons une seule capsule de couleur noire en complexe-aluminium, le matériau, à notre avis, le plus écoresponsable à l'heure actuelle. Nous avons également réduit la dimension des étiquettes et choisi un papier qui n'excède pas 110 g/m². Tout cela facilite la prise de commande et la gestion des stocks. Toutefois, il existe des arbitrages entre l'écoconception et le marketing. Sur nos cuvées premium, nous conservons ainsi de la dorure. »*
Pour l'heure, Les Vignerons de Buzet ont peu communiqué sur ces efforts auprès du grand public. Sachant que les jeunes consommateurs sont sensibles à ces arguments, une réflexion est en cours. Les jeunes ? C'est justement à eux que Les Vignobles Foncalieu s'adressent avec Green Gang, une gamme d'IGP Pays-d'Oc bio que ce groupe coopératif présente comme « 100 % biosourcé » sur son site internet et sur les réseaux sociaux.



L'UNION des Vignerons associés des Monts de Bourgogne va lancer une cuvée entièrement écoconçue en 2022.

UNE CUVÉE ÉCOCONÇUE PARTICIPATIVE

Après une visite chez un imprimeur, des salariés de l'Union des Vignerons associés des Monts de Bourgogne ont souhaité créer un pack écoconçu. La gamme, dont le nom reste encore secret, sortira en 2022. Elle concerne cinq vins d'AOP produits en bio : un bourgogne aligoté, un mâcon-villages, un saint-véran et deux côtes-de-beaune, rouge et blanc. « Nos 25 collaborateurs se sont organisés en groupes de travail pour faire des préconisations », explique Charles Lamboley, directeur de la communication et du marketing de cette union de caves coopératives adhérentes au collectif Vignerons Engagés. La gamme sera conditionnée dans une bouteille de 385 g, le poids le plus bas du marché. De couleur cannelle, elle comportera un taux élevé de calcin. Le bouchon sera, lui, 100 % tricolore, étant fabriqué à partir de chênes-lièges des Pyrénées-Orientales, et certifié FSC. L'étiquette, en papier biosourcé (canne à sucre, lin et chanvre), sera imprimée avec des encres à base de pigments naturels. Quant à la capsule de surbouchage, elle a été supprimée.

« Nous avons imaginé une étiquette décalée imprimée avec les pigments naturels d'Inessens sur un papier 100 % recyclé », expose Audrey Arino, la responsable marketing. Le bouchon fabriqué par Diam est en liège aggloméré avec un liant à base de cire d'abeille. La bouteille de chez Verallia affiche 410 grammes. La capsule est en complexe-aluminium. Cette gamme est lancée cet automne dans la chaîne de cavistes Nicolas. 20 000 cols de chaque couleur ont été prévus, au prix de 7,20 € pour le rouge et le rosé, et de 7,68 € pour le blanc. Reste à savoir ce qu'en penseront les jeunes. •

CHANTAL SARRAZIN

CISION

Tous droits de reproduction et de représentation réservés au titulaire de droits de propriété intellectuelle.

239614/CASTELNICOLAS2 6202702600524

Web

Le Parisien

www.leparisien.fr

VIDÉO. Beaujolais nouveau : on a percé le mystère du goût de banane

Famille du média : **PQN (Quotidiens nationaux)**
Audience : **9729917**
Sujet du média : **Actualités-Infos Générales**

18 Novembre 2021
Journalistes : **N.C**
Nombre de mots : **5073**
Valeur Média : **31373€**

VIDÉO. Beaujolais nouveau : on a percé le mystère du goût de banane

FOOD CHECKING. La levure 71 B, réputée donner un goût de banane aux vins - et notamment au beaujolais nouveau, serait de plus en plus rare. Mais il est impossible de savoir réellement si les bouteilles en contiennent. En effet, rien n'impose aux vignerons de la mentionner sur l'étiquette !

Sur Google, commencez à taper la recherche « beaujolais nouveau goût », et vous verrez s'afficher automatiquement le mot « banane »... « Ce goût de banane est dû à l'acétate d'isoamyle, une molécule synthétisée par les levures qui se trouvent sur la peau du raisin », explique le vigneron Pierre Cotton, en passant délicatement son pouce sur la petite pellicule blanche recouvrant ses grains de gamay, et qui contient les fameuses levures.

« C'est quelque chose qui est typique des vins primeurs », ajoute-t-il, en référence aux crus mis en vente peu de temps après la récolte, et dont le beaujolais nouveau, commercialisé tous les ans le troisième jeudi de novembre, est le plus célèbre exemple.

Pour faire son vin, Pierre Cotton n'a recours qu'à ces levures indigènes présentes sur le raisin. « Cela nous apporte une grande palette aromatique alors que d'autres vignerons sélectionnent des levures types pour donner des arômes types ».

À 5 minutes en voiture du chai, Laurent Nelis supervise la boutique Ecovigne. Dans le frigo des levures, il saisit un petit paquet rectangulaire. Sur le recto, on lit : « Vin rouge primeur », « intense », « fruité », « gras ». Autrement dit, les arômes que le raisin déploiera une fois vinifié avec ce produit. Pas de mention de « banane » ? C'est normal. « Le goût de banane qu'on assimile au beaujolais nouveau est favorisé par une levure qu'on appelle la 71B », explique Laurent Nalis. Il cherche sur l'étagère... rien. Et sur son catalogue en ligne ? Rien non plus. « C'est un produit qui est un peu tombé dans les oubliettes ». Une très rapide recherche Google nous permet tout de même d'en trouver sur une boutique spécialisée : 31 euros le paquet.

Mais quand on est devant son rayon, y a-t-il un moyen de savoir si, d'une part, le vin a été vinifié avec des levures exogènes, ajoutées au raisin, et d'autre part, s'il aura un goût de banane ?

Delphine Gunther, caviste pour l'**enseigne Nicolas,** saisit un beaujolais nouveau « sélection de Nicolas » sur son étagère et décortique l'étiquette : dénomination, millésime, appellation d'origine... « Les levures ne sont jamais marquées. Il n'y a pas de liste d'ingrédients dans le monde du vin, explique-t-elle. Soit on opte pour un vin traditionnel, bio ou pas, et on aura un jus qui a eu recours aux levures chez Nicolas, tous les vins sont levurés car ils sont plus stables. Soit on opte pour un vin nature. »

C'est le cas du beaujolais nouveau de Laurence et Rémi Dufaitre, vendu dans la cave nature La curieuse compagnie. « Comme c'est un vin naturel *(autre nom du vin nature, NDLR)*, il n'y a pas de modificateur de goût, d'arôme, et on n'utilise pas non plus de levures », commente Timothée Tzimakas, qui codirige le lieu.

Pourtant, là encore, rien sur l'étiquette ne permet de s'en assurer. « C'est moi qui vais vous le garantir. Il faut faire confiance à son caviste, résume le professionnel. Car nous sommes en contact avec nos vignerons, on les connaît ». Le consommateur doit donc s'en remettre aveuglément au vendeur pour peu qu'il y en ait un dans le magasin. Et pour vérifier si ses recommandations sont correctes, il n'y a plus qu'à goûter.

On a donc fait tester trois bouteilles de beaujolais nouveau à la cheffe sommelière et patronne du restaurant étoilé Comice, à Paris. « On a parlé du goût de banane. Je le retrouve dans ce vin, remarque Etheliya Hananova, après avoir goûté le beaujolais nouveau « sélection de Nicolas ». Elle grimace. Puis elle se reprend : « C'est peut-être plutôt un goût de bonbon » (L'oenologue de Nicolas nous confirmera que le « bonbon anglais » est un arôme à attendre de cette bouteille, sans pouvoir nous préciser la ou les levures utilisées).

CISION

Tous droits de reproduction et de représentation réservés au titulaire de propriété intellectuelle.

Web

Le Parisien

www.leparisien.fr

VIDÉO. Beaujolais nouveau : on a percé le mystère du goût de banane

Famille du média : **PQN (Quotidiens nationaux)**
Audience : **9729917**
Sujet du média : **Actualités-Infos Générales**

18 Novembre 2021
Journalistes : **N.C**
Nombre de mots : **5073**
Valeur Média : **31373€**

Le vin du Domaine de Pass'loup, également levuré et vendu chez Nicolas, lui plaît davantage : « Là, c'est du vrai vin. C'est simple mais c'est agréable. Je ne ressens pas la banane ». Et le primeur de Laurence et Rémi Dufaitre ? « C'est probablement un vin nature. Il y a un côté un peu fraise ». Mais pas banane, donc. Ce jus à 11 se révèle le préféré de la sommelière. C'est beaucoup plus cher que les autres. Pass'loup (7,90) est second, suivi de la « Sélection de Nicolas » (6,90).

Goût de banane ou pas, retenez que l'ajout de levures n'est a priori pas mauvais pour la santé. Mais si vous êtes amateurs et amatrices, ça vaut peut-être le coup de donner sa chance au vin nature qui aura un vrai goût... de vin !

Visualiser l'article

CISION

Tous droits de reproduction et de représentation réservés au titulaire de propriété intellectuelle.

Web

fashions-addict

www.fashions-addict.com

Famille du média : **Médias spécialisés grand public**
Audience : **8283**
Sujet du média : **Mode-Beauté-Bien être**

25 Novembre 2021
Journalistes : **N.C**
Nombre de mots : **20625**
Valeur Média : **35€**

Visualiser l'article

Notre sélection spéciale de Vins & Alcools pour les Fêtes 2021



La période des fêtes on l'aime pour les cadeaux mais pas seulement. C'est aussi surtout le moment de se retrouver en famille et/ou entre amis. Un besoin de se retrouver entouré de ceux qu'on aime dans la convivialité et le partage. Et en France c'est autour d'une table avec de bons produits que cela se passe ! Cette année encore nous vous proposons notre sélection de vins & alcools et autres boissons pour accompagner vos repas de fêtes et réveillons. Si la convivialité est de mise on vous rappelle également qu'il faut consommer ces boissons avec modération. On ne boit pas d'alcool si on conduit et on prend soin les uns des autres. Faites la fête vous l'avez bien mérité après ces mois bien compliqués.

Cette sélection est également l'occasion de trouver de belles idées cadeaux !

CISION

Tous droits de reproduction et de représentation réservés au titulaire de propriété intellectuelle.

CASTELNICOLAS2 357914463



Rozelieures un whisky single malt "Made in France"

En 2001, la ferme-distillerie-malterie lorraine de Rozelieures fait le pari du single malt "Made in France" en distillant son propre whisky, à base des orges produites sur ses terres. 20 ans plus tard, elle est devenue l'un de ses meilleurs représentants. Pour les fêtes le premier single malt de la collection le bien-nommé Origine se dévoile dans un beau coffret. Légèrement tourbé, ce single malt à la robe dorée est distillé en deux passages dans les alambics de la distillerie. Les jus sont ensuite élevés en fûts de chêne ayant accueilli des vins de Xérès et de Cognac. Ces fûts confèrent alors au whisky des notes vives, épicées et puissantes, signature d'un grand whisky.

-- Infos pratiques --

Prix : 41 euros la
bouteille

de 70cl - En vente
chez

les cavistes et sur la boutique en ligne

CISION

Tous droits de reproduction et de représentation réservés au titulaire de propriété intellectuelle.



12 ans d'âge pour le Single Malt de Glen Turner

Un whisky d'exception élaboré dans les Highlands, au coeur de l'Écosse. Un long vieillissement de 12 années en fûts ayant préalablement contenu du Bourbon, sous la surveillance du Maître Distillateur, est nécessaire à l'élaboration de ce Single Malt Glen Turner . Avec son élégante palette aromatique, riche et intense, il accompagnera idéalement les fêtes de fin d'année. À déguster pur ou avec un légér trait d'eau pour libérer la finesse de ses arômes.

-- Infos pratiques --

Prix : 20,85 euros la
bouteille

de 70cl - En vente en GMS

CISION

Tous droits de reproduction et de représentation réservés au titulaire de propriété intellectuelle.



The Busker l'irlandais

C'est à Royal Oak, dans le comté de Carlow, en Irlande, que The Busker prend vie, dans sa propre distillerie. Fondée en 2016 elle est déjà le 4eme producteur de whiskey en Irlande. The Busker réunit à elle seule la riche tradition du whiskey irlandais : des expressions de caractère créées grâce à une haute maitrise dans la sélection, l'assemblage et le vieillissement des whiskeys. Parmi la collection on a sélectionné pour vous Le Blend. Un assemblage unique composé d'un Single Grain de haute qualité et d'un pourcentage très élevé de Single Malt et de Single Pot Still. Le blend The Busker a été créé dans 3 fûts différents, Bourbon, Xérès et Marsala, ce qui lui confère cette palette aromatique riche et douce à la fois. Des notes tropicales et de vanille composent un bouquet

intense, que des parfums de chocolat noir, caramel et cannelle viennent rehausser.

-- Infos pratiques --

Prix : 19,90 euros la
bouteille

de 70 cl

CISION

Tous droits de reproduction et de représentation réservés au titulaire de propriété intellectuelle.



Le coffret de La Maison Perrier-Jouët signé Mischer'Traxler

La Maison
Perrier-Jouët

renouvelle sa collaboration avec les Mischer'Traxler pour poursuivre leur réflexion commune sur la relation Homme-nature. Avec Séverine Frerson, Chef de caves, les designers explorent ensemble le terroir de Perrier- Jouët dans ce qu'il a de plus essentiel : sa biodiversité. Ils ont créé un coffret renfermant la cuvée Perrier- Jouët Blanc de Blancs ainsi que deux verres gravés de l'anémone du Japon, la fleur emblématique de la Maison. Ce champagne est un hommage au Chardonnay, le cépage signature de la Maison. Il s'inscrit parfaitement dans le style floral des vins de Perrier- Jouët. Cette collaboration créative avec le duo Mischer'Traxler est également déclinée sur la cuvée Perrier- Jouët Belle Epoque 2013

-- Infos pratiques --

Prix : 95 euros en exclu sur le site vinatis.

CISION

Tous droits de reproduction et de représentation réservés au titulaire de propriété intellectuelle.

CASTELNICOLAS2 357914463





Disaronno Velvet, la liqueur de velours

Disaronno Velvet, est la grande nouveauté de Disaronno , le tout premier Amaretto, l'original, le créateur de la catégorie en 1525. Cette innovation au goût unique de Disaronno est idéale pour les amateurs de liqueurs à la crème et à l'arôme intense. À la dégustation c'est une véritable gorgée de veours que dévoile cette crème de Disaronno. Servi sur glace, elle révèle tout l'ADN de Disaronno Originale : arômes persistants d'amandes accompagnés cette fois-ci d'une pointe chocolatée. Son côté crémeux lui permet de descendre de quelques degrés (17°) la rendant d'autant plus accessible. Et pour le plaisir des yeux, une belle robe d'un blanc soyeux déjà annoncée par la couleur de sa
bouteille

-- Infos pratiques --

Prix : 22 euros les 70 cl

Distribution : Cavistes, GMS, e-shop

CISION

Tous droits de reproduction et de représentation réservés au titulaire de propriété intellectuelle.

CASTELNICOLAS2 357914463



L'anniversaire Duvel avec un magnum

La célèbre brasserie belge Duvel Moortgat souffle en 2021 sa 150e bougie, elle a su s'imposer au fil des générations comme un emblème du monde brassicole. Duvel, cette bière de spécialité belge, blonde et naturelle, se veut unique et authentique : une amertume subtile, un arôme raffiné, des accents houblonnés. Déjà très appréciée en version originale, Duvel renouvelle les expériences. Depuis 2007, la marque lance régulièrement des éditions limitées baptisées Duvel Tripel Hop, enrichies d'autres variétés de houblon pour se réinventer et créer la surprise. pour la fin d'année on opte pour le magnum 1,5 L de bière blonde. Format idéal pour les grandes tablées de fêtes, de quoi combler les amateurs de bières et une belle idée cadeau à partager entre amis ou en famille. On aime l'habillage festif aux couleurs

emblématiques Duvel : le rouge et le blanc

emblématiques Duvel : le rouge et le blanc.

-- Infos pratiques --

Prix : 9,99 euros en GMS, CHR, cavistes et sites de vente en ligne

Label 5 en version

CISION

Tous droits de reproduction et de représentation réservés au titulaire de propriété intellectuelle.

Classic Black Le fameux Label 5 se décline pour la fin d'année dans une version Classic Black. Une édition limitée de la référence emblématique mettant à l'honneur la mixologie avec 3 étiquettes de couleurs différentes qui reflètent l'univers festif de la marque. Assemblé dans le respect des traditions écossaises, Label 5 est une combinaison des meilleurs whiskies de grain et de malt. La marque est située dans la région du Speyside qui est ni plus ni moins que la zone de production de whisky la plus célèbre d'Ecosse



Label 5 en version Classic Black

Le fameux Label 5 se décline pour la fin d'année dans une version Classic Black. Une édition limitée de la référence emblématique mettant à l'honneur la mixologie avec 3 étiquettes de couleurs différentes qui reflètent l'univers festif de la marque. Assemblé dans le respect des traditions écossaises, Label 5 est une combinaison des meilleurs whiskies de grain et de malt. La marque est située dans la région du Speyside qui est ni plus ni moins que la zone de production de whisky la plus célèbre d'Ecosse.

Infos pratiques :

Prix : 12,75 euros la bouteille

CISION

Tous droits de reproduction et de représentation réservés au titulaire de propriété intellectuelle.

de 70 cl

1



2

Tous droits de reproduction et de représentation réservés au titulaire de propriété intellectuelle.

Notre sélection spéciale de Vins & Alcools pour les Fêtes 2021

Famille du média : **Médias spécialisés grand public**
Audience : **8283**
Sujet du média : **Mode-Beauté-Bien être**

25 Novembre 2021
Journalistes : **N.C**
Nombre de mots : **20625**
Valeur Média : **35€**

Visualiser l'article



3

5 6

CISION

Tous droits de reproduction et de représentation réservés au titulaire de propriété intellectuelle.

Notre sélection spéciale de Vins & Alcools pour les Fêtes 2021

Famille du média : **Médias spécialisés grand public**
Audience : **8283**
Sujet du média : **Mode-Beauté-Bien être**

25 Novembre 2021
Journalistes : **N.C**
Nombre de mots : **20625**
Valeur Média : **35€**

Visualiser l'article



4



CISION

Tous droits de reproduction et de représentation réservés au titulaire de propriété intellectuelle.

Notre sélection spéciale de Vins & Alcools pour les Fêtes 2021

Famille du média : **Médias spécialisés grand public**
Audience : **8283**
Sujet du média : **Mode-Beauté-Bien être**

25 Novembre 2021
Journalistes : **N.C**
Nombre de mots : **20625**
Valeur Média : **35€**

Visualiser l'article

5



6

CISION

Tous droits de reproduction et de représentation réservés au titulaire de propriété intellectuelle.

Notre sélection spéciale de Vins & Alcools pour les Fêtes 2021

Famille du média : **Médias spécialisés grand public**
Audience : **8283**
Sujet du média : **Mode-Beauté-Bien être**

25 Novembre 2021
Journalistes : **N.C**
Nombre de mots : **20625**
Valeur Média : **35€**

Visualiser l'article



7



CISION

Tous droits de reproduction et de représentation réservés au titulaire de propriété intellectuelle.

CASTELNICOLAS2 357914463

Notre sélection spéciale de Vins & Alcools pour les Fêtes 2021

Famille du média : **Médias spécialisés grand public**
Audience : **8283**
Sujet du média : **Mode-Beauté-Bien être**

25 Novembre 2021
Journalistes : **N.C**
Nombre de mots : **20625**
Valeur Média : **35€**

Visualiser l'article

8



9

CISION

Tous droits de reproduction et de représentation réservés au titulaire de propriété intellectuelle.

Notre sélection spéciale de Vins & Alcools pour les Fêtes 2021

Famille du média : **Médias spécialisés grand public**
Audience : **8283**
Sujet du média : **Mode-Beauté-Bien être**

25 Novembre 2021
Journalistes : **N.C**
Nombre de mots : **20625**
Valeur Média : **35€**

Visualiser l'article



Nos Vins "coup de coeur"

De gauche à droite :

1- Domaine Clef de St Thomas - Châteauneuf-du-Pape 2018 | Cette cuvée est une sélection parcellaire de vieilles vignes plantées surun plateau caillouteux et sols de grès, au sud du village. Les raisins sont

récoltés manuellement à la mi-septembre. La Clef de St Thomas rouge 2018 dévoile unebelle robe grenat. Le nez s'ouvre sur des notes debois exotiques (cèdre), puis d'épices et deframboise. La

les cavistes et en ligne

bouche élégante et charnue avecdes tanins enrobés, développe de légères notesde truffes et boisées en finale. Prix : 33,50 euros
chez

les cavistes et en ligne

CISION

Tous droits de reproduction et de représentation réservés au titulaire de propriété intellectuelle.

CASTELNICOLAS2 357914463

les cavistes et en ligne.

2- Domaine Courbis - Saint-Joseph La Cotte Sud 2018 | La Cotte Sud est une parcelle exposée plein sud, à l'entrée du village de Châteaubourg, berceau de la famille et du domaine Courbis. Elle donne naissance à un Saint-Joseph aussi puissant et intense que le coteau pentu sur lequel s'épanouissent des syrah de plus de 35 ans. Ce terroir très particulier produit un vin puissant et velouté à l'accent méridional. La bouche est gorgée de fruits noirs, soutenue par des notes de café torréfié et d'épices. Prix : 40 euros

E.Leclerc - C'est un vin blanc incontournable pour les tables de fêtes. Cette année on opte pour de Riesling bio AOC 2020 Rebmann - Bio Village - Des raisins contrôlées et certifiés qui proviennent de vignes travaillées dans le respect de l'environnement, pour offrir ce vin fruité et floral d'une grande fraîcheur. Accords mets & vin : Coquillages, fruits de mer, poissons et choucroute. Servir entre 8°C et 10°C. 75 cl - Prix : 5,50 euros

chez

les cavistes et en ligne.

les CHR, caviste, e-commerce et au caveau

3- Riesling Rebmann Bio
chez

E.Leclerc - C'est un vin blanc incontournable pour les tables de fêtes. Cette année on opte pour de Riesling bio AOC 2020 Rebmann - Bio Village - Des raisins contrôlées et certifiés qui proviennent de vignes travaillées dans le respect de l'environnement, pour offrir ce vin fruité et floral d'une grande fraîcheur. Accords mets & vin : Coquillages, fruits de mer, poissons et choucroute. Servir entre 8°C et 10°C. 75 cl - Prix : 5,50 euros

6- Domaine La Florane - Guillaume de Rouville - Blanc 2020 - Domaine familial situé à Visan (Vaucluse) en appellation Côtes du Rhône, La Florane crée des vins et huiles d' olive d'exception dans le plus pur respect des règles de la biodynamie. Le Grenache blanc entre en majoritédans la composition de cette cuvée. Viennent ensuite, dans des proportions variables selon les millésimes, Viognier, Marsanne et Roussanne

4- Château les Graves de Viaud - Origine 2016 AOC Côtes de Bourg, Bordeaux - Un grand Côtes de Bourg classique, un vin charmeur, à la robe grenat aux reflets rubis. Le bouquet exprime les fruits mûrs, le chêne toasté. Bouche souple et ronde aux tanins soyeux. Un millésime classique, pas de surmaturité, beaux équilibres. Le plus qu'on aime : vignes cultivées en Biodynamie. Prix : 14 euros
chez

les CHR, caviste, e-commerce et au caveau .

5- Champagne brut grande cuvée Pol Carson
chez

CISION

Tous droits de reproduction et de représentation réservés au titulaire de propriété intellectuelle.

CASTELNICOLAS2 357914463

E.Leclerc - Pour les fêtes Marque repère nous propose ce champagne brut Grande Cuvée Po; Carson parfait pour terminer un repas sur une note festive. Prix : 17,45 euros

6- Domaine La Florane - Guillaume de Rouville - Blanc 2020 - Domaine familial situé à Visan (Vaucluse) en appellation Côtes du Rhône, La Florane crée des vins et huiles d' olive d'exception dans le plus pur respect des règles de la biodynamie. Le Grenache blanc entre en majoritédans la composition de cette cuvée. Viennent ensuite, dans des proportions variables selon les millésimes, Viognier, Marsanne et Roussanne.

On vous recommande également ces articles :

La Maison Hennessy collabore avec l'architecte Frank Gehry

La SNCF a choisi de mettre à l'honneur de jeunes cheffes

Paul Pairet livre sa vision du sushi

Sushi Shop

7- Cuisine en Famille c'est l'histoire de 2 vignerons indépendants et amoureux (Claire et Adrien) qui décident de poursuivre leur passion ensemble, cette fois main dans la main, de partager les valeurs qui les animent. Ils proposent des vins biologiques, des vins d'auteurs, de cuisiniers, de petits chefs, de grands chefs... On a sélectionné pour vous "Toutou Rien" un Vin de France Biologique Rouge Sans sulfites ajoutés - 2019 - Grenache-Syrah - Prix : 5 euros

So Dark de Champagne de Saint-Gall Champagne de Saint-Gall , grand faiseur de blanc de blancs dévoile une cuvée exclusive assemblée majoritairement à partir de pinot noir issu des coteaux de la Montagne de Reims : So Dark. Le pinot noir, raisin à chair sombre, confère vinosité et structure, le chardonnay à chair blanche exprime sa minéralité et sa fraîcheur. C'est le yin et le yang. De ces deux terroirs naît une alchimie naturelle permettant de dévoiler une cuvée fruitée, délicate et espiègle. Champagne millésimé, So Dark est élaboré uniquement lors de vendanges exceptionnelles

8- Domaine Larroque Gaillac AOP Blanc Doux Tradition - Idéal avec un foie gras ou à l'apéritif ce vin à la robe dorée, jaune pale est issu de vendanges récoltées et triées manuellement dans de vieilles vignes de Mauzac ; il développe des arômes de pomme, poires dans sa jeunesse et prend des notes de miel après quelques années. Un vin bio indispensable pour vos repas de fêtes. Prix : 8,60 euros
chez

les cavistes, CHR, Vente directe

9- Elysis - AOC Coteaux du Layon - La gamme Elysis vous propose les meilleurs terroirs et appellations du Val de Loire grâce au savoir-faire, à la passion et à la rigueur des équipes du domaine. On craque pour ce Coteaux du Layon 2019

CISION

Tous droits de reproduction et de représentation réservés au titulaire de propriété intellectuelle.

CASTELNICOLAS2 357914463

Merveilleux en dégustation et à l'apéritif. S'impose avec les foies gras et les fricassées de volailles. S'affirme avec les fromages bleus et les desserts. Lieux de distribution : Système U

L'emblématique Coopérative Alsacienne Wolfberger dévoile son magnum de Cuvée 45, élaboré à l'occasion des 45 ans de l'appellation Crémant d'Alsace, à déguster en famille ou entre amis pour célébrer la fin d'année. Ce Crémant extra-brut aux fines bulles, issu du millésime 2015, ravira les amateurs de vins à la recherche de flacons d'exceptions. Le magnum de Cuvée 45 dévoile une robe brillante et soutenue jaune d'or, traversée de gracieux cordons de bulles fines et discrètes. Le nez, complexe, exhale toute une palette d'arômes tels que la réglisse, des notes subtilement toastées et la gourmandise des pêches au sirop. L'attaque en bouche est crémeuse et vineuse, puis se prolonge avec une pointe acidulée qui l'accompagne dans une finale très équilibrée mettant en lumière tout son caractère

Prix : 6,80 euros

On vous recommande également ces articles :
La Maison Hennessy collabore avec l'architecte Frank Gehry
La SNCF a choisi de mettre à l'honneur de jeunes cheffes
Paul Pairet livre sa vision du sushi chez Sushi Shop

Prix : 45 euros



La bouteille So Dark de Champagne de Saint-Gall

CISION

Tous droits de reproduction et de représentation réservés au titulaire de propriété intellectuelle.

Champagne de Saint-Gall , grand faiseur de blanc de blancs dévoile une cuvée exclusive assemblée majoritairement à partir de pinot noir issu des coteaux de la Montagne de Reims : So Dark. Le pinot noir, raisin à chair sombre, confère vinosité et structure, le chardonnay à chair blanche exprime sa minéralité et sa fraîcheur. C'est le yin et le yang. De ces deux terroirs naît une alchimie naturelle permettant de dévoiler une cuvée fruitée, délicate et espiègle. Champagne millésimé, So Dark est élaboré uniquement lors de vendanges exceptionnelles.

-- Infos pratiques --

et subtil, obtenu à partir d'une distillation lente de 22 plantes (baies, pétales et feuilles) sauvages et locales, toutes cueillies à la main sur l'île d'Islay, puis infusées

Prix : 40 euros



Le crémant d'Alsace Wolfberger en version magnum

L'emblématique Coopérative Alsacienne Wolfberger dévoile son magnum de Cuvée 45, élaboré à l'occasion des 45 ans de l'appellation Crémant d'Alsace, à déguster en famille ou entre amis pour célébrer la fin d'année. Ce Crémant extra-brut aux fines bulles, issu du millésime 2015, ravira les amateurs de vins à la recherche de flacons d'exceptions. Le magnum de Cuvée 45 dévoile une robe brillante et soutenue jaune d'or, traversée de gracieux cordons de bulles fines et discrètes. Le nez, complexe, exhale toute une palette d'arômes tels que la réglisse, des notes subtilement toastées et la gourmandise des pêches

CISION

Tous droits de reproduction et de représentation réservés au titulaire de propriété intellectuelle.

au sirop. L'attaque en bouche est crémeuse et vineuse, puis se prolonge avec une pointe acidulée qui l'accompagne dans une finale très équilibrée mettant en lumière tout son caractère.

les cavistes - Prix : 45 euros

-- Infos pratiques --

Hommage à la date de création de la Distillerie, cette cuvée est le cadeau idéal des fêtes de fin d'année. Marqué par le terroir volcanique des champs de canne à sucre, cet assemblage de rhums rares - dont les millésimes 2003, 2004 et 2006 - révèle une belle structure rythmée par des nuances fruitées et d' épices orientales

Prix : 45 euros.



Le coffret astucieux et éco-friendly de The Botanist

Pour les fêtes de fin d'année, The Botanist est présenté dans un coffret astucieux et éco-friendly qui se transforme en jardinière pour faire pousser vos botaniques favorites. Ce coffret réalisé en plastique recyclé et 100% recyclable propose également des recettes de cocktails résolument green et floraux à réaliser

CISION

Tous droits de reproduction et de représentation réservés au titulaire de propriété intellectuelle.

chez

vous.The Botanist est un gin conçu, distillé et embouteillé de manière artisanale à la distillerie Bruichladdich, c'est l'unique gin de l'île d'Islay, au large des côtes écossaises. C'est un gin floral

et subtil, obtenu à partir d'une distillation lente de 22 plantes (baies, pétales et feuilles) sauvages et locales, toutes cueillies à la main sur l'île d'Islay, puis infusées.

Inspiré par Jean-Baptiste de La Quintinye, le botaniste du Roi Soleil, La Quintinye Vermouth Royal célèbre la renaissance du Vermouth avec ses racines ancrées dans l'histoire de France. On a sélectionné pour vous La Quintinye Vermouth Royal Rouge qui est élaboré à partir d'une sélection de vins rouges et de Pineau des Charentes Rouge, composant unique dans sa catégorie. La gamme partage une palette aromatique commune de 12 plantes et épices: l'armoise (inévitable pour un Vermouth), la fleur de vigne (signature de Maison Villevert), l'angélique et la racine d'iris, plantes caractéristiques de la Charente, mais également la cardamome, la quinine, l'orange amère, la cannelle, la noix de muscade, le gingembre, la réglisse et le quassia amara. Ce sont au total 28 plantes et épices qui composent La Quintinye Vermouth Rouge par Maison Villevert

-- Infos pratiques --

Servi frais ou sur glace, avec un zeste d'orange. Un magnifique ingrédient de cocktails, notamment dans le Negroni à la française ou le Martinez Royal

En vente
chez

les cavistes - Prix : 45 euros.

CISION

Tous droits de reproduction et de représentation réservés au titulaire de propriété intellectuelle.

Notre sélection spéciale de Vins & Alcools pour les Fêtes 2021

Famille du média : **Médias spécialisés grand public**
Audience : **8283**
Sujet du média : **Mode-Beauté-Bien être**

25 Novembre 2021
Journalistes : **N.C**
Nombre de mots : **20625**
Valeur Média : **35€**

Visualiser l'article



Un rhum de l'Ile de la Réunion avec Rivière du Mât

Hommage à la date de création de la Distillerie, cette cuvée est le cadeau idéal des fêtes de fin d'année. Marqué par le terroir volcanique des champs de canne à sucre, cet assemblage de rhums rares - dont les millésimes 2003, 2004 et 2006 - révèle une belle structure rythmée par des nuances fruitées et d' épices orientales.

Le Rhum Brugal dans un beau coffret

-- Infos pratiques --

de rhum Brugal 1888, ainsi qu'un service de 2 verres à l'effigie de Brugal 1888. Avec sa robe à la couleur ambrée riche, le rhum Brugal 1888 offre au nez des notes de fruits rouges, raisins secs et dattes complétées par un boisé épicé, avec une touche de cannelle. À la dégustation, cet élixir chaud et gourmand révèle des saveurs de vanille, de fruits rouges et fruits secs, réhaussées par des notes de cacao et d'épices. La finale en bouche est remarquablement longue et élégante, avec un soupçon de miel

Disponible exclusivement
chez

les cavistes 43% vol. - 70 cl en étui - Prix : 65 euros

CISION

Tous droits de reproduction et de représentation réservés au titulaire de propriété intellectuelle.

Notre sélection spéciale de Vins & Alcools pour les Fêtes 2021

Famille du média : **Médias spécialisés grand public**
Audience : **8283**
Sujet du média : **Mode-Beauté-Bien être**

25 Novembre 2021
Journalistes : **N.C**
Nombre de mots : **20625**
Valeur Média : **35€**

Visualiser l'article



La renaissance du Vermouth avec Maison Villevert

Inspiré par Jean-Baptiste de La Quintinye, le botaniste du Roi Soleil, La Quintinye Vermouth Royal célèbre la renaissance du Vermouth avec ses racines ancrées dans l'histoire de France. On a sélectionné pour vous La Quintinye Vermouth Royal Rouge qui est élaboré à partir d'une sélection de vins rouges et de Pineau des Charentes Rouge, composant unique dans sa catégorie. La gamme partage une palette aromatique commune de 12 plantes et épices: l'armoise (inévitable pour un Vermouth), la fleur de vigne (signature de Maison Villevert), l'angélique et la racine d'iris, plantes caractéristiques de la Charente, mais également la cardamome, la quinine, l'orange amère, la cannelle, la noix de muscade, le gingembre, la réglisse et le quassia amara. Ce sont au total 28 plantes et épices qui composent La Quintinye Vermouth Rouge par Maison Villevert.

Fort de son succès La Brasserie du Mont Blanc portée par Sylvain Chiron s'aventure dans un nouveau domaine avec le lancement du Gin Genièvre intense. Le Gin de la Distillerie du Mont Blanc s'affirme comme une création aux nombreuses qualités. C'est un Gin distillé dans la pure tradition réalisé en alambic Stupfler, c'est même un London Gin c'est à dire sans aucu ajout après distillation, c'est même un London Dry Gin sans ajout d'arôme. Ce gin est en plus artisanal, français et bio. Mais ce gin se caractérise surtout par ses notes de genièvre qui lui donnent son cacarctère unique. Une belle découverte

Servi frais ou sur glace, avec un zeste d'orange. Un magnifique ingrédient de cocktails, notamment dans le Negroni à la française ou le Martinez Royal.

-- Infos pratiques --

Prix : 20 euros les 75 cl

CISION

Tous droits de reproduction et de représentation réservés au titulaire de propriété intellectuelle.

CASTELNICOLAS2 357914463

Web

fashions-addict

www.fashions-addict.com

Notre sélection spéciale de Vins & Alcools pour les Fêtes 2021

Famille du média : **Médias spécialisés grand public**
Audience : **8283**
Sujet du média : **Mode-Beauté-Bien être**

25 Novembre 2021
Journalistes : **N.C**
Nombre de mots : **20625**
Valeur Média : **35€**

Visualiser l'article



Le Rhum Brugal dans un beau coffret

Pour les fêtes on découvre « Glenmorangie A Tale of Winter » , un Single Malt de 13 ans d'âge, riche et intense, aux arômes de fruits et de miel, de poudre de cacao et d'épices. Un whisky qui dévoile une note de tête classique, fruitée et légèrement oxydée, propre au vieillissement en fûts de vin de Marsala. Des traces de caramel à l'orange se mêlent à une note de tête parfumée, caractérisée par le miel de lavande et la rose. Lorsqu'il est mélangé avec de l'eau, des tons de fruits caramélisés (oranges et poires) émergent, avec une touche de bois de santal, de noix du Brésil et une trace de sève de pin. C'est une édition idéale pour imaginer des cocktails froids ou chauds

La maison Brugal lance pour cette fin d'année un coffret cadeau mettant à l'honneur
Brugal 1888

. Rond, riche et équilibré, ce rhum dominicain s'invite sous le sapin dans un coffret dégustation inédit. Idéal à offrir aux amateurs de rhum, experts ou néophytes. Ce coffret en édition limitée contient une
bouteille

de rhum Brugal 1888, ainsi qu'un service de 2 verres à l'effigie de Brugal 1888. Avec sa robe à la couleur ambrée riche, le rhum Brugal 1888 offre au nez des notes de fruits rouges, raisins secs et dattes complétées par un boisé épicé, avec une touche de cannelle. À la dégustation, cet élixir chaud et gourmand révèle des saveurs de vanille, de fruits rouges et fruits secs, réhaussées par des notes de cacao et d'épices. La finale en bouche est remarquablement longue et élégante, avec un soupçon de miel.

CISION

Tous droits de reproduction et de représentation réservés au titulaire de propriété intellectuelle.

-- Infos pratiques --

Dans les boutiques La Maison du Whisky, dans une sélection des meilleurs cavistes

Prix : 59,90 euros



est accompagnée de deux verres tulipe, gravés Delamotte

Le gin français de la Distillerie du Mont Blanc

Fort de son succès La Brasserie du Mont Blanc portée par Sylvain Chiron s'aventure dans un nouveau domaine avec le lancement du Gin Genièvre intense. Le Gin de la Distillerie du Mont Blanc s'affirme comme une création aux nombreuses qualités. C'est un Gin distillé dans la pure tradition réalisé en alambic Stupfler, c'est même un London Gin c'est à dire sans aucu ajout après distillation, c'est même un London Dry Gin sans ajout d'arôme. Ce gin est en plus artisanal, français et bio. Mais ce gin se caractérise surtout par ses notes de genièvre qui lui donnent son cacarctère unique. Une belle découverte.

Prix : 45 euros -

-- Infos pratiques --

CISION

Tous droits de reproduction et de représentation réservés au titulaire de propriété intellectuelle.

Prix : 39 euros



Même l'hiver et même pour les fêtes la bière a toute sa place. Il faut dire que le secteur a rarement été aussi dynamique. On a choisi la marque Deck & Donohue qui depuis vingt ans partage sa passion pour

l'univers de la bière de goût alliés à la ferme volonté de porter une vision moderne, réfléchie et engagée de l'artisanat. Faire bon et bien. de plus la gamme est certfié bio depuis 2019. on a opté pour la bière IPA très tendance en France. Une bière orangée, généreusement houblonnée. Bière à l'amertume juteuse et fruitée, exubérante au nez, bien équilibrée en bouche. Les houblons Nugget apportent les notes fruitées, Chinook, le côté résineux et Citra, une note fraîche et tropicale. Le houblonnage à froid renforce cette exubérance aromatique.

Une édition hivernale pour le whisky Glenmorangie

-- Infos pratiques --

Disponible

Monoprix, les caves NYSA et de nombreux cavistes et épiceries à Paris. prix : 3,40 euros l'unité

CISION

Tous droits de reproduction et de représentation réservés au titulaire de propriété intellectuelle.

Notre sélection spéciale de Vins & Alcools pour les Fêtes 2021

Famille du média : **Médias spécialisés grand public**
Audience : **8283**
Sujet du média : **Mode-Beauté-Bien être**

25 Novembre 2021
Journalistes : **N.C**
Nombre de mots : **20625**
Valeur Média : **35€**

Visualiser l'article

Pour les fêtes on découvre « Glenmorangie A Tale of Winter » , un Single Malt de 13 ans d'âge, riche et intense, aux arômes de fruits et de miel, de poudre de cacao et d'épices. Un whisky qui dévoile une note de tête classique, fruitée et légèrement oxydée, propre au vieillissement en fûts de vin de Marsala. Des traces de caramel à l'orange se mêlent à une note de tête parfumée, caractérisée par le miel de lavande et la rose. Lorsqu'il est mélangé avec de l'eau, des tons de fruits caramélisés (oranges et poires) émergent, avec une touche de bois de santal, de noix du Brésil et une trace de sève de pin. C'est une édition idéale pour imaginer des cocktails froids ou chauds.

Pour ce Noël, l'ingrédient star du Spritz authentique vénitien s'habille d'un élégant coffret cadeau en métal prêt à être déposé sous le sapin. Reconnu pour ses notes douces-amères et ses saveurs rafraîchissantes, Select Aperitivo accompagnera avec légèreté les repas de fin d'année. C'est aussi une idée cadeau pour les inconditionnels de Spritz et ils sont nombreux.

Avec son intense couleur rouge rubis, cet aperitivo, dont la recette aux 30 botaniques reste inchangée depuis plus de 100 ans, offre des arômes puissants et

toniques, des notes fruitées d'agrumes et d'herbes aromatiques.

-- Infos pratiques --

Coffret édition limitée Select Aperitivo - 70 cl

Prix : 16,50 euros

A retrouver dans les boutiques La Maison du Whisky, dans une sélection de cavistes indépendants

-- Infos pratiques --

Disponible
chez

les cavistes. Prix : 89 euros

CISION

Tous droits de reproduction et de représentation réservés au titulaire de propriété intellectuelle.

Notre sélection spéciale de Vins & Alcools pour les Fêtes 2021

Famille du média : **Médias spécialisés grand public**
Audience : **8283**
Sujet du média : **Mode-Beauté-Bien être**

25 Novembre 2021
Journalistes : **N.C**
Nombre de mots : **20625**
Valeur Média : **35€**

Visualiser l'article



Le Blanc de blancs de Champagne Delamotte dans un coffret

Idéal en cadeau ce coffret met à l'honneur le Blanc de blancs. Cuvée emblématique de la maison, Delamotte Blanc de blancs ravit les amateurs de grand Chardonnay en révélant le terroir crayeux dont il est issu. Pour être dégusté dans les règles de l'art, la
bouteille

est accompagnée de deux verres tulipe, gravés Delamotte.

-- Infos pratiques --

Prix : 45 euros - Disponible
chez
Nicolas

CISION

Tous droits de reproduction et de représentation réservés au titulaire de propriété intellectuelle.

Notre sélection spéciale de Vins & Alcools pour les Fêtes 2021

Famille du média : **Médias spécialisés grand public**
Audience : **8283**
Sujet du média : **Mode-Beauté-Bien être**

25 Novembre 2021
Journalistes : **N.C**
Nombre de mots : **20625**
Valeur Média : **35€**

Visualiser l'article



La bière de Deck & Donohue

Même l'hiver et même pour les fêtes la bière a toute sa place. Il faut dire que le secteur a rarement été aussi dynamique. On a choisi la marque Deck & Donohue qui depuis vingt ans partage sa passion pour

l'univers de la bière de goût alliés à la ferme volonté de porter une vision moderne, réfléchie et engagée de l'artisanat. Faire bon et bien. de plus la gamme est certfié bio depuis 2019. on a opté pour la bière IPA très tendance en France. Une bière orangée, généreusement houblonnée. Bière à l'amertume juteuse et fruitée, exubérante au nez, bien équilibrée en bouche. Les houblons Nugget apportent les notes fruitées, Chinook, le côté résineux et Citra, une note fraîche et tropicale. Le houblonnage à froid renforce cette exubérance aromatique.

-- Infos pratiques --

Disponible chez Monoprix, les caves NYSA et de nombreux cavistes et épiceries à Paris. prix : 3,40 euros l'unité

CISION

Tous droits de reproduction et de représentation réservés au titulaire de propriété intellectuelle.

CASTELNICOLAS2 357914463

Web

fashions-addict

www.fashions-addict.com

Notre sélection spéciale de Vins & Alcools pour les Fêtes 2021

Famille du média : **Médias spécialisés grand public**
Audience : **8283**
Sujet du média : **Mode-Beauté-Bien être**

25 Novembre 2021
Journalistes : **N.C**
Nombre de mots : **20625**
Valeur Média : **35€**

Visualiser l'article



Un coffret de Noêl Select Aperitivo

Pour ce Noël, l'ingrédient star du Spritz authentique vénitien s'habille d'un élégant coffret cadeau en métal prêt à être déposé sous le sapin. Reconnu pour ses notes douces-amères et ses saveurs rafraîchissantes, Select Aperitivo accompagnera avec légèreté les repas de fin d'année. C'est aussi une idée cadeau pour les inconditionnels de Spritz et ils sont nombreux.

Avec son intense couleur rouge rubis, cet aperitivo, dont la recette aux 30 botaniques reste inchangée depuis plus de 100 ans, offre des arômes puissants et

toniques, des notes fruitées d'agrumes et d'herbes aromatiques.

-- Infos pratiques --

Coffret édition limitée Select Aperitivo - 70 cl

Prix : 16,50 euros

A retrouver dans les boutiques La Maison du Whisky, dans une sélection de cavistes indépendants

Par la rédaction

CISION

Tous droits de reproduction et de représentation réservés au titulaire de propriété intellectuelle.

CASTELNICOLAS2 357914463

Web

Femme actuelle

photo.femmeactuelle.fr

Spiritueux : nos idées cadeaux de Noël pour les amateurs de boissons

Famille du média : **Médias spécialisés grand public**
Audience : **1186845**
Sujet du média : **Lifestyle**

26 Novembre 2021
Journalistes : **N.C**
Nombre de mots : **16362**
Valeur Média : **4845€**

Visualiser l'article

Spiritueux : nos idées cadeaux de Noël pour les amateurs de boissons

1 / 20



Coffret édition limitée - Select Aperitivo

À acheter

Pour Noël, l'ingrédient star du Spritz authentique vénitien s'habille d'un élégant coffret cadeau en métal prêt à être déposé sous le sapin. Reconnu pour ses notes douces-amères et ses saveurs rafraîchissantes, Select Aperitivo accompagnera avec légèreté les repas de fin d'année. Cadeau parfait pour les amateurs du fameux cocktail, ce coffret est idéal pour s'initier à l'art de l'apéritif à l'italienne.

Coffret édition limitée Select Aperitivo - 70 cl

Disponible dans les boutiques La Maison du Whisky, dans une sélection de cavistes indépendants et sur www.whisky.fr .

Prix : 16,50

photo 1/20 © Select Aperitivo

CISION

Tous droits de reproduction et de représentation réservés au titulaire de propriété intellectuelle.

CASTELNICOLAS2 357961404

Web

Femme actuelle

photo.femmeactuelle.fr

Spiritueux : nos idées cadeaux de Noël pour les amateurs de boissons

Famille du média : **Médias spécialisés grand public**
Audience : **1186845**
Sujet du média : **Lifestyle**

26 Novembre 2021
Journalistes : **N.C**
Nombre de mots : **16362**
Valeur Média : **4845€**

Visualiser l'article



Coffret pour boissons pétillantes - Monin

À acheter

Pour ne pas manquer d'inspiration dans les cocktails pétillants de cette fin d'année, Monin offre la possibilité de venir donner une nouvelle dimensions aux cocktails. Fleur de Sureau, Cassis, Mûre, Cerise Griotte ou Rose, chaque parfum proposé dans ce coffret apportera à vos boissons pétillantes une touche de saveurs gourmandes. Avec ou sans alcool, les sirops de Cassis ou de Mûre feront de merveilleux Kir Royal pour fêter comme il se doit les fêtes de fin d'année !

Coffret pour boissons pétillantes - Monin

Disponible chez les distributeurs professionnels, en épicerie fine
ou sur Monin.com

Prix : 11,89

photo 2/20 © Monin

Tous droits de reproduction et de représentation réservés au titulaire de propriété intellectuelle.

CASTELNICOLAS2 357961404

Web

Femme actuelle

photo.femmeactuelle.fr

Spiritueux : nos idées cadeaux de Noël pour les amateurs de boissons

Famille du média : **Médias spécialisés grand public**
Audience : **1186845**
Sujet du média : **Lifestyle**

26 Novembre 2021
Journalistes : **N.C**
Nombre de mots : **16362**
Valeur Média : **4845€**

Visualiser l'article



Coffret édition limitée - ST-GERMAIN

À acheter

Cet hiver, la liqueur francaise ST-GERMAIN® propose un ecrin inedit pour sa bouteille iconique, illustre par l'artiste parisien Marin Montagut.

En hommage a Saint-Germain-des-Pres, mythique quartier parisien ou la liqueur puise toute son inspiration, Marin Montagut a dessine plusieurs elements emblematiques de ce quartier charge d'histoire.

Au-dela de sa bouteille iconique incarnant le comble du raffinement parisien, ST-GERMAIN® se pare cet hiver d'un ecrin des plus delicats. Un cadeau unique a offrir ou a s'offrir pour tous les amateurs de spiritueux et de charme a la francaise.

Coffret édition limitée ST-GERMAIN x Marin Montagut

Disponible dans les boutiques La Maison du Whisky, dans une sélection de cavistes indépendants et sur www.whisky.fr .

Prix : 39,50

photo 3/20 © ST-GERMAIN

CISION

Tous droits de reproduction et de représentation réservés au titulaire de propriété intellectuelle.



Coffret blanc de blancs - Perrier-Jouët

À acheter

Cette cuvée mono-cépage incarne le savoir-faire de la Maison Perrier-Jouët pour révéler l'essence du Chardonnay, son cépage signature depuis la création de la Maison en 1811. Pour élaborer ce vin vivant et dynamique, Séverine Frerson, Chef de caves sélectionne des Chardonnay issus de crus parmi les meilleurs de la Champagne. D'une couleur or pâle, il offre une richesse d'arômes de pivoine et de chèvre feuille, d'agrumes acidulés et de poire blanche. En bouche, sa fraicheur minérale évolue vers une finale pleine de douceur et de rondeur.

Cette collaboration créative avec le duo Mischer'Traxler sera également déclinée sur la cuvée Perrier-Jouët Belle Epoque 2013.

Coffret blanc de blancs Perrier-Jouët

Disponible exclusivement sur le site www.vinatis.com

Prix : 95

photo 4/20 © Perrier-Jouët

CISION

Tous droits de reproduction et de représentation réservés au titulaire de propriété intellectuelle.



Set pour cocktails - Point Virgule

À acheter

Un cocktail bien pensé est une oeuvre d'art qui prend vie grâce à des outils précis :

Le Cobbler shaker, utilisé par les professionnels, se compose de 3 parties (le gobelet, le couvercle avec filtre et le bouchon)

Le doseur (ou « jigger »)

Le pilon pour écraser les fruits, légumes, herbes et épices

La cuillère longue pour mélanger les cocktails

La passoire pour des préparations lisses sans morceaux

Set pour cocktails (cobbler shaker, doseur, pilon, cuillère et passoire) - Point Virgule

À retrouver exclusivement sur le site www.livwise.be

Prix : 43,95

CISION

Tous droits de reproduction et de représentation réservés au titulaire de propriété intellectuelle.

photo 5/20 © Point Virgule



Bouteille de vin rouge - Oé x Malika Favre

À acheter

Spécialisée dans le vin biologique, sans pesticides et vegan, la start-up lyonnaise Oé propose une bouteille colorée, design et pleine de vie ! En partenariat avec l'illustratrice Malika Favre, partez à la découverte de l'édition limitée festive du vin rouge Côtes-du-Rhône Oé.

Le parfait alliage pour célébrer la biodiversité et limiter son impact environnemental tout en se faisant plaisir !

Bouteille de vin rouge - Oé x Malika Favre

À retrouver exclusivement sur le site www.oeforgood.com

Prix : 11,89

photo 6/20 © Oé

Tous droits de reproduction et de représentation réservés au titulaire de propriété intellectuelle.

Spiritueux : nos idées cadeaux de Noël pour les amateurs de boissons

Famille du média : **Médias spécialisés grand public**
Audience : **1186845**
Sujet du média : **Lifestyle**

26 Novembre 2021
Journalistes : **N.C**
Nombre de mots : **16362**
Valeur Média : **4845€**

Visualiser l'article



Coffret de Noël - Jägermeister

À acheter

Liqueur aux secrets de fabrication bien gardés depuis plus de 85 ans, Jägermeister fait revivre les rituels du bar à domicile ! À sa fameuse bouteille verte au design iconique, la marque ajoute un plateau à shooters clipsable qui s'adapte en longueur au nombre de convives. Magnétique, celui-ci peut être aimanté sur le réfrigérateur ou le congélateur, à proximité de la bouteille de Jägermeister. Les trois shooters qui l'accompagnent permettront de déguster la liqueur dans les meilleures conditions, à savoir en shots glacés à -18 °C. Les puristes apprécieront !

Coffret de Noël - Jägermeister

Disponible exclusivement sur le site www.jagermeister.com

Prix : 22,90

photo 7/20 © Jägermeister

CISION

Tous droits de reproduction et de représentation réservés au titulaire de propriété intellectuelle.

Spiritueux : nos idées cadeaux de Noël pour les amateurs de boissons

Famille du média : **Médias spécialisés grand public**
Audience : **1186845**
Sujet du média : **Lifestyle**

26 Novembre 2021
Journalistes : **N.C**
Nombre de mots : **16362**
Valeur Média : **4845€**

Visualiser l'article



Coffret ORIGINE - G. Rozelieures

À acheter

Légèrement tourbé, ce single malt à la robe dorée est distillé en deux passages dans les alambics de la distillerie. Les jus sont ensuite élevés en fûts de chêne ayant accueilli des vins de Xérès et de Cognac. Ces fûts confèrent alors au whisky des notes vives, épicées et puissantes, signature d'un grand whisky.

Le nez est frais, malté avec un bel équilibre entre le bois et la céréale. La bouche est fine et fruitée avec des notes de noix, de cuir et de fruits cuits. La finale est longue et épicée.

Tout en équilibre, ORIGINE se déguste aussi bien en apéritif qu'en digestif.

Coffret ORIGINE - G. Rozelieures

Disponible chez les cavistes et sur la boutique en ligne www.whiskyrozelieures.com

Prix : 41

photo 8/20 © G. Rozelieures

CISION

Tous droits de reproduction et de représentation réservés au titulaire de propriété intellectuelle.

Spiritueux : nos idées cadeaux de Noël pour les amateurs de boissons

Famille du média : **Médias spécialisés grand public**
Audience : **1186845**
Sujet du média : **Lifestyle**

26 Novembre 2021
Journalistes : **N.C**
Nombre de mots : **16362**
Valeur Média : **4845€**

Visualiser l'article



Gin Pêche de vigne et fruits d'été ou Poire et cardamome - JUNE

À acheter

Pour faire perdurer l'esprit de l'été tout au long de l'année, JUNE libère ses arômes élégants et gourmands de pêche de vigne. Ses parfums se révèlent parfaitement dans un June Tea (thé vert glacé et citron vert) pour un cocktail frais et fruité en bouche.

Gin Pêche de vigne et fruits d'été ou poire et cardamome - JUNE

Disponible sur le site www.vinatis.com

Prix : 29,90

photo 9/20 © JUNE

Tous droits de reproduction et de représentation réservés au titulaire de propriété intellectuelle.

Web

Femme actuelle

photo.femmeactuelle.fr

Spiritueux : nos idées cadeaux de Noël pour les amateurs de boissons

Famille du média : **Médias spécialisés grand public**
Audience : **1186845**
Sujet du média : **Lifestyle**

26 Novembre 2021
Journalistes : **N.C**
Nombre de mots : **16362**
Valeur Média : **4845€**

Visualiser l'article



Prosecco Extra Dry Millesimato 2020 - Riccadonna

À acheter

A l'approche des fêtes de fin d'année, Riccadonna, célèbre marque italienne des vins effervescents et leader en France du marché des Proseccos, présente son Prosecco Extra Dry Millesimato 2020.

Ce vin effervescent à la robe or pâle propose de délicates notes de pomme, d'agrumes et de miel d'acacia. L'intensité des bulles le sublime et font de ce Prosecco, un vin idéal pour les grandes occasions.

Sa particularité ? le meilleur d'une année recueilli dans cette cuvée et la fraîcheur du millésime 2020 ! Le terme Millesimato indique que ce Prosecco est issu des meilleurs raisins d'une récolte d'une seule et même année. De quoi faire ressortir les arômes les plus intéressants et de conserver toute la fraîcheur d'un millésime récent.

Prosecco Extra Dry Millesimato 2020 - Riccadonna

À retrouver en grandes surfaces et sur le site www.riccadonna.fr

Prix : 8,90

photo 10/20 © Riccadonna

CISION

Tous droits de reproduction et de représentation réservés au titulaire de propriété intellectuelle.

CASTELNICOLAS2 357961404

Spiritueux : nos idées cadeaux de Noël pour les amateurs de boissons

Famille du média : **Médias spécialisés grand public**
Audience : **1186845**
Sujet du média : **Lifestyle**

26 Novembre 2021
Journalistes : **N.C**
Nombre de mots : **16362**
Valeur Média : **4845€**

Visualiser l'article



Gin - The Botanist

À acheter

The Botanist est un gin floral et subtil, obtenu à partir d'une distillation lente de 22 plantes sauvages et locales, toutes cueillies à la main puis infusées. Ces plantes sont sublimées par 9 autres botaniques macérées.

Bouteille de gin - The Botanist

Disponible chez les cavistes et sur www.thebotanist.com

Prix : 45

photo 11/20 © The Botanist

CISION

Tous droits de reproduction et de représentation réservés au titulaire de propriété intellectuelle.

Web

Femme actuelle

photo.femmeactuelle.fr

Spiritueux : nos idées cadeaux de Noël pour les amateurs de boissons

Famille du média : **Médias spécialisés grand public**
Audience : **1186845**
Sujet du média : **Lifestyle**

26 Novembre 2021
Journalistes : **N.C**
Nombre de mots : **16362**
Valeur Média : **4845€**

Visualiser l'article



Coffret dégustation - Ô Chateau

À acheter

Conscient que les habitudes de consommation sont en pleine mutation et en évolution constante, Ô Chateau a souhaité s'adapter et proposer une offre de qualité, pour des personnes en quête d'évasion et à la recherche de nouvelles expériences gustatives. Parce que oui, la dégustation d'un vin, c'est aussi la découverte de terroirs, de régions, d'appellations et plus largement d'hommes et de femmes qui font le vin.

Le résultat : six flacons dégustation de 6 cl, un accès à une dégustation en ligne - confortablement installé dans son canapé - animée en direct par un sommelier ou via un support digital permettant d'accompagner la dégustation.

Livré à domicile, ce coffret propose de découvrir plusieurs cuvées, parmi les appellations françaises les plus prestigieuses, produites par des vignerons indépendants soucieux de la qualité de leur production et de leur impact sur la planète : Sancerre, Chablis, Saint Emilion Grand Cru, Chateauneuf du Pape, Pays d'Oc et Rivesaltes.

Un cadeau malin, idéal pour parfaire ses connaissances en oenologie tout en restant chez soi !

Coffret dégustation - Ô Chateau

Disponible sur le site www.o-chateau.com

Prix : 69

CISION

Tous droits de reproduction et de représentation réservés au titulaire de propriété intellectuelle.

CASTELNICOLAS2 357961404

photo 12/20 © Ô Chateau



Bouteille de bière - JENLAIN

À acheter

La Brasserie Duyck reste fidele a cette tradition et continue d'elaborer un brassin de fete. Cette annee, le maitre brasseur, propose une biere ambree genereuse avec une amertume delicate et des notes de chocolat noir.

De sa robe ambree aux reflets rubis, cette recette aux accents festifs seduit tous les amateurs de biere, pour des moments de convivialite et de partage.

Bouteille de bière - JENLAIN

Disponible en grandes surfaces et sur www.jenlain.fr

Prix : 4,70

photo 13/20 © JENLAIN

CISION

Tous droits de reproduction et de représentation réservés au titulaire de propriété intellectuelle.



Rhum épicé - Guns bell

À acheter

Issu dune sélection des meilleurs rhums des caraïbes, Guns bell est assemblé dans la région de Cognac, selon des méthodes artisanales traditionnelles, dans une quête de complexité et déquilibre. Lart de lassemblage sexprime totalement et révèle des arômes puissants et gourmands, en libérant un flot de saveurs incomparables, sur des notes fruitées et fumées à la fois.

Rhum épicé - Guns bell

Disponible chez les cavistes, dans tout ***le réseau Nicolas*** *et en exclusivité sur* *www.hspirits.com*

Prix : 28,90

photo 14/20 © Guns bell

CISION

Tous droits de reproduction et de représentation réservés au titulaire de propriété intellectuelle.

Spiritueux : nos idées cadeaux de Noël pour les amateurs de boissons

Famille du média : **Médias spécialisés grand public**
Audience : **1186845**
Sujet du média : **Lifestyle**

26 Novembre 2021
Journalistes : **N.C**
Nombre de mots : **16362**
Valeur Média : **4845€**

Visualiser l'article



Champagne Grand Cordon - G.H Mumm

À acheter

Pour la fin d'année, Mumm Grand Cordon, la bouteille la plus design de la Maison avec son cordon rouge incrusté dans le verre, s'habille d'or et de rouge avec un coffret cadeau. Mumm Grand Cordon est à offrir aux amateurs de beaux objets, aux lignes racées.

Outre son col élancé, la bouteille de Mumm Grand Cordon se distingue par son épure. Ses lignes à la fois sobres et harmonieuses sont soulignées par le célèbre cordon rouge moulé directement dans le verre, véritable prouesse technique (grande première dans le monde du champagne), au service de la qualité, comme le veut la philosophie de la Maison Mumm.

L'absence d'étiquette sur la bouteille finit de rappeler le caractère audacieux de la Maison seuls demeurent le nom de la Maison Mumm et son emblème, un aigle en or clair.

Champagne Grand Cordon - G.H Mumm

Disponible en grandes surfaces, sur www.drinksco.fr et sur www.mumm.com

Prix : 28

photo 15/20 © Mumm

CISION

Tous droits de reproduction et de représentation réservés au titulaire de propriété intellectuelle.

Spiritueux : nos idées cadeaux de Noël pour les amateurs de boissons

Famille du média : **Médias spécialisés grand public**
Audience : **1186845**
Sujet du média : **Lifestyle**

26 Novembre 2021
Journalistes : **N.C**
Nombre de mots : **16362**
Valeur Média : **4845€**

Visualiser l'article



Liqueur de pain d'épices x Maison Briottet - Côquetelers

À acheter

Un équilibre des saveurs parfait mêlant une macération de bâtons de cannelle, des huiles essentielles de girofle, de zeste d'orange, d'anis étoilé et du sucre pour obtenir cette liqueur à 18°. Claire Briottet, créatrice de la liqueur de pain d'épices vous en parle «Pour moi, c'est une liqueur réconfortante qui nous plonge immédiatement dans l'esprit de Noël, des moments sympas autour du feu. L'une des spécialités de Dijon étant (avec la crème de cassis et la moutarde)le pain d'épices, cette liqueur avait beaucoup de sens pour nous.»

Liqueur de pain d'épices x Maison Briottet - Côquetelers

Disponible chez les cavistes et sur www.coquetelers.fr

Prix : 23 (35 cl) / 42 (70 cl)

photo 16/20 © Côquetelers

CISION

Tous droits de reproduction et de représentation réservés au titulaire de propriété intellectuelle.

Spiritueux : nos idées cadeaux de Noël pour les amateurs de boissons

Famille du média : **Médias spécialisés grand public**
Audience : **1186845**
Sujet du média : **Lifestyle**

26 Novembre 2021
Journalistes : **N.C**
Nombre de mots : **16362**
Valeur Média : **4845€**

Visualiser l'article



Coffret pour boissons de Noël - Monin

À acheter

Pour élaborer toutes ces recettes gourmandes, retrouvez les sirops MONIN dans le coffret de Noël pour boissons chaudes comprenant 5 mignonettes de 5 cl : sirop saveur Noisette grillée, Chocolate Cookie, Vanille de Madagascar, Pain d'Épices, Noix de Macadamia.

Coffret pour boissons de Noël - Monin

Disponible chez les distributeurs professionnels, en épicerie fine ou sur Monin.com

Prix : 11,89

photo 17/20 © Monin

CISION

Tous droits de reproduction et de représentation réservés au titulaire de propriété intellectuelle.

Web

Femme actuelle

photo.femmeactuelle.fr

Spiritueux : nos idées cadeaux de Noël pour les amateurs de boissons

Famille du média : **Médias spécialisés grand public**
Audience : **1186845**
Sujet du média : **Lifestyle**

26 Novembre 2021
Journalistes : **N.C**
Nombre de mots : **16362**
Valeur Média : **4845€**

Visualiser l'article



Abonnement Fleurs du Malt - Le Petit Ballon

À acheter

Avec son approche pédagogique et décomplexée, le Petit Ballon continue de simplifier la dégustation des vins et spiritueux en s'attaquant cette fois aux terres légendaires du whisky.

Une nouvelle fois donc, c'est Remy Savage, l'un des plus talentueux mixologues européens que l'on retrouve derrière la sélection. Au programme de ces 3 mois d'abonnement en édition limitée, des flacons aux caractères bien trempés, des recettes de cocktails et des fiches expériences pour tout comprendre et s'initier à la dégustation en douceur. Écosse, Irlande, États-Unis : découvrez et dégustez ce qui fait la renommée de ces 3 terres de whisky ! Bref, un cadeau à glisser d'urgence sous le sapin !

Abonnement Fleurs du Malt - Le Petit Ballon

Disponible en exclusivité sur www.lepetitballon.com

Prix : 179 les 3 mois, frais de port inclus, soit 55,70/mois

photo 18/20 © Le Petit Ballon

CISION

Tous droits de reproduction et de représentation réservés au titulaire de propriété intellectuelle.

Spiritueux : nos idées cadeaux de Noël pour les amateurs de boissons

Famille du média : **Médias spécialisés grand public**
Audience : **1186845**
Sujet du média : **Lifestyle**

26 Novembre 2021
Journalistes : **N.C**
Nombre de mots : **16362**
Valeur Média : **4845€**

Visualiser l'article



Cognac Ile de Ré - Maison Camus

À acheter

La Maison CAMUS présente également un nouvel écrin pour son incontournable Ile de Ré Fine Island. Suave et frais en même temps, ce Cognac est riche en iode, et ne ressemble à aucun autre avec ses notes marines typiques. Une référence qui s'accorde parfaitement avec les plateaux de fruits de mer !

Cognac Ile de Ré - Maison Camus

Disponible chez les cavistes et sur www.camus.fr

Prix : 38,90

photo 19/20 © Maison Camus

CISION

Tous droits de reproduction et de représentation réservés au titulaire de propriété intellectuelle.

CASTELNICOLAS2 357961404

Spiritueux : nos idées cadeaux de Noël pour les amateurs de boissons

Famille du média : **Médias spécialisés grand public**
Audience : **1186845**
Sujet du média : **Lifestyle**

26 Novembre 2021
Journalistes : **N.C**
Nombre de mots : **16362**
Valeur Média : **4845€**

Visualiser l'article



Vodka Lapis-Lazulis - Le Philtre

À acheter

La collection de pierres précieuses Le Philtre s'agrandit avec Lapis-Lazuli ! Un nouvel écrin toujours éco-responsable puisqu'entièrement conçu à partir de déchets de verre 100% recyclés. Chaque bouteille, en édition limitée, est signée par son créateur, Frédéric Beigbeder.

Vodka Lapis-Lazulis - Le Philtre

Disponible chez les cavistes et sur www.lephiltre.com

Prix : 49

photo 20/20 © Le Philtre

CISION

Tous droits de reproduction et de représentation réservés au titulaire de propriété intellectuelle.



MENTIONS

Omnicom
Public
Relations
Group

NICOLAS
DEPUIS 1822
Nous prenons soin de vos vins

Presse écrite

LE JOURNAL D'ICI

Famille du média : **Médias régionaux (hors PQR)**

Péridocité : **Hebdomadaire**

Audience : **55000**

Sujet du média : **Actualités-Infos Générales**



Edition : **Du 04 au 10 novembre 2021 P.20**

Journalistes : **JL**

Nombre de mots : **279**

Valeur Média : **276€**

MAZAMET-AUSSILLON

T-Phon, une sacrée invention

BOUT-DU-PONT-DE-L'ARN ET AIGUEFONDE. Sylvain Andres présente son tapis œnoludique à l'occasion des ateliers de découverte au salon.

Sylvain Andres, 54 ans, est né à Toulouse. Ce sommelier de renom s'est installé à Calmon. « Je suis revenu à Mazamet pour aider ma mère, puis nous avons trouvé notre maison. J'adore le pays mazamétain », confie celui qui revient sur son parcours professionnel.

En 1987, Sylvain intègre l'école hôtelière de Tarbes puis à Toulouse en 1989 où Guy Blandin, meilleur sommelier de France 63, lui donne envie de découvrir ce qui deviendra son métier et sa passion. En 1990, il remporte le titre de meilleur dégustateur de porto de France. « Ensuite je suis monté à Paris au Jules Verne (tour Eiffel), au Fouquet's, chez Lasserre, raconte-t-il. Je suis parti 2 ans ½ aux Etats Unis pour travailler toujours dans mon métier de sommelier. Là-bas j'ai rencontré de nombreuses célébrités. » De retour en France, direction les caves Nicolas. En 2005, il achète son 1er restaurant à Chamonix et obtient 1 étoile Michelin. Puis un bar à vins. Il quitte la restauration en 2017 pour devenir formateur.

« En 2020 suite aux confinements, je me suis retrouvé sans activité. Je me suis inscrit dans les apéritifs en visio, ce qui m'a permis d'assembler en 12 étapes la découverte des vins. J'en ai fait un tapis œnoludique présenté au salon des vins le 7 novembre, au Bout du Pont. Il est breveté et entre à l'incubateur bordelais de Bernard Magret. » JL



Sylvain Andres a conçu un tapis œnoludique baptisé baptisé T-Phon. JDI (JL)

CISION

Tous droits de reproduction et de représentation réservés au titulaire de droits de propriété intellectuelle.

Presse écrite

L'Auvergnat de Paris

Famille du média : **Médias professionnels**
Péridocité : **Hebdomadaire**
Audience : **N.C.**
Sujet du média : **Tourisme-Gastronomie Economie-Services**





Edition : **04 novembre 2021 P.16**
Journalistes : **MICKAËL ROLLAND**
Nombre de mots : **866**
Valeur Média : **1062€**

R RÉUSSITE



Anne-Elisabeth Carcano

Membre titulaire de l'ACF

UNE FEMME À L'ACADÉMIE

Si Anne-Elisabeth Carcano se consacre aujourd'hui à l'écriture gastronomique dans sa maison d'Avignon, cette cuisinière émérite a mené avec brio une carrière de cheffe et d'épicière à Metz (Moselle) et à Tulette (Drôme). Elle est la première femme à intégrer l'Académie culinaire de France. L'occasion de retracer son parcours atypique.

Le 11 septembre dernier, à la Sorbonne, la cheffe Anne-Elisabeth Carcano devient la première femme nommée membre titulaire de la très masculine Académie culinaire de France, créée en 1883. Une consécration pour celle qui a dévoué sa vie à la gastronomie et dont le riche parcours force le respect. Cette passion est sans doute un héritage de son adolescence passée aux fourneaux aux côtés de sa mère.

Originaire de Metz, Anne-Elisabeth Carcano, 63 ans, a longtemps évolué au sein de l'affaire familiale qu'elle a su faire prospérer. Son père, qui venait de passer deux ans dans les geôles nazies, a racheté une petite crèmerie en périphérie de Metz, au sortir de la guerre. Alors que monsieur s'est spécialisé dans les produits italiens, madame a jeté les prémices d'une activité traiteur qu'elle assurait le week-end. « *Au début, ma mère travaillait à la maison, dans la cuisine de notre deux-pièces. En parallèle, mes parents m'ont placée dans un internat catholique, mais j'étais plutôt une révolutionnaire anticléricale, alors, à 14 ans, j'ai rejoint mes parents pour travailler dans l'affaire familiale* », se rappelle Anne-Elisabeth Carcano. Elle accompagnait ainsi son père, chaque matin à 3 h 30, pour assurer la tournée des producteurs et garnir les rayons de ce qui est rapidement devenu une épicerie consacrée aux beaux produits et sobrement baptisée Carcano. Le reste de la journée, Anne-Elisabeth Carcano observait les gestes précis de sa mère qui confectionnait les plats dans une cuisine gagnant sans cesse en commodité. Au menu, du coq au vin, des timbales de fruits de mer, de la poularde… « *Des plats de cuisine bourgeoise* », résume l'académicienne, qui a œuvré aux côtés de sa mère jusqu'au décès de cette dernière au début des années 1990. Entretemps, à l'orée des années 1970, les grandes surfaces s'emparent de la périphérie des villes et donnent naissance au commerce de masse qui va largement contribuer au périclitage des petits commerçants. Aussi, Anne-Elisabeth Carcano, qui a repris les rênes de l'affaire familiale en 1990 et rebaptise l'entreprise Carcano et AE, se spécialise dans l'épicerie fine. Elle contacte le traiteur Fauchon pour commercialiser des produits haut de gamme tout en distribuant les vins de la maison Nicolas. « *Petit à petit, nous sommes devenus le plus gros revendeur de Fauchon en province* », se félicite-t-elle.

> « *On assurait entre 300 et 700 repas chaque jour.* »

Repérée par Serge Primaut, le chef de la maison Fauchon, Anne-Elisabeth Carcano multiplie les allers-retours entre Metz et Paris. « *Serge Primaut est devenu mon mentor et j'ai assuré de nombreuses collaborations avec les équipes de Fauchon. J'étais à la fois travailleur et acheteur* », sourit la Messine. Elle devient par la suite ambassadrice culinaire de la marque en Italie. C'est Serge Primaut lui-même qui approuvait ou non les recettes imaginées par la cheffe : « *Il y avait un climat de confiance contrairement à aujourd'hui où tout semble ordonnancé.* » Anne-Elisabeth Carcano, qui faisait partie « *d'une brigade foisonnante* », a ainsi mis au point des volailles farcies notamment, un grand succès dans les années 1980. La cheffe mène de concert l'activité traiteur de son entreprise, qui monte en gamme. Ensuite, elle s'installe dans le centre-ville de Metz, à la demande de Fauchon qui souhaitait voir ses produits commercialisés dans le cœur de la ville, et non plus en périphérie. Anne-Elisabeth Carcano acquiert alors une première boutique pour héberger ses produits d'épicerie, revend son unité historique et ouvre un second local pour développer l'activité traiteur. Elle se taille une place au soleil : « *On tournait comme des fous et on assurait entre 300 et 700 repas chaque jour. Parfois, dans des déjeuners d'affaires au sein d'institutions, mais aussi durant des événements privés.* » Au début des années 2000, elle emploie jusqu'à 50 salariés et assure l'organisation de prestigieuses réceptions. « *Des repas, il y en a eu plein. Mais je garde un souvenir des plats préparés pour le consulat d'Italie, à Metz, ou les soupers que nous organisions à l'Arsenal* », explique-t-elle.

Lassée par le rythme infernal de ses différentes activités, Anne-Elisabeth Carcano se sépare de ses affaires en 2003 pour s'installer dans le sud de la France à Tulette, dans la Drôme. Elle ouvre alors K.za, sa maison et table d'hôtes. Cette ancienne maison d'octroi abritera jusqu'en 2017 les propositions culinaires de sa cheffe qui travaille sur la truffe. « *Nous n'avions que cinq chambres et un duplex et nous ne recevions au maximum que 14 personnes. L'année était animée par les saisons, les week-ends truffes et les week-ends vignerons* », retrace-t-elle. Mais aujourd'hui, Anne-Elisabeth Carcano réside à Avignon. Elle se consacre à sa famille, à l'Académie culinaire de France et à l'écriture. Elle participe à divers travaux de recherche dédiés à la cuisine pour le compte de l'Académie.

MICKAËL ROLLAND

CISION

Tous droits de reproduction et de représentation réservés au titulaire de droits de propriété intellectuelle.

239614/CASTELNICOLAS2 3303002600504

Presse écrite

Famille du média : **Médias professionnels**
Péridocité : **Hebdomadaire**
Audience : **65000**
Sujet du média : **BTP-Architecture**



Edition : **1er septembre 2021**
P.55
Journalistes :
Nombre de mots : **222**
Valeur Média : **250€**

LES ALLÉES ACCUEILLENT DEUX PERFORMANCES D'ART URBAINPRINTEMPS

Jusqu'à la fin du mois de septembre, les Allées accueillent deux expositions artistiques. L'installation artistique Colorsky et la fresque itinérante Urbanylife.



© Pertusatofilms

Centre commercial et galerie d'art à ciel ouvert. Cet été, les Allées accueillent deux artistes dont les œuvres sont à découvrir en déambulant entre les 50 enseignes d'habillement et de loisirs, entre Rotonde et Grand Théâtre de Provence. Les visiteurs vont se faire submerger par la grande vague bleue du scénographe Mimmo Carabetta. Inspiré de la mer Méditerranée, le projet artistique Colorsky compte neuf bleus différents. Elle se compose de 202 500 morceaux de ruban qui, au gré du vent, « donne l'impression d'une immersion sous-marine ». « Véritable travail d'orfèvre, cette création a nécessité plus de deux mois de conception, pour couper les rubans, et les fixer un à un, tout ça à la main. Cette audace créative permet d'offrir aux visiteurs un visuel captivant et un moment shopping ombragé », souligne le communiqué. Cette vague porte les visiteurs jusqu'à la découverte de l'œuvre du designer et artiste Serty 31. « Adaptée spécifiquement pour Les Allées, cette nouvelle performance mesure plus de sept mètres par quatre, utilisant 15 panneaux amovibles. » Elle est installée à côté de la Pharmacie des Allées et de la boutique Nicolas.

Tous droits de reproduction et de représentation réservés au titulaire de droits de propriété intellectuelle.

239614/CASTELNICOLAS2 1942002600507

Radio

SUD RADIO

In vino



Résumé: L'émission est délocalisée chez le caviste Nicolas à Paris.

6 Novembre 2021
Durée de l'extrait : **00:27:32**
Heure de passage : **13h02**
Disponible jusqu'au :
5 Janvier 2022

AM **Alain MARTY**

Famille du média :
Radios Nationales
Horaire de l'émission :
12:30 - 13:00
Audience : **N.C**
Thématique de l'émission :
Tourisme-Gastronomie

CISION

Tous droits de reproduction et de représentation réservés au titulaire de droits de propriété intellectuelle.
312399/CASTELNICOLAS+ 210294562

Radio

SUD RADIO

In vino



Résumé: L'émission est délocalisée chez le caviste Nicolas à Paris.

7 Novembre 2021
Durée de l'extrait : **00:25:39**
Heure de passage : **12h31**
Disponible jusqu'au :
6 Janvier 2022

AM **Alain MARTY**

Famille du média :
Radios Nationales
Horaire de l'émission :
12:30 - 13:00
Audience : **N.C**
Thématique de l'émission :
Tourisme-Gastronomie

CISION

Tous droits de reproduction et de représentation réservés au titulaire de droits de propriété intellectuelle.
312399/CASTELNICOLAS+ 210295270

Radio

SUD RADIO

In vino



Résumé: L'émission est délocalisée chez le caviste Nicolas à Paris.

13 Novembre 2021
Durée de l'extrait : **00:27:55**
Heure de passage : **13h03**
Disponible jusqu'au :
12 Janvier 2022

AM **Alain MARTY**

Famille du média :
Radios Nationales
Horaire de l'émission :
12:30 - 13:00
Audience : **N.C**
Thématique de l'émission :
Tourisme-Gastronomie

CISION

Tous droits de reproduction et de représentation réservés au titulaire de droits de propriété intellectuelle.
312399/CASTELNICOLAS+ 210302361

Radio

SUD RADIO

In vino



Résumé: L'émission est délocalisée chez le caviste Nicolas à Paris.

14 Novembre 2021
Durée de l'extrait : **00:28:24**
Heure de passage : **12h29**
Disponible jusqu'au :
13 Janvier 2022

AM **Alain MARTY**

Famille du média :
Radios Nationales
Horaire de l'émission :
12:30 - 13:00
Audience : **N.C**
Thématique de l'émission :
Tourisme-Gastronomie

CISION

Tous droits de reproduction et de représentation réservés au titulaire de droits de propriété intellectuelle.
312399/CASTELNICOLAS+ 210302833

Presse écrite

La VIGNE

Famille du média : **Médias professionnels**
Périodicité : **Mensuelle**
Audience : **30000**
Sujet du média : **Agroalimentaire-Agriculture**





Edition : **Novembre 2021**
Journalistes : **PATRICK TOUCHAIS**
Nombre de mots : **1695**
Valeur Média : **13590€**

VENDRE *Reportage*

Le Muscadet fête ses crus

La Fédération des vins de Nantes a mis en lumière les crus du Muscadet lors d'une journée professionnelle qui s'est déroulée dans son château de la Frémoire, à Vertou. Cavistes et restaurateurs locaux étaient au rendez-vous. *La Vigne* aussi.

JEAN-LUC OLLIVIER, vigneron, est venu présenter son cru de Clisson, qu'il expédie à 90 % en Amérique du Nord.





LE CHÂTEAU DE LA FRÉMOIRE, à Vertou, accueille pour la première fois une dégustation professionnelle.





Tous droits de reproduction et de représentation réservés au titulaire de droits de propriété intellectuelle.

Presse écrite

La VIGNE

Le Muscadet fête ses crus

Famille du média : **Médias professionnels**
Périodicité : **Mensuelle**
Audience : **30000**
Sujet du média : **Agroalimentaire-Agriculture**





Edition : **Novembre 2021**
Journalistes : **PATRICK TOUCHAIS**
Nombre de mots : **1695**
Valeur Média : **13590€**

PHOTOS : P. TOUCHAIS



VINCENT LIEUBEAU (à gauche), du domaine éponyme, présente son cru Château-Thébaud à quatre cavistes nantais.



LES CAVISTES Arthur Favreau (à gauche) et Thomas Viaud dégustent les muscadets régionaux 2020 avant de travailler les crus.

Large sourire. Vincent Lieubeau ne boude pas son plaisir. *« Après le Covid et les vendanges qui viennent de s'achever, on retrouve enfin nos clients professionnels. »*
Le vigneron du domaine éponyme – 70 ha à Château-Thébaud – produit une gamme de muscadets mais, aujourd'hui, c'est son Château-Thébaud qu'il présente sur le stand qu'il partage avec deux autres producteurs de ce cru communal.
Trente vignerons participent ce lundi 11 octobre à ce salon original qu'est le Nouvel Ancrage. La manifestation devait se tenir en 2020, mais la crise sanitaire en a décidé autrement. Elle s'appuie sur un lieu – le château de la Frémoire, à Vertou – et un principe inédits. Ce lieu, c'est le siège de la Fédération des vins de Nantes qui accueille pour la première fois un salon. Son principe : chaque vigneron ne présente qu'un de ses vins parmi les dix crus communaux du Pays nantais (voir encadré).
« Notre ambition est de faire découvrir les vins de Nantes, à travers leurs haut de gamme que sont les crus communaux, aux professionnels du Grand Ouest, explique François Robin, le délégué à la communication de la Fédération des vins de Nantes, organisatrice de l'événement. *On a pris les trois cuvées les mieux notées de chaque cru après une dégustation à l'aveugle au printemps. Puis on a demandé aux vignerons de venir les présenter. »*
Au total, 200 sommeliers, restaurateurs et cavistes, etc., ont répondu à l'invitation de la fédération pour découvrir ces trente « ambassadeurs » des crus nantais.

Une présentation collective

Sous un doux soleil automnal, les vignerons des crus Vallet, Le Pallet et Gorges occupent le perron du château. Les autres, dont Vincent Lieubeau, sont répartis au rez-de-chaussée du château sous les lustres de la salle Muscadet. Quatre cavistes nantais se sont arrêtés devant son stand. Il leur sert d'abord le Château-Thébaud d'un de ses confrères – la journée affiche une vocation collective –, puis présente son propre vin. *« Il est issu d'une parcelle entièrement labourée au cheval. On a remis cette pratique au goût du jour »*, relate-t-il.
Sourire complice chez les cavistes, toujours friands de ce type d'anecdotes à narrer à leurs clients.
Le vigneron aborde ensuite sa méthode d'élevage, évoquant le bâtonnage des lies pour donner plus de structure à son vin et la durée de l'élevage, 36 mois, le même pour tous ses crus. *« On produit aussi du cru Clisson que l'on ne bâtonne pas car il est naturellement assez gras »*, poursuit-il. Les visiteurs sont ravis de l'échange et des vins qu'ils dégustent.
« Je viens ici pour parfaire ma connaissance des crus du Muscadet, glisse Pascal Mainguy, *chargé d'une cave Nicolas au cœur de Nantes. J'en connais quelques-uns, mais j'ai découvert Monnières et Champtoceaux, qui sont très différents, bien que l'on retrouve partout le melon de Bourgogne. Je cherche un cru pour notre magasin, qui pourrait ensuite être distribué dans le réseau. »*
Mathieu Coriou, son confrère de Vino Vini, est séduit par la palette des dix crus. *« J'imagine bien avoir une référence par cru. Le muscadet, c'est complexe. Il faut faire de la pédagogie pour emmener les clients vers des bouteilles de plus 15 €. »*
À quelques mètres de là, Jean-Luc Ollivier défend le cru Clisson. Devant un restaurateur, il évoque la bande granitique qui traverse ce terroir pour *« donner une belle tension aux vins »*.
Et de mettre en avant leur long élevage sur lies. *« Le cahier des charges impose 24 mois,* indique le vigneron à la tête du domaine Ollivier, 27 ha à Maison-sur-Sèvre. *Mais on est plus souvent autour de 36 mois. Et, personnellement, c'est de quatre à cinq ans. »* Son clisson marche fort à l'export. Il en produit quelque 15 000 bouteilles, dont il expédie 90 % en Amérique du Nord et compte doubler sa production d'ici deux à trois ans. Un vin vendu 12,50 € TTC aux particuliers.
Autre cru, autre caillou, autre style. *« Le Mouzillon-Tillières possède un fil conducteur : la Sanguèze, le cours d'eau qui borde nos coteaux de gabbro. Le gabbro, c'est une pierre dense, sombre, qui donne une petite amertume aux vins dans leur jeunesse et qui s'estompe après plusieurs années d'élevage. L'acidité reste très présente y compris sur*

DIX FERS DE LANCE

Lancée au début des années 2000, la démarche de reconnaissance des crus communaux dans le vignoble du Muscadet a porté ses fruits. Les trois premiers – Gorges, Clisson, Le Pallet – ont été officiellement reconnus en 2011. Château-Thébaud, Mouzillon-Tillières, Goulaine et Monnières-Saint-Fiacre ont suivi en 2019. Enfin, trois dossiers sont encore en instruction à l'Inao : La Haye-Fouassière, Champtoceaux et Vallet. Un autre, du côté du lac de Grandlieu, est en réflexion. S'ils pèsent peu en volume – quelque 5 000 hl en 2020 pour les sept reconnus – ils ont redonné de la visibilité au vignoble.

CISION

Tous droits de reproduction et de représentation réservés au titulaire de droits de propriété intellectuelle.

Presse écrite

LaVIGNE

Le Muscadet fête ses crus

Famille du média : **Médias professionnels**
Périodicité : **Mensuelle**
Audience : **30000**
Sujet du média : **Agroalimentaire-Agriculture**





Edition : **Novembre 2021**
Journalistes : **PATRICK TOUCHAIS**
Nombre de mots : **1695**
Valeur Média : **13590€**

> *des millésimes de dix ans »*, détaille Jean-Yves Bretaudeau, vigneron du Domaine du Colombier, 33 ha à Tillières. Son voisin Vincent Duguet présente le cru Vallet, qui n'est pas encore officiellement reconnu mais bénéficie déjà de la notoriété de Vallet, la capitale du Muscadet. *« On attend la reconnaissance pour 2023 »*, souligne l'associé du domaine des Frères Couillaud, à La Regrippière, avant d'évoquer son terroir de schistes et l'altitude des parcelles, *« les plus élevées du vignoble »*. Vincent Duguet est ravi d'échanger *« avec des pros d'un bon niveau, qui parlent technique, qui goûtent bien... »*. Parmi ces professionnels, Arthur Favreau, caviste aux Caudalies, à Saint-Étienne-de-Montluc (44), a déjà une bonne connaissance des crus. Il en a référencé six. *« Je viens déguster l'ensemble des cuvées, en particulier les millésimes les plus récents des crus que je connais déjà, comme Gorges, Clisson ou même Goulaine. Je prends des photos des étiquettes et je demanderai des tarifs dans un second temps. »*



FRANÇOIS MÉNARD ET ANTONIN BEDOUET, dynamiques promoteurs du cru Le Pallet.

MORGANE LEVILLY, sommelière du Castel, à La Baule, fait une belle découverte au pôle réservé auxCoteaux d'Ancenis.



UNE OFFRE COMPLÈTE

À côté des stars du jour, les visiteurs ont pu déguster d'autres vins. Dans la salle des pressoirs, une annexe du château, était installé un pôle découverte des Coteaux d'Ancenis, une appellation entre Nantes et Angers qui produit des rouges, rosés et blancs sur 150 ha. « Ici, on a de vrais terroirs à gamay: il mûrit toujours sur nos coteaux. On peut faire des vins faciles, sur le fruit, ou plus charnus », souligne Benoit Landron, vigneron à Saint-Géréon, l'un des quatre exposants. Convaincu par la dégustation, Antoine Colas, un caviste de Saint-Nazaire, note la référence du produit : « Je cherche des rouges friands, faciles à boire. Ça rentre bien dans le cadre. » À ses côtés, Morgane Levilly, sommelière au Castel Marie-Louise à La Baule, un étoilé Michelin, apprécie aussi ce rouge : « C'est le genre de produit qu'on peut vendre au verre, comme une découverte. » Dans une salle de dégustation libre, la fédération avait aussi placé une bonne quarantaine d'échantillons de Muscadets Sèvre-et-Maine sur lies et de Muscadet AOC, et trois bouteilles de Gros Plant qui ont plu aux professionnels.

Des pros locaux et d'ailleurs

Sur le stand voisin, Antoine Colas, un caviste de Saint-Nazaire, a déniché son coup de cœur : un cru Le Pallet du domaine Ménard-Gaborit. Ce compliment ravit François Ménard, le jeune associé de ce vignoble de 55 ha en bio, à Monnières, qui en profite pour redonner quelques clés sur le cru en question, l'un des premiers à avoir été reconnu, en 2011 : *« C'est un terroir avec une diversité de roches : des micaschistes, des gneiss, du gabbro... , car on se trouve à la rencontre du massif armoricain et du bassin parisien. »* Ce producteur est aussi l'un des artisans de la création de l'association des Jeunes Vignerons nantais (de moins de 40 ans), qui fédère une cinquantaine de membres. Il a ainsi partagé son temps entre son stand et le pôle Nouvelle Vague, réservé aux jeunes vignerons.
Pour lui, la bonne surprise, c'est que des restaurateurs ont fait plus de 100 km pour venir découvrir les crus du Muscadet. *« On a vu des gens de Rennes et même d'Angers, alors que les Angevins ne nous parlent que du chenin en ce moment ! On intrigue. Maintenant, il faut qu'on fasse envie »*, sourit François Ménard. Pour Jean-Yves Bretaudeau, *« en travaillant sur les crus, nous avons retrouvé un esprit collectif dans le vignoble »*. De la fierté aussi... Ce 11 octobre, cela ne faisait aucun doute. ●

PATRICK TOUCHAIS

DE L'INÉDIT À FOISON

Pour la première fois, les professionnels ont pu déguster les dix crus du vignoble, le même jour en un même lieu, y compris ceux qui ne sont pas encore officiellement reconnus par l'Inao. Pour la première fois également, la Fédération des vins de Nantes a ouvert son siège, le château de la Frémoire, à Vertou, à un événement professionnel. Ce bâtiment accueillait déjà le programme d'animations estivales « Un homard à Frémoire », qui a attiré cet été 15 000 personnes. Enfin, l'association des Jeunes Vignerons nantais, créée en 2020, tenait, elle aussi, pour la première fois un stand sur un salon. Neuf producteurs de moins de 40 ans s'y sont relayés pour présenter leurs vins.

CISION

Tous droits de reproduction et de représentation réservés au titulaire de droits de propriété intellectuelle.

239614/CASTELNICOLAS2 2402702600508

Presse écrite

Rayon Boissons

Famille du média : **Médias professionnels**
Périodicité : **Mensuelle**
Audience : **N.C.**
Sujet du média :
Agroalimentaire-Agriculture
Economie-Services





Edition : **Novembre 2021**
Journalistes : **CHLOÉ QUEFFEULOU**
Nombre de mots : **758**
Valeur Média : **6295€**

MARGOT DUCANCEL
FONDATRICE DE ROUGE AUX LÈVRES

L'INFLUENCEUSE

À 34 ans, celle qui secoue le monde digital du vin avec de nouveaux codes a acquis sa légitimité à force de travail et d'expériences très variées. Aujourd'hui, Margot Ducancel est sollicitée par de nombreuses marques, maisons, vignerons ou encore interprofessions pour parler de leurs vins.

PARCOURS

1987
Naît dans le nord de la France

2013
Devient pigiste pour Cuisine et Vin de France et monte une agence de communication

2014
Travaille en qualité de chargée de communication pour le site de e-commerce Wine in Black à Berlin

2016
Devient chroniqueuse chez Bettane et Desseauve. Fonde un club de dégustation parisien 100 % féminin et son blog

2016
Occupe un poste de gestion de la distribution et de l'évènementiel au Cercle Estates & Wines (Möet Hennessy)

2019
Lance officiellement Rouge aux Lèvres

2021
Devient marraine du guide Hachette des vins 2022

PAR CHLOÉ QUEFFEULOU

Ça en dit long sur la nouvelle place de la jeune femme dans la vinosphère. Margot Ducancel est en effet la marraine de l'édition 2022 du guide Hachette des vins. Une nouvelle ère pour cette publication historique mais également une fierté pour celle qui se préparait à un tout autre destin. Cette passionnée d'art, partie pour devenir commissaire-priseur, est tombée dans le vin par un heureux hasard. « *Lors d'un stage au sein d'une maison de ventes aux enchères, j'ai été affectée par erreur au département des grands crus au lieu de celui dédié à la peinture* », raconte Margot Ducancel. Le déclic ! Elle reprend alors une formation en école de commerce et se forme à la dégustation. « *Je suis contente d'avoir fait ce choix. Le vin, comme l'art, est un domaine d'expertise avec de fortes valeurs, des gens passionnés et aussi en lien étroit avec la nature.* »

De la rédaction de chroniques à l'organisation de croisières gastronomiques en passant par le e-commerce, la native de Picardie enchaîne les expériences multiples. « *Quand on ne vient pas du sérail, on a toujours un complexe d'infériorité. Je ne serai jamais une experte. Par contre, j'ai appris et ce qui m'intéresse, c'est la vulgarisation du savoir.* » Margot Ducancel casse les codes avec son langage sans vernis pour répondre aux questions que tout le monde se pose sans oser le faire, loin de l'univers traditionnel du secteur. « *Je me suis mise à la place des gens pour donner de nouvelles clés de lecture du monde du vin. Par exemple, la première fois qu'on nous parle de malo, on est un peu démuni. Je livre les petits trucs que j'ai mis en place pour moi en entrant dans le domaine.* »

Au fil de ses expériences, elle révèle sa capacité d'animation et se lance avec son club de dégustation destiné exclusivement aux femmes. « *Mes copines me posaient plein de questions sur le vin, l'idée m'est venue comme ça. Cette formule 100 % girly leur permet d'être complètement décomplexées* », explique-t-elle. Son ambition : recruter des jeunes via des événements accessibles. Pour développer son réseau, la nécessité de travailler sa visibilité sur Instragram s'est rapidement imposée. Le confinement s'est avéré un élément accélérant pour l'influenceuse. « *Les activités événementielles au point mort, je faisais des lives sur Instragram du lundi au vendredi pour occuper l'espace. C'est là que ma communauté s'est développée de manière considérable.* »

UN AVANT ET UN APRÈS CONFINEMENT

Avec cette vitrine, les propositions de collaboration se multiplient sans peine. « *Je ne démarche plus. J'ai acquis une légitimité auprès des marques et des domaines qui se sont aperçus que c'était un super réseau pour se faire connaître. Leur regard a changé et les influenceurs sont désormais considérés.* »

La jeune femme travaille aussi avec les réseaux de distribution, comme la chaîne de cavistes Nicolas ou Intermarché. À l'occasion des foires aux vins, elle réalise des vidéos sous forme d'astuces, livre ses coups de cœur ou encore anime des ateliers à destination des influenceurs lifestyle. « *J'ai le même âge et le même langage qu'eux. Je leur explique les vins pour le compte des enseignes* », explique-t-elle.

Désormais, les interprofessions viennent également frapper à sa porte pour mettre leurs terroirs en lumière : rasteau, chablis, touraine ou encore montravel l'ont ainsi déjà sollicitée. Margot Ducancel influence mais ne saurait s'en contenter. Elle voit déjà plus loin avec l'objectif de devenir un média à part entière, tout en conservant son langage décomplexé. Et du rouge aux lèvres !

« LE REGARD DES ACTEURS DU VIN A CHANGÉ VIS-À-VIS D'INSTAGRAM. »

© Igor Bedrinov

CISION

Tous droits de reproduction et de représentation réservés au titulaire de droits de propriété intellectuelle.

239614/CASTELNICOLAS2 5440702600507

Presse écrite

Rayon Boissons

L'INFLUENCEUSE

Famille du média : **Médias professionnels**
Périodicité : **Mensuelle**
Audience : **N.C.**
Sujet du média :
Agroalimentaire-Agriculture
Economie-Services





Edition : **Novembre 2021**
Journalistes : **CHLOÉ QUEFFEULOU**
Nombre de mots : **758**
Valeur Média : **6295€**

Via Rouge aux Lèvres, Margot Ducancel rassemble 450 adhérentes au sein d'un club de dégustation ainsi que 29 000 abonnés à son compte Instagram. Lequel est majoritairement composé de femmes, autour de 30 ans.

CISION

Tous droits de reproduction et de représentation réservés au titulaire de droits de propriété intellectuelle.

239614/CASTELNICOLAS2 5440702600507

Web

La République DES PYRÉNÉES.fr

www.larepubliquedespyrenees.fr

Une balade des gourmets ce samedi 20 novembre chez les commerçants palois

Famille du média : **PQR/PQD (Quotidiens régionaux)**
Audience : **270041**
Sujet du média : **Actualités-Infos Générales**

18 Novembre 2021
Journalistes : **N.C**
Nombre de mots : **436**
Valeur Média : **95€**

Une balade des gourmets ce samedi 20 novembre chez les commerçants palois

Au menu, une dégustation de vins - dont le beaujolais nouveau, de fromages et de charcuterie est prévue en partenariat avec les cavistes du

centre-ville: Cave Bacqué, Cave Nicolas, Cave du Palais, Cave du Berry, Cave de Max, Cave des 4 pépins, Les papilles insolites et Di Piu, les délices corses.



Il y aura de quoi faire ce samedi 20 novembre dans le centre-ville de Pau. Archives Nicolas Sabathier.

Visualiser l'article

CISION

Tous droits de reproduction et de représentation réservés au titulaire de propriété intellectuelle.

CASTELNICOLAS2 357670454

Presse écrite

L'ÉCLAIR

Famille du média : **PQR/PQD**
(Quotidiens régionaux)

Périodicité : **Quotidienne**

Audience : **N.C.**

Sujet du média :
Actualités-Infos Générales

Page non disponible



Edition : **19 novembre 2021**
P.11

Journalistes : **N.C.**

Nombre de mots : **143**

Valeur Média : **1223€**

Une balade des gourmets ce samedi 20novembre chez les commerçants

Ce samedi 20novembre de 11h à 18h, une balade des gourmets est proposée par la Ville et les commerçants. Au menu, une dégustation de vins, de fromages et de charcuteries est prévue en partenariat avec les cavistes du centre-ville: Cave Bacqué, Cave Nicolas, Cave du Palais, Cave du Berry, Cave de Max, Cave des 4 pépins, Les papilles insolites et Di Piu, les délices corses. Un passeport sera remis aux clients, qui sera à compléter par chaque commerçant participant, pour avoir une chance d'être tiré au sort et de gagner un bon d'achat chez les cavistes. Un aligot-saucisse sera également proposé par les commerçants de la rue de la République de 11h30 à 14h - la rue sera exceptionnellement fermée pour l'occasion. Les réservations pour l'aligot-saucisse se font au 0559728947 ou à lalaiteriepaloise@gmail.com.

CISION

Tous droits de reproduction et de représentation réservés au titulaire de droits de propriété intellectuelle.

ALERTE STREAM

MOT-CLE(S)	NICOLAS
CHAINE / STATION	**RTL**
DIFFUSION	**19/11/2021 - 17:12**
DUREE	00:03:43
EMISSION	LES GROSSES TETES - 17:05
PRESENTATEUR(S)	LAURENT RUQUIER
INDEXATION	
RUBRIQUE	

Réf. Alerte : 1564-74133

Stream expiré

Nous vous rappelons que les Streams sont disponibles pendant 10 jours après réception de l'alerte correspondante.

Vous pouvez toutefois commander l'extrait ou le script de l'émission pendant les 60 jours suivant sa diffusion, directement depuis votre alerte e-mail ou depuis cette page à l'aide de la barre de "commande expresse" ci-dessous.

N'hésitez pas à contacter notre Desk TV&Radio au 01 47 67 18 00 ou par e-mail
ServiceClients.RI@kantarmedia.com

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.

Radio

In vino



Résumé: L'émission est délocalisée chez le caviste Nicolas à Paris.

20 Novembre 2021
Durée de l'extrait : **00:28:24**
Heure de passage : **13h03**
Disponible jusqu'au :
19 Janvier 2022

AM **Alain MARTY**

Famille du média :
Radios Nationales
Horaire de l'émission :
12:30 - 13:00
Audience : **N.C**
Thématique de l'émission :
Tourisme-Gastronomie

Tous droits de reproduction et de représentation réservés au titulaire de droits de propriété intellectuelle.
312399/CASTELNICOLAS+ 210309319

Radio

SUD RADIO

In vino



Résumé: L'émission est délocalisée chez le caviste Nicolas à Paris.

21 Novembre 2021
Durée de l'extrait : **00:26:24**
Heure de passage : **12h28**
Disponible jusqu'au :
20 Janvier 2022

AM **Alain MARTY**

Famille du média :
Radios Nationales
Horaire de l'émission :
12:30 - 13:00
Audience : **N.C**
Thématique de l'émission :
Tourisme-Gastronomie

CISION

Tous droits de reproduction et de représentation réservés au titulaire de droits de propriété intellectuelle.
312399/CASTELNICOLAS+ 210309890

Presse écrite

L'Ardennais

Famille du média : **PQR/PQD (Quotidiens régionaux)**

Périodicité : **Quotidienne**

Audience : **312000**

Sujet du média : **Actualités-Infos Générales**





Edition : **23 novembre 2021**

P.20

Journalistes : **Thomas Crouzet**

Nombre de mots : **446**

Valeur Média : **2544€**

La famille Rapeneau ambassadrice de l'appellation Château depuis Bligny

Thomas Crouzet Bâti sur les ruines d'une ancienne fortification féodale en 1773, le château de Bligny a retrouvé ses lettres de noblesse. Rénovation du site, production d'un champagne issu de la propriété, réouverture du domaine de chasse... Depuis le rachat en 1999, le groupe G.H Martel s'est donné les moyens de faire de la marque «Château de Bligny» un écrin unique en Champagne. «Nous sommes les seuls à détenir l'appellation Château tout en ayant le statut de récoltant manipulant», précise Jean-Rémy Rapeneau, porte-parole de la 4e génération du groupe familial. Une appellation très peu courue en Champagne, contrairement aux vignobles de Bourgogne ou du Bordelais. Quelques exploitations l'emploient toutefois, à l'image du château de Bligny dans l'Aube, mais aussi du château de Boursault ou du château d'Avize dans la Marne. Et seul le château aubois, dans toute l'appellation, a exclusivement le statut de récoltant manipulant, c'est-à-dire que l'ensemble des bouteilles produites sont issues du vignoble détenu, sans apport extérieur. «C'est l'une des raisons principales du rachat par mon père, en 1999, glisse Jean-Rémy Rapeneau. La bâtisse nous intéressait, bien sûr, mais ce sont surtout les 30hectares de vignes attenants à la propriété qui ont motivé l'acquisition. Nous avons alors décidé de réaliser toutes les étapes d'élaboration du vin à Bligny, du pressurage à la vinification.»

Des vins frais et minéraux, fruits de la Côte des Bar

Ce savoir-faire, Christophe Rapeneau en personne, président du groupe aux multiples casquettes, se charge de le perpétuer, en confectionnant les cuvées. «Des vins très minéraux, plus tendus que sur la montagne de Reims, avec un sol argilo-calcaire qui confère beaucoup de fraîcheur», décrit celui qui a remporté le prix de Sparkling Winemaker of the Year 2017. Pour enrichir ses champagnes, il peut compter sur la diversité des cépages cultivés, notamment au sein du fameux «Clos de Bligny», où des cépages «d'autrefois» sont plantés, comme l'arbane, le petit meslier, le pinot blanc et le pinot gris.

Faire monter l'export en puissance

En vingt ans, le groupe G.H Martel a su positionner sa marque sur le secteur de la restauration et de l'hôtellerie, mais aussi des cavistes apparaissant notamment «dans le top 5 des champagnes vendus chez Nicolas en France», révèle Jean-Rémy Rapeneau. Si le marché français représente encore 50% des ventes du château de Bligny, Jean-Rémy Rapeneau entend faire monter l'export en puissance. «On a vu, avec la crise sanitaire, l'importance de diversifier son réseau de distribution et de ne pas mettre tous ses œufs dans le même panier», retient Jean-Rémy Rapeneau. La marque peut d'ailleurs compter sur la force du groupe à l'international, présent dans plus de 75pays avec 400 distributeurs.

CISION

Tous droits de reproduction et de représentation réservés au titulaire de droits de propriété intellectuelle.

239614/CASTELNICOLAS2 8486902600524

Presse écrite

l'union

Famille du média : **PQR/PQD (Quotidiens régionaux)**

Périodicité : **Quotidienne**

Audience : **379000**

Sujet du média : **Actualités-Infos Générales**





Edition : **23 novembre 2021**

P.33

Journalistes : **THOMAS CROUZET**

Nombre de mots : **772**

Valeur Média : **2684€**

CHAMPAGNE

La famille Rapeneau ambassadrice de l'appellation "Château" depuis Bligny

Rares sont les exploitations champenoises à bénéficier de l'appellation « Château ». Dans l'Aube, au cœur de la Côte des Bar, le groupe familial continue de promouvoir cet héritage au sein d'un domaine de trente hectares de vignes acquis en 1999.

THOMAS CROUZET

Bâti sur les ruines d'une ancienne fortification féodale en 1773, le château de Bligny a retrouvé ses lettres de noblesse. Rénovation du site, production d'un champagne issu de la propriété, réouverture du domaine de chasse… Depuis le rachat en 1999, le groupe G.H Martel s'est donné les moyens de faire de la marque « Château de Bligny » un écrin unique en Champagne.

« *Nous sommes les seuls à détenir l'appellation "Château" tout en ayant le statut de récoltant manipulant* », précise Jean-Rémy Rapeneau, porte-parole de la 4e génération du groupe familial.



"Nous sommes les seuls à détenir l'appellation Château tout en ayant le statut de récoltant manipulant"

Jean Rémy Rapeneau, 4e génération

Une appellation très peu courue en Champagne, contrairement aux vignobles de Bourgogne ou du Bordelais. Quelques exploitations l'emploient toutefois, à l'image du château de Bligny dans l'Aube, mais aussi du château de Boursault ou du château d'Avize dans la Marne. Et seul le château aubois, dans toute l'appellation, a exclusivement le statut de récoltant manipulant, c'est-à-dire que l'ensemble des bouteilles produites sont issues du vignoble détenu, sans apport extérieur.

« *C'est l'une des raisons principales du rachat par mon père, en 1999,* glisse Jean-Rémy Rapeneau. *La bâtisse nous intéressait, bien sûr, mais ce sont surtout les 30 hectares de vignes attenants à la propriété qui ont motivé l'acquisition. Nous avons alors décidé de réaliser toutes les étapes d'élaboration du vin à Bligny, du pressurage à la vinification.* »

DES VINS FRAIS ET MINÉRAUX, FRUITS DE LA CÔTE DES BAR

Ce savoir-faire, Christophe Rapeneau en personne, président du groupe aux multiples casquettes,

CISION

Tous droits de reproduction et de représentation réservés au titulaire de droits de propriété intellectuelle.

Presse écrite

l'union

La famille Rapeneau ambassadrice de l'appellation "Château" depuis Bligny

Famille du média : **PQR/PQD (Quotidiens régionaux)**

Périodicité : **Quotidienne**

Audience : **379000**

Sujet du média : **Actualités-Infos Générales**





Edition : **23 novembre 2021**

P.33

Journalistes : **THOMAS CROUZET**

Nombre de mots : **772**

Valeur Média : **2684€**



Le château a été rénové par la famille Rapeneau après son rachat en 1999. Le champagne est élaboré sur site, avec des raisins provenant du vignoble de la propriété, à Bligny. Michel Jolyot

se charge de le perpétuer, en confectionnant les cuvées.
« *Des vins très minéraux, plus tendus que sur la montagne de Reims, avec un sol argilo-calcaire qui confère beaucoup de fraîcheur* », décrit celui qui a remporté le prix de Sparkling Winemaker of the Year 2017.
Pour enrichir ses champagnes, il peut compter sur la diversité des cépages cultivés, notamment au sein du fameux « Clos de Bligny », où des cépages « *d'autrefois* » sont plantés, comme l'arbane, le petit meslier, le pinot blanc et le pinot gris.

Coup de jeune pour l'habillage

Cette année, le château de Bligny a revisité sa gamme avec un nouveau packaging plus épuré. Fini les collerettes et les étiquettes avec les armoiries du château.
La coiffe est présentée sobrement et les informations se détachent nettement de l'habillage.
Le château est quant à lui mis en valeur en occupant une place centrale sur l'étiquette.
L'occasion de redécouvrir la gamme de champagnes de la maison, notamment la cuvée brut nature 6 cépages, le grand rosé, le blanc de blancs ou la grande réserve, fruits du terroir de la Côte des Bar.



Un packaging épuré est sorti cette année.

FAIRE MONTER L'EXPORT EN PUISSANCE

En vingt ans, le groupe G.H Martel a su positionner sa marque sur le secteur de la restauration et de l'hôtellerie, mais aussi des cavistes apparaissant notamment « *dans le top 5 des champagnes vendus chez Nicolas en France* », révèle Jean-Rémy Rapeneau. Si le marché français représente encore 50 % des ventes du château de Bligny, Jean-Rémy Rapeneau entend faire monter l'export en puissance.
« *On a vu, avec la crise sanitaire, l'importance de diversifier son réseau de distribution et de ne pas mettre tous ses œufs dans le même panier* », retient Jean-Rémy Rapeneau.
La marque peut d'ailleurs compter sur la force du groupe à l'international, présent dans plus de 75 pays avec 400 distributeurs. ■

À SAVOIR

- **1773 :** édification du château de Bligny, sur les ruines d'un ancien site médiéval, par le marquis de Dampierre.
- **La chasse aux loups** était l'activité principale du domaine au XVIIIe siècle.
- **Acquisition en 1999** par la famille Rapeneau, propriétaire du groupe G.H Martel et du champagne Charles de Cazanove. La marque « Château de Bligny » est alors lancée.
- **L'appellation « Château »** est réservée aux vins d'appellation d'origine protégée (AOP), issus de raisins récoltés sur les parcelles d'une exploitation ainsi dénommée et vinifiés sur site.

CISION

Tous droits de reproduction et de représentation réservés au titulaire de droits de propriété intellectuelle.

Presse écrite

CASEMATE

Famille du média : **Médias spécialisés grand public**

Périodicité : **Mensuelle**

Audience : **45000**

Sujet du média : **Culture/Divertissement Cinéma,Jeux vidéos**



Edition : **Decembre 2021**

Journalistes : **Klervi LE COZIC**

Nombre de mots : **1316**

Valeur Média : **3750€**



Elles s'emmerdent, ricanent, gueulent, jouissent… les femmes de Reiser ont la même taille, le même sans-gêne que les hommes. Son biographe Jean-Marc Parisis présente et commente ses dessins parus au fil des luttes féministes des années 60-70. Avortement, consentement, violences conjugales, l'œuvre de Reiser, drôle, engagée et grinçante, reste d'actualité. Malheureusement…

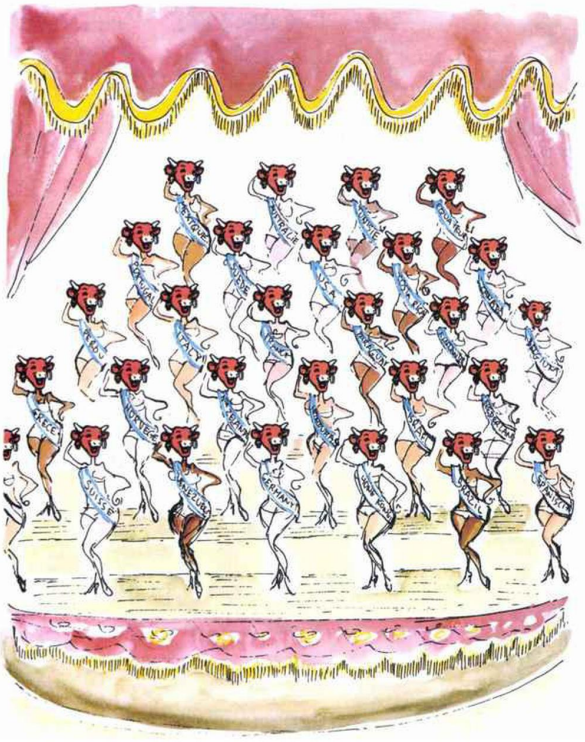
Et Reiser osa libérer la femme



Pourquoi cette anthologie sur l'engagement féministe de Reiser ?

Jean-Marc Parisis : Elle fait écho à l'air du temps. À l'heure de #MeToo, je trouve intéressant de faire découvrir, via un dessinateur de génie, le féminisme des années 60 et 70, le Mouvement de libération des femmes qui a aidé à dépénaliser l'avortement, combattu les violences en entreprise, défendu la pilule. Reiser suit ce combat, le raconte en dessins. Il agit en chroniqueur, en moraliste au sens du XVIIe siècle, celui qui travaille sur les mœurs. Son trait, tel un sismographe, décrit les sauts et les soubresauts de la société. En suivant

« Ses dessins provocants, pertinents, sonnent si juste qu'ils deviennent, parfois à son insu, des manifestes »
Jean-Marc PARISIS



l'aventure du féminisme, il parle du genre humain en général. J'ai une dette envers lui. Quand j'étais lycéen, Charlie Hebdo m'a pas mal ouvert les yeux. Le féminisme surgit à la fin des années 60, au moment où le trait de Reiser explose. La rencontre de son art avec l'actualité fait l'intérêt du recueil.

Pourquoi cet intérêt pour le féminisme alors que Mai 68 le touche fort peu ?

Reiser est né de père inconnu et de Charlotte, femme de ménage dans une usine de Lorraine. En 1941, dans cette région annexée par les Allemands, les bruits courent vite. On l'a parfois traité de « fils de boche », mais rien n'est sûr à ce propos. À Paris, dans les années 50, il voit sa mère trimer comme femme de service dans des bureaux. Il est donc aux premières loges de l'oppression que subissent les femmes au travail, dans la rue. Des insultes, des humiliations. Sa mère est l'une des inspiratrices de son féminisme. Passionné par les fours solaires, il veut devenir ingénieur, mais Charlotte ne peut lui payer des études. Il commence à travailler très tôt chez le caviste Nicolas, envoie des dessins à droite à gauche sans trouver preneurs. Puis rencontre Cavanna, qui n'estime pas ses dessins au point, mais sent qu'il porte quelque chose de prometteur. À Hara-Kiri, à Charlie Hebdo, il croise des femmes du MLF. Elles l'éclairent sur leurs combats, et d'autres domaines.



Comment s'engage-t-il dans les luttes pour l'égalité femmes-hommes ?

Reiser était avant tout un homme sans parti, individualiste, une sorte d'anarchiste. Mais ses dessins provocants et pertinents sonnent si juste qu'ils deviennent, parfois à son insu, des manifestes. On trouve aussi dans ce recueil des annonces de manifestations

Suite page suivante

Tous droits de reproduction et de représentation réservés au titulaire de droits de propriété intellectuelle.

Presse écrite

CASEMATE

Et Reiser osa libérer la femme

Famille du média : **Médias spécialisés grand public**

Périodicité : **Mensuelle**

Audience : **45000**

Sujet du média : **Culture/Divertissement Cinéma,Jeux vidéos**



Edition : **Decembre 2021**

Journalistes : **Klervi LE COZIC**

Nombre de mots : **1316**

Valeur Média : **3750€**



Illustrations © Glénat 2021.

féministes, et même d'une foire féministe… On y trouve également une planche inédite en album sur le sort des mères célibataires. Ces femmes n'ont alors ni statut, ni aides sociales, ni structures d'accueil. Reiser relaie ce qui peut les aider, en indiquant par exemple les coordonnées du Regroupement des mères célibataires.

Il se penche sur le procès de Marie-Claire, 16 ans, qui a avorté après avoir été violée par un lycéen.

Un procès emblématique qui s'est tenu à huis clos. La jeune fille est défendue par Gisèle Halimi, grande avocate féministe. Reiser chronique l'avant-procès. Il informe.

Son service militaire a-t-il été un déclic dans l'éclosion de son style ?

Au sens où, après presque deux ans d'armée, il avait vraiment envie de dessiner… Il ne signe plus Jiem, comme les initiales de son prénom, mais Reiser. En 1963, il apporte à Hara-Kiri son premier grand dessin, *Le Pont des enfants perdus*. Son trait s'est mis en place, très elliptique, très jeté, très allusif. L'anthologie s'ouvre sur une planche de la série *Mon papa*. Des personnages esquissés. Parfois simplement une ligne, un rond, mais le jaillissement et le mouvement sont là. Très rationnel, Reiser aime les règles. Pas au sens militariste, mais parce qu'un créateur doit être très discipliné pour travailler. Perfectionniste. Il jette dix dessins pour un de réussi.

Va-t-il sur le terrain ?

Il travaille en journaliste sur trois sujets : la cause des femmes, l'écologie, l'architecture. Il popularise le grand architecte suisse, Mario Botta, se renseigne beaucoup sur l'écologie, notamment l'énergie solaire. Il lit beaucoup, mais privilégie l'observation, l'information sur le vif. Sa première source pour le féminisme : ses copines. Elles lui racontent beaucoup d'histoires qu'il adapte en dessin. On en trouve au moins une dans l'album…



Reiser, l'homme qui aimait les femmes, Une histoire du féminisme, présenté par Jean-Marc Parisis, Glénat, 230 pages, 23 €, dispo.

Ses dessins montrant l'accueil réservé par la police aux victimes de viol ou de violences conjugales n'ont guère vieilli…

Il y a quand même eu quelques avancées dans ces domaines. À l'époque, c'était encore plus dur, et Reiser en témoignait. J'ai ajouté des informations qui replacent ses dessins dans leur contexte et montrent combien ces luttes structurent la société française depuis plus de cinquante ans.

Comment sont perçus ses dessins féministes par le grand public ?

Ils ont forcément du poids, Charlie Hebdo est diffusé à plus de 150 000 exemplaires. Les ventes commencent à baisser au milieu des années 70. Au moment où Reiser devient très populaire et prépare l'album décisif : *Vive les femmes !*

Des femmes jamais victimisées, mais égales aux hommes !

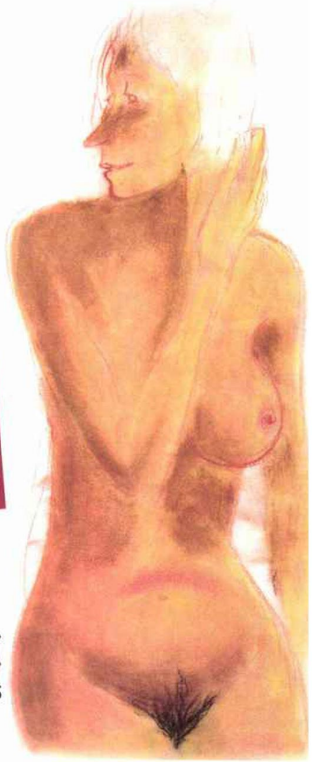
« Je fais toujours les femmes de la même taille que les hommes. Rien que ça, c'est très important. C'est l'ABC politique », déclare-t-il au Nouvel Observateur en 1981. S'il ne s'engage pas physiquement – il déteste les manifs et craint d'être blessé à la main, son outil de travail –, il demeure extrêmement rigoureux dans son travail. Dessiner des femmes de la même hauteur que les hommes est symbolique. J'aime son absence de complaisance pour les hommes comme pour les femmes. C'est ça la parité. Son sens de la justice lui fait défendre les luttes qu'il estime nécessaires. La couverture montre des femmes de toutes les morphologies alors qu'il dessine les hommes avec moins de variété.

Croit-il à un changement possible ? Est-il idéaliste ?

« Il a des côtés très sombres, mais croit au progrès. Il dessine toujours en direction du bien et du beau »
Jean-Marc PARISIS







La réussite de Reiser, venu du sous-prolétariat, est la traduction presque physique de l'idéalisme, une sorte de rêve incarné. Né de rien, il a construit une œuvre : comment alors ne pas être idéaliste ? Il a des côtés très sombres, mais il a toujours cru au progrès. Il dessine toujours en direction du bien et du beau.

Reiser meurt à 42 ans, en 1983. Lui voyez-vous des successeurs aujourd'hui ?

Non, ni de prédécesseurs d'ailleurs. C'est l'une des raisons pour lesquelles l'homme et l'œuvre m'ont intéressé. Au départ, Reiser ne sait pas dessiner, n'a pas fait d'école de dessin. Sa force et son génie lui font inventer un trait. Du coup, sa création demeure extrêmement originale. Et ce novateur reste une référence dans le milieu du dessin de presse et de la bande dessinée. À mon avis, sur les sujets qu'il traite, nul n'a fait mieux.

Vous évoquez la dernière cérémonie des César : « La peau d'âne et le nu sanglant de l'actrice, on dirait du Reiser. »

Il a dessiné beaucoup d'animaux, le sang, la cause des femmes. Ce qu'a fait Corinne Masiero sur scène ce soir-là était courageux et m'a rappelé le travail de Reiser. Je pense que sa prestation l'aurait troublé. C'est du choc que naît la réflexion. Reiser mettait sa peau, son cœur, son ventre dans ses dessins. Il ne militait pas proprement dit, mais s'engageait totalement dans ses dessins.

Propos recueillis avec Klervi LE COZIC

CISION

Tous droits de reproduction et de représentation réservés au titulaire de droits de propriété intellectuelle.

239614/CASTELNICOLAS2 7841012600504

Presse écrite

ouest france

Famille du média : **PQR/PQD (Quotidiens régionaux)**

Périodicité : **Quotidienne**

Audience : **2075000**

Sujet du média : **Actualités-Infos Générales**



Edition : **24 novembre 2021**

Journalistes : **Claire BODIN.**

Nombre de mots : **466**

Valeur Média : **77235€**

Les commerces sont-ils adaptés aux handicapés ?

L'association APF France handicap a organisé, hier, auprès des commerçants du centre-ville une action de sensibilisation à l'accessibilité universelle de leur boutique.

Reportage

Mikaelle Lai et Véronique Nivault s'arrêtent devant la boutique du caviste Nicolas, de la rue du Général-Leclerc. Et commencent à remplir leur questionnaire : Y a-t-il une sonnette pour prévenir le commerçant de la présence d'une personne en fauteuil roulant en l'absence de porte automatique coulissante ? Existe-t-il un plan incliné pour l'accessibilité du fauteuil dans la boutique ? Une bande de guidage pour malvoyants est-elle positionnée ?

Les deux femmes n'étaient pas les seules à pousser les portes des magasins du centre-ville de Saint-Brieuc, hier après-midi. L'association APF France handicap a missionné une dizaine de volontaires pour, comme l'explique Lenaïg Doyen, sa chargée de développement des actions associatives, **« faire un état des lieux et sensibiliser les commerçants à l'accessibilité de leur boutique ».** Soixante-seize commerçants étaient listés.



L'objectif de Mikaelle Lai et de Véronique Nivault était de sensibiliser les commerçants à l'accessibilité de leur boutique, notamment aux personnes porteuses de handicap. | PHOTO : OUEST-FRANCE

Combler les lacunes

Personnes porteuses de handicaps (physique, sensoriel, mental ou cognitif), temporaires ou définitifs, **« soit 30 % d'une population »,** selon Alexis Brulin, conseiller municipal de la ville de Saint-Brieuc, missionné au handicap et à l'accessibilité, mais aussi parents avec poussette, etc., sont autant d'individus qui peuvent rencontrer des difficultés d'accès à un commerce. Une fois à l'intérieur, l'information donnée à ces consommateurs, la communication avec les vendeurs (notamment pour les personnes malentendantes)... se révèlent là aussi déficientes.

Les commerçants rencontrés par Mikaelle Lai et Véronique Nivault, toutes deux membres de la commission accessibilité à la mairie de Saint-Brieuc, ont bien pris conscience du chemin qu'il leur reste à parcourir pour combler leurs lacunes. **« À part notre rampe d'accès à l'intérieur, je m'aperçois que c'est tout ce que l'on a »,** s'exclame Lenaïg Macé, une des vendeuses du chausseur Idylle, une fois le questionnaire déroulé par les deux bénévoles.

« Nos commerces ne sont pas assez adaptés, reconnaît-elle. **Des actions comme celle-ci nous font réfléchir. »** La vendeuse estime qu'une meilleure information sur le handicap pourrait permettre d'améliorer l'accessibilité. En tout cas, promis, elle va faire passer le message au propriétaire du magasin.

Pour l'APF France handicap, qui a fédéré autour d'elle d'autres associations concernées par le handicap (Altygo, Adapei, office des retraités briochins...), il s'agit d'une première action sur la ville de Saint-Brieuc. **« En allant sur le terrain, nous rendons visible nos combats »,** souligne Lenaïg Doyen. D'autres gros chantiers sur l'accessibilité aussi bien technique, qu'humaine ou sociale, attendent l'association, concernant notamment le transport, le sport ou la culture.

Claire BODIN.

CISION

Tous droits de reproduction et de représentation réservés au titulaire de droits de propriété intellectuelle.

239614/CASTELNICOLAS2 2034012600505

Web

portail.free.fr

Saint-Brieuc. La difficile accessibilité des commerces pour les personnes porteuses de handicap

Famille du média : **Portails, Aggrégateurs**
Audience : **N.C.**
Sujet du média : **Actualités-Infos Générales**

23 Novembre 2021
Journalistes : **N.C**
Nombre de mots : **1313**
Valeur Média : **N.C.**

Visualiser l'article

Saint-Brieuc. La difficile accessibilité des commerces pour les personnes porteuses de handicap



L'association APF France handicap a organisé, mardi 23 novembre 2021, auprès des commerçants du centre-ville de Saint-Brieuc (Côtes-d'Armor) une action de sensibilisation à l'accessibilité universelle de leur boutique. Une bonne dizaine de bénévoles a mené l'enquête.

Mikaelle Lai et Véronique Nivault s'arrêtent devant la boutique du caviste Nicolas, de la rue du Général-Leclerc, à Saint-Brieuc (Côtes-d'Armor). Et commencent à remplir leur questionnaire : Y a-t-il une sonnette pour prévenir le commerçant de la présence d'une personne en fauteuil roulant en l'absence de porte automatique coulissante ? Existe-t-il un plan incliné pour l'accessibilité du fauteuil dans la boutique ? Une bande de guidage pour malvoyants est-elle positionnée ?

Les deux femmes ne sont pas les seules à pousser les portes des magasins du centre-ville de Saint-Brieuc cet après-midi du mardi 23 novembre 2021. L'association APF France handicap a missionné une bonne dizaine de volontaires pour, comme l'explique Lenaïg Doyen, sa chargée de développement des actions associatives, faire un état des lieux et sensibiliser les commerçants à l'accessibilité de leur boutique ». Soixante-seize commerçants étaient listés.

...

Lire la suite

CISION

Tous droits de reproduction et de représentation réservés au titulaire de propriété intellectuelle.

CASTELNICOLAS2 357842245

Web

maville

saint-brieuc.maville.com

Saint-Brieuc. La difficile accessibilité des commerces pour les personnes porteuses de handicap

Famille du média : **Portails, Aggrégateurs**
Audience : **733236**
Sujet du média : **Actualités-Infos Générales**

23 Novembre 2021
Journalistes : **Claire BODIN**
Nombre de mots : **996**
Valeur Média : **587€**

Visualiser l'article

Saint-Brieuc. La difficile accessibilité des commerces pour les personnes porteuses de handicap



2

L'objectif de Mikaelle Lai et de Véronique Nivault était de sensibiliser les commerçants à l'accessibilité de leur boutique, notamment aux personnes porteuses de handicap. © Ouest-France

L'association APF France handicap a organisé, mardi 23 novembre 2021, auprès des commerçants du centre-ville de Saint-Brieuc (Côtes-d'Armor) une action de sensibilisation à l'accessibilité universelle de leur boutique. Une bonne dizaine de bénévoles a mené l'enquête.

Mikaelle Lai et Véronique Nivault s'arrêtent devant la boutique du caviste Nicolas, de la rue du Général-Leclerc, à Saint-Brieuc (Côtes-d'Armor). Et commencent à remplir leur questionnaire : Y a-t-il une sonnette pour prévenir le commerçant de la présence d'une personne en fauteuil ...

Article avec accès abonnés:https://saint-brieuc.maville.com/actu/actudet_-saint-brieuc.-la-difficile-accessibilite-des-commerces-pour-les-personnes-porteuses-de-handicap-_52683-4942769_actu.Htm

Ouest-France

CISION

Tous droits de reproduction et de représentation réservés au titulaire de propriété intellectuelle.

Web

Franconville

www.ville-franconville.fr

Marché de Noël

Famille du média : **Médias institutionnels**
Audience : **N.C.**
Sujet du média : **Actualités-Infos Générales**

24 Novembre 2021
Journalistes : **N.C**
Nombre de mots : **4117**
Valeur Média : **N.C.**

Visualiser l'article

Marché de Noël

Du 03 au 05 décembre 2021



Après quelques années d'absence, le marché de Noël fait son grand retour du 3 au 5 décembre !



CISION

Tous droits de reproduction et de représentation réservés au titulaire de propriété intellectuelle.

CASTELNICOLAS2 357860223

Pour cette belle occasion, la ville a organisé de nombreuses animations qui, pour sûr, réveilleront en vous l'esprit des fêtes de fin d'année.

Au total, ce sont **20 chalets** avec 18 commerçants de Franconville et des alentours qui seront présents.

Comme ce week-end est aussi celui du Téléthon, l' **AFM-Téléthon** aura bien sûr elle aussi droit à son chalet avec un stand pour faire des dons.

Présence de 18 commerçants et artisans :

L'instant gourmand : Chocolats et macarons
Leaves & co : Bougies décorations florales Herbiers
La petite périgourdine : Foie gras produits du Périgord
Le sapeur brasseur : Bières artisanales
La fabrique de Sam : Création d'objets écologiques
Virginie Trefert : Artiste peintre
Alwan : Céramique
Renaissance parure : Artiste plasticienne Fleurs
Poissonnerie Georges : Huitres et vin blanc
Cave Nicolas : Champagne Vin
Caves de la demi-lune : Spiritueux Rhum arrangé
Bom & Belo : Maroquinerie Écharpes Lampes Déco maison
Marie fichera Artisan fleuriste : Couronnes de Noël
Cultura : Livres et jouets pour enfants
Les créas de Kataï : Articles 0 déchets Articles pour bébé
La fabrique maison : Créatrice de bijoux
Little-Bird : Sacs, pochettes, cartables
Sav'onissime : Savonnerie artisanale
Téléthon
Mon voisin est un artiste
Un stand sera dédié aux **Scouts et Guides de France** pour emballer vos cadeaux.

Au programme :

Vendredi 3 décembre ouverture du marché de Noël à 18h :

18h : **Inauguration** du marché de Noël en présence de Monsieur Le Maire et de Madame Marie-Christine Cavecchi, Premier Maire adjoint et Présidente du Conseil départemental du Val-d'Oise.
18h20 : La **chorale du Conservatoire** offrira de beaux chants de Noël.
18h40 : Le club de patinage Franconville Sports de Glace présentera un show magique d'une trentaine de minutes sur la patinoire installée en centre ville à l'occasion du marché de Noël.
La soirée se terminera par une distribution de boissons chaudes et l **'illumination féérique des lumières de la ville.**

CISION

Tous droits de reproduction et de représentation réservés au titulaire de propriété intellectuelle.

CASTELNICOLAS2 357860223

Samedi 4 décembre de 9h à 19h :

11h et 14h : Un **concert de musiques de Noël** avec instruments à vent et accordéons sera proposé par le Conservatoire de Franconville.

12h, 14h30 et 17h : Pour émerveiller petits et grands, les quatre artistes du **Convoi des Constellations** déambuleront sur la place Charles de Gaulle à bord d'un triporteur décoré pour l'occasion aux couleurs festives de Noël. Un jongleur, une échassière, une danseuse et chanteuse et une princesse des neiges violoncelliste nous proposeront un show plein de magie.

15h15 : Concert de Noël de l **Harmonie Big Band**

16h : Show magique du club de patinage Franconville Sports de Glace d'une trentaine de minutes sur la patinoire installée en centre ville à l'occasion du marché de Noël.

Dimanche 5 décembre de 10h à 18h :

10h30, 14h et 16h30 : Les quatre artistes du **Convoi des Constellations** déambuleront sur la place Charles de Gaulle à bord d'un triporteur décoré pour l'occasion aux couleurs festives de Noël. Un jongleur, une échassière, une danseuse et chanteuse et une princesse des neiges violoncelliste nous proposeront un show plein de magie.

11h30 : Concert de l'Harmonie Big Band

15h : Show magique du club de patinage Franconville Sports de Glace d'une trentaine de minutes sur la patinoire installée en centre ville à l'occasion du marché de Noël.

Pendant toute la durée du Marché de Noël, les fans de patinage pourront avoir accès gratuitement à la patinoire synthétique située au centre de la place. Un beau manège aura lui aussi sa place au marché de Noël de Franconville.

Le Père Noël sera bien sûr présent sur le marché accompagné d'un photographe et d'un très beau décor avec sapin de Noël et traineau (réalisé par Daniel Stier). Une photo sera offerte aux enfants pour immortaliser cette belle rencontre avec le Père Noël.

Place Charles de Gaulle, 95130 Franconville, France

CISION

Tous droits de reproduction et de représentation réservés au titulaire de propriété intellectuelle.

Radio

SUD RADIO

In vino



27 Novembre 2021
Durée de l'extrait : **00:27:56**
Heure de passage : **13h02**
Disponible jusqu'au :
26 Janvier 2022

AM **Alain MARTY**

Résumé: L'émission est délocalisée chez le caviste Nicolas à Paris.

Famille du média :
Radios Nationales
Horaire de l'émission :
12:30 - 13:00
Audience : **N.C**
Thématique de l'émission :
Tourisme-Gastronomie

CISION

Tous droits de reproduction et de représentation réservés au titulaire de droits de propriété intellectuelle.
312399/CASTELNICOLAS+ 210317093

Radio

SUD RADIO

In vino



Résumé: L'émission est délocalisée chez le caviste Nicolas à Paris.

28 Novembre 2021
Durée de l'extrait : **00:26:09**
Heure de passage : **12h31**
Disponible jusqu'au :
27 Janvier 2022

AM **Alain MARTY**

Famille du média :
Radios Nationales
Horaire de l'émission :
12:30 - 13:00
Audience : **N.C**
Thématique de l'émission :
Tourisme-Gastronomie

CISION

Tous droits de reproduction et de représentation réservés au titulaire de droits de propriété intellectuelle.
312399/CASTELNICOLAS+ 210317886

NICOLAS

DEPUIS 1822

Nous prenons soin de vos vins

DECEMBRE



Omnicom
Public
Relations
Group



MAGASIN

Omnicom
Public
Relations
Group

NICOLAS
DEPUIS 1822
Nous prenons soin de vos vins

Presse écrite

BULLES & MILLESIMES

Famille du média : **Médias spécialisés grand public**

Périodicité : **Semestrielle**

Audience : **N.C.**

Sujet du média : **Tourisme-Gastronomie**



Edition : **Decembre 2021**

Journalistes : **N.C.**

Nombre de mots : **1177**

Valeur Média : **4375€**



Champagne en capitale !

Deux caves, deux ambiances ! L'une dans un quartier résidentiel à Boulogne Billancourt, à la frontière du 16e arrondissement de Paris. L'autre place de la Madeleine, entre grands hôtels et boutiques de luxe. Toute la diversité de la capitale, avec un dénominateur commun, le champagne.

« Un bon caviste sait écouter et conseiller. Il doit gérer ses stocks en les adaptant à sa clientèle. Et donc, bien la connaître ! »

Dans cette artère commerçante de Boulogne-Billancourt, à deux cents mètres à vol d'oiseau du Parc des Princes et de Paris, Hélène Wevers, caviste chez le Nicolas de l'avenue Victor-Hugo, reçoit essentiellement des clients fidèles. « A 90% ! Je les connais tous par leur nom, plus besoin de voir leur carte de fidélité », affirme-t-elle.

Car le magasin est une institution. Il existe depuis 1956 ! Hélène sait qui préfère le champagne léger, qui apprécie les notes plus florales ou qui privilégie le champagne « avec plus de structure, plus fort en bouche », avec une prédominance de Pinot Noir. Elle se renseigne sur le moment privilégié de la dégustation, « entre amis, à deux, le midi ou le soir… » et conforte le choix ou l'oriente. Un seul mot : l'échange.

Pourtant, elle n'a repris la cave qu'en février 2019. De retour d'une autre vie, quatorze années à Rio, au Brésil ! Là-bas, elle était ambassadrice des marques Moët-Hennessy.

« Je travaillais avec les grands hôtels, les restaurants, les discothèques ou pour les mariages. Les Brésiliens aiment le champagne français. J'y ai gardé des amis qui continuent à m'écrire et me demander des conseils sur quoi boire pour telle occasion… »

Justement, les grands hôtels…et ses touristes. C'est la principale clientèle de Benoît et Clément, place de la Madeleine.

« Ils viennent chercher du prêt-à-déguster, pour l'apéritif et l'emporte dans leurs suites ou chambres. Il y a encore quelques années, cette place était un haut lieu du luxe avec Hédiard ou Fauchon, qui ont fermés depuis. Mais on sent que ça repart », raconte Benoît Rousseau, et ses « trente ans dans le vin ! »

CUVÉE WINSTON CHURCHILL

Le client d'hôtel notamment étranger aime le champagne, et surtout les grands noms. Quitte à venir en France, autant se faire plaisir jusqu'au bout avec des marques prestigieuses.

« Dom Pérignon ou le Ruinart Blanc de blancs… Ils en veulent tous et il y en a très peu ! » constate Benoît Rousseau, qui parle parfaitement espagnol, maitrise l'anglais et connaît quelques mots indispensables en polonais ou russe.



Tous droits de reproduction et de représentation réservés au titulaire de droits de propriété intellectuelle.

Presse écrite

BULLES & MILLESIMES

Champagne en capitale !

Famille du média : **Médias spécialisés grand public**

Périodicité : **Semestrielle**

Audience : **N.C.**

Sujet du média : **Tourisme-Gastronomie**



Edition : **Decembre 2021**

Journalistes : **N.C.**

Nombre de mots : **1177**

Valeur Média : **4375€**

L'église de La Madeleine est en pleine rénovation. Chez Nicolas, au numéro 31, peu de clientèle de quartier. Plutôt des hôtels de luxes, boutiques, mais aussi banques, cabinets d'avocats ou offices notariaux qui donnent à la période de Noël un relief particulier.

« Notre activité va s'intensifier notamment par les « cadeaux clients » et verres de fin d'année entre collègues », explique Clément Meynier, jeune associé de Benoit, diplômé d'un Masters en Vins et Spiritueux à l'Université de Bordeaux.

La boutique de La Madeleine est une enseigne phare de Nicolas, chez qui les cavistes « classiques » de Paris envoie le client qui cherche un produit rare.

« La plupart ne peuvent pas se permettre de garder, toute l'année, un Champagne Salon, par exemple. Alors qu'ici, la rotation est importante et il ne restera pas trop longtemps. Le client qui cherche un vin très « pointu » haut de gamme, trouvera son bonheur. Comme une cuvée Winston-Churchill de Pol Roger ou une Fleur de Miraval de Brad Pitt… »

A priori, Benoît et Clément ne revoient pas tous leurs clients. Non pas qu'ils les conseillent mal, mais parce que le touriste est de passage. Mais ils se font un point d'honneur à le satisfaire.

« Il y a deux clientèles. Celle qui se base sur les grands noms et celle qui se laisse guider. A celle-là, nous devons expliquer qu'il y a des champagnes tout en vivacité et fraîcheur, d'autres plus sur la vinosité ou sur la sucrosité mais sans rentrer trop dans la technique. Mon plaisir de caviste est d'emmener le client vers ce que je considère comme l'accord parfait. Et transmettre ce plaisir. J'évite tant que je le peux de parler budget », sourit Benoit Rousseau.

CHAMPAGNE ET POISSON

Retour à Boulogne. Hélène aime plus que tout quand ses clients lui demandent conseil pour marier les champagnes et le repas qu'ils envisagent de servir. Elle a été prise au dépourvue une seule fois, lorsqu'un client avait prévu un chapon.

« Je rentrais du Brésil et j'avais complètement oublié ce que c'était. Cela ne se reproduira plus ! » jure-t-elle en riant.

Pour l'instant, aucun n'a eu la bonne idée de lui laisser carte de blanche sur l'ensemble du menu. Pourtant, elle a tout en tête !

« En entrée, des coquilles Saint-Jacques avec du Dom Pérignon. Je continue avec une sole en sauce, car le Champagne se marie très bien avec le poisson. Mais pour le plat que j'ai choisi, il doit avoir plus de corps. Je pense à un Krug Grande Cuvée. Et pour finir, un dessert aux fruits rouges avec du Laurent-Perrier Cuvée Rosé. »

Le Champagne est-il un vin de fête ou de dégustation ?

« Je le conseille à toutes les occasions… », sourit Hélène Wevers.

Spontanément, les cavistes de la Place de la Madeleine évoquent eux aussi du poisson comme plat idéal pour le champagne.

« Mais la viande aussi ! Du champagne rosé avec du pigeon ou plus généralement des viandes faisandées, c'est superbe ! Notre clientèle a aussi l'occasion de déguster du caviar. Nous conseillons du Laurent Perrier Ultra Brut, ou d'autres champagnes très peu dosés. Quant au saumon, je trouve qu'il s'accompagne parfaitement de Pinot Meunier », rajoute Clément Meynier.





Place de la Madeleine, les meilleures ventes de l'année sont le Ruinart et le Laurent Perrier. Pour les coups de cœur, Benoit et Clément ont élu le Bollinger Grande Année « très subtil » ou le Delamotte en Blanc de blancs.

« Si on parle coup de cœur sans prendre en compte le budget, je choisis l'Alexandra 2004, avec une robe orangée exceptionnelle », avoue Benoit.

Chez Hélène, à Boulogne, où la cave compte une quarantaine de marques différentes, c'est le R de Ruinart qui s'est le mieux vendu en 2021. Ainsi que le Blanc de Blanc, toujours de Ruinart. Mais le coup de cœur de l'année de la jeune femme est le Bollinger Blanc de noirs 2011 Edition limitée « James Bond 007 ».

Justement, Hélène se prépare pour la période des fêtes.

« A cette période, toutes les deux minutes, un client entre dans le magasin. Un peu plus le 31 décembre que le 24. »

Alors pour faire le plein d'énergie avant ce grand rush de Noël, elle a pris quelques semaines de vacances. Au Brésil, forcément ! Et a, bien sûr, emmené avec elle…

« Quatre bouteilles, dans la soute de l'avion… » sourit-elle.

CISION

Tous droits de reproduction et de représentation réservés au titulaire de droits de propriété intellectuelle.

Presse écrite FRA

SUD OUEST
www.sudouest.com

Famille du média : **PQR/PQD**
(Quotidiens régionaux)

Périodicité : **Quotidienne**

Audience : **956000**

Sujet du média :
Actualités-Infos Générales



Edition : **31 decembre 2021**
P.16

Journalistes : **-**

Nombre de mots : **65**



LE PIÉTON

A remarqué que l'enseigne Nicolas, spécialisée dans la vente de vins et spiritueux, affichait rideau fermé depuis plusieurs semaines, au marché couvert. Renseignements pris, la boutique n'est pas sur le point de rouvrir : Nicolas est à la recherche d'un nouveau gérant. Quoi qu'il en soit, cela n'empêchera pas le Bipède de trinquer ce vendredi soir à la nouvelle année... Tchin !

Tous droits de reproduction et de représentation réservés au titulaire de droits de propriété intellectuelle
L'accès aux articles et le partage sont strictement limités aux utilisateurs autorisés.



CORPORATE

Omnicom
Public
Relations
Group

NICOLAS
DEPUIS 1822
Nous prenons soin de vos vins

Presse écrite

BULLES & MILLESIMES

Famille du média : **Médias spécialisés grand public**

Périodicité : **Semestrielle**

Audience : **N.C.**

Sujet du média : **Tourisme-Gastronomie**



Edition : **Decembre 2021**

Journalistes : **N.C.**

Nombre de mots : **760**

Valeur Média : **3125€**

L'ÉVÈNEMENT



Communiquant de l'année : Champagne Crucifix Père et Fils

Le Trophées de Communiquant de l'année a été remis par **Philippe Joudart,** co-organisateur des Trophées et représentant de Cochet Concept au **Champagne Crucifix père et fils** pour le film réalisé à l'occasion de la sortie de la cuvée Epitre.



Démarche éco-responsable : Maison Ruinart

Le prix de la Démarche éco-responsable a été remis par **Tony Verbicaro,** le directeur de France Bleu Champagne Ardenne, à Louise Bryden œnologue de **Ruinart** pour le programme d'Agroforesterie de la maison.



Démarche œno-touristique : Clos Saint-Vincent

Christophe Labruyère, le président du Club des Entrepreneurs Champenois a remis le prix de la démarche œnotouristique au **clos Saint Vincent** du Mesnil-sur-Oger.



Trophée Hospitalité : Maison Perrier-Jouët

Isabelle Gruard directrice marketing de Sparflex a remis le Trophée Hospitalité, les lieux qui accueillent les touristes, à la maison **Perrier-Jouet** à Epernay pour l'ouverture de la maison Belle Epoque et de son cellier.

CISION

Tous droits de reproduction et de représentation réservés au titulaire de droits de propriété intellectuelle.

Presse écrite

BULLES & MILLESIMES

L'ÉVÈNEMENT - Un dîner exceptionnel

Famille du média : **Médias spécialisés grand public**

Périodicité : **Semestrielle**

Audience : **N.C.**

Sujet du média : **Tourisme-Gastronomie**



Edition : **Decembre 2021**

Journalistes : **N.C.**

Nombre de mots : **760**

Valeur Média : **3125€**



Hors catégorie : Pressoria

Entre hospitalité et culture, le jury des Trophées Champenois a souhaité mettre hors catégorie, une initiative lancée il y a quelques mois. Il s'agit de **Pressoria** à Ay.



Culture et Champagne : Musée d'Epernay

Le trophée Culture et Champagne a été remis par **Christopher Hermelin** directeur de la communication des cavistes Nicolas. Il s'agit d'une catégorie lancée en 2020 pour récompenser des initiatives qui lient le champagne et la culture. Le lauréat est le **musée d'Epernay** pour sa réouverture.



Packaging de l'année : Champagne Méteyer Père et Fils

Pour le Trophée du Packaging de l'année c'est **Christopher Hermelin,** directeur de la communication de Nicolas qui a remis le trophée au **Champagne Méteyer père et fils** pour son carton qui se transforme en circuit automobile.



Vigneron de l'année : Christophe Tanneux

Au nom du CDER **Emmanuel Pietrement** a remis le prix de vigneron de l'année à **Christophe Tanneux** du champagne Tanneux-Mahy.

Tous droits de reproduction et de représentation réservés au titulaire de droits de propriété intellectuelle.

Presse écrite

BULLES & MILLESIMES

L'ÉVÈNEMENT - Un dîner exceptionnel

Famille du média : **Médias spécialisés grand public**

Périodicité : **Semestrielle**

Audience : **N.C.**

Sujet du média : **Tourisme-Gastronomie**



Edition : **Decembre 2021**

Journalistes : **N.C.**

Nombre de mots : **760**

Valeur Média : **3125€**



Coopérative de l'année : Champagne Chavost

Le Trophée de Coopérative de l'année a été remis à la coopérative de Chavot-Courcourt, **champagne Chavost** par **Christelle Vaillant** en charge de la communication du Crédit Agricole Nord-Est



Chef de caves de l'année : Séverine Frerson-Gomez

Laurent Fresnet, le président de l'amicale des chefs de caves de Champagne a remis le prix de Chef de cave de l'année à **Séverine Frerson-Gomez de la Maison Perrier-Jouët**



Maison de l'année : Maison Charles Heidsieck

Pour remettre le prix de Maison de l'année, **Philippe Joudart** de Cochet Concept a accueilli Stephen Leroux, dirigeant du lauréat, la **maison Charles Heidsieck.**

Tous droits de reproduction et de représentation réservés au titulaire de droits de propriété intellectuelle.

Presse écrite

BULLES & MILLESIMES

L'ÉVÈNEMENT - Un dîner exceptionnel

Famille du média : **Médias spécialisés grand public**

Périodicité : **Semestrielle**

Audience : **N.C.**

Sujet du média : **Tourisme-Gastronomie**



Edition : **Decembre 2021**

Journalistes : **N.C.**

Nombre de mots : **760**

Valeur Média : **3125€**



Prix Spécial :
Maison Armand de Brignac

Un prix spécial Bulles & Millésimes a été remis à la **maison Armand de Brignac** représentée par Sébastien Besson.



Champenois de l'année :
Pierre Hermé

Le Trophée de Champenois de l'année a été remis par **Camille Tual** responsable marketing de Porsche.
Il récompense un immense amateur de champagne : **Pierre Hermé.**

Merci aux partenaires de cette soirée :
Cochet Concept, au CDER, Club des Entrepreneurs Champenois, Porsche, France Bleu Champagne Ardenne, cavistes Nicolas, Crédit Agricole du Nord-Est, Sparflex.

CISION

Tous droits de reproduction et de représentation réservés au titulaire de droits de propriété intellectuelle.

Presse écrite

BULLES & MILLESIMES

L'ÉVÈNEMENT - Un dîner exceptionnel

Famille du média : **Médias spécialisés grand public**

Périodicité : **Semestrielle**

Audience : **N.C.**

Sujet du média : **Tourisme-Gastronomie**



Edition : **Decembre 2021**

Journalistes : **N.C.**

Nombre de mots : **760**

Valeur Média : **3125€**





Un dîner exceptionnel

Quelques minutes après la clôture de la remise des Trophées Champenois 2021, le second évènement de la soirée organisée par Bulles & Millésimes avait pour cadre les salons de l'Hôtel de Ville d'Épernay. Là, 150 convives se sont retrouvés pour un dîner exceptionnel, un de ceux que l'on n'oublie pas. Plusieurs chefs de renom étaient présents pour réaliser des plats sélectionnés pour leur alliance avec le champagne. Jean-Denis Rieubland étoilé au Royal Champagne & Spa de Champillon, Jérôme Feck, une étoile Michelin à l'Hôtel d'Angleterre à Châlons-en-Champagne, Sébastien Morellon, chef exécutif de la maison Belle Époque de Perrier-Jouët. Une large place a été consacrée aux associations avec le caviar dans le cadre d'un partenariat avec la maison Aurea Ova (lire page 78).

Concernant le menu, il était composé des plats et champagnes suivants :

Bar à caviar de la Maison Aurea Ova et Orpale Blanc de Blancs 2008 de la maison Saint-Gall en magnums.

Salpicon de Betteraves, crème au Quemeu et Truffes avec Dom Ruinart Blanc de Blancs 2009.

Aubergine confite à l'huile d'olives, Tahïna verte et caviar de la Maison Aurea Ova et cuvée MV 16 de la maison Henri Giraud.

Tranche de lieu jaune confit, marinière de coquillages et coco de Paimpolservi avec Belle Époque Blanc de Blancs 2006 de la maison Perrier-Jouët.

Filet de veau au nori et caviar Oscietre de la Maison Aurea Ova, poêlée de girolles, oignons caramélisés jus court au porto blanc et Rare Champagne 2006.

Baba au gin et zestes de citron jaune chantilly vanillée et menthe verte sur un Demi-Sec Millésimé 2012 de la maison Deutz .

CISION

Tous droits de reproduction et de représentation réservés au titulaire de droits de propriété intellectuelle.

Presse écrite

Rayon Boissons

Famille du média : **Médias professionnels**
Périodicité : **Mensuelle**
Audience : **N.C.**
Sujet du média :
Agroalimentaire-Agriculture
Economie-Services





Edition : **Decembre 2021 P.32**
Journalistes : **UGO BRUSETTI**
Nombre de mots : **814**
Valeur Média : **7869€**

SPIRITUEUX

LE BIO SE JETTE À L'EAU

Si les spiritueux estampillés AB demeurent marginaux en grande distribution, les industriels ont accéléré le mouvement ces derniers mois. Focus sur un segment qui ne demande qu'à s'envoler.



Intermarché a proposé la référence bio de Bologne lors de sa dernière foire aux rhums en mai.

Une goutte d'eau. Sur une année arrêtée à mi-août 2021, le poids valeur des produits bio sur l'ensemble des spiritueux s'élevait à 0,1 %. Un résultat stable par rapport à 2019. Preuve que le rayon reste en retrait, celui des bières pointe désormais à 1,7 % grâce à un gain de 0,7 point durant cette courte période. Le constat est donc sans appel et une question demeure : les spiritueux sont-ils vraiment bio-compatibles ? De prime abord, la réponse est oui. La matière première est souvent la même que le vin, la bière ou encore le cidre. Bref, toutes les catégories ont les cartes en main pour se convertir.

LES GRANDES MARQUES S'Y METTENT

Si l'industrie part de très loin en la matière, elle a doucement enclenché la première ces derniers mois. Il y a deux ans, dans ces mêmes colonnes, nous faisions le constat que seuls deux fournisseurs (Terroirs Distillers via l'ex-distillerie Janot et Cherry Rocher via Grand Rubren notamment) alimentaient les GMS. Désormais, les opérateurs sont de plus en plus nombreux à offrir des références issues de l'agriculture biologique. Parmi les plus marquants à s'être lancé cette année, citons Belvedere avec sa gamme d'aromatisés estampillés AB. Elle est présente depuis cet été en exclusivité chez Carrefour et sera proposée à d'autres enseignes en 2022. La signature de Moët Hennessy a ainsi joint la parole aux actes, sa plateforme de communication étant baptisée « made with nature ». *« Le développement de cette gamme confirme notre engagement pour la nature et l'innovation. Elle prouve que nous sommes à l'écoute des attentes des consommateurs d'aujourd'hui »*, soulignait d'ailleurs Rodney Williams, président-directeur général de Belvedere, au moment de son lancement.

+72%
C'EST L'ÉVOLUTION DES VENTES DE SPIRITUEUX BIO SUR LES 12 DERNIERS MOIS SELON NIELSENIQ.

Nombreux sont les grands groupes à parler le langage RSE. Mais il est encore trop contraignant d'adouber le logo bio, preuve la plus parlante aux yeux des consommateurs. Reste que les gestes, même petits, des grands groupes donneront de l'épaisseur au mouvement. En cela, l'initiative de Pernod Ricard France de développer deux versions aux fruits avec cette caution verte sur son fleuron Ricard pèse. *« La marque a mis en place, en France et en Europe, de nouvelles filières d'approvisionnement sur le bio et les circuits courts »*, se félicite le groupe français. Exclusivement dédiées au réseau Nicolas, ces deux références ont ensuite été proposées aux cavistes indépendants et seront étendues au CHR *« sur les établissements fiefs de Ricard »*, précise la multinationale.

DES PETITS PLUS AGILES

En outre-mer aussi, les choses bougent. Les grands noms s'y mettent à l'image des distilleries martiniquaises Saint-James et Neisson ou de la guadeloupéenne Bologne. Barcelo, l'une des marques les plus vendues dans le monde, a également sa cuvée bio depuis cette année. Mais, hormis Bologne qui a ouvert ponctuellement les vannes pour la grande distribution via des opérations thématiques, toutes ces références restent le plus souvent réservées aux réseaux traditionnels compte tenu de la faible quantité disponible.

Cela laisse le champ libre à de plus petites marques. Whiskies du Monde a ainsi fait figure de précurseur en dévoilant Hédone cet automne. Soit le premier rhum vieux bio en GMS. Il a déjà été intégré sur les tracts de fin d'année de Carrefour, Cora, Leclerc et Intermarché. Rien que ça ! Produite par Dugas, la cuvée eden de la signature Les Arrangés Divins, connaît, elle aussi, une forte demande. Les gins français, à l'image de Mont Blanc *(cf. nouveaux produits p. 70)* ou L'Acrobate, entendent également tirer leur épingle du jeu grâce à leur caution AB. Bref, l'engouement est réel et le choix amené à grandir encore. De quoi permettre à cette goutte d'eau de faire enfin tache d'huile.

UGO BRUSETTI

LE REGARD DE

CHRISTOPHE ASTORRI, CO-FONDATEUR DE LA FABRIQUE À ALCOOLS

« Cela fait deux ans que nous avons la certification. Nous voulions tendre vers cette démarche dès nos débuts en 2016. Nous ne pensions pas à l'époque que les GMS en feraient la demande. Nous sourçons notre alcool bio en Picardie. Le plus dur est de s'approvisionner en épices issues de l'agriculture biologique pour le gin. Pour la cardamome par exemple, nous n'en trouvons qu'à l'étranger. Pour le reste, nous travaillons avec des herboristes français. En termes de coût, l'alcool bio est deux fois plus cher et les épices environ 30 % plus élevées. Comme nous ne pouvons pas proposer un produit à un prix trop élevé, la marge est moins importante que pour une référence en conventionnel. »



© Rayon Boissons

CISION

Tous droits de reproduction et de représentation réservés au titulaire de droits de propriété intellectuelle.

239614/CASTELNICOLAS2 9076222600503

Web

Observatoire delafranchise.fr

www.observatoiredelafranchise.fr

Les cavistes en réseau

Famille du média : **Médias professionnels**
Audience : **138073**
Sujet du média : **Economie - Services**

14 Decembre 2021
Journalistes : **Laurent Delafontaine**
Nombre de mots : **4643**
Valeur Média : **436€**

Visualiser l'article

Les cavistes en réseau

Évolution du marché : le basculement des années 1960 et la dynamique des années 2000

Le métier de caviste a commencé à se développer au début du XIXe siècle. En 1822, Louis Nicolas fondit à Paris l'enseigne qui porte son nom, et lança ainsi le premier réseau de cavistes en France.

Il existe peu de données sur les différents réseaux qui se sont constitués jusque dans la première moitié du XXe siècle, à l'exception de **Nicolas** qui comptait déjà 275 points de vente en 1933. Nous savons seulement que jusque dans les années 1960, les Français étaient de très grands consommateurs de vins et qu'il fallut attendre, par exemple, 1956 pour que l'État interdît la consommation d'alcool dans les cantines pour les enfants de moins de 14 ans.



A partir des années 1960, le marché s'est profondément remanié : les Français ont réduit leur consommation d'alcool (3,5 verres de vin bus par jour il y a 60 ans, contre 1 verre aujourd'hui), en se montrant toutefois plus exigeants sur la qualité. C'est alors que sont apparus, dans des zones presque exclusivement urbaines (9 cavistes sur 10 sont installés en ville), d'autres réseaux qui se déploieront dans les années 2000 : **Inter Caves** (1978), **Cavavin** (1985) ou encore **V and B** (1998).

En 2019 , la France comptait environ **5 800 cavistes** , dont environ un quart travaillant en réseau (les trois quarts étant des indépendants), soit environ **1 450 points de vente** , pour un chiffre d'affaires global estimé à **2 milliards d'euros** .

Les moteurs de la croissance récente : proximité et expertise

CISION

Tous droits de reproduction et de représentation réservés au titulaire de propriété intellectuelle.

Web

Observatoire delafranchise.fr

www.observatoiredelafranchise.fr

Les cavistes en réseau

Famille du média : **Médias professionnels**
Audience : **138073**
Sujet du média : **Economie - Services**

14 Decembre 2021
Journalistes : **Laurent Delafontaine**
Nombre de mots : **4643**
Valeur Média : **436€**

Visualiser l'article

Si les cavistes représentent entre 10 à 15 % des ventes totales de vin en France (part des cavistes en réseau inconnue), celles-ci ont enregistré un fort rebond en 2020, avec une hausse moyenne de 10 à 20 %. Une évolution due, en partie, au report de clientèle engendré par la fermeture des restaurants lors de la crise sanitaire.



Les cavistes se sont démarqués de la grande distribution et du e-commerce, grâce à leur proximité et leur capacité de conseil. En effet, les cavistes forment un lien direct entre le vigneron et le client, et peuvent expliquer de façon pédagogique l'intérêt d'un produit en fonction des attentes d'un client.

Les grands acteurs : Nicolas et les autres

• Nicolas, pionnier et leader

Nicolas est le leader de ce marché qu'il a lui-même lancé. Appartenant depuis 1988 au groupe Castel, Nicolas compte **550 points de vente** en France, dont 14 en franchise. **Son chiffre d'affaires s'élevait à 230 millions d'euros** , en 2019.

• Les concurrents : V and B et Cavavin

V and B (217 magasins, 130 millions d'euros de chiffre d'affaires en 2017) se distingue par un concept de cave à vin et cave à bière, tandis que **Cavavin** (160 magasins, 200 ouvertures prévues en deux ans) se positionne sur le même créneau que Nicolas (avec une forte présence à l'international).

• Les réseaux spécialisés

Inter Caves (100 boutiques) propose de la dégustation et des ateliers découvertes, **Nysa** (63 magasins) cible surtout les

CISION

Tous droits de reproduction et de représentation réservés au titulaire de propriété intellectuelle.

jeunes et les femmes, **le Repaire de Bacchus** (60 unités) cible en priorité les CSP+, **les Domaines qui montent** (30 unités) sont à la fois caves à vins, épiceries et tables d'hôtes, **BiboVino** (25 unités) sont cavistes et bars à vins avec des formats particuliers (bibs), **la Vignery** (23 unités) est un concept entre le caviste de centre-ville et la grande distribution, **les Caves de Régusse** (20 unités) font de la production directe venant des Domaines de Régusse.

Le profil gagnant d'un franchisé

Au-delà d'être gestionnaire, l'activité de caviste demande principalement une qualité de commerçant, au sens noble du texte, c'est-à-dire la personne qui aime le contact direct avec les clients, l'écoute active du besoin et le conseil pour y répondre de la meilleure façon. Le franchisé saura s'intégrer dans la communauté des commerces de détail, et sa connaissance du tissu local associatif, économique, sportif lui permettra de se faire connaître au plus grand nombre.

Si l'expertise du vin n'est pas une obligation, la formation initiale est là pour répondre à ce besoin, une véritable appétence pour « l'art de la table » est nécessaire, c'est un métier de passionnés.

Sources : Le Monde, le Figaro, Cavistes.org, la référence Franchise, Syndicat des cavistes professionnels .

CISION

Tous droits de reproduction et de représentation réservés au titulaire de propriété intellectuelle.

Presse écrite FRA

L'ECO AUSTRAL

Famille du média : **Médias professionnels**
Périodicité : **Mensuelle**
Audience : **55000**
Sujet du média : **Economie-Services**



Edition : **N 364 - 2021**
Journalistes : **Arnaud Thomelin**
Nombre de mots : **2666**



©Droits réservés

Jehan Colson, chef et gérant du restaurant « La Fabrique » : « On peut atteindre 30 % à 50 % de hausse du chiffre d'affaires sur le vin en fonction de la qualité du sommelier. »

Le vin, carburant de la reprise des CHR

Après un épisode covid particulièrement douloureux pour le secteur de l'hôtellerie-restauration, notamment pour les restaurateurs, l'accueil de la clientèle s'effectue enfin en configuration normale depuis le mois de juin (passe sanitaire mis à part). Six mois plus tard, face à une fréquentation qui apparaît encore souvent instable, nombreux sont les professionnels à avoir décidé de faire du vin le pilier de leur reprise d'activité. Plus que jamais.

Dossier réalisé par Arnaud Thomelin

Il est une catégorie de professionnels qui, à en croire les chiffres révélés au plan national, n'a apparemment pas trop pâti des mesures de confinement liées à la crise sanitaire ces deux dernières années : les cavistes indépendants. En 2020, leur chiffre d'affaires a augmenté de façon importante, parfois avec une hausse à deux chiffres, souvent proche des 20 % ! « *Tous les cavistes ne sont pas concernés. Ceux qui fournissent massivement les hôtels et les restaurants ont même plutôt souffert* », tempérait Jean Guizard, le président de la Fédération des cavistes indépendants, au début de l'année sur *France 3*. Tout en admettant que « *les gens sont retournés dans les commerces de proximité (...), certains ont vu qu'ils n'étaient pas si chers : pour les cavistes, il existait des tabous autour des tarifs pratiqués. Et ces tabous sont un peu tombés* ». En 2021, la tendance semble se confirmer, avec des ventes en hausse, mais également de meilleure qualité. De nouveaux consommateurs ont émergé, qui achètent moins mais se tournent vers de meilleures bouteilles. « *À La Réunion, avec le confinement et le couvre-feu, la consommation hors domicile (bars, restaurants...) a été transférée au domicile.*

Mécaniquement, les ventes ont augmenté à la fois chez les cavistes et en grande distribution. Mais la hausse de la fréquentation en cave a rimé avec une

239614 CASTELNICOLAS2 - CISION 2485622600506

Tous droits de reproduction et de représentation réservés au titulaire de droits de propriété intellectuelle
L'accès aux articles et le partage sont strictement limités aux utilisateurs autorisés.


Le vin, carburant de la reprise des CHR

premiumisation de la demande », confirme David Cailleux, directeur général de Castel-Covino, importateur et distributeur de vin à La Réunion, spécialement dans son réseau de caves Nicolas.

Le conseil booste les ventes

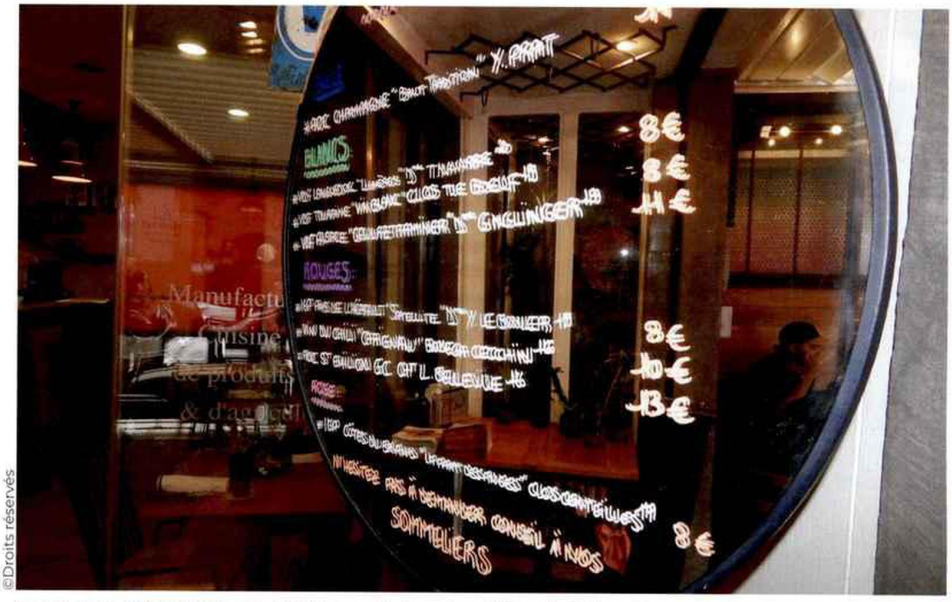
« *La période covid a fait évoluer la consommation du vin. Les gens aiment boire mieux, découvrir certaines appellations ou saveurs, et apprécient la dimension de conseil autour du choix de sa bouteille. Cette réalité est palpable, il faut que les restaurateurs en prennent pleinement conscience pour surfer sur la vague et doper leur chiffre d'affaires* », estime Cyrille Camilli, formateur de La petite école du vin et professeur au lycée hôtelier de La Renaissance. C'est le cas de Jordane Knab. Apprenti de La petite école du vin, le directeur de l'*Ipanéma Café*, à l'Hermitage, souhaite non seulement décrocher la mention complémentaire sommellerie à laquelle donne accès la formation, mais également faire progresser le ticket moyen dans l'établissement qu'il gère. « *Le vin constitue environ 10 % du chiffre d'affaires. Cela pourrait être beaucoup plus ! Nos capacités de stockage étant réduites, nous devons tabler sur une courte carte éphémère composée de trois références de chaque couleur. Pour en vendre davantage, il est donc indispensable de savoir en parler. D'autant que les clients sont eux-mêmes de plus en plus au fait des caractéristiques des vins.* » Mais Cyrille Camilli de nuancer : « *Rares sont encore les clients à pouvoir déchiffrer seuls une carte des vins digne de ce nom. Des éclairages et un accompagnement s'avèrent essentiels pour les guider dans leur choix. À La Réunion, les restaurateurs commencent à comprendre que dédier une personne à la vente et au service du vin permet de gonfler le chiffre d'affaires et d'initier un nouveau rapport à la clientèle. C'est l'homme qui vend, pas la carte des vins déposée négligemment sur la table !* »

À l'*Ipanéma Café*, Jordane se charge désormais en personne de présenter les vins à ses clients. « *Ils apprécient car ça montre qu'on leur prête attention, ça dynamise le service, ça crée de la confiance et de la fidélisation.* » Résultat, depuis que le jeune responsable applique sur le terrain les connaissances et les consignes distillées pendant la formation, les ventes de vin ont grimpé en flèche dans son établissement.

À *La Fabrique*, à Saint-Denis, Jehan Colson annonce aussi « *de 30 % à 50 % de hausse du chiffre d'affaires sur le vin en fonction de la qualité du sommelier* ». Même constat du côté du 6, à Saint-Leu, où le patron Guillaume Leduc souligne que « *l'arrivée d'une sommelière a changé la donne* ». Ouvert en octobre 2019, son petit restaurant a misé sur une spécialiste du vin dès la moitié de l'année 2020, juste après le confinement. « *Nous ne sommes que quatre, mais notre sommelière Johanna est un maillon essentiel de notre organisation*, détaille Guillaume Leduc. *Nous sommes spécialisés dans les vins nature, qui restent méconnus à La Réunion. Elle est alors au plus près du client pour apporter des explications, parler du vigneron ou des cépages parfois rares, et faire goûter les références. Depuis qu'elle intervient au cœur du service, nous avons quasiment doublé nos ventes de vin !* » Au bout du compte, au 6, le vin représente « *35 % à 40 % du chiffre d'affaires global* ». Soit bien plus que la moyenne nationale des restaurateurs, estimée par *Opinionway* autour de 20 %. Pourtant, chez Guillaume Leduc, le prix des bouteilles ne flambe pas. « *Chez nous, toutes les bouteilles sont à 45 euros ! C'est un parti pris. Tous nos verres sont à 8 euros et toutes nos bouteilles à 45 euros. Nous souhaitons que le client vive une expérience culinaire totale, en choisissant le vin adapté (nous faisons goûter tous nos vins avant de valider la commande) et non le tarif d'une bouteille. La marge est plus intéressante sur certaines références que sur d'autres, mais l'équilibre se fait sur les volumes écoulés.* » [...]

Enquête : le vin toujours en pole position

Début juillet 2021, Wine Paris & Vinexpo Paris a mené une enquête auprès de 1 000 établissements CHR français pour faire le point sur la vente des vins et spiritueux en restauration après la crise covid. Selon le magazine spécialisé *L'Hôtellerie-Restauration*, il en ressort que *« ces boissons ont gardé une place significative dans le chiffre d'affaires des établissements »*. Ainsi, 71 % des restaurateurs interrogés ont déclaré que le vin contribue pour une grande part dans le chiffre d'affaires en boissons alcoolisées. Une tendance se confirme, celle du vin au verre. Quatre-vingt-trois pour cent des CHR l'annoncent comme le format le plus commandé. *« Globalement, pour 44 % des restaurateurs, la consommation post-crise représente une part quasi identique dans leur chiffre d'affaires par rapport à la période précédant la crise sanitaire »*, conclut *L'Hôtellerie-Restauration*. Mais sûrement davantage pour ceux qui ont pris soin de le valoriser.



La vente de vin au verre se développe et dope le chiffre d'affaires des restaurants.

©Droits réservés

Tous droits de reproduction et de représentation réservés au titulaire de droits de propriété intellectuelle
L'accès aux articles et le partage sont strictement limités aux utilisateurs autorisés.

Presse écrite FRA

L'ECO AUSTRAL

Le vin, carburant de la reprise des CHR

Famille du média : **Médias professionnels**
Périodicité : **Mensuelle**
Audience : **55000**
Sujet du média : **Economie-Services**


Le vin, carburant de la reprise des CHR

Edition : **N 364 - 2021**
Journalistes : **Arnaud Thomelin**
Nombre de mots : **2666**

Sur le vin, les marges dégagées apparaissent absolument vitales pour un restaurant. « *La rentabilité d'une enseigne tient à ses ventes de boissons en général, et donc de vin en particulier*, résume Cyrille Camilli. *Sur le vin, les marges brutes sont importantes car la vente d'une bouteille n'occasionne aucun ou que peu de coûts supplémentaires. Le prix du vin doit être corrélé au prix du menu ou du plat, mais traditionnellement, le coefficient appliqué sur les vins est de 3 par rapport au prix d'achat professionnel.* »

Si les professionnels confirment naturellement ces coefficients « *entre 2,5 et 3,5* », une rapide comparaison entre les tarifs aperçus en cave ou dans la distribution (supérieurs aux prix professionnels) et ceux pratiqués en restaurant aurait tendance à aller dans le sens de l'enquête publiée par *La Revue du vin de France* en 2019. Celle-ci pointait, au-delà d'une moyenne de coefficient autour de 3, une tendance de certains restaurateurs à oser des coefficients compris entre 5 et 10 ! « *Cela peut même monter jusqu'à 14 sur certains vins au verre tirés de cubis ou sur des rosés conventionnels vendus à la pelle à l'occasion d'événements festifs* », avoue un professionnel réunionnais qui préfère rester anonyme.

Taxes, octroi de mer, stockage, verrerie, formation du personnel... Les raisons pour justifier de telles marges sont nombreuses. Mais pas forcément bienvenues d'un point de vue stratégique. C'est en tout cas ce qu'affirment certains spécialistes. « *Il faut viser le prix abordable psychologiquement pour le client selon le type d'établissement. Il est préférable de vendre trois bouteilles à 20 euros que zéro à 60 euros ! D'ailleurs, plus les bouteilles sont de qualité, plus le coefficient diminue pour pouvoir en vendre* », analyse Cyrille Camilli.

Interviewé par *BFM TV*, Fabien Humbert, auteur de l'enquête pour *La Revue du vin de France*, établit la démonstration suivante : « *En mettant les prix moins chers, à x 2 ou x 3, les restaurateurs vont finalement vendre plus de bouteilles, avoir moins de stock. Les clients seront contents et vont revenir !* »


©Droits réservés

Dans son restaurant « Sahaa » à Saint-Paul, Emmanuel Michau propose une cave à vin. On peut y acheter une bouteille et la consommer sur place moyennant un droit de bouchon de 10 euros.

Le vin, au cœur de la stratégie

Ce choix de la démocratisation du vin et de la fidélisation du client par l'expérience œnologique vécue, plusieurs restaurants réunionnais l'ont déjà fait. Parmi eux, *La Fabrique*, à Saint-Denis. « *Le vin a toujours été central depuis que le restaurant a ouvert, voilà maintenant sept ans*, raconte le chef et gérant Jehan Colson. *Depuis quatre ans environ, j'ai décidé de recruter un sommelier. Ce professionnalisme et cette dynamisation du service ont contribué à améliorer le chiffre d'affaires sur le vin mais, surtout, ont occasionné un nouveau rapport à la clientèle. Un rapport quasiment intime au client s'établit par le vin, la prestation devient personnalisée et haut de gamme. Ce qui engendre de la satisfaction et de la fidélisation, primordiales aujourd'hui dans ce contexte de reprise post-covid en dents de scie.* » Sur le long terme, c'est cette expérience client, plus que des marges exagérées, qui permettra d'amortir les investissements réalisés sur la verrerie, la conservation du vin et la formation du personnel. En novembre 2019, Jehan Colson a lancé *Les Fabricants*. Mitoyenne de son restaurant, cette cave à vins permet de retrouver en particulier les vins servis à sa table. « *J'ai eu l'idée d'ouvrir une cave qui me permette de faire rentrer mes propres vins en direct avec les producteurs (donc à moindre coût et avec des références insolites non distribuées à La Réunion) et d'avoir à portée de main un choix pléthorique de bouteilles (850 environ) pour faire plaisir à la clientèle du restaurant en accords mets-vins. On découvre un vin à table, et on peut repartir avec en le trouvant la porte juste à côté* : La Fabrique *sert en quelque sorte de vitrine aux* Fabricants. » Mais il ne s'agit aucunement de la cave du restaurant. Impossible de s'attabler à *La Fabrique* avec une bouteille issue des *Fabricants*... La précision est de rigueur, car cette autre stratégie de développement, c'est celle que s'emploie à déployer Emmanuel Michau dans son restaurant *Sahaa*, à Saint-Paul. Intégrée à la salle, une cave à vins permet depuis quelques mois à la clientèle de l'établissement d'acheter une bouteille au prix caviste, avant de la consommer à table, moyennant un droit de bouchon de 10 euros, quelle que soit la référence, champagne y compris. « *Je n'ai plus de carte des vins pour le restaurant ! Juste une ardoise de quelques vins au verre. Il faut constamment faire preuve de pédagogie et expliquer ce concept auquel le client n'est pas habitué* », sourit Emmanuel. Déboussolé, le client ne l'est que le temps de se rendre compte qu'il va pouvoir déguster des vins de qualité à un tarif bien moins prohibitif que chez la plupart des concurrents [...]

239614 CASTELNICOLAS2 - CISION 2485622600506

Tous droits de reproduction et de représentation réservés au titulaire de droits de propriété intellectuelle
L'accès aux articles et le partage sont strictement limités aux utilisateurs autorisés.

Presse écrite FRA

L'ECO AUSTRAL

Le vin, carburant de la reprise des CHR

Famille du média : **Médias professionnels**
Périodicité : **Mensuelle**
Audience : **55000**
Sujet du média : **Economie-Services**



Edition : **N 364 - 2021**
Journalistes : **Arnaud Thomelin**
Nombre de mots : **2666**

restaurateurs. « *J'applique en cave une marge d'environ 30 % sur le prix auquel je touche les vins, qui concerne la vente à emporter façon caviste traditionnel. Mais, même en y ajoutant les 10 euros sur place, on reste largement en dessous des bouteilles vendues en coefficient 3 sur une table de restaurant classique.* » Si les clients du *Sahaa* s'y retrouvent *a priori*, qu'en est-il du restaurateur ? L'idée de couper les ailes de la poule aux œufs d'or que constitue le vin peut paraître audacieuse. Voire contre-productive. « *Avec le confinement, le couvre-feu, le passe sanitaire et les investissements pour constituer la cave et les stocks, nous ne vendons pas assez de bouteilles pour nous y retrouver. Pour le moment... Car la réflexion repose sur une stratégie de longue haleine. L'idée est en effet de faire du* Sahaa *un bar-restaurant à vin, où ce dernier serait valorisé à 360°, à table, en cave, en* afterwork, *en dégustation et à terme sur le* roof top. *Je souhaite créer une dynamique globale autour du vin pour faire connaître l'adresse et augmenter la fréquentation. La rentabilité se fera au fur et à mesure, sur les volumes. Plus nous attirerons de clients en démocratisant le vin, plus le chiffre d'affaires de l'établissement progressera mécaniquement.* » En attendant, la fréquentation du *Sahaa* ne permet pas encore de faire fructifier la stratégie du restaurateur. Mais, à l'instar du bon vin, son idée pourrait bien se bonifier avec l'âge...

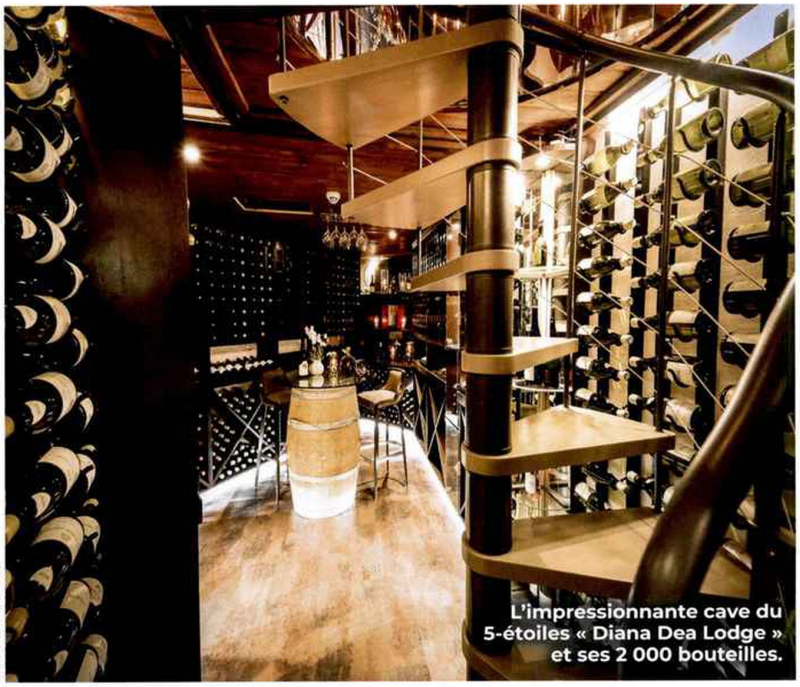


David Cailleux, directeur général de Castel-Covino : « La hausse de la fréquentation en cave a rimé avec une premiumisation de la demande. »

©Droits réservés

Hôtels : des caves d'exception

Qui a dit qu'il était difficile d'acheminer et de stocker à La Réunion des bouteilles de vin d'exception ? En juin dernier, le *Blue Margouillat*, le 5-étoiles de Saint-Leu, a reçu le trophée de lauréat du Tour des Cartes 2021. Soit le 2e prix de ce concours organisé pour la cinquième fois par le magazine *Terre de Vins*, dans la catégorie restaurants gastronomiques. La carte des vins de la table de cet hôtel-restaurant Relais & Châteaux s'est distinguée parmi celles des quelque 700 établissements participant au concours. De l'autre côté de l'île, le *Diana Dea Lodge* n'est pas en reste. L'épisode covid a été pour les propriétaires du 5-étoiles de Sainte-Anne (dans les hauts de l'Est) d'investir environ 150 000 euros dans une somptueuse cave des vins flambant neuve, terminée fin 2020. Discrètement installée sous le bar, celle-ci est accessible par un hublot et un escalier en colimaçons qui débouche sur une cave d'exposition de 2 000 bouteilles. « *Environ 1 500 bouteilles supplémentaires sont stockées non loin, en cave de vieillissement* », précise Bertrand Van Hauw, le directeur de l'établissement. L'envie des propriétaires et de la direction était de créer un « service d'exception » au cœur de l'hôtel. Parrainée par Florent Martin, meilleur sommelier de France 2021, cette cave insolite était en premier lieu destinée à devenir un vecteur de communication et un lieu d'attraction pour la clientèle. Mais elle a également permis de répondre à des problématiques de stockage (« *auparavant, le vin était conservé en conteneur réfrigéré* ») et de booster l'offre commerciale de manière non négligeable. « *Le chiffre d'affaires lié au vin a bondi de près de 50 %,* se félicite Bertrand Van Hauw. *C'est peut-être en partie dû également au passage en 5-étoiles, mais toujours est-il que nous avons dégagé de ce nouvel axe de développement une réelle valeur ajoutée.* » Une valeur ajoutée largement supérieure aux attentes escomptées, d'autant plus que la réussite esthétique de la cave a incité les responsables de l'établissement à y organiser des dîners privatifs en accords mets et vins. « *Les recettes additionnelles générées par cette privatisation n'étaient pas planifiées, et constituent un joli bonus dans le chiffre d'affaires du vin, de la restauration et de l'hôtel en général.* » *Vini, vidi, veci !*



L'impressionnante cave du 5-étoiles « Diana Dea Lodge » et ses 2 000 bouteilles.

©Droits réservés

Tous droits de reproduction et de représentation réservés au titulaire de droits de propriété intellectuelle
L'accès aux articles et le partage sont strictement limités aux utilisateurs autorisés.

Web FRA

LE FIGARO.fr

Famille du média : **PQN (Quotidiens nationaux)**
Audience : **22735056**
Sujet du média : **Actualités-Infos Générales**

24 Decembre 2021
Journalistes : **Julien Da Sois**
Nombre de mots : **5246**

www.lefigaro.fr

Visualiser l'article

Offrir un cadeau à ses clients pour les fêtes, une tradition d'entreprise toujours bien ancrée



L'alcool (à consommer avec modération) et les produits gastronomiques sont les produits les plus plébiscités par les entreprises. skampixelle / Adobe Stock

Certains acteurs du secteur font même part d'une progression de la demande, liée au Covid-19.

Le 24 au soir (ou le 25 au matin, chacun ses habitudes), les Français trouveront des cadeaux au pied du sapin. Une tradition séculaire à laquelle se livrent également les entreprises à chaque fin d'année. Il est en effet de coutume d'offrir par exemple une bouteille de vin à un client, un bloc de foie gras à un partenaire, du champagne pour un fournisseur... « *Le cadeau d'affaires permet d'entretenir une relation commerciale* », explique Christopher Hermelin, responsable communication et marketing chez le **caviste Nicolas**, bien positionné sur ce marché. « *Ça reste une tradition assez installée* » lors des fêtes de fin d'année, confirme Vincent Naigeon, dirigeant-fondateur de la société Ici Présent!, spécialisée dans les coffrets cadeaux de produits artisanaux.

Pour les acteurs de ce marché, la fin d'année est cruciale, puisqu'ils y réalisent 80% à 90% de leur chiffre. Selon certains, le Covid-19 a eu un effet boost sur cette coutume, devenue une sorte d'alternative aux événements d'entreprises, dont beaucoup ont été annulés, cette année comme en 2020, en raison de la pandémie. « *Dans leurs relations d'affaires, les sociétés se retrouvent privées de salons, de déjeuners, de réceptions. Elles se rabattent donc sur les cadeaux* », observe Christopher Hermelin, de chez Nicolas, qui voit des demandes « *en hausse* » côté entreprises en cette fin d'année. Avec la vague d'annulations d'événements d'entreprises , liée à la cinquième vague et à la crainte du variant Omicron, elles « *se retrouvent avec du budget* », que les directions communication et marketing « *veulent absolument utiliser pour ne pas qu'il soit réduit en 2022* », relate-t-on chez Atelier Box pour expliquer la « *forte demande* » observée.

CASTELNICOLAS2 - CISION 358881618

Tous droits de reproduction et de représentation réservés au titulaire de droits de propriété intellectuelle
L'accès aux articles et le partage sont strictement limités aux utilisateurs autorisés.

« On peut se permettre d'offrir du champagne dans les PME, tandis que dans les grandes entreprises, on est souvent sur une politique de zéro alcool. » Nicolas Conrad, dirigeant de l'entreprise Sanks

Une analyse que ne partagent pas tous les acteurs du marché. Chez Sanks, dont nombre de clients travaillent dans les services, on rapporte au contraire une activité en baisse depuis deux ans par rapport à la période pré-Covid. « *Le budget cadeaux d'affaires est un budget sur lequel on peut rogner. Les entreprises ont très peu de visibilité et préfèrent garder de la trésorerie au chaud* », rapporte Nicolas Conrad, le dirigeant de cette entreprise implantée à Nantes, Lyon et Épernay.

Vin, champagne et produits gastronomiques

En revanche, tout le monde est bien d'accord sur les cadeaux privilégiés par les entreprises : les bouteilles d'alcool, vin et champagne surtout, et les produits gastronomiques, type coffrets ou paniers garnis (foie gras, chocolat, thé...). Des témoignages recueillis par *Le Figaro* confirmés par les données de l'Omyague , le salon du cadeau d'affaires. En 2019, les champagnes, vins et spiritueux arrivent en tête des produits achetés (52,8%), juste devant les produits gastronomiques et colis gourmands (51,2%). « *Ce sont des cadeaux sur lesquels on est sûr de ne pas se tromper* », justifie Nicolas Conrad, de chez Sanks. Arrivent ensuite les accessoires de bureaux, comme les stylos ou les agendas (40%). Les produits hi-tech ne sont eux plébiscités que par 36% des entreprises interrogées, devant les accessoires de mode, maroquinerie et bagagerie (35,2%).

Mais les petites attentions diffèrent parfois en fonction du type d'entreprises. Chez Sanks, on explique qu' « *on peut se permettre d'offrir du champagne dans les PME, tandis que dans les grandes entreprises, on est souvent sur une politique de zéro alcool* ». Ces dernières « *ont des politiques plus strictes vis-à-vis des cadeaux d'entreprises* », affirme Nicolas Conrad. Aussi bien pour des raisons d'image que pour des problématiques de légalité. Les cadeaux d'affaires peuvent en effet tomber dans le champ de la corruption et du trafic d'influence. Pour éviter tout dérapage, certaines entreprises ont fait le choix d'adopter un code de conduite relatif à cette pratique.

Si les clients restent, de loin, les principaux destinataires des cadeaux d'affaires (84% selon les chiffres de l'Omyague), dans une démarche de « *fidélisation* », souligne Vincent Naigeon, d'Ici Présent!, on retrouve également les partenaires, tels que les apporteurs d'affaires, et les fournisseurs, parmi les publics recevant le plus de présents. Les entreprises n'oublient pas leurs salariés, encore plus en 2021, affirme Nicolas Conrad, de Sanks. « *D'habitude, ce sont les CSE qui font des cadeaux de fin d'année au personnel* », relate-t-il. « *Mais cette année, on remarque que les patrons font directement des cadeaux aux salariés hors CSE, pour les remercier et les fidéliser après une année compliquée à cause du Covid.* »

Tous droits de reproduction et de représentation réservés au titulaire de droits de propriété intellectuelle
L'accès aux articles et le partage sont strictement limités aux utilisateurs autorisés.

Presse écrite FRA

LE FIGARO

Famille du média : **PQN**
(Quotidiens nationaux)

Périodicité : **Quotidienne**

Audience : **1613000**

Sujet du média :
Actualités-Infos Générales





Edition : **27 decembre 2021**
P.51

Journalistes : **THIBAULT DUMAS**

Nombre de mots : **668**

ENTREPRISES

Cavavin renouvelle le métier de caviste

Lancé dans les années 1980, le concurrent de Nicolas vise les 200 franchisés dans les deux ans. En misant sur une clientèle plus jeune et plus internationale.

THIBAULT DUMAS
GUÉRANDE (LOIRE-ATLANTIQUE)

DISTRIBUTION En lisière de Guérande (Loire-Atlantique), les 4 000 m² de son entrepôt flambant neuf se ventilent naturellement « pour éviter les chocs thermiques ». Les plus de 4 millions de bouteilles vendues dans les 155 magasins hexagonaux de Cavavin transitent par ici. Soit un stock maximum de 4 000 caisses de vin et de spiritueux, qui se remplit puis se vide au gré des arrivées de semi-remorques.

C'est en 1985 que Michel Bourel a lancé Cavavin, avec une première enseigne ouverte en face du marché central de La Baule. Depuis, beaucoup de chemin a été parcouru. L'objectif des 200 enseignes doit être atteint en 2023. Soit une croissance de 10 % l'an, supérieure au secteur (+2 %) pour une entreprise qui devrait réaliser 25 millions d'euros de chiffre d'affaires en 2021. Ce succès est lié à son positionnement. Cavavin vise d'abord les femmes et les jeunes. « *L'approche du vin doit être pédagogique et démystifiée. Le monde du vin, ce n'est pas celui de son père ou de son grand-père. Nous ne sommes pas là pour bluffer, imposer, mais offrir le meilleur rapport qualité-prix au client en s'adaptant à ce qu'il veut* », souligne Olivier Mermuys, gendre du fondateur, qui a repris la direction générale il y a cinq ans, Michel Bourel restant président. Les boutiques sont par exemple équipées de vidéos de viticulteurs.

L'entreprise guérandaise de 40 salariés a aussi la particularité de fonctionner avec des franchises (300 emplois environ en tout). Elle a seulement cinq magasins-tests en gestion directe. Un modèle qui incite à une plus grande implication du caviste, et surtout lui donne une plus grande liberté pour s'adapter aux goûts locaux. Le gérant de chaque magasin a « *la liberté de la personnalisation de la cave et des prix au sein de nos 2 000 références. Il peut effectuer 30 % de ses achats en dehors du catalogue* », précise Olivier Mermuys, qui a fait carrière auparavant dans le marketing (Socomec, Legrand).

Cette autonomie n'empêche pas Cavavin d'avoir une vision précise du marché, grâce aux remontées d'informations des franchisés. Cette stratégie suscite l'intérêt. Le leaderNicolas, qui a « inventé » au début du XIX siècle à Paris le métier de caviste avec la vente à la bouteille, veut aller vers davantage de franchises (200 visées, en plus du parc actuel), alors qu'aujourd'hui ces 500 magasins sont quasi exclusivement en gestion directe.

Pays francophones et Royaume-Uni

Depuis un an, Cavavin va même plus loin. Il propose la commission-affiliation : l'affilié apporte une mise plus réduite qu'un franchisé (soit environ 20 000 euros) mais a une marge réduite sur les ventes de bouteille et n'a pas de latitude de sélection des produits (c'est catalogue imposé). Une manière d'attirer d'autres profils, plus jeunes, et débutant dans la profession. Aujourd'hui, selon le Syndicat des cavistes professionnels (SCP), quatre gérants sur cinq sont des hommes, âgés de 47 ans en moyenne, dont seulement un sur six a débuté sa vie professionnelle dans le métier.

Si en France les franchisés Cavavin développent à 90 % leur activité auprès des particuliers, cette part tombe à 40 % à l'international. « *En Côte d'Ivoire, ce sont aussi des commerciaux qui vont prospecter des supermarchés, restaurants ou des hôtels* », souligne Olivier Mermuys. Sur un positionnement plus haut de gamme, 15 magasins vendent à l'étranger, principalement dans des pays francophones d'Afrique et d'Europe (Belgique, Luxembourg, Suisse). L'entreprise a également investi le marché du Royaume-Uni post-Brexit, avec déjà trois enseignes. Cavavin souhaite que 25 % de son chiffre d'affaires soit réalisé à l'international en 2023. ■

> Nous ne sommes pas là pour bluffer, imposer, mais offrir le meilleur rapport qualité-prix au client en s'adaptant à ce qu'il veut
>
> OLIVIER MERMUYS, DIRECTEUR GÉNÉRAL DE CAVAVIN

239614 CASTELNICOLAS2 - CISION 0344922600505

Tous droits de reproduction et de représentation réservés au titulaire de droits de propriété intellectuelle
L'accès aux articles et le partage sont strictement limités aux utilisateurs autorisés.

Web FRA

Crazy Bourse

www.crazybourse.com

Famille du média : **Médias spécialisés grand public**
Audience : **N.C.**
Sujet du média : **Banques-Finance**

26 Decembre 2021
Journalistes : **-**
Nombre de mots : **205**

Visualiser l'article

Cavavin renouvelle le métier de caviste

Lancé dans les années 1980, le concurrent de Nicolas vise les 200 franchisés dans les deux ans. En misant sur une clientèle plus jeune et plus internationale. Lire la suite ...

- Par Figaro Economie

Tous droits de reproduction et de représentation réservés au titulaire de droits de propriété intellectuelle
L'accès aux articles et le partage sont strictement limités aux utilisateurs autorisés.

Télévision FRA

Le 13h de France 2

30 Decembre 2021
Durée de l'extrait : **00:02:06**
Heure de passage : **13h12**
Disponible jusqu'au :
28 Fevrier 2022

JB **Julian BUGIER**

Famille du média :
TV Grandes Chaînes
Horaire de l'émission :
13:00 - 13:50
Audience : **2420000**
Thématique de l'émission :
Actualités-Infos Générales

312399
CASTELNICOLAS+
CISION 210347838

Résumé: Dans certains supermarchés et caves à vins, les bons plans se poursuivent encore. Itw de Karine Bricout, co-gérante d'un magasin Nicolas.

Tous droits de reproduction et de représentation réservés au titulaire de droits de propriété intellectuelle.
L'accès aux articles et le partage sont strictement limités aux utilisateurs autorisés.

Visualiser l'article

Consommation : des promotions post-Noël intéressantes pour la table de la Saint-Sylvestre



Le passage à la nouvelle année ne sera peut-être pas festif, mais il sera gourmand. Plusieurs Français se réjouissent de partager ce moment avec leurs proches, autour d'une table composée de bons produits de fêtes dénichés à des prix avantageux.

À l'approche de la Saint-Sylvestre, les Français découvrent avec bonheur les réductions post-Noël qui sont déjà appliquées à plusieurs produits, comme le foie gras, ou l'alcool. Les commerces cassent les prix de ces aliments, qui doivent absolument être écoulés avant la fin de l'année. « *On a souvent des partenariats avec des fournisseurs, qui nous permettent de travailler des offres promotionnelles, et des prix pour nos clients* » , déclare Mathilde Dénouël , directrice du magasin Carrefour Auteuil à Paris.

La promotion, une stratégie commerciale

Les grandes surfaces ne sont pas les seules à faire de grosses réductions. Certaines boutiques ont même fait démarrer leurs promotions avant les fêtes, afin de faire doubler le chiffre d'affaires. La méthode s'avère fructueuse. « *Chaque année à Noël l'accent est mis sur le champagne, et puis à partir du 5 janvier, on a une nouvelle promotion qui continue sur le champagne, le vin, les spiritueux* « , explique Karine Bricourt , la cogérante d'une boutique de la chaîne Nicolas.

Lire la suite

Tous droits de reproduction et de représentation réservés au titulaire de droits de propriété intellectuelle
L'accès aux articles et le partage sont strictement limités aux utilisateurs autorisés.

Web FRA

Entreprendre.fr

www.entreprendre.fr

Famille du média : **Médias professionnels**
Audience : **113620**
Sujet du média : **Gestion d'entreprise - Management**

30 Decembre 2021
Journalistes : **Angelina Hubner**
Nombre de mots : **2410**

Visualiser l'article

Cavavin veut réinventer le métier de caviste



Red wine bottles stacked on wooden racks

Lancée dans les années 1980, l'enseigne Cavavin est spécialisée dans la vente de vins, champagne et spiritueux et vise une clientèle plus jeune que ses concurrents.

L'entreprise, créée en 1985 par Michel Bourel et Pierre Guellier (créateur de l'enseigne Monsieur Meuble), ouvre son premier magasin à La Baule, puis Saint-Nazaire et Redon. Dès 1996, Cavavin devient une franchise. En 2005, l'entreprise ouvre déjà sa 100 e boutique.

Depuis, l'entreprise est restée une affaire familiale, Olivier Mermuys, gendre du fondateur, en est aujourd'hui, le directeur général. La famille Bourel détient 80 % des parts, Pierre Guellier fils, 5% et la famille Lurton, une grande famille des vins de Bordeaux, les 15% restants.

L'entreprise compte aujourd'hui plus de 150 franchisés en France et s'étend à l'international avec des points de ventes en Suisse, en Belgique, au Royaume-Uni, au Congo, en Guyane, sur l'île de la Réunion ainsi qu'en Côte d'ivoire. L'international représente aujourd'hui 15% du chiffre d'affaires.

Cavavin, des valeurs fortes entre les vignerons et les cavistes

L'entreprise a développé depuis 35 ans un réseau de commerçants, plus de 200 vignerons collaborateurs. Plus de 2 000 références sont disponibles sur le site.

Tous droits de reproduction et de représentation réservés au titulaire de droits de propriété intellectuelle
L'accès aux articles et le partage sont strictement limités aux utilisateurs autorisés.

Cavavin veut réinventer le métier de caviste

Famille du média : **Médias professionnels**
Audience : **113620**
Sujet du média : **Gestion d'entreprise - Management**

30 Decembre 2021
Journalistes : **Angelina Hubner**
Nombre de mots : **2410**

Visualiser l'article

Cavavin a construit son entreprise sur le travail d'équipe, avec ses cavistes et vignerons, certaines collaborations remontent à la création de la société. Plusieurs congrès sont organisés par Cavavin afin de garder un esprit de cohésion et de mettre à jour l'actualité de chaque vigneron.

Une réussite insolente

Dans l'industrie du vin, Cavavin pèse désormais lourd. 1500 bouteilles vendues chaque heure, 3,5 millions de bouteilles par an. Autre information intéressante, 20% des nouveaux franchisés sont des femmes et d'ici deux ans, l'enseigne vise les 200 magasins. Le chiffre d'affaires du groupe est de 21,4 millions d'euros pour 2020, avec une estimation de 2021 de 23 millions d'euros.

Pour comparer avec le leader du secteur, Nicolas dispose de plus de 500 magasins ou bars à vin en France, et réalise un chiffre d'affaires de près de 250 millions d'euros. La marge de progression de Cavavin est donc bien réelle.

Tous droits de reproduction et de représentation réservés au titulaire de droits de propriété intellectuelle
L'accès aux articles et le partage sont strictement limités aux utilisateurs autorisés.



PRODUITS

Omnicom
Public
Relations
Group

NICOLAS
DEPUIS 1822
Nous prenons soin de vos vins

Presse écrite

AGRA FIL

Famille du média : **Médias professionnels**
Périodicité : **Quotidienne**
Audience : **N.C.**
Sujet du média :
Agroalimentaire-Agriculture





Edition : **02 decembre 2021**
P.2
Journalistes : **N.C.**
Nombre de mots : **192**
Valeur Média : **N.C.**

Vin : quatre cépages prêts à renouveler l'offre du Beaujolais

Quatre cépages inscrits au catalogue français des variétés végétales en 2014 sont prêts à renouveler l'offre du Beaujolais, qui est marquée par la prépondérance d'un seul cépage, le gamay, a montré l'Institut français de la vigne et du vin (IFV) au Sitevi le 1er décembre. La génétique de ces cépages est issue de celle du gamay, le cépage du Beaujolais, ou du pinot noir, le cépage emblématique de la Bourgogne, et le plus souvent des deux. Leurs noms sont le gaminot, le picarlat, le beaugaray et la granita, tous co-obtenus par l'Inrae et la Sicarex-Beaujolais, société de recherche basée à Villefranche sur-Saône. L'objectif est de sortir du mono-cépage du beaujolais et de développer des variétés moins sensibles au botrytis, champignon qui donne la pourriture grise, a précisé Bertrand Chatelet, responsable de l'unité de l'IFV de Villefranche sur-Saône. Le soutien financier des récentes actions de R&D de l'IFV par l'enseigne de magasins spécialisé en vin Nicolas illustre la volonté de passer à court terme à l'échelle de la commercialisation, notamment du gaminot, qui a été présenté à la dégustation au Sitevi.

CISION

Tous droits de reproduction et de représentation réservés au titulaire de droits de propriété intellectuelle.

239614/CASTELNICOLAS2 2941512600501

Presse écrite

CHALLENGES

Famille du média : **Médias d'information générale (hors PQN)**

Périodicité : **Hebdomadaire**

Audience : **694000**

Sujet du média : **Actualités-Infos Générales**



Edition : **Du 02 au 08 decembre 2021**

Journalistes : **N.C.**

Nombre de mots : **965**

Valeur Média : **33900€**

BLANC DE BLANCS

LE PLAISIR EN APÉRITIF

Le blanc de blancs est un champagne 100 % chardonnay – même s'il peut aussi contenir une proportion d'anciens cépages, comme le pinot blanc, l'arbanne ou le petit meslier, remis à l'honneur par quelques vignerons. Il est planté majoritairement sur le terroir calcaire de la Côte des Blancs, à 20 kilomètres au sud d'Epernay, et sur celui de Montgueux, partie crayeuse de la Côte des Bar, au sud-est de Troyes. C'est un champagne parfait pour un apéritif gourmand ou une entrée composée de produits de la mer (crustacés, huîtres, rillettes de sardines, de thon ou de maquereaux). On peut aussi l'associer aux fromages à pâte dure (comté, salers, cantal, abondance…). Vif et frais, il offre des notes florales et d'agrumes pouvant évoluer avec les années vers des arômes pâtissiers et des notes miellées. ■



Pierre Gimonnet & Fils Oger grand cru

Sur une base de vendanges 2016 avec 8 % de 2015, cette cuvée « monoterroir » issue de trois parcelles distinctes, à la fois sur craie et sur argilo-calcaire, est pure et tendue comme une corde de violon. Sa minéralité « *plus fumée et graphique que nos autres champagnes* » est parfaitement assumée par Olivier et Didier Gimonnet. L'intensité et la précision de ce vin dosé en extra-brut impressionnent. Pour accompagner des huîtres spéciales de Marennes et de belles langoustines. **40 euros.** www.champagne-gimonnet.com



Charles Heidsieck blanc de blancs

Robe cristalline, bouquet de fruits mûrs (pêche de vigne), de pomme verte et d'agrumes (citron, mandarine), noisette fraîche… la cuvée emblématique de la maison célèbre les arômes du chardonnay. La texture enveloppante et la finale saline en font un vin d'apéritif vif et gourmand idéal pour accompagner gougères et carpaccio de saint-jacques aux fruits de la passion. **62 euros.**



Philippe Gonet Roy Soleil

Hommage à Louis XIV auquel le champagne doit le début de sa renommée mondiale, ce chardonnay issu de parcelles grand cru du Mesnil-sur-Oger (travaillées sans herbicides ni insecticides et avec engrais bio) élevé en demi-muid (gros fût de 500 à 600 litres) est à la fois tendu et généreux, plein d'énergie et d'une délicieuse gourmandise. Sa texture crémeuse est une caresse, sa finale minérale d'une stimulante sapidité. **45,50 euros.** store.champagne-philippe-gonet.com

Tous droits de reproduction et de représentation réservés au titulaire de droits de propriété intellectuelle.

Presse écrite

CHALLENGES

BLANC DE BLANCS - LE PLAISIR EN APÉRITIF

Famille du média : **Médias d'information générale (hors PQN)**

Périodicité : **Hebdomadaire**

Audience : **694000**

Sujet du média : **Actualités-Infos Générales**



Edition : **Du 02 au 08 decembre 2021**

Journalistes : **N.C.**

Nombre de mots : **965**

Valeur Média : **33900€**

Luxes *vins de fêtes*

Champagnes apéritifs

Taittinger Comtes de Champagne 2011

C'est le privilège des belles cuvées – celle du chardonnay sublimé des Comtes de Champagne en fait partie – de vous emmener sur des chemins inattendus. Sa dégustation est comme une sonate de Mozart interprétée par Maria Joao Pires : *andante cantabile con espressione*. Les notes s'envolent, convoquant les émotions, les arômes s'en mêlent et se démêlent, la sapidité appelle une nouvelle gorgée. Tout s'enchaîne *allegretto grazioso*. Au final, on se lève pour applaudir. **160 euros.**



Château de Bligny blanc de blancs 2009

Situé dans la Côte des Bar, cet unique château champenois dispose d'un vignoble d'une trentaine d'hectares plantés majoritairement de pinot noir et de chardonnay. Cette cuvée mûrie plus d'une dizaine d'années en cave exhale les agrumes confits, les fruits tropicaux et les fruits à chair jaune sur des nuances biscuitées. Un vin sensuel, mature, épanoui, à la texture soyeuse. **53 euros. Chez Nicolas.**



Le Brun de Neuville Autolyse blanc de blancs

Il faut saluer le travail de cette petite coopérative (152 hectares, 300 000 bouteilles produites) pour révéler l'identité chaleureuse des chardonnays de la Côte de Sézanne. La gamme Côte décline la minéralité crayeuse et solaire du vignoble, la gamme Les Chemins repose sur une approche parcellaire avec des vins élaborés sous levures indigènes en cuve, en foudres et en barriques. Autolyse, quant à elle, met en exergue l'empreinte du temps sur le vin avec un vieillissement en cave d'une dizaine d'années au minimum. Un champagne à la minéralité crayeuse et aux tonalités citronnées et anisées. **42 euros.** https://lebrundeneuville.fr



CISION

Tous droits de reproduction et de représentation réservés au titulaire de droits de propriété intellectuelle.

Presse écrite

CHALLENGES

BLANC DE BLANCS - LE PLAISIR EN APÉRITIF

Famille du média : **Médias d'information générale (hors PQN)**

Périodicité : **Hebdomadaire**

Audience : **694000**

Sujet du média : **Actualités-Infos Générales**



Edition : **Du 02 au 08 decembre 2021**

Journalistes : **N.C.**

Nombre de mots : **965**

Valeur Média : **33900€**

Luxes *vins de fêtes*

Champagnes apéritifs - Bio

Tribaut-Schloesser Vallée du Brunet blanc de blancs extra-brut

Issues du vignoble familial en conversion bio, les deux cuvées de la nouvelle référence Vallée du Brunet se déclinent en blanc de noirs et en blanc de blancs. Elles illustrent la recherche de Sébastien, chef de cave, et Valentin, chef de culture, représentants la quatrième génération, d'une meilleure expression des terroirs champenois. Le chardonnay brille par sa texture soyeuse et sa minéralité. Assemblé avec 20 % de vieilles vignes, élevé en foudres, il déroule de savoureuses notes citronnées évoluant sur des nuances beurrées et briochées. **32 euros.** www.store.tribaut.wine



Franck Pascal Quinte Essence 2007

« Créer une grande cuvée à partir de raisins sans pesticides et des vinifications naturelles sans additif », tel est l'objectif poursuivi par Franck et Isabelle Pascal dans leur vignoble de la vallée de la Marne exploité en biodynamie, où le pinot meunier domine. Ce 2007 non dosé, à la mousse soyeuse, délivre des arômes complexes de fruits jaunes et à chair blanche évoluant sur des notes briochées. La bouche est d'une belle fraîcheur avec une finale longue et gourmande. **87 euros.** www.plus-de-bulles.fr



Roger Coulon L'Hommée

Implantée à Vrigny depuis plus de deux siècles, la famille Coulon cultive 11 hectares de vignes réparties sur cinq villages premier cru de la Montagne de Reims cultivés en bio et agroforesterie. La cuvée L'Hommée (ancienne mesure agraire correspondant à la superficie qu'un homme pouvait travailler en une journée, soit 3,33 ares) est un assemblage de chardonnay (60 %) et de pinot noir (35 %) issus des parcelles les plus emblématiques. Après fermentation spontanée avec levures indigènes, elle est élevée sur lies en petits fûts champenois et demi-muids et bénéficie ensuite de cinq ans de vieillissement au minimum après la mise. Dosé en extra-brut, le vin déroule des notes de fruits du verger, d'abricot sec, de tilleul citronné. Bel équilibre entre gourmandise, intensité aromatique et minéralité. **47 euros.** www.champagne-coulon.com



CISION

Tous droits de reproduction et de représentation réservés au titulaire de droits de propriété intellectuelle.

Presse écrite

AGRA PRESSE HEBDO

Famille du média : **Médias professionnels**
Périodicité : **Hebdomadaire**
Audience : **4000**
Sujet du média :
Agroalimentaire-Agriculture





Edition : **06 decembre 2021**
P.45
Journalistes : **N.C.**
Nombre de mots : **193**
Valeur Média : **1075€**

Vin : quatre cépages prêts à renouveler l'offre du Beaujolais

Quatre cépages inscrits au catalogue français des variétés végétales en 2014 sont prêts à renouveler l'offre du Beaujolais, marquée par la prépondérance d'un seul cépage, le gamay, a montré l'Institut français de la vigne et du vin (IFV), dans une conférence au Sitevi (salon des techniques de la viticulture, arboriculture et maraîchage) le 1er décembre. La génétique de ces cépages est issue de celle du gamay ou du pinot noir, le cépage emblématique de la Bourgogne, et le plus souvent des deux. Leurs noms sont le gaminot, le picarlat, le beaugaray et la granita, tous co-obtenus par l'Inrae et la Sicarex-Beaujolais, société de recherche basée à Villefranche sur-Saône. L'objectif est de sortir du mono-cépage du beaujolais et de développer des variétés moins sensibles au botrytis, champignon qui donne la pourriture grise, a précisé Bertrand Chatelet, responsable de l'unité de l'IFV de Villefranche sur-Saône. Le soutien financier des récentes actions de R&D de l'IFV par l'enseigne de magasins spécialisé en vin Nicolas illustre la volonté de passer à court terme à l'échelle de la commercialisation, notamment du gaminot, qui a été présenté à la dégustation au Sitevi.

CISION

Tous droits de reproduction et de représentation réservés au titulaire de droits de propriété intellectuelle.

239614/CASTELNICOLAS2 8186612600509

Presse écrite

MONSIEUR

Famille du média : **Médias spécialisés grand public**

Périodicité : **Bimestrielle**

Audience : **188000**

Sujet du média : **Lifestyle**





Edition : **Decembre 2021 - janvier 2022 P.98**

Journalistes : **N.C.**

Nombre de mots : **643**

Valeur Média : **5175€**

[BON VIVANT]

LES GRANDS CHAMPAGNES À GLISSER SOUS LE SAPIN



LA CUVÉE EXTRA-BRUT DE BRIMONCOURT À L'ÉTAT PUR

Voici une pépite connue des grands connaisseurs et qui traduit l'attachement de cette maison à la terre de Champagne. Dans la composition de ce précieux nectar, on ne trouve que des raisins issus de six villages classés grands crus. Un nez fin et intense, d'une grande pureté sur des notes d'agrumes et de fruits blancs. La bouche à l'attaque franche séduit par son côté minéral et si rafraîchissant qu'on se croirait dans la baie de Saint-Malo un jour de grand vent ! Idéal pour l'associer à un plateau de fruits de mer.

Où : Cavistes Nicolas. **Prix :** 41 €.

KRUG POUR UNE DÉGUSTATION MULTI-SENSORIELLE HORS CONCOURS !

Pour les fêtes, Krug propose une *box* expérientielle gastronomique et musicale en édition ultra limitée autour de sa Grande Cuvée 169e Édition. Afin de permettre aux amateurs de champagne de faire une expérience vraiment inédite, les détenteurs de la *box* seront invités à scanner le QR code intégré dans cette dernière pour démarrer une dégustation immersive commentée par Olivier Krug lui-même ! Ils pourront ensuite apprécier la fraîcheur, la générosité et le paradoxe de Krug autour de trois accords mets & champagne réalisés avec des produits d'épicerie fine issus de la Maison Julhès Paris et présents dans la *box*. La fraîcheur autour d'une pastinade poulet/citron, la générosité autour de rillettes d'esturgeon au caviar et le paradoxe autour d'un foie gras des Landes avec une pointe de poivre rouge pour une vraie ivresse des sens !

Où : À commander sur www.millesima.fr
Prix : 295 € le coffret pour 2 personnes, comprenant une bouteille de Krug Grande Cuvée 169e Édition, 2 verres et une sélection de produits de la Maison Julhès Paris.





DOM PÉRIGNON PÉTILLANT DE TALENTS !

Le célèbre moine bénédictin contemporain de Louis XIV connu pour être à la pointe de l'audace et de l'inventivité aurait adoré, c'est sûr, savoir que Lady Gaga elle-même a choisi d'associer son nom à son vin si chantant ! Pour cette collaboration, deux coffrets en édition limitée et une « Pièce Exclusive » sont signés par « la *queen* de la pop ». Sur un millésime 2010 pour le blanc et un millésime 2006 pour le vintage rosé, le flacon a été vendu à sa sortie en cryptomonnaie (ETH), une idée innovante qui incluait une bouteille réelle livrée à domicile ainsi qu'une version 3D NFT* à garder précieusement. Chaque NFT était bien sûr numéroté. Un cadeau de Noël original à faire à tous les fans de musique ou à consommer juste pour le plaisir de se retrouver en harmonie autour de ses notes exotiques de mangue verte et d'ananas qui répondent comme en écho à des saveurs de mandarine. La bouche ample et pleine fait vibrer le vin sur des picotements d'épices et de poivre. Énergie et finale à succès, un *bis repetita* s'impose !

Où : Cavistes. **Prix :** 200 €.





B13 DE BOLLINGER UN BLANC DE NOIRS TRÈS AFFRANCHI

Première maison de négoce de France à voir son vignoble certifié « Haute Valeur Environnementale » en 2012, puis première maison à obtenir la certification « Viticulture Durable en Champagne » en 2014, il affirme aujourd'hui encore ses convictions environnementales à travers un coffret 100% recyclable et c'est très bien ! Une robe dorée, un nez riche et gourmand de fruits mûrs, de pâtes de fruits, d'amandes et de mirabelles, en bouche des saveurs de poire et de tarte Tatin sont marqués par la singularité d'un 100% pinot noir ciselé et minéral aux notes d'agrumes et de citron confit. Une persistance veloutée en bouche avec en finale une note saline très « reviens-y ». Tension et minéralité caractérisent cette cuvée qu'on apprécie aussi pour son coffret écoconçu.

Où : Cavistes et sur www.champagne-bollinger.com
Prix : 115 €.

* NFT Non Fungible Token ou jeton non fongible, en langage cryptographique.

PHOTOS COURTESY : BRIMONCOURT, KRUG, DOM PÉRIGNON, BOLLINGER

Tous droits de reproduction et de représentation réservés au titulaire de droits de propriété intellectuelle.

Web

AGRA

www.agra.fr

Famille du média : **Médias professionnels**
Audience : **4273**
Sujet du média : **Agroalimentaire-Agriculture**

2 Decembre 2021
Journalistes : **N.C**
Nombre de mots : **1218**
Valeur Média : **4€**

Visualiser l'article

Vin : quatre cépages prêts à renouveler l'offre du Beaujolais

Quatre cépages inscrits au catalogue français des variétés végétales en 2014 sont prêts à renouveler l'offre du Beaujolais, marquée par la prépondérance d'un seul cépage, le gamay, a montré l'Institut français de la vigne et du vin (IFV), dans une conférence au Sitevi (salon des techniques de la viticulture, arboriculture et maraîchage) le 1 er décembre. La génétique de ces cépages est issue de celle du gamay ou du pinot noir, le cépage emblématique de la Bourgogne, et le plus souvent des deux. Leurs noms sont le gaminot, le picarlat, le beaugaray et la granita, tous co-obtenus par l'Inrae et la Sicarex-Beaujolais, société de recherche basée à Villefranche sur-Saône. L'objectif est de sortir du mono-cépage du beaujolais et de développer des variétés moins sensibles au botrytis, champignon qui donne la pourriture grise, a précisé Bertrand Chatelet, responsable de l'unité de l'IFV de Villefranche sur-Saône. Le soutien financier des récentes actions de R&D de l'IFV par l'enseigne de magasins spécialisé en vin Nicolas illustre la volonté de passer à court terme à l'échelle de la commercialisation, notamment du gaminot, qui a été présenté à la dégustation au Sitevi.

CISION

Tous droits de reproduction et de représentation réservés au titulaire de propriété intellectuelle.

CASTELNICOLAS2 358182418

Web

Terre de Vins

www.terredevins.com

L'Avent du Vin #6 : Le clos du Château de Bligny : l'âme d'un chasseur

Famille du média : **Médias spécialisés grand public**
Audience : **57674**
Sujet du média : **Tourisme-Gastronomie**

6 Decembre 2021
Journalistes : **N.C**
Nombre de mots : **3600**
Valeur Média : **167€**

Visualiser l'article

L'Avent du Vin #6 : Le clos du Château de Bligny : l'âme d'un chasseur



Terre de Vins vous transporte en Champagne pour cette 6e idée cadeau autour du vin. Lorsque votre beau-frère part à la chasse, il emmène toujours avec lui sa flasque d'eau de vie pour se tenir chaud dans son mirador. Changez ses habitudes, en lui offrant à Noël du champagne, celui du Château de Bligny qui partage avec lui sa passion. C'est la seule exploitation qui peut revendiquer l'appellation Château en Champagne, un petit bijou repéré depuis longtemps par les magasins Nicolas qui en assurent la distribution.

Comme Versailles, la bâtisse édifiée par le marquis de Dampierre en 1733 a d'abord été un relais de chasse. Une première vocation à laquelle le domaine n'a pas complètement renoncé, puisqu'il compte encore 3000 hectares de forêt au beau milieu de la Côte des Bar, un véritable paradis pour les amateurs de gros gibiers (cerfs, sangliers...) qui n'a rien à envier à la splendeur des chasses présidentielles. Les propriétaires pratiquent aussi ce sport avec des faucons et des aigles, le château ayant un partenariat avec le Puy du Fou dans le cadre d'un programme de reproduction.

Sous les combles de ce monument dressé à la gloire de la vénerie, la famille Rapeneau a constitué une magnifique collection de 700 fusils. Le plus ancien est un bâton à feu du XIVe siècle ! De quoi armer les vignerons aubois si d'aventure les Marnais avaient l'outrecuidance de contester à nouveau leur intégration à l'Appellation Champagne... De fait, lorsque l'on goûte les vins, on se dit que l'histoire a bien fait les choses et que ces coteaux argilo-calcaires ont enrichi la région en lui procurant ses plus beaux vins de caractère. Car si ces champagnes sont certainement plus typés que ceux de la Marne, ils y gagnent en personnalité ! Les vignes du château (30 hectares) ont été plantées au début du XIXe siècle au moment de l'arrivée du baron Cachard, premier vigneron du village qui profita de la présence sur place d'une verrerie pour embouteiller ses vins. Sa plus

CISION

Tous droits de reproduction et de représentation réservés au titulaire de propriété intellectuelle.

CASTELNICOLAS2 358276982

belle pépite ? Le fameux clos où cohabitent six cépages. Celui-ci mêle petit meslier, arbane, chardonnay, pinot noir, meunier, pinot blanc. Étonnement, alors qu'on pourrait penser que chaque cépage a son rythme de maturation, toutes les vignes sont vendangées au même moment : « *nous préférons laisser l'assemblage naturel se faire, nous récoltons tout en fin de vendanges pour avoir une maturation la plus homogène possible, et nous mettons tous les cépages ensembles sur le pressoir. On peut imaginer que cela amène certains cépages à être un peu sur-maturés, mais l'expérience montre qu'en complantant les cépages, on arrive à homogénéiser un peu les maturations, par le sol et la dynamique de la vigne voisine.* » explique Paul Alexandre Rapeneau.

A la question de savoir pourquoi le château ne cherche pas à élaborer des monocépages à partir de ces cépages rares, le jeune oenologue qui élabore les vins aux côtés de Christophe Rapeneau répond : « *Ce sont des cépages qui sont plutôt discrets d'un point de vue aromatique, et qui ont par conséquent une valeur plus intéressante en assemblage, seuls l'arbane et le pinot blanc pourraient tirer leur épingle du jeu de ce côté* » Le résultat est en tout cas bluffant : le vin est dynamique et balance entre des notes fumées très élégantes et une jolie tension sur les agrumes. On l'imagine sans peine accompagner un turbot à la crème.

Prix recommandé : 55 €

Disponible sur le site du Château de Bligny



Photo : Michel Jolyot

CISION

Tous droits de reproduction et de représentation réservés au titulaire de propriété intellectuelle.

Presse écrite

BARMAG

Famille du média : **Médias spécialisés grand public**

Périodicité : **Mensuelle**

Audience : **N.C.**

Sujet du média : **Tourisme-Gastronomie Economie-Services**

Edition : **Decembre 2021**

Journalistes : **LAURENCE MAROT**

Nombre de mots : **909**

Valeur Média : **12000€**

Craft and the city

PBC S'AFFICHE AUJOURD'HUI COMME L'UNE DES FIGURES FAISANT MOUSSER LA SCÈNE DE LA BIÈRE PARISIENNE. APRÈS SON BREWPUB DANS LE 19E ARRONDISSEMENT ET UNE BRASSERIE DANS LES MURS DE LA CITÉ FERTILE À PANTIN, LA MAISON S'APPRÊTE À POSER SES CUVES SUR UN SITE DE PRODUCTION EN 2022. RETOUR SUR CETTE SUCCESS STORY.



PANAME BREWING COMPANY

UNE BRASSERIE PARISIENNE EN PLEIN ESSOR

TEXTE - LAURENCE MAROT

Nous sommes en 2015. Dans toute la France, le monde de la bière artisanale est en ébullition. Les microbrasseries émergent tranquillement au nord-est de Paris : feu le Triangle, un restaurant-nanobrasserie avec des accords mets et bières bistronomiques ; la Brasserie de l'Être et ses mousses écoresponsables ; et le brewpub Paname Brewing Company, installé le long du canal de l'Ourcq.

Ses fondateurs sont d'origine anglo-saxonne : Michael Kennedy, Brian Siep, Tom St John et Greg Smith connaissent sur le bout des doigts cet univers et proposent un concept totalement inédit : un lieu dans un style industriel, une offre de bières boostée aux houblons, des cuves XL de brassage et de fermentation en pleine action sous les yeux de la clientèle, une restauration aux couleurs américaines, et une vue sur le canal à coup le souffle. Bref, PBC introduit à Paris cette vague de bières craft débarquée des US.

APRÈS LE BASSIN DE LA VILLETTE, DIRECTION PANTIN AVEC LA CITÉ FERTILE

Pour l'équipe de PBC, l'année 2018 est à marquer d'une croix blanche avec le développement d'une stratégie. Son ambition : augmenter le volume de production avec un nouveau site au cœur de la Cité Fertile (anciennes grandes halles de marchandises de la SNCF) à Pantin, et étendre sa distribution de ses bières au-delà de son brewpub. Ce lieu éphémère, écoresponsable, accueille la brasserie dans un espace beaucoup plus volumineux que celui du bassin de la Villette.

En 3 ans, PBC a multiplié par 4 sa production (8 000 hectolitres en 2021) grâce un équipement high tech de la marque hongroise Zip Technologies d'une capacité de 10 000 hectolitres.

Au programme : une cuve de brassage de 20 hl, 8 cuves de fermentation de 80 hl, 4 tanks de 40 et 60 hl, et 2 cuves de 20 hl manœuvrés par une bande tatouée de 7 experts du brassage d'origines variées : l'Italien Filippo Ambrosi, maître brasseur et également master distilleur ; le Portugais Paulo Pinheiro, son second ; et des techniciens brasseurs

CISION

Tous droits de reproduction et de représentation réservés au titulaire de droits de propriété intellectuelle.

239614/CASTELNICOLAS2 4777912600524

Presse écrite

BARMAG

PANAME BREWING COMPANY - UNE BRASSERIE PARISIENNE EN PLEIN ESSOR

Famille du média : **Médias spécialisés grand public**

Périodicité : **Mensuelle**

Audience : **N.C.**

Sujet du média : **Tourisme-Gastronomie Economie-Services**

Edition : **Decembre 2021**

Journalistes : **LAURENCE MAROT**

Nombre de mots : **909**

Valeur Média : **12000€**



venus des États-Unis, de la France et du Canada. À l'instar des autres locataires de la Cité Fertile, la brasserie parisienne partage les valeurs écologiques de ce lieu hybride et produit sa bière de manière responsable. Ses drêches sont transformées en biocarburant avec des partenaires spécialisés comme Est Ensemble et Moulinot. Pendant le confinement, les bières non consommées ont été recyclées en gin et en eau-de-vie de bière en partenariat avec la Fabrique à alcools, ou en sauce piquante avec la Maison Martin.

DES BIÈRES EN BOUTEILLES PERMANENTES, AUX BIÈRES AUX CANETTES ÉPHÉMÈRES...

L'IPA la Barge du Canal, la pale-ale l'Œil de biche : voici quelques-unes des bières de qualité et bien nommées ayant fait le succès de PBC. Aujourd'hui, la brasserie de l'Est parisien réunit dans son portefeuille 20 bières influencées par le style anglo-saxon : la moitié sont issues de la gamme permanente (format bouteille) ; l'autre moitié sont composées de bières de collections saisonnières avec des recettes présentant des ajouts de fruits et d'épices (format bouteilles), et des gammes éphémères (format canette) destinées à des connaisseurs éclairés.



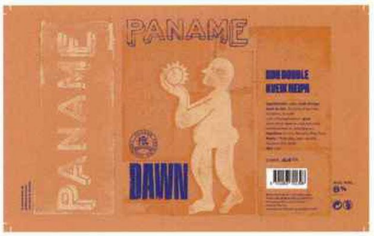
On remarquera que la brasserie ne manque pas d'humour en lançant à la rentrée la trilogie « Beer Therapy » : 3 canettes de 44 cl destinées à retrouver les arômes de la bière en cas de contamination par le coronavirus. Au menu : une DDH Session Neipa, une Imperial DDH Fruit IPA, et une Ananas Pêche Sour Gose.

Les prochaines trouvailles ? *« 2 canettes de 44 cl : une Neipa pour le côté jour, et une stout pour le côté noir. Elles seront conditionnées par l'équipe de Los Bucaneros. On veut montrer que nous pouvons brasser des bières de geek »*, précise Guillaume Delplanque, directeur commercial de PBC.

Quant à la distribution, la maison tisse sa toile sur l'échelle nationale, notamment depuis février 2021 avec l'enseigne Nicolas. *« Malgré la crise sanitaire, nous avons enregistré une progression de 25-30% par rapport à 2020 avec 6 mois d'activité. Notre stratégie reste encore concentrée sur l'Île-de-France avec l'ouverture dans les aéroports de concessions «Paname Tap House». Pour élargir la commercialisation de nos bières sur l'Hexagone, nous travaillons de plus en plus avec les grossistes »*, précise Guillaume Delplanque. Prochaine cible : la restauration. *« Nous avons postulé pour le label lancé par le collège culinaire sous l'égide d'Alain Ducasse, qui pourrait nous ouvrir sur une plateforme de 1 900 restaurateurs. »* Le verdict : début décembre. On croise les doigts !

UN NOUVEAU SITE DE PRODUCTION ENCORE PLUS COLOSSAL POUR 2023

C'est avec de nouvelles ambitions que PBC quittera les murs de la Cité Fertile en octobre 2022, au moment où le lieu éphémère fermera définitivement ses portes. *« Les associés de la brasserie vont bientôt statuer sur le choix d'un site de production. Nous avons déjà quelques bonnes idées, toujours dans le nord-est de Paris. Nous comptons augmenter notre volume de production autour de 30 000 à 40 000 hectolitres avec un nouvel équipement dont une ligne d'encanneuse, et également développer la partie distillerie »*, détaille le directeur commercial. Prochain rendez-vous avec PBC fin 2022.





www.panamebrewingcompany.com

CISION

Tous droits de reproduction et de représentation réservés au titulaire de droits de propriété intellectuelle.

Presse écrite

LSA LA QUOTIDIENNE

Famille du média : **Médias professionnels**
Périodicité : **Quotidienne**
Audience : **N.C.**
Sujet du média : **Economie-Services**



Edition : **08 decembre 2021**
Journalistes : **Sylvie Leboulenger**
Nombre de mots : **332**
Valeur Média : **2864€**

Le caviste Nicolas invite à un voyage en Asie

Sylvie Leboulenger |
Boissons, Boissons alcoolisées, Nicolas
Publié le 08/12/2021
Twitter Facebook Linkedin Email Imprimer

La maison Nicolas et Marussia Beverages, distributeur de spiritueux étrangers, proposent une sélection unique de spiritueux d'Asie.



La bouteille de la vodka Mamont a une forme de corne de mamouth.

La rédaction vous conseille

- Nicolas expérimente la vente à distance
- Nicolas propose un champagne personnalisable

Depuis octobre et jusqu'en février, la maison Nicolas (groupe Castel) et Marussia Beverages proposent un voyage sur les traces de distilleries légendaires d'Asie. Cette offre pointue est accessible en ligne sur un site dédié, route-spiritueux.nicolas.com, accessible depuis la page d'accueil de nicolas.com. Cette aventure gustative suit la route maritime qui va du Japon au détroit de Béring, au nord de la Russie. Le site retrace les différentes étapes de ce voyage. Grâce à une carte interactive, chaque escale est visualisable et permet de découvrir un spiritueux et les secrets de sa fabrication grâce à des anecdotes et des portraits de producteurs. Pour profiter au mieux de cette expérience, de nombreux conseils de dégustations sont prodigués.

Une sélection pointue

Les premières escales de ce voyage ont fait découvrir trois spiritueux. En octobre, les aventuriers ont pu découvrir la distillerie Kaikyo et le maître artisan Kimio Yonezawa, créateur du gin 135° East (PVC : 33,5 €, le coffret), aux notes de prune japonaise, de poivre sensho et de thé sensha ; et du Hatozaki, l'un des whiskies (50 €) les plus légendaires de la région, connu pour sa touche fumée et ses arômes de fruits secs. En novembre, ce voyage a fait escale pour découvrir Mamont (42,3 €, la bouteille), une vodka issue des glaces de la Sibérie, dont la bouteille rappelle la forme d'une défense

CISION

Tous droits de reproduction et de représentation réservés au titulaire de droits de propriété intellectuelle.

Presse écrite

LSA LA QUOTIDIENNE

Le caviste Nicolas invite à un voyage en Asie

Famille du média : **Médias professionnels**
Périodicité : **Quotidienne**
Audience : **N.C.**
Sujet du média : **Economie-Services**



Edition : **08 decembre 2021**
Journalistes : **Sylvie Leboulenger**
Nombre de mots : **332**
Valeur Média : **2864€**

de mammouth. Depuis 1868, cette vodka est produite en puisant dans l'eau artésienne de l'Altaï et en n'utilisant que des produits provenant de ce même terroir : orge et millet malté, blé d'hiver et seigle.

CISION

Tous droits de reproduction et de représentation réservés au titulaire de droits de propriété intellectuelle.

239614/CASTELNICOLAS2 8339912600506

Presse écrite

TANIN

Famille du média : **Médias spécialisés grand public**

Périodicité : **Trimestrielle**

Audience : **N.C.**

Sujet du média : **Tourisme-Gastronomie**

Edition : **Decembre 2021 - fevrier 2022**

Journalistes : **MARIE BASSE**

Nombre de mots : **851**

Valeur Média : **12375€**



CISION

Tous droits de reproduction et de représentation réservés au titulaire de droits de propriété intellectuelle.

Presse écrite

TANIN

QUAND LE CHAMPAGNE VOIT ROSE

Famille du média : **Médias spécialisés grand public**

Périodicité : **Trimestrielle**

Audience : **N.C.**

Sujet du média : **Tourisme-Gastronomie**

Edition : **Decembre 2021 - fevrier 2022**

Journalistes : **MARIE BASSE**

Nombre de mots : **851**

Valeur Média : **12375€**

Pink is beautiful, ça on le savait puisque les ventes de vin rosé tranquille (comprenez sans bulles) ne cessent de progresser depuis une dizaine d'années (selon BPI France elles ont même augmenté de 20 % en grande distribution en France). Mais Pink is aussi beautiful en Champagne. Et même de plus en plus. Il suffit pour s'en convaincre de consulter le rapport annuel du Comité Interprofessionnel des Vins de Champagne (CIVC) de 2011. L'interprofession champenoise s'y félicitait déjà d'une progression de 11 % de la catégorie des champagnes rosés, qui représentaient 8,9 % des expéditions en volume et 10,5 % en valeur. Dix ans plus tard, ils se placent en deuxième position derrière les bruts sans année (78,5 %) avec 10 % des ventes et 11,6 % en valeur.

Des champagnes plus onéreux

Une avalanche de chiffres ne faisant pas une tendance, il faut donc se pencher sur l'offre pour être définitivement convaincu que le rose est plus que jamais la couleur tendance en Champagne. Le constat est sans appel : toutes les grandes maisons, que ce soient Dom Pérignon, Veuve-Clicquot, Krug, Roederer, Taittinger, Mumm… proposent au moins une expression rosée de leur savoir-faire. On trouve même de plus en plus de cuvées très haut de gamme, le rosé se fait parcellaire, zéro dosage ou encore millésimé et se pare d'écrins tous plus luxueux les uns que les autres. Ce qui a tendance à hypertrophier les prix des quilles ! Ainsi le Roederer Cristal 2012 est en vente pour la modique somme de 455 € (chez Nicolas !), le Rosé de Krug (24e édition) se vendant quant à lui 260 €. Sans atteindre ces sommets, le champagne rosé est souvent vendu plus cher que ses homologues blancs : autour de 40 € pour le Mumm rosé, contre 30 € pour le classique Cordon rouge.

Saignée ou assemblage

Il faut dire que le champagne rosé, qu'il soit d'assemblage ou de saignée, est un peu plus compliqué à produire qu'un champagne blanc. Mais amis lecteurs et lectrices, rassurez-vous : aucun vendangeur n'a été maltraité pendant la conception des champagnes de saignée ! La saignée est tout bêtement l'une des deux méthodes de production du champagne rosé. Juste après la vendange, on laisse macérer les raisins à peau noire (pinot noir, pinot meunier) pour teinter le jus qui prendra alors une couleur intense et alléchante. À la dégustation, ces champagnes rosés sont vineux et puissants. L'autre technique (une exception champenoise) consiste à assembler des moûts de raisins noirs et blancs (non teintés) avec du vin rouge (de Champagne). Cette technique est de loin la plus utilisée et donne des vins plus clairs et très élégants. Dans les deux cas, ça nous change du blanc.

Femmes, hommes, ou les deux à la fois

À ce stade, nous avons compris que le champagne rosé se vend de plus en plus, et de plus en plus cher… Mais à qui ? Alors qu'il a beaucoup été dit que les femmes préféraient le champagne rosé parce qu'il était rose, déjà, et aussi plus facile à boire et fruité, nous ne saurions affirmer ni infirmer une telle assertion, car elle ne repose sur aucune étude sérieuse. Disons seulement avec certitude qu'il plaît aux deux sexes (et aussi aux autres). Et s'il est un pays où le rosé pétillant est particulièrement apprécié, c'est bien les États-Unis d'Amérique, où il compte pour 18,2 % des volumes (+1,8 point par rapport à 2019). Si bien que près de 30 % des rosés exportés le sont Outre-Atlantique.

S'il y a bien un imposteur…

Pour terminer, faisons un petit point historique, mâtiné de communication bien sentie, car après tout on est Champagne. Un certain nombre de maisons (de plus en plus nombreuses) se battent en effet pour se positionner comme celle qui a inventé la star du moment, pour apparaître comme celle qui lui a donné ses lettres de noblesse, ou par défaut prouver une certaine antériorité sur le sujet. Cependant, selon le credo officiel, c'est la maison Ruinart qui aurait la première produit un champagne rosé (de saignée) en 1764, tandis que la maison Veuve Clicquot aurait été la première à élaborer un champagne rosé d'assemblage (1818). Et si l'on en croit ses héritières, c'est Bernard de Nonancourt qui, dans années 1960-1970, aurait le premier véritablement cru au potentiel qualitatif et commercial de ce drôle de vin et en aurait fait l'ADN de sa maison Laurent Perrier. Quoi qu'il en soit, le champagne rosé grignote chaque année les parts de marché du champagne blanc, et c'est tant mieux car quand c'est bien fait, c'est sacrément bon. Et c'est même un juste retour des choses. En effet, jusqu'au XVIIIe siècle, la Champagne produisait uniquement des vins tranquilles de couleur rosée, qu'on servait à la table de rois comme Henri IV ou Louis XIV (on en trouve encore dans la minuscule appellation Riceys). S'il est un imposteur, c'est donc bien le champagne blanc, qu'on se le dise ! ■

CISION

Tous droits de reproduction et de représentation réservés au titulaire de droits de propriété intellectuelle.

Presse écrite

TANIN

Famille du média : **Médias spécialisés grand public**

Périodicité : **Trimestrielle**

Audience : **N.C.**

Sujet du média : **Tourisme-Gastronomie**

Edition : **Decembre 2021 - fevrier 2022**

Journalistes : **LÉON MAZELLA**

Nombre de mots : **1260**

Valeur Média : **17325€**



CISION

Tous droits de reproduction et de représentation réservés au titulaire de droits de propriété intellectuelle.

Presse écrite

L'ARMAGNAC DE DEMAIN

Famille du média : **Médias spécialisés grand public**

Périodicité : **Trimestrielle**

Audience : **N.C.**

Sujet du média : **Tourisme-Gastronomie**

Edition : **Decembre 2021 - fevrier 2022**

Journalistes : **LÉON MAZELLA**

Nombre de mots : **1260**

Valeur Média : **17325€**

TANIN



Nous sommes tous Beatles ou Rolling Stones, Sartre ou Camus, rugby ou foot, macaron (basque) de Pariès ou d'Adam. Et donc Armagnac ou Cognac. Chacun sa religion... Face à la star des Charentes, la belle endormie gasconne avait besoin d'être caressée mais pas secouée. L'image de l'Armagnac serait celle d'une eau-de-vie un peu plan-plan qui ronronnerait dans son giron. Disons-le d'emblée : c'est faux ! Ce serait oublier que le vent de la mixologie a soufflé pour booster les ventes et rajeunir le consommateur. Il y eut bien sûr quelques résistances. Pensez, oser proposer de diluer la plus ancienne eau-de-vie française passa pour un sacrilège chez certains gardiens du temple !

© Armanin

1

Millésimés et monocépages

C'est pourtant la carte jouée par **Armin (1)**, un nouveau venu qui propose des recettes de cocktails pour ses armagnacs 6 ans et 10 ans d'âge, accompagnés de textes branchés. La marque affiche clairement son ambition : « *Réveiller l'Armagnac* ». Voilà qui n'est pas pour nous déplaire si cela ne se fait pas au détriment de la qualité de la dégustation classique, avec tout le respect et l'attention qui lui sont dus. Sans attendre ces innovations, les maisons traditionnelles avaient aussi commencé à bouger en proposant des armagnacs millésimés (c'est-à-dire issus d'un seul millésime et non d'un assemblage), ce qui ne se faisait guère. L'Armagnac millésimé est aujourd'hui devenu une valeur sûre et représente une forte proportion des ventes en stimulant chez l'acheteur le goût de l'anniversaire, de la commémoration, de la bouteille marquante. Simultanément sont apparues les cuvées issues d'un cépage unique (ugni blanc, baco, colombard, folle blanche) donnant naissance à des flacons exceptionnels. L'atout monocépage permet la recherche de caractéristiques propres, autour du goût originel de tel ou tel cépage.

Le travail sur le fond s'est accompagné d'un effort accru sur le packaging, avec des bouteilles de 50 cl rappelant les flacons transparents d'apothicaire qui rajeunissent considérablement le contenant en lui donnant un certain claquant. Un clin d'œil au passé puisque jusqu'à la fin du

© DR

Chez Osmin & Cie

On ne joue pas la carte des millésimes (« aucun assemblage afin de garder l'identité de chaque eau-de-vie ») et on n'ajoute ni colorants ni sulfites.

- **Baco 1995** est de facture classique et n'étonne guère, mais ravit l'amateur d'authenticité (**49 €**, 50 cl).
- **La Folle blanche 15 ans**, très élégante, est magnifique d'équilibre floral et de franchise (**49 €**, 50 cl).

© DR

Domaine de Laballe

- **Résistance** (baco issu d'assemblage de 2009, 2010, 2012), pour sa belle complexité aromatique : pomme, épices, léger réglissé (**55 €** en 70 cl).
- **Exode XIV** (ugni blanc issu d'assemblage de 2014, 2015, 2017), car il a un somptueux nez d'agrumes, et de pâte d'amandes (**45 €** en 70 cl).

CISION

Tous droits de reproduction et de représentation réservés au titulaire de droits de propriété intellectuelle.

Presse écrite

L'ARMAGNAC DE DEMAIN

Famille du média : **Médias spécialisés grand public**

Périodicité : **Trimestrielle**

Audience : **N.C.**

Sujet du média : **Tourisme-Gastronomie**

TANIN

Edition : **Decembre 2021 - fevrier 2022**

Journalistes : **LÉON MAZELLA**

Nombre de mots : **1260**

Valeur Média : **17325€**

XVIIIe siècle, cette profession proposait l'eau-de-vie gasconne pour ses vertus thérapeutiques...

Expérimenter en toute liberté

Cultiver « *l'art maniaque* » d'une certaine perfection n'est pas un péché chez les Lesgourgues. Cela relève plutôt d'une saine et noble obsession cultivée depuis trois générations. Jean-Jacques, emblématique propriétaire du château de Laubade depuis 1974, eut très tôt l'idée de proposer une gamme d'Armagnacs millésimés (80 au total), ainsi que celle de replanter des cépages oubliés, avec un réel succès. En retraite active, il a passé la main à deux de ses fils, Denis et Arnaud, qui pilotent aujourd'hui les expérimentations du domaine sous l'attentive bienveillance de Francis Mairet, commercial ayant roulé sa bosse en terre écossaise. Ainsi, nous devons à son équipe la gamme innovante des Curiosités de **Laubade (2)**, des cuvées de Bas-Armagnac ultraconfidentielles sous le nom d'Enchanteur 2010 (environ un millier de flacons de 50 cl chacun) vieillies généralement 9 ans en barrique de chêne gascon, puis affinées (le fameux « finish » ou finition) entre 8 et 10 mois dans un fût ayant contenu du Sauternes du château



© Laubade


© Adobe Stock



© DR

Laubade

Les choses sérieuses — soit les coups de cœur — se révèlent en dégustation, car les Curiosités sont des raretés fourrées d'expressions inédites.

- **Le Plant de Graisse 2006** est un Armagnac charmeur à cause de son gras et de son fruité en bouche. Ce monocépage rare ayant pratiquement disparu (16 ha dans le monde entier, dont 1,45 ha planté à Laubade il y a 22 ans, et 2 autres à venir), offre une robe caramel, un nez de bois précieux, de cire, c'est puissant, et poursuivi par une longue suavité en bouche avec une touche typique de rancio en finale (**55 €**).
- **Gascogna 2009**, folle blanche majoritaire et « finish » en fût de whisky français (single malt Vilanova, famille Castan, dans le Tarn), explose de notes de cèdre, de cuir, d'acajou, de tabac, d'épices. C'est intense et fruité, avec une touche tardive de céréale et de flaveurs automnales : une immense douceur (**48 €** chez les cavistes qui possèdent encore ce « collector » à tirage unique).
- **Pyrenea** associe enfin à merveille l'Ugni-blanc 2011 avec la cuvée Quintessence du Petit Manseng, Jurançon moelleux du domaine Cauhapé. Cinq mois dans deux barriques, 1 296 flacons de 50 cl (**49 €**), et un résultat bluffant où l'on ressent intensément les fruits secs et confits, une pointe d'orange amère, le coing et le velouté de la peau de gant d'une cavalière. Envoûtant et d'une grande « buvabilité » : gare !

Tous droits de reproduction et de représentation réservés au titulaire de droits de propriété intellectuelle.

Presse écrite

TANIN

L'ARMAGNAC DE DEMAIN

Famille du média : **Médias spécialisés grand public**

Périodicité : **Trimestrielle**

Audience : **N.C.**

Sujet du média : **Tourisme-Gastronomie**

Edition : **Decembre 2021 - fevrier 2022**

Journalistes : **LÉON MAZELLA**

Nombre de mots : **1260**

Valeur Média : **17325€**





©BSylvain Dadé

©MichelCarossio

Doisy Daëne. À noter aussi L'Agricole, une douceur rare qui a bénéficié d'une finition en fûts ayant contenu du rhum martiniquais ; L'Occitan, affiné en ex-barrique de Rivesaltes ambré du Mas Cristine, destiné au réseau de cavistes Nicolas, ou L'Unique, affiné en ex-barrique de Bourbon, destiné au marché américain.

Supplément d'âme

Cet enrichissement, cette volonté de surprendre et de sortir des sentiers battus ne va pas sans faire grincer les dents du Bureau National Interprofessionnel de l'Armagnac (BNIA) dont le cahier des charges, strict, ne reconnaît pas la notion d'affinage « *en fût autre que vierge d'autre spiritueux ou de vin* » (même si le fût utilisé est d'origine française et de type sessile ou pédonculé). Raison pour laquelle les trois Bas-Armagnac de Laubade sont commercialisés en tant qu'eau-de-vie de vin. « *Cela ne nous arrêtera pas*, lance Denis Lesgourgues, *car l'innovation permanente nous anime. L'affinage obéit à une autre dimension apportée à l'Armagnac d'aujourd'hui. C'est encore marginal mais nous suivons la cohérence de notre conviction puisque nous associons des saveurs faites pour être mariées !* »

« *Notre ambition*, poursuit Denis, *est de donner un supplément d'arômes, de goûts, donc d'âme à l'Armagnac de demain. Nous ne buvons plus de la même manière qu'il y a vingt, trente ans. Nous avons ainsi une mission : inventer l'eau-de-vie gasconne que nos enfants dégusteront. Et si ce n'est pas ou plus avec l'appellation, ce n'est pas grave. Nous aurons toujours nos vignes, notre terroir, nos chais, notre savoir-faire. Et nous connaissons nos limites. Par exemple, la tourbe ne faisant pas partie de l'ADN de l'Armagnac, nous ne nous hasarderons pas sur des saveurs fumées avec un finish dans une barrique ayant contenu du whisky tourbé.* » Laubade travaille au fût à fût, les « *tirages limités* » étant l'esprit même des Curiosités. De la même façon qu'il lui est impossible de produire à grande échelle, Denis voue aux gémonies le verre ballon à Armagnac « *qui envoie des esters plein le nez et lui vaut la regrettable réputation d'alcool fort, alors que l'eau de vie ne titre pas davantage que le whisky ou le rhum !* ». Au regard des ventes de l'un et de l'autre, on comprend que le combat mérite d'être mené. Alors plus de scrupules, offrez-vous dès l'apéritif le plaisir d'un Armagnac dans vos verres à scotch, sans attendre la tardive et incertaine fin du dîner. ■



©Laubade

Tous droits de reproduction et de représentation réservés au titulaire de droits de propriété intellectuelle.

Presse écrite

BULLES & MILLESIMES

Famille du média : **Médias spécialisés grand public**

Périodicité : **Semestrielle**

Audience : **N.C.**

Sujet du média : **Tourisme-Gastronomie**



Edition : **Decembre 2021 P.25**

Journalistes : **N.C.**

Nombre de mots : **502**

Valeur Média : **1875€**



DR ©

Canard-Duchêne : *bio* par conviction

Première grande maison à s'être lancée dans une cuvée bio en 2006, Canard-Duchêne peut aujourd'hui s'enorgueillir d'une certaine expérience en la matière. Son chef de caves, Laurent Féydou, revient sur la démarche globale initiée il y a quinze ans.

Laurent Fédou affiche une certaine fierté lorsqu'il parle de la démarche bio de la maison dont il est le chef de caves. Professionnel reconnu dans le monde du champagne, l'œnologue estime que l'engagement de son entreprise est totale.

« Pour y arriver, il faut vraiment que l'ensemble de la société soit mobilisé sur le sujet. Avant même de parler de bio, nous avons travaillé sur des économies d'énergie et avons ainsi réduit fortement nos consommations électrique et d'eau. Nous avons mis en place une station de traitement des eaux. L'ensemble du personnel a été mobilisé sur les sujets liés à l'environnement. Tout cela a débuté par une bonne dose de bon sens dans les gestes quotidiens. »

Et puis il y a un peu moins de 20 ans, au détour d'une conversation avec Bruno Michel, alors vigneron à Moussy, il décide de lancer la marque dans le bio. « Bruno me vendait chaque année des raisins pour la maison. Et, un jour, nous nous sommes fixés le défi de réaliser une cuvée bio pour montrer qu'une marque ambitieuse pouvait se lancer sur des terrains inconnus ». C'est donc ainsi que la vendange 2006 marque le début de l'histoire sur une surface de sept hectares située à Verneuil, la parcelle 181. Et dès 2009, la première bouteille de Canard-Duchêne bio est mise sur le marché. « Franchement, au début, la profession était assez sceptique. Mais nous avons su les convaincre dès les premières dégustations. » Aujourd'hui, la maison travaille « en confiance » avec cinq différents vignerons pour l'approvisionnement de la cuvée. Le travail en caves consiste, entre autres, à une vinification sous bois, puis à un dosage assez minime.

Et même si la vendange 2021 a été un peu plus compliquée que les précédentes, les vins vont rester d'une belle fraîcheur, et laisse se développer une certaine pureté en bouche. « C'est vrai que la vendange a été compliquée mais grâce à nos vins de réserve bios nous serons en mesure d'assurer une production normale » estime le chef de caves. L'œnologue doit faire face à une demande croissante de cette cuvée particulière. La maison de Ludes se taille une part de lion sur ce marché, avec plus de 40% des ventes. « Les consommateurs sont en demande de champagne bio, c'est une tendance générale dans le monde des vins » affirme de son côté Lucie Deligny, responsable commerciale de la marque.

La cuvée bio de Canard-Duchêne est ainsi en avant dans les caves Nicolas au prix moyen de 31 € la bouteille. Si cette cuvée est donc un succès, la maison poursuit son travail général autour de l'environnement. Elle est ainsi certifiée Viticulture Durable en Champagne (VDC). Une véritable démarche globale. ■

CISION

Tous droits de reproduction et de représentation réservés au titulaire de droits de propriété intellectuelle.

Presse écrite

Le Point
SUPPLEMENT

Famille du média : **Médias d'information générale (hors PQN)**

Périodicité : **Irrégulière**

Audience : **2053000**

Sujet du média : **Actualités-Infos Générales**





Edition : **18 novembre 2021 P.16**

Journalistes : **N.C.**

Nombre de mots : **145**

Valeur Média : **6925€**



1. CHAMPAGNE MOËT & CHANDON magnum Moët Impérial personnalisé / calligraphié, **78,60 €** à la conciergerie éphémère Moët & Chandon au Bon Marché Rive Gauche, du 23 octobre au 31 décembre 2021 • **2. TISSOT** petite montre pour dame Lovely, boîtier carré 2x2 cm, existe en 3 versions de bracelet Animal, à partir de **295 €** www.tissotwatches.com • **3. BARON PHILIPPE DE ROTHSCHILD** Mouton-Cadet cuvée Héritage 2018, AOC Bordeaux, **14 €** sur www.vinatis.com et sur www.nicolas.com • **4. MANUFACTURE CLUIZEL** boule de Noël à suspendre, garnie de figurines, tout en chocolat bio, 100 g, **13 €** www.cluizel.com • **5. GRIMBERGEN** brassin d'exception élaboré dans la nouvelle micro-brasserie de l'abbaye, **2,19 €** en GMS • **6. HARRY WINSTON** boucles d'oreilles Sparks, 42 saphirs, aigues-marines, grenats spessartite et rubis taille brillant, 44 diamants taille brillant et baguette, monture en platine et or jaune 18 carats, prix sur demande www.harrywinston.com/fr • **7. RITZ PARIS X MARIN MONTAGUT** boîte-livre à secrets, édition limitée, à partir de **140 €** sur www.ritzparisboutique.com

CISION

Tous droits de reproduction et de représentation réservés au titulaire de droits de propriété intellectuelle.

Presse écrite

Capital

Famille du média : **Médias d'information générale (hors PQN)**

Périodicité : **Mensuelle**

Audience : **1292000**

Sujet du média : **Economie-Services Industrie**





Edition : **Decembre 2021 P.116**

Journalistes : **N.C.**

Nombre de mots : **16**

Valeur Média : **10325€**



CISION

Tous droits de reproduction et de représentation réservés au titulaire de droits de propriété intellectuelle.

Presse écrite FRA

Famille du média : **Médias spécialisés grand public**

Périodicité : **Hebdomadaire**

Audience : **1074000**

Sujet du média : **Lifestyle Culture/Divertissement,Cinéma**





Edition : **16 décembre 2021 P.84**

Journalistes : **CAROLE SCHMITZ**

Nombre de mots : **245**

DÉCO

RÉALISATION : **CAROLE SCHMITZ**

FLACONS D'ARTISTES



Une sélection de bouteilles en série limitée pour les fêtes, créées par des artistes très inspirés…

1 La Maison du Whisky a confié 5 bouteilles de sa collection The ARTIST à Charlotte Massip, dès 99 € (whisky.fr) **2** Pour le rhum Don Papa, une édition limitée par Alice Grenier Nebout, 45 € (nicolas.com). **3** L'éd. limitée de Martell Cordon Bleu a été créée par Pierre-Marie. Martell à Paris, 276 € (galerieslafayette.com). **4** L'association No More Plastic réunit Frédéric Beigbeder, créateur de la vodka Le Philtre, et Nicolas Ouchenir, calligraphe, pour Lapis-Lazulide, 300 ex. numérotés, 99 € (moreeshop.com). **5** Gilles Chabrier sublime le millésime 2016 du Château des Laurets Baron Edmond, Sélection Parcellaire, 36 ex. numérotés, 900 € (edmondderothschildheritage.com). **6** Ecrin amovible pour la nouvelle édition Chivas XV signée Olivier Rousteing, 120 € (chivas-editionlimitee.fr). **7** Pour le cognac D'USSEY XO, un flacon imaginé par Jay-Z et le maître de chai Michel Casavecchia, 195 € (chateauroyaldecognac.com). **8** The Cuvée de Waterford arbore une étiquette signée par l'irlandaise Leah Hewson, 79,90 € (whisky.fr) **9** Le gin Bombay Sapphire propose une bouteille Creative Wall, réalisée par Ectomorphe, Arual et Tim Zdey, artistes émergents, avec le public, sur une fresque digitale, 21,50 € (theginaddict.com). **10** La collab entre Belvedere et Lison de Caunes marie une bouteille de vodka et un plateau en marqueterie de paille, 1 100 € (belvederevodka.com). **11** La liqueur St-Germain se dévoile dans un coffret de Marin Montagut, 39,50 € (whisky.fr).

Tous droits de reproduction et de représentation réservés au titulaire de droits de propriété intellectuelle
L'accès aux articles et le partage sont strictement limités aux utilisateurs autorisés.

Web FRA

KISS MY CHEF

kissmychef.com

Famille du média : **Médias spécialisés grand public**
Audience : **48027**
Sujet du média : **Tourisme-Gastronomie**

15 Decembre 2021
Journalistes : **-**
Nombre de mots : **9497**

Visualiser l'article

Les spiritueux incontournables de Noël 2021



Single malts iodés ou floraux, bourbons gourmands, rhums épicés, cognacs raffinés et autres alcools à apprécier purs ou en cocktails. Voici notre sélection de spiritueux incontournables à glisser sous le sapin pour offrir aux vrais amateurs.

Les spiritueux incontournables de Noël 2021

Whiskies et Bourbons

Tous droits de reproduction et de représentation réservés au titulaire de droits de propriété intellectuelle
L'accès aux articles et le partage sont strictement limités aux utilisateurs autorisés.



Glenfiddich Grande Couronne

Un Single Malt de 26 ans d'age, vieilli en futs de chene américain et européen, puis sublimé par un finish de deux ans dans des futs de Cognac. Profond, velouté et doux. Des notes de café crème, de cassonade et un soupçon d'épices. Une finale longue aux arômes de chêne. 530 € la bouteille

Benriach Malting Season First Edition

Un Single Malt réalisé avec 100% d'orge maltée à la distillerie dans le Speyside, pour un profil rond et crémeux, d'une richesse et d'un caractère exceptionnels. Maturation en fûts de Bourbon et de chêne neuf qui apporte des notes fruitées et épicées. 87,50 € la bouteille

Blanton's Single Barrel Bourbon, Edition France #328

Un Bourbon à l'attaque puissante avec un boisé sur le cèdre et la sève de pin. L'intensité en première bouche est parfaitement équilibrée avec l'onctuosité du caramel et les épices douces. Finale épicée de poivre blanc. 175 € la bouteille

Fettercairn Warehouse 2 Batch n°2

Un Single Malt à la bouche de fruits tropicaux, d'agrumes, d'écorce de cannelle, de moelleux au gingembre, de sirop d'érable, de cacao et de café arabica torréfié. Edition limitée à 1500 exemplaires, 69 € la bouteille

Tous droits de reproduction et de représentation réservés au titulaire de droits de propriété intellectuelle
L'accès aux articles et le partage sont strictement limités aux utilisateurs autorisés.

Hibiki® Japanese Harmony, Maison Suntory

Un blend à la bouche à la douceur sucrée, d'écorces d'oranges confites et de chocolat blanc. Finale persistante, subtile et douce, accompagnée d'une pointe de Mizunara (chene japonais). Edition limitée, 160 € la bouteille.

Woodford Reserver Master's Collection Very Fine Rare Bourbon

Un blend, dont les plus vieux jus sont âgés de 17 ans, aux notes douces de caramel, de chocolat et de vanille, de pomme délicate, rehaussé de notes de tabac. Finale maltée adoucie par le raisin sec. Edition limitée, 110 € la bouteille

Kilchoman Machir Bay

Un Single Malt issu d'un assemblage de whiskies ayant vieilli majoritairement en fût de bourbon ainsi qu'en fût de sherry. Bouche crémeuse et complexe. Fumée cendrée, iode, miel puis fruits blancs et tropicaux pour terminer sur des notes pâtissières. Une finale persistante sur le sherry, les épices, le sel de mer, le cacao et la tourbe grasse. 55 € La bouteille

Rozelieures Terroir Limoneux, Parcelle Clos des Champs

Un whisky parcellaire non tourbé, délicat et floral. Un élevage en ex-fût de cognac permet de rester dans cette ligne sans dénaturer le distillat aux arômes de fruits jaunes et d'épices douces. Finale crémeuse sur le chocolat au lait. 74 € la bouteille



Tous droits de reproduction et de représentation réservés au titulaire de droits de propriété intellectuelle
L'accès aux articles et le partage sont strictement limités aux utilisateurs autorisés.

Rhums

Rivière du Mât, Cuvée 1886 Ile de la Réunion

Un assemblage de rhums rares, dont les millésimes 2003, 2004 et 2006, aux nuances fruitées et d'épices orientales. 65 € la bouteille

Trois Rivières Triple Millésime 2001 2005 2011 Martinique

Un rhum puissant, gourmand et structuré aux saveurs d'épices et de fruits secs suivies par des notes de réglisse et de poivre gris. Une longue finale de pain d'épices rehaussée de minéralité. 61 € la bouteille

Saint James Rhum Vieux Pure Canne XO Martinique

Un rhum de dégustation issu d'un assemblage de rhums âgés entre 6 et 10 ans, vieillis en anciens fûts de Bourbon. Une très belle longueur soutenue par des notes torréfiées et fruitées, sur un fond finement épicé. 55 € la bouteille

Renegade Rum Pre-Cask Old Bacolet Grenade

Un rhum incolore aux notes gourmandes et à la saveur épicée robuste de cannelle et de piment, avec des nuances très douces de noisettes grillées sucrées qui complètent le piquant en créant une finale agréable, sèche et longue. 55 € la bouteille

Brugal 1888 en coffret République Dominicaine

Un rhum rond, riche et équilibré, aux notes chaudes et épicées qui plaît au plus grand nombre. Proposé en coffret 2 verres, 59,90 €

Diplomatico Reserva Exclusiva, Coffret prestige " Old Fashioned Venezuela

Un rhum vieilli en ex-fûts de bourbon, avec des arômes de caramel, de vanille et de muscade rehaussés d'une pointe fumée. Finale très longue, riche en fruits confits. Cet incontournable est proposé en coffret contenant tout le matériel pour réaliser le cocktail Old Fashioned : verre, tampon à glace, cuillère de bar et moule à glaçons. Edition limitée à 45 exemplaires, 95 €

Flor de Caña 130 ème anniversaire Nicaragua

Un rhum aux notes épicées, enrobées par les arômes de chocolat noir intense et de caramel suivies par des notes de bois de chêne brûlé, de notes torréfiées évoluant vers la vanille et les noix grillées.99 € la bouteille

Tous droits de reproduction et de représentation réservés au titulaire de droits de propriété intellectuelle
L'accès aux articles et le partage sont strictement limités aux utilisateurs autorisés.



Vodkas

Le Philtre Organic Vodka , Edition limitée Lapis-Lazuli

Signée par Frédéric Beigbeder, chaque bouteille Lapis-Lazuli, toujours fabriquée à partir de déchets de verre recyclés, contient une vodka vive, fraîche et douce à la structure soyeuse et délicate, aux notes torréfiées d'amande grillée et de fève tonka évoluant vers une finale lactée et vanilée. 49 € la bouteille

Ciroc Pomegranate

Une vodka de raisins aux arômes de grenade et de fruits rouges et à la finale longue, fraîche et élégante. Edition limitée, 49 € la bouteille.

Guillotine Vodka au caviar Petrossian

Les 20 g de caviar de la bouteille révèlent une vodka toute en finesse et en subtilité pour une expérience gustative saisissante. 190 € la bouteille

Cobalte Vodka

Une vodka francaise haut de gamme issue de raisins de la Montagne de Reims, au gout unique, minéral et tout en finesse,

Tous droits de reproduction et de représentation réservés au titulaire de droits de propriété intellectuelle
L'accès aux articles et le partage sont strictement limités aux utilisateurs autorisés.

offrant équilibre et souplesse en bouche jusqu'à la finale nette et d'une très grande longueur. 48 € la bouteille



Belvedere x Lison de Caunes

Belvedere , confie la réalisation de son offre de fin d'année à Lison de Caunes , maître d'art spécialiste et réputée de la marqueterie de paille , qui réalise un plateau de service reflétant parfaitement le caractère de la vodka Belvedere. Edition limitée à 20 plateaux signés et numérotés par l'artiste, accompagnés d'1 bouteille Belvedere Vodka, 1100 €

Tous droits de reproduction et de représentation réservés au titulaire de droits de propriété intellectuelle
L'accès aux articles et le partage sont strictement limités aux utilisateurs autorisés.









Gins

Hendricks Original

Hendrick's, seul gin infusé aux essences de concombre et aux pétales de rose, propose un coffret inédit contenant une bouteille et un jigger pour réaliser parfaitement les cocktails. 41 € le coffret

Mirabeau Dry Gin

Un gin à base de raisin, à la robe rose, à la rondeur et au fruité subtils sur le palais, avec des aromes floraux variés qui créent un équilibre avec son caractère herbacé. Une certaine douceur en bouche. 40 € la bouteille

Fords London Dry Gin

Préparé à partir de 9 plantes soigneusement sélectionné, c'est un gin, complexe, élégant et doux en bouche. La finale est longue, aux notes d'écorces de pamplemousse et de genièvre équilibrées par des notes florales. 32,90 € la bouteille

Lonewolf Gin, Brewdog Distilling Co.

Un gin marqué par le genièvre, aux notes de lavande et d'agrumes, à la bouche résineuse et puissante et la longue finale d'une grande fraîcheur. 36 € la bouteille

Tous droits de reproduction et de représentation réservés au titulaire de droits de propriété intellectuelle
L'accès aux articles et le partage sont strictement limités aux utilisateurs autorisés.

Les spiritueux incontournables de Noël 2021

Famille du média : **Médias spécialisés grand public**
Audience : **48027**
Sujet du média : **Tourisme-Gastronomie**

15 Decembre 2021
Journalistes : **-**
Nombre de mots : **9497**

Visualiser l'article



Cognacs & Armagnacs

Jubilee 5.50 Camus

La Maison Camus signe une série très limitée de 50 coffrets et bureaux de dégustation, Jubilee 5.50. Le fruit de la rencontre entre le monde du Cognac et l'Art industriel français, cet écrin contient une carafe de cognac unique, assemblage de 5 cognacs d'exception dont un datant de 1971. 29 800 € le coffret

Double oaked Maison Dartilongue

Avec des arômes de pain grillé, de cacao, de torréfaction et d'épices, ce nouveau bas-armagnac vieilli avec 2 passages en fût neuf gascon est un spiritueux atypique et surprenant, idéal pour la mixologie

47 € la bouteille

Coffret VSOP Meukow

Le cognac VSOP Meukow se caractérise par la richesse et la finesse de ses aromes, associées à la puissance de ses tanins fondus, qui en font un spiritueux à part qui séduit par sa rondeur.Coffret 1 bouteille et 2 verres, 46 €.

Tous droits de reproduction et de représentation réservés au titulaire de droits de propriété intellectuelle
L'accès aux articles et le partage sont strictement limités aux utilisateurs autorisés.

L'Occitan, Château de Laubade

L'Occitan est issu d'un bas armagnac distillé en 2012, élevé en fut de chene de Gascogne puis transféré pendant 10 mois en barrique de Rivesaltes Ambré du Mas Cristine en Roussillon pour un résultat tout en rondeur et générosité aux notes d'élevage, de rancio et une longueur remarquable. 53 € la bouteille, en exclusivité chez Nicolas.

Cuvée Rabelais Cognac Frapin

Une édition limitée en honneur de François Rabelais. Il s'agit d'un assemblage d'eaux-de-vie remarquables provenant uniquement des chais Paradis et de leurs dames-jeannes contenant de vieux cognacs d'âges inconnus pour un résultat à la très élégante complexité aromatique et la longueur infinie. 9000 € la carafe



Mathusalem Hennessy XO par Franck Gehry

Sculptés et façonnés à la main par Baccarat, seuls trente exemplaires de ce mathusalem créé par l'architecte Franck Gehry sont disponibles. Une création de 6 litres qui suggère la puissance du cognac Hennessy XO. 150 000 €, en exclusivité à la Samaritaine

Tous droits de reproduction et de représentation réservés au titulaire de droits de propriété intellectuelle
L'accès aux articles et le partage sont strictement limités aux utilisateurs autorisés.

Presse écrite FRA

Les Echos Supplément

Famille du média : **PQN**
(Quotidiens nationaux)

Périodicité : **Irrégulière**

Audience : **633000**

Sujet du média : **Banques-Finance**

Page non disponible



Edition : **16 décembre 2021**

Journalistes : **Yohan Castaing**

Nombre de mots : **1256**

SPÉCIAL CHAMPAGNE, BORDEAUX ET SPIRITUEUX

Notre sélection de champagnes

Par Yohan Castaing

A.R. Lenoble
Brut nature, intense, « Mag 16 »

Anne Malassagne dirige avec conviction et ambition cette maison qui s'oblige à conserver ses vins de réserve en magnums bouchés liège. Ainsi, cette base de 2016 allie fringance et gourmandise, tension et puissance pour un assemblage des trois cépages stars parfaitement exécuté.
33 €, enviedechamp.com

Alfred Gratien
Cuvée Paradis, 2013

Adepte de la vinification en fûts, la Maison Alfred Gratien produit des champagnes étonnants et traditionnels qui fleurent bon l'autolyse, les notes vanillées et épicées. Cette cuvée Paradis, vieillie lentement, exhale une texture généreuse et crémeuse et un très bel équilibre.
76 €, plusdebulles.com

Ayala
La Perle, 2012

Élaboré uniquement à partir de grands crus de la Côte des Blancs et



de la Montagne de Reims, cette cuvée, issue d'un grand millésime, démontre tout l'intérêt que l'amateur éclairé doit porter à cette maison détenue par Bollinger. Fin, délicat, savoureux, c'est un régal.
82,50€ , millesima.fr

Barons de Rothschild
Extra-brut

Réunification inédite des trois branches vinicoles de la famille (Clarke, Mouton Rothschild et Lafite Rothschild), cet extra-brut est un champagne d'assemblage. Vineux, rond, presque charnu, il s'inscrit dans la plus pure tradition des champagnes d'apéritif.
46 €, vinatis.fr

Besserat de Bellefon
Bleu brut

Peu connue par les consommateurs français, cette marque est pourtant très intéressante dès qu'il s'agit de trouver des champagnes élégants et frais au beau rapport qualité-prix. Cette cuvée Bleu est fraîche, équilibrée, savoureuse et élégante.

Un champagne d'apéritif.
27,20 €, nicolas.com

Billecart-Salmon
Elisabeth Salmon rosé, 2008

L'âme d'Elisabeth Salmon, cofondatrice de la maison, se retrouve dans ce champagne enjoué et rigoureux où la puissance contenue s'accorde à merveille avec une texture juteuse et une finale agrumique. Du caractère, un brin de folie et de l'authenticité.
190 €, plusdebulles.com

Bollinger
PN VZ 16

La célèbre maison d'Aÿ récidive avec le deuxième opus de cette cuvée permanente réalisée dans une volonté d'expression des terroirs. Cette année, c'est Verzenay avec une base 2016 en pinot noir qui est retenu. Franc, calcaire, légèrement crayeux et fruité, c'est une très belle bouteille.
105 €, lagrandeepicerie.com

Bollinger
B13

En 2003, année singulière, Bollinger avait sorti 2003 by Bollinger. En 2013, la maison récidive avec sa propre interprétation de ce millésime complexe. Il en ressort beaucoup de saveurs, de l'élégance et une palette aromatique épicée. Un champagne étonnant et élégant.
130 €, vinatis.fr

Bruno Paillard
N.P.U., 2004



N.P.U. signifie « nec plus ultra », entendons la crème de la crème de cette maison produite uniquement dans les millésimes exceptionnels. Provenant de 6 grands crus, la cuvée offre une magnifique autolyse, une vinosité racée, de belles bulles et surtout une allonge finale aérienne. Bravo !
210 €, millesima.fr

Canard-Duchêne
Vintage, 2012

Le millésime 2012 arrive sur le marché et convainc à chaque fois. Comme cette expression fruitée et dynamique, parfaitement équilibrée et légèrement charnue de Canard-Duchêne. Un millésime exceptionnel avec un potentiel de garde de 3 à 5 ans.
33 €, drinksco.fr

Champagne Marguet
Verzenay, 2015

Benoît Marguet produit des champagnes dits nature avec la rigueur et l'ambition des terroirs qu'il met en avant. Ainsi, ce Verzenay, situé au nord de la Montagne de Reims, est crayeux, fin, traçant, cristallin et d'une sensation mentholée aérienne et émotionnelle. Superbe.
70 €, divinecellar.com

Charles Heidsieck

Tous droits de reproduction et de représentation réservés au titulaire de droits de propriété intellectuelle
L'accès aux articles et le partage sont strictement limités aux utilisateurs autorisés.

Presse écrite FRA

Les Echos Supplément

Notre sélection de champagnes

Famille du média : **PQN**
(Quotidiens nationaux)

Page non disponible



Edition : **16 décembre 2021**
Journalistes : **Yohan Castaing**
Nombre de mots : **1256**

Périodicité : **Irrégulière**
Audience : **633000**
Sujet du média : **Banques-Finance**

Blanc des Millénaires, 2006
Produit uniquement dans les grandes années, la cuvée Blanc des Millénaires est née comme une ode à la Côte des Blancs. Composée de chardonnay, elle s'affole dans le verre, tant par sa générosité de bouche que par la qualité de ses arômes nobles et équilibrés.
175 €, millesima.fr

Charles Heidsieck
Blanc de Blancs
Cyril Brun, chef de cave de cette belle maison, a décidé de sortir une nouvelle cuvée totalement dédiée au chardonnay. Après un vieillissement au sein des crayères maison, la voici sur le marché où elle arbore des notes de citron confit, une belle minéralité et beaucoup de tension.
59 €, lagrandeepicerie.com

Chartogne-Taillet
Les Couarres, extra-brut
Sur une parcelle argileuse, cette cuvée, assemblage de pinot noir et de chardonnay, laisse une impression de sensualité, de sapidité et de texture charnue en bouche. Fort heureusement, la finale, plus tendue, dynamise l'ensemble pour en faire un beau champagne.
65 €, vinossimo.com

Christian Gosset
Brut A01, grand cru
Jeune vigneron de 55 ans, Christian Gosset propose une première itération de sa nouvelle gamme. Cet assemblage de 80 % de pinot noir en provenance d'Aÿ et 20 % de chardonnay du village de Chouilly est net, fringant, très gourmand et constitue un beau début.
34 €, plusdebulles.com

Clos du Château de Bligny
6 cépages
Il est inhabituel de voir le terme château pour un champagne. La famille Rapeneau, propriétaire de G.H. Martel, l'affiche avec ambition et propose une symphonie de six cépages différents, une singularité devenue rare. Fruité, vineux, bien équilibré, il faut découvrir ce bel ensemble.
55 €, nicolas.com

De Sousa
Cuvée des Caudalies, brut, rosé
Que l'on aime les rosés d'Erick de Sousa, rejoint récemment par ses filles ! Générosité du toucher de bouche, légère oxydation, nervosité et tension, tout y est pour laisser à des mets délicats la possibilité de s'exprimer. Un beau moment de dégustation.
81 €, plusdebulles.com

De Venoge
Louis XV, 2008
En hommage au grand roi hédoniste, cette cuvée n'est produite que dans les grandes années comme 2008. Pour moitié chardonnay et moitié pinot noir, c'est un champagne voluptueux, vineux, aristocratique et très classique finalement. Une très belle bouteille de gastronomie.
180 €, plusdebulles.com

Delamotte
Blanc de Blancs, 2014
Petite sœur du célèbre Champagne Salon, cette maison du Mesnil-sur-Oger propose des champagnes à la rondeur, la suavité, la texture charnue qui nous enchantent. Ce blanc de blancs, donc à base unique de chardonnay, est dans la lignée du style maison, le caractère en plus.
60 €, premiergrandscrus.com

Deutz
Amour de Deutz, 2011
Souvent en dehors des radars de la critique internationale, la maison Deutz produit pourtant des champagnes au style affirmé mais toujours élégant et fin. Ce 2011, qui procède d'un millésime frais, ne déroge pas à la règle et enthousiasme par son côté aérien et frais.
135 €, vinatis.fr

Dom Pérignon
P2, 2003
Vieillie en cave pour être commercialisé après plusieurs années, la version P2, pour Plénitude 2, la deuxième phase idéale de maturité de ce champagne icône, s'affiche sous le millésime 2003 avec une puissance, une profondeur et une amplitude caractéristique des millésimes chauds.
389 €, lagrandeepicerie.com

Dom Pérignon
2012
2012 est peut-être l'un des plus grands millésimes de la décennie. Dom Pérignon ne s'y trompe pas en produisant un champagne d'une grande harmonie, au bouquet noble et intense, à l'assise calcaire remarquable et au fond gourmand et frais. Magnifique autolyse pour un style inimitable.
185 €, lagrandeepicerie.com

Drappier
Trop m'en faut

Produite à partir du (trop) rare cépage fromenteau, la famille Drappier, star de la Côte des Bar, propose cette cuvée originale, à l'esthétique singulière et aux fragrances fruitées très nobles. Notons une touche épicée très racée. Cuvée rare pour bonheur intense.
34 €, plusdebulles.com

Drappier
La grande Sendrée, 2008

Reposant sur un sol calcaire du Kimméridgien de la Côte des Bar, proche de celui de Chablis en Bourgogne, les vignes produisent des raisins frais et juteux qui se retrouvent dans un vin plein, charmeur, sur l'allonge et parfait pour la garde. Un grand champagne !
195 €, millesima.fr

Flavien Nowack
S.A. sans année
Star montante de la Champagne, amoureux d'agroforesterie et de

239614 CASTELNICOLAS2 - CISION 2580422600524

Tous droits de reproduction et de représentation réservés au titulaire de droits de propriété intellectuelle
L'accès aux articles et le partage sont strictement limités aux utilisateurs autorisés.

Presse écrite FRA

Les Echos Supplément

Notre sélection de champagnes

Famille du média : **PQN**
(Quotidiens nationaux)

Périodicité : **Irrégulière**

Audience : **633000**

Sujet du média : **Banques-Finance**

Page non disponible



Edition : **16 décembre 2021**

Journalistes : **Yohan Castaing**

Nombre de mots : **1256**

viticulture, Flavien Nowack produit
des champagnes au grand cœur,
à la fois pleins et généreux,
délicats et intenses. Pas facile

Tous droits de reproduction et de représentation réservés au titulaire de droits de propriété intellectuelle
L'accès aux articles et le partage sont strictement limités aux utilisateurs autorisés.

Presse écrite FRA

Les Echos Supplément

Famille du média : **PQN**
(Quotidiens nationaux)

Périodicité : **Irrégulière**

Audience : **633000**

Sujet du média : **Banques-Finance**

Page non disponible



Edition : **16 décembre 2021**

Journalistes : **Yohan Castaing**

Nombre de mots : **2151**

SPÉCIAL CHAMPAGNE, BORDEAUX ET SPIRITUEUX

Notre sélection de bordeaux

Notre sélection Champagne

Par Yohan Castaing

formidables notes d'autolyse, d'agrumes purs et d'épices, c'est une cuvée de gastronomie qu'il convient de déguster une fois dans sa vie.
170 €, nicolas.com

Taittinger
Comtes de Champagne rosé, 2008



Voici l'un des grands champagnes de l'année. Rarement produit en rosé, Comtes de Champagne 2008 offre une plénitude, un équilibre et une harmonie rarement rencontrés. Un summum gustatif.
249 €, enviedechamp.com

Thiénot
La Vigne aux Gamins, 2008

Située à Avize, cette parcelle où l'on suppute que les enfants d'Alain Thiénot ont gambadé, est une ode aux chardonnays ronds, denses, remarquables d'équilibre avec des notes d'agrumes prononcées. Une très grand bouteille qui pourra vieillir aisément.
134 €, enviedechamp.com

Ulysse Collin
Les Roises

Il n'est pas aisé de trouver les champagnes d'Olivier Collin et de Sandra Zaragoza. Pourtant, l'effort est récompensé avec cette cuvée Les Roises, un blanc de blancs aux notes d'agrumes confits, à la minéralité crayeuse et à la spontanéité réjouissante. A déguster seul.
75 €, directpropriete.com

Valentin Leflaive
CV 15 40, Blanc de Blancs

La rencontre entre Erik de Sousa et Olivier Leflaive a donné cette marque qui monte au fil des millésimes. Blanc de blancs dosé à 4 grammes, ce champagne ravit les papilles par sa gourmandise, son sens de l'équilibre, son chatoiement et son énergie !
35 €, millesima.fr

Château Angélus
Saint-émilion premier grand cru classé, 2018

Avec ce millésime 2018, Château Angélus amorce son évolution stylistique vers plus de fruits et moins de bois. De fait, le terroir est mis en exergue, la structure se tend et le grain de tanin s'affine. Une bouteille de garde pour amateur averti.
470 €, vinatis.fr

Château Ausone
Saint-émilion premier grand cru classé, 2016

Comme toujours, cette propriété est au firmament qualitatif de Bordeaux. Précis, ciselé, très pur dans sa composante aromatique, c'est un vin qui offre régularité et réassurance, d'autant qu'en 2016, la tension du millésime apporte un supplément d'âme.
1.050 €, wineandco.com

Château Beau-Séjour Bécot
Saint-émilion premier grand cru classé B, 2018

Quel choc esthétique ! Le bouquet de Château Beau-Séjour Bécot 2018 est tout simplement magnifique avec une explosion de fruits noirs et de fleurs. Et que dire des tanins ? Fins, élégants, ciselés, c'est assurément un vin d'esthète.
75 €, vinatis.com

Château Beychevelle
Saint-julien, 2017

Actuellement, Château Beychevelle 2017 est une bombe de fruits noirs avec une composante très affable et des tanins soyeux. Un vrai plaisir. Cette belle propriété réalise des vins toujours très élégants et frais que les amateurs de grands Bordeaux apprécient.
110 €, wineandco.com

Château Branaire-Ducru
Saint-julien, 2018



La famille continue l'œuvre accomplie par Patrick Maroteaux en produisant l'un des vins les plus délicats, fins et précis de Saint-Julien. La distribution éclatée évite la spéculation. C'est un très beau rapport qualité-prix.
59 €, vinatis.fr

Château Brane-Cantenac
Margaux, 2017

Henri Lurton entend cultiver sa vigne comme un jardin, avec le respect de l'environnement donc. Au fil des millésimes Brane-Cantenac est plus épuré comme ce 2017 qui se révèle avec le temps. Dynamique et gourmand, fruité et bien en place, c'est une très belle bouteille.
75 €, wineandco.com

Château Calon Ségur
Saint-estèphe, 2016

Récemment dégusté à la propriété, le millésime 2016 démontre tout le travail engagé par Vincent Millet et ses équipes

Tous droits de reproduction et de représentation réservés au titulaire de droits de propriété intellectuelle
L'accès aux articles et le partage sont strictement limités aux utilisateurs autorisés.

Presse écrite FRA

Les Echos Supplément

Notre sélection de bordeaux

Famille du média : **PQN**
(Quotidiens nationaux)

Périodicité : **Irrégulière**

Audience : **633000**

Sujet du média : **Banques-Finance**

Page non disponible



Edition : **16 décembre 2021**

Journalistes : **Yohan Castaing**

Nombre de mots : **2151**

pour redonner ses lettres de noblesse à ce cru. Tendu et frais, ce vin n'a jamais été aussi proche de son terroir grâce à sa tension calcaire émotionnelle.
170 €, chateaunet.com

Château Canon
Saint-émilion premier grand cru classé, 2018
Depuis quelques années, Canon impressionne par l'osmose entre son terroir et sa qualité. Sur son assise calcaire, aucun vin de Saint-Émilion n'arrive mieux que lui à retranscrire la fraîcheur, l'éclat de fruits et la précision. Quelle classe !
286 €, Lavinia

Château Cheval Blanc
Saint-émilion premier grand cru classé, 2006
Alors que certains affirment que 2006 était un millésime difficile à Bordeaux, Cheval Blanc dément grâce à une élégance, une finesse et de délicates notes de fruits bien mûrs. À son apogée, c'est un vin qui pourra tenir encore un peu.
710 €, wineandco.com

Domaine de Chevalier
Pessac-léognan, 2015
Oui, 2015 est un beau millésime dans ce cru de pessac-léognan. Grâce à son terroir, et surtout à son microclimat, les raisins sont arrivés dans les cuves parfaitement saines. Il en résulte un vin harmonieux, délicat, bien enrobé et aérien.
89 €, Lavinia

Château Clinet
Pomerol, 2017
Arrêtons de croire que 2017 n'est pas un millésime favorable à Bordeaux ! La preuve avec ce domaine, détenu par Ronan Laborde, qui nous offre de la gourmandise, de l'éclat, une réelle précision et surtout une buvabilité rassurante. Une grande réussite.
88 €, lagrandcave.fr

Château Cos d'Estournel
Saint-estèphe, 2017
L'appellation saint-estèphe a produit de très beaux vins en 2017, comme ce Cos d'Estournel, à la fois charmeur et puissant, où les tanins satinés soutiennent un fond de grande classe. Michel Reybier et ses équipes ont réalisé un très beau travail.
165 €, chateaunet.com

Château Desmirail
Margaux, 2015
Propriété du trop discret Denis Lurton, ce domaine magnifiquement situé à Margaux commence à sortir de l'ombre du prestigieux Palmer, auquel il a longtemps été rattaché. Ce n'est que justice car ses vins, plutôt féminins, sont d'une précision et d'un équilibre remarquables, à l'image du 2015, très allant.
44,58 € (par 6) millesima.fr

Château Ducru-Beaucaillou
Saint-julien, 2019



Le millésime 2019 est le 300e produit dans ce magnifique domaine de Saint-Julien. Pour fêter cela, Bruno Borie a réalisé un vin de grande classe alliant la finesse des tanins du cru avec la suavité et la sapidité de ce grand terroir proche de l'estuaire.
170 €, chateauinternet.com

Château Durfort-Vivens
Margaux, 2019
Gonzague Lurton, adepte d'une culture en biodynamie et d'un élevage peu boisé, réalise des miracles en proposant des vins d'une gourmandise, d'une fraîcheur, d'une singularité assumée. Une ode aux fruits noirs et une tension élégante.
43,40 €, wineandco.com

Château-Figeac
Saint-émilion premier grand cru classé, 2010
Les heureux propriétaires de cette bouteille toucheront du doigt, ou de la langue, toute la magie du terroir de Figeac. À la fois aérien par ses graves, tendu par le cabernet-sauvignon et complexe par la maturité du vin, c'est un summum de classe et de race.
295 €, millesima.fr

Château Gazin
Pomerol, 2018
À Château Gazin, sur les belles croupes graveleuses de Pomerol, il faut compter avec le millésime 2018. Charnu, très fruité (surtout fruit noir et mûre) et possédant un velouté envoûtant, voici un grand vin de garde qui pourrait s'étoffer avec les années.
88 €, vin-malin.fr

Château Gloria
Saint-julien, 2019
Depuis quelques années, ce domaine emblématique de saint-julien, œuvre vers plus de précision, de finesse, de texture juteuse et de fraîcheur. La diminution des accents boisés est une bonne nouvelle pour les amateurs amoureux de ce cru.
40 €, wineandco.com

Château Haut-Bailly
Pessac-léognan, 2018



Quand beaucoup à Bordeaux et à Pessac sont passés à côté de leurs élevages, Haut-Bailly a réussi un tour de force alliant subtilité, grande classe des tanins et surtout éclat de fruits noirs exceptionnel. Une référence absolue.
133 €, millesima.fr

Château Haut-Brion
Pessac-léognan, 2016
Ce domaine iconique, entouré par l'urbanisation galopante pessacaise, garde son identité et son style et propose toujours des vins de grande classe. Le millésime 2016, plus tendu qu'à l'accoutumée, impressionne par son fond et sa distinction. Aristocrate !
530 €, wineandco.com

Tous droits de reproduction et de représentation réservés au titulaire de droits de propriété intellectuelle
L'accès aux articles et le partage sont strictement limités aux utilisateurs autorisés.

Presse écrite FRA

Les Echos Supplément

Notre sélection de bordeaux

Famille du média : **PQN**
(Quotidiens nationaux)

Périodicité : **Irrégulière**

Audience : **633000**

Sujet du média : **Banques-Finance**

Page non disponible



Edition : **16 décembre 2021**

Journalistes : **Yohan Castaing**

Nombre de mots : **2151**

Château d'Issan
Margaux, 2017
Avant l'intégration de Pontac-Lynch qui interviendra à partir du millésime 2020, gardons le souvenir d'Issan sur son terroir clos et de bord de Gironde. Élégance margalaise, beau, fruité, frais, et des tanins souples pour un vin sur l'allonge. Toujours subtil.
61 €, millesima.fr

Château Jean Faure
Saint-émilion grand cru classé, 2017

Oui, le millésime est ici atypique car le gel a imposé un pourcentage important de cabernet franc, mais la qualité est superbe ! Longue, très tendue avec une qualité de tanin remarquable, voici une version singulière de ce beau domaine en biodynamie. A découvrir !
53,80 €, vivino.com

Château La Clotte
Saint-émilion grand cru classé, 2017
Propriété de la famille Vauthier, également Ch. Ausone, ce magnifique terroir est mis en exergue par la très talentueuse Pauline Vauthier. Sur ce socle calcaire, elle exprime toute la subtilité, la précision et la force des terroirs telluriques.
73 €, wineandco.com

Château La Conseillante
Pomerol, 2010

Superbe de fraîcheur, de gourmandise, de rondeur veloutée et de précision, La Conseillante 2010 est l'une des grandes bouteilles du domaine avec de nombreux millésimes plus récents. La preuve de la grande ambition de cette propriété.
265 €, millesima.fr

Château La Dominique
Saint-émilion grand cru classé, 2018
2018 marque, dans ce domaine, une légère inflexion du style vers des vins à la gourmandise assumée, à la fraîcheur réelle, aux tanins fins et élégants représentatifs de leur terroir. Aérien et juteux.
63,00 €, wineandco.com

Château Lafite Rothschild
Pauillac, 2018
Avec le millésime 2018, Lafite Rothschild fête ses 150 ans et appose une montgolfière sur son étiquette. Il fallait donc un vin à la hauteur. C'est le cas avec un vin rond et généreux, très « Lafite » dans son approche, car il lui faudra du temps, mais parfaitement exécuté.
14 €, Lavinia

Château Lagrange
Saint-julien, 2015
Trop souvent oubliée des amateurs éclairés, cette grande propriété du groupe japonais Suntory, offre des vins très accessibles et d'un excellent rapport qualité-prix à l'image de ce 2015 affable et équilibré, précis et statutaire. Consommation directe ou à attendre.
55 €, wineandco.com

Château Langoa Barton
Saint-julien, 2016
Ce troisième cru classé du Médoc appartient à la famille Barton-Sartorius, également Château Léoville Barton. Frais, dynamique, légèrement austère dans sa construction, il s'épanouit avec l'âge pour devenir racé et plein.
Une valeur sûre.
65 €, wineandco.com

Château Lassègue
Saint-émilion grand cru, 2018
La famille Seillan et la famille Jackson détiennent cette magnifique propriété du Piémont de la côte sud de Saint-Émilion et s'y adonnent à une viticulture de haute-couture. À l'image de ce 2018, frais, sapide, sur l'allonge et la précision calcaire.
80 €, lagrandecave.fr

Château Larcis-Ducasse
Saint-émilion premier grand cru classé, 2018
Nicolas Thienpont et son équipe réalisent un travail de fond sur ce domaine aux terroirs calcaires et marneux. Tension calcaire, juteux des marnes, précision de la vinification sont des bases de travail permettant l'élaboration d'un grand vin.
125 €, millesima.fr

Château Latour
Pauillac, 2013
Ayant décidé de sortir du système des primeurs, Latour, appartenant à François Pinault, vend son vin selon la maturité des millésimes. Cette année, c'est 2013 qui est proposé. Millésime décrié, il reste toutefois élégant et frais, fruité et harmonieux. Intéressant.
560 €, cavissima.com

Château Léoville Las Cases
Saint-julien, 2016
Encore dans sa jeunesse, mais démontrant un potentiel de garde exceptionnel, Léoville Las Cases 2016 est un monument en Médoc. Précis, tendu, plein et surtout possédant des tanins laser-like, c'est l'une des grandes bouteilles de Bordeaux.
333,50 €, Lavinia

Château Léoville Poyferré
Saint-julien, 2016
Ce bijou de saint-julien, amoureusement cultivé par la famille Cuvelier, a produit, avec l'aide de Michel Rolland, un 2016 dense, puissant, tannique mais parfaitement équilibré. Assurément, c'est un grand vin de garde qui devrait s'ouvrir dans 10 à 20 ans.
109 €, vinatis.fr

Château Le Pin
Pomerol, 2018
Valeur spéculative de Pomerol, Le Pin s'est hissé en quelques années parmi les vins les plus chers de France. Ce 100 % merlot, rond,

Tous droits de reproduction et de représentation réservés au titulaire de droits de propriété intellectuelle
L'accès aux articles et le partage sont strictement limités aux utilisateurs autorisés.

Presse écrite FRA

Les Echos Supplément

Notre sélection de bordeaux

Famille du média : **PQN**
(Quotidiens nationaux)

Périodicité : **Irrégulière**

Audience : **633000**

Sujet du média : **Banques-Finance**

Page non disponible



Edition : **16 décembre 2021**

Journalistes : **Yohan Castaing**

Nombre de mots : **2151**

moelleux, très mûr et offrant une trame aromatique élégante propose une version 2018 encore plus singulière grâce au millésime. À découvrir.
750 €, La Cave du Marché Saint Emilion

Château Les Carmes Haut-Brion
Pessac-léognan, 2018
Devenu le chouchou des amateurs éclairés depuis quelques années,

Les Carmes Haut-Brion concentre toute son ambition dans ce millésime. Éclat de fruits, très floral, cristallin en bouche et délicat, c'est l'une des grandes bouteilles de Bordeaux.
250 €, Lavinia

Château L'Évangile
Pomerol, 2016
Pourtant réputé pour être un millésime de rive gauche, c'est en rive droite, à Pomerol, que l'on peut trouver de beaux 2016 comme ce L'Évangile, à la fois solaire et dense, puissant et velouté. Une très belle bouteille.
310 €, millesima.fr

Château Lynch-Bages
Pauillac, 2016
Lynch-Bages 2016 restera dans les annales du domaine. Profitant à plein d'un millésime d'exception, la famille Cazes a produit un vin de grande classe alliant puissance étirée, qualité aromatique mentholée et capacité de garde. Une référence.
165 €, cavissima.com

Château Malartic-Lagravière
Pessac-léognan, 2018
Ne cherchez pas dans Malartic-Lagravière la puissance et la démonstration. Ici, c'est la subtilité, l'harmonie, l'harmonie, le bouquet frais et émotionnel ou la finale

aérienne qui se développent. D'autant qu'en 2018, le millésime apporte un supplément d'âme.
55 €, wineandco.com

Château de Malleret
Haut-médoc, 2018



Toujours élégant et frais, gourmand et fruité, ce joli domaine du Médoc est une valeur sûre pour les amateurs désirant trouver un beau vin de Bordeaux abordable et bien né. Et en plus, il peut vieillir. À recommander, forcément !
26,50 €, malleret-boutique.fr

Tous droits de reproduction et de représentation réservés au titulaire de droits de propriété intellectuelle
L'accès aux articles et le partage sont strictement limités aux utilisateurs autorisés.

Presse écrite FRA

Les Echos Supplément

Famille du média : **PQN**
(Quotidiens nationaux)

Périodicité : **Irrégulière**

Audience : **633000**

Sujet du média : **Banques-Finance**





Edition : **16 décembre 2021**

Journalistes : **Yohan Castaing**

Nombre de mots : **3241**

SPÉCIAL CHAMPAGNE, BORDEAUX ET SPIRITUEUX

Notre sélection de champagnes

Par Yohan Castaing

A.R. Lenoble
Brut nature, intense, « Mag 16 »
Anne Malassagne dirige avec conviction et ambition cette maison qui s'oblige à conserver ses vins de réserve en magnums bouchés liège. Ainsi, cette base de 2016 allie fringance et gourmandise, tension et puissance pour un assemblage des trois cépages stars parfaitement exécuté.
33 €, enviedechamp.com

Alfred Gratien
Cuvée Paradis, 2013
Adepte de la vinification en fûts, la Maison Alfred Gratien produit des champagnes étonnants et traditionnels qui fleurent bon l'autolyse, les notes vanillées et épicées. Cette cuvée Paradis, vieillie lentement, exhale une texture généreuse et crémeuse et un très bel équilibre.
76 €, plusdebulles.com

Ayala
La Perle, 2012
Élaboré uniquement à partir de grands crus de la Côte des Blancs et



de la Montagne de Reims, cette cuvée, issue d'un grand millésime, démontre tout l'intérêt que l'amateur éclairé doit porter à cette maison détenue par Bollinger. Fin, délicat, savoureux, c'est un régal.
82,50€ , millesima.fr

Barons de Rothschild
Extra-brut
Réunification inédite des trois branches vinicoles de la famille (Clarke, Mouton Rothschild et Lafite Rothschild), cet extra-brut est un champagne d'assemblage. Vineux, rond, presque charnu, il s'inscrit dans la plus pure tradition des champagnes d'apéritif.
46 €, vinatis.fr

Besserat de Bellefon
Bleu brut
Peu connue par les consommateurs français, cette marque est pourtant très intéressante dès qu'il s'agit de trouver des champagnes élégants et frais au beau rapport qualité-prix. Cette cuvée Bleu est fraîche, équilibrée, savoureuse et élégante. Un champagne d'apéritif.
27,20 €, nicolas.com

Billecart-Salmon
Elisabeth Salmon rosé, 2008
L'âme d'Elisabeth Salmon, cofondatrice de la maison, se retrouve dans ce champagne enjoué et rigoureux où la puissance contenue s'accorde à merveille avec une texture juteuse et une finale agrumique. Du caractère, un brin de folie et de l'authenticité.
190 €, plusdebulles.com

Bollinger
PN VZ 16
La célèbre maison d'Aÿ récidive avec le deuxième opus de cette cuvée permanente réalisée dans une volonté d'expression des terroirs. Cette année, c'est Verzenay avec une base 2016 en pinot noir qui est retenu. Franc, calcaire, légèrement crayeux et fruité, c'est une très belle bouteille.
105 €, lagrandeepicerie.com

Bollinger
B13
En 2003, année singulière, Bollinger avait sorti 2003 by Bollinger. En 2013, la maison récidive avec sa propre interprétation de ce millésime complexe. Il en ressort beaucoup de saveurs, de l'élégance et une palette aromatique épicée. Un champagne étonnant et élégant.
130 €, vinatis.fr

Bruno Paillard
N.P.U., 2004



N.P.U. signifie « nec plus ultra », entendons la crème de la crème de cette maison produite uniquement dans les millésimes exceptionnels. Provenant de 6 grands crus, la cuvée offre une magnifique autolyse, une vinosité racée, de belles bulles et surtout une allonge finale aérienne. Bravo !
210 €, millesima.fr

Tous droits de reproduction et de représentation réservés au titulaire de droits de propriété intellectuelle
L'accès aux articles et le partage sont strictement limités aux utilisateurs autorisés.

Presse écrite FRA

Les Echos Supplément

Notre sélection de champagnes

Famille du média : **PQN**
(Quotidiens nationaux)

Périodicité : **Irrégulière**

Audience : **633000**

Sujet du média : **Banques-Finance**





Edition : **16 decembre 2021**

Journalistes : **Yohan Castaing**

Nombre de mots : **3241**

Canard-Duchêne
Vintage, 2012
Le millésime 2012 arrive sur le marché et convainc à chaque fois. Comme cette expression fruitée et dynamique, parfaitement équilibrée et légèrement charnue de Canard-Duchêne. Un millésime exceptionnel avec un potentiel de garde de 3 à 5 ans.
33 €, drinksco.fr

Champagne Marguet
Verzenay, 2015
Benoît Marguet produit des champagnes dits nature avec la rigueur et l'ambition des terroirs qu'il met en avant. Ainsi, ce Verzenay, situé au nord de la Montagne de Reims, est crayeux, fin, traçant, cristallin et d'une sensation mentholée aérienne et émotionnelle. Superbe.
70 €, divinecellar.com

Charles Heidsieck
Blanc des Millénaires, 2006
Produit uniquement dans les grandes années, la cuvée Blanc des Millénaires est née comme une ode à la Côte des Blancs. Composée de chardonnay, elle s'affole dans le verre, tant par sa générosité de bouche que par la qualité de ses arômes nobles et équilibrés.
175 €, millesima.fr

Charles Heidsieck
Blanc de Blancs
Cyril Brun, chef de cave de cette belle maison, a décidé de sortir une nouvelle cuvée totalement dédiée au chardonnay. Après un vieillissement au sein des crayères maison, la voici sur le marché où elle arbore des notes de citron confit, une belle minéralité et beaucoup de tension.
59 €, lagrandeepicerie.com

Chartogne-Taillet
Les Couarres, extra-brut
Sur une parcelle argileuse, cette cuvée, assemblage de pinot noir et de chardonnay, laisse une impression de sensualité, de sapidité et de texture charnue en bouche. Fort heureusement, la finale, plus tendue, dynamise l'ensemble pour en faire un beau champagne.
65 €, vinossimo.com

Christian Gosset
Brut A01, grand cru
Jeune vigneron de 55 ans, Christian Gosset propose une première itération de sa nouvelle gamme. Cet assemblage de 80 % de pinot noir en provenance d'Aÿ et 20 % de chardonnay du village de Chouilly est net, fringant, très gourmand et constitue un beau début.
34 €, plusdebulles.com

Clos du Château de Bligny
6 cépages
Il est inhabituel de voir le terme château pour un champagne. La famille Rapeneau, propriétaire de G.H. Martel, l'affiche avec ambition et propose une symphonie de six cépages différents, une singularité devenue rare. Fruité, vineux, bien équilibré, il faut découvrir ce bel ensemble.
55 €, nicolas.com

De Sousa
Cuvée des Caudalies, brut, rosé
Que l'on aime les rosés d'Erick de Sousa, rejoint récemment par ses filles ! Générosité du toucher de bouche, légère oxydation, nervosité et tension, tout y est pour laisser à des mets délicats la possibilité de s'exprimer. Un beau moment de dégustation.
81 €, plusdebulles.com

De Venoge
Louis XV, 2008
En hommage au grand roi hédoniste, cette cuvée n'est produite que dans les grandes années comme 2008. Pour moitié chardonnay et moitié pinot noir, c'est un champagne voluptueux, vineux, aristocratique et très classique finalement. Une très belle bouteille de gastronomie.
180 €, plusdebulles.com

Delamotte
Blanc de Blancs, 2014
Petite sœur du célèbre Champagne Salon, cette maison du Mesnil-sur-Oger propose des champagnes à la rondeur, la suavité, la texture charnue qui nous enchantent. Ce blanc de blancs, donc à base unique de chardonnay, est dans la lignée du style maison, le caractère en plus.
60 €, premiergrandscrus.com

Deutz
Amour de Deutz, 2011
Souvent en dehors des radars de la critique internationale, la maison Deutz produit pourtant des champagnes au style affirmé mais toujours élégant et fin. Ce 2011, qui procède d'un millésime frais, ne déroge pas à la règle et enthousiasme par son côté aérien et frais.
135 €, vinatis.fr

Dom Pérignon
P2, 2003
Vieillie en cave pour être commercialisé après plusieurs années, la version P2, pour Plénitude 2, la deuxième phase idéale de maturité de ce champagne icône, s'affiche sous le millésime 2003 avec une puissance, une profondeur et une amplitude caractéristique des millésimes chauds.
389 €, lagrandeepicerie.com

Dom Pérignon
2012
2012 est peut-être l'un des plus grands millésimes de la décennie. Dom Pérignon ne s'y trompe pas en produisant un champagne d'une grande harmonie, au bouquet noble et intense, à l'assise calcaire remarquable et au fond gourmand et frais. Magnifique autolyse pour un style inimitable.
185 €, lagrandeepicerie.com

Drappier
Trop m'en faut



Produite à partir du (trop) rare cépage fromenteau, la famille Drappier, star de la Côte des Bar, propose cette cuvée originale, à l'esthétique singulière et aux fragrances fruitées très nobles. Notons une touche épicée très racée. Cuvée rare pour bonheur intense.
34 €, plusdebulles.com

Drappier
La grande Sendrée, 2008



Reposant sur un sol calcaire du Kimméridgien de la Côte des Bar, proche de celui de Chablis en Bourgogne, les vignes produisent des raisins frais et juteux qui se retrouvent dans un vin plein, charmeur, sur l'allonge et parfait pour la garde. Un grand champagne !
195 €, millesima.fr

Flavien Nowack
S.A. sans année
Star montante de la Champagne, amoureux d'agroforesterie et de viticulture, Flavien Nowack produit des champagnes au grand cœur, à la fois pleins et généreux, délicats et intenses. Pas facile

Tous droits de reproduction et de représentation réservés au titulaire de droits de propriété intellectuelle
L'accès aux articles et le partage sont strictement limités aux utilisateurs autorisés.

Presse écrite FRA

Les Echos Supplément

Notre sélection de champagnes

Famille du média : **PQN**
(Quotidiens nationaux)

Périodicité : **Irrégulière**

Audience : **633000**

Sujet du média : **Banques-Finance**





Edition : **16 décembre 2021**

Journalistes : **Yohan Castaing**

Nombre de mots : **3241**

Notre sélection de champagnes (suite)

à trouver, mais l'effort en vaut la chandelle. Grande émotion.
40 €, directpropriété.com

Francis Boulard & Fille Les Rachais
Rosé, 2009
Francis Boulard est un adepte des rosés de saignée, donc sans ajout de vin rouge. Provenant de deux parcelles situées sur le Massif de Saint-Thierry, celui-ci, dans un millésime solaire, est fringant, tendu, très fruité et diablement gourmand. Une réussite.
80 €, plusdebulles.com

Franck Bonville
Pur Oger, 2014

Né dans le village d'Oger, cette cuvée hommage à ce grand cru de la Côte des Blancs est parfaitement mise en exergue par le très talentueux, et trop peu connu, Olivier Bonville. Droiture et générosité sans se départir de la tension nécessaire. A découvrir !
52 €, plusdebulles.com

Gonet-Medeville
Champ d'Alouette, grand cru, extra-brut, 2004
Dans un style affirmé, cette maison produit des champagnes remarquables de d'allégresse et de précision. Cette cuvée est un blanc de blancs en forme, prête à être consommée avec de belles notes d'agrumes confits et une finale aérienne.
140 €, directpropriete.com

Gosset
Celebris rosé, 2008
Quatrième édition depuis 25 ans, cette cuvée a vieilli patiemment dans les caves crayeuses de la célèbre maison. L'ajout de vin rouge apporte du juteux alors que la tension, la nervosité et l'équilibre se font jour après une légère aération. Un champagne rare.
175 €, gosset.com

Henri Abelé
Le Sourire de Reims, brut rosé, 2008
Ce 100 % pinot noir en provenance des Riceys, a été élevé pendant plus de 10 ans dans les caves de la maison. À la fois très gourmand et facile d'accès, c'est aussi un champagne avec du fond, de la matière et une belle mousse. Beau rapport qualité-prix.
95 €, directpropriete.com

Henri Giraud
MV 15
La maison Henri Giraud produit des champagnes cristallins, précis, dentelés, ciselés avec une empreinte calcaire affirmée. MV 15, pour multi-vintage de base 2015, ne déroge pas à la règle et se déguste parfaitement dès aujourd'hui. Pour les amateurs de champagne de gastronomie.
160 €, plusdebulles.com

Champagne Henriot
Brut Millésime, 2012

Cette belle maison de Champagne propose pour les fêtes de fin d'année le millésime 2012, l'un des plus grands de la décennie. Issu des crus de Mailly, Verzy, Trépail et Avenay pour la région de la Montagne de Reims et des villages de Chouilly et Avize pour le Côte des Blancs, ce brut millésime (donc moins de 12 g/l de dosage) est un assemblage de 54 % de chardonnay et de 46 % de pinot noir. Offrant une complexité aromatique fraîche et très florale, il possède une bouche à la texture vineuse et subtile et se termine par une finale minérale avec une *« patine et une dynamique sans fin »*, selon Alice Tétienne, cheffe de caves de la Maison Henriot.
77 €, henriot.com

Huré Frères
Instantanée Blanc de Noirs, 2014
Pour les amateurs de champagnes à la tension affirmée et au minéral affleurant, les frères Huré sont une source intarissable. Ce blanc de noirs est vif, gourmand, très tendu forcément et possède une finale aérienne très délicate. De la dentelle !
41 €, cave-de-longchamp.com

Jacquesson
Dizy, Terres Rouges, 2012
Située à Dizy, cette parcelle de près de 1 hectare 33 sur terres rouges, d'où son nom, plantée en pinot noir, produit un vin cristallin, saillant, droit et parfaitement équilibré rehaussé par un dosage extra-brut. Éclatant et très racé. Bravo !
190 €, vinatis.fr

Jeeper
Grande réserve, chardonnay
Cette maison, fondée en 1949, produit des champagnes très classiques mais toujours bien élaborés et savoureux. Cette cuvée de chardonnay, n'est ni lourde, ni trop charnue et s'offre délicatement pour les apéritifs grâce à sa vivacité et sa finale aérienne.
60 €, routedesvins.fr

Joseph Perrier
Cuvée Joséphine, 2012
Cuvée emblématique de la Maison Joseph Perrier dans un millésime d'anthologie. Pure et fraîche, très délicate avec une texture fine et cristalline, pour un champagne de

Tous droits de reproduction et de représentation réservés au titulaire de droits de propriété intellectuelle
L'accès aux articles et le partage sont strictement limités aux utilisateurs autorisés.

Presse écrite FRA

Les Echos Supplément

Notre sélection de champagnes

Famille du média : **PQN**
(Quotidiens nationaux)

Périodicité : **Irrégulière**

Audience : **633000**

Sujet du média : **Banques-Finance**





Edition : **16 decembre 2021**

Journalistes : **Yohan Castaing**

Nombre de mots : **3241**

gastronomie qui peut être apprécié dès à présent.
119 €, enviedechamp.fr

Joseph Perrier
La Côte à Bras, 2012
Dosé en brut nature, donc sans ajout de sucre, cette cuvée issue de la parcelle AH83 est un 100 % pinot noir cultivé sur un magnifique terroir. Très dans le style Joseph Perrier pour son élégance et sa finesse, il pourra vieillir encore quelques années.
65 €, enviedechamp.fr

Krug
169e édition
La célèbre maison de Reims commercialise sa dernière édition. Avec près de 146 vins différents dont les plus âgés remontent à 2000, nous sommes ici dans l'univers Krug, tant par la qualité de son toucher de bouche que par le bouquet aromatique et complexe. Du grand art.
179 €, lagrandeepicerie.com

Krug
Rosé, 2008
Très rare, le rosé de la maison Krug est toujours un moment de bonheur et de fraîcheur tant les notes de groseille, de framboise, d'épices et d'herbes fraîches viennent ravir le consommateur le plus exigeant. D'autant que 2008 est un summum de qualité. S'il en fallait un seul, ce serait lui.
374 €, Lavinia

Lanson
Noble Cuvée, 2002
En provenance des grands terroirs de la Côte des Blancs, Avize, Cramant, Le Mesnil sur Oger et Verzenay pour la Montagne de Reims, cette cuvée est la quintessence de la maison. Présentant des notes d'amandes, de fruits secs et une belle texture, c'est une réussite absolue.
90 €, plusdebulles.com

Laurent-Perrier
Grand Siècle N°23, Magnum
Commercialisée uniquement en magnum, cette itération N°23 de la célèbre cuvée Grand Siècle, frappe un grand coup tant par son fond, sa fraîcheur mentholée émotionnelle, sa puissance contenue et son harmonie. Tout simplement magique et unique.
350 €, Lavinia

Laurent-Perrier
Blanc de Blancs
La grande maison de Tours-sur-Marne a décidé de proposer un blanc de blancs, par conséquent 100% chardonnay et sans ajout de sucre, donc sans dosage, d'où le terme « brut nature ». Il en ressort un champagne vif, éclatant, énergique, très bien équilibré et gourmand à souhait.
90 €, millesima.fr

Leclerc Briant
Abyss, 2015
Cette maison qui produit des champagnes en biodynamie, immerge cette cuvée au large d'Ouessant. Dans les abysses, le vin prend de l'ampleur, de la verticalité, s'affirme par sa tension réelle et sa fraîcheur émotionnelle sans oublier son côté iodé, forcément ! Magnifique.
148 €, enviedechamp.fr

Moët & Chandon
Grand Vintage, 2013
Benoit Gouez, chef de cave de Moët & Chandon, réalise des prouesses années après années et donne aux champagnes de cette marque très importante un supplément d'âme rafraîchissant. Très belle autolyse, notes d'amandes, tension élégante et fraîcheur aérienne. Bravo !
50 €, vinatis.fr

Nicolas Feuillatte
Rosé Intense, Palmes d'Or, 2008
Guillaume Roffiaen, chef de cave de Nicolas Feuillatte, ne cesse de nous étonner en portant vers le haut cette belle marque, à l'instar de la cuvée emblématique, version rosé, où le toucher de bouche est vineux et crémeux et l'équilibre parfait.
160 €, enviedechamp.fr

Olivier Horiot
Sève, brut nature, 2013
Naviguant dans la mouvance nature, Olivier Horiot produit des champagnes identitaire de terroirs. Celui-ci, en provenance du terroir de Barmont aux Riceys, en Côte des Bar, possède à la fois la générosité de bouche et la tension des grands champagnes. Une belle bouteille.
46 €, directpropriete.com

Perrier-Jouët
Belle Époque, 2013
Toujours aussi Art déco avec son étiquette emblématique, ce champagne d'assemblage noble prend des allures très minérales, presque terrien avec ce millésime délicat dans la région. Il en ressort beaucoup de vivacité et un potentiel de garde affûté. Avec des mets délicats.
150 €, vinatis.fr

Philipponnat
1522, L.V., 2000

L.V. signifie « long vieillissement », un champagne conservé sur lies puis dégorgé au moment par les équipes de Charles Philipponnat qui n'aime rien moins que les champagnes matures. Arômes nobles de pâtisseries, bouquet automnal, bouche fine et délicate laissant s'exprimer le calcaire.
150 €, millesima.fr

Pierre Gimonnet & Fils
Oger grand cru brut
Seule cuvée de la maison Gimonnet « mono-terroir » et en provenance d'Oger en Côte des Blancs. Elle impressionne par son côté silex, presque fumé, sa générosité de bouche et la qualité de ses amers tirant vers les agrumes confits. Une référence.
40 €, plusdebulles.com

Pierre Péters
L'Étonnant Monsieur Victor, 2012

Cette très rare cuvée est un hommage à Victor, fils de Rodolphe Péters, actuel dirigeant. Assemblage des meilleures cuves de la réserve perpétuelle et de l'année en cours, il est vieilli plusieurs années. Complexité, race, puissance veloutée et minéralité affirmée. Tout y est.
250 €, directpropriete.com

Piper-Heidsieck
Hors-Série, 1971
Émilien Boutillat, jeune chef de cave, a décidé de sortir ce millésime vieilli dans les caves maison. Intensité aromatique, notes de noix, de sous-bois, de coing pour un toucher de bouche d'une jeunesse insolente et d'une fraîcheur remarquable. Idéal pour les fêtes.
720 €, chateau.com

Pol Roger
Vintage, 2013
20 villages de la Côte des Blancs et de la Montagne de Reims servent à produire ce champagne composé de 40 % de chardonnay et 60 % de pinot noir. Dans la tradition maison, l'autolyse est respectée par des notes florales et une touche de cire

Tous droits de reproduction et de représentation réservés au titulaire de droits de propriété intellectuelle
L'accès aux articles et le partage sont strictement limités aux utilisateurs autorisés.

Presse écrite FRA

Les Echos Supplément

Notre sélection de champagnes

Famille du média : **PQN**
(Quotidiens nationaux)

Périodicité : **Irrégulière**

Audience : **633000**

Sujet du média : **Banques-Finance**





Edition : **16 decembre 2021**

Journalistes : **Yohan Castaing**

Nombre de mots : **3241**

mentholée. Un grand classique.
85 €, millesima.fr

Rare Champagne, 2008
Produit uniquement dans les meilleures années, ce champagne appartenant au groupe EPI (Charles Heidsieck et Piper-Heidsieck) est élaboré par le très talentueux Régis Camus. Salin, notes exotiques, légèrement fumé c'est un champagne aérien et cristallin. Bravo !
199 €, vinatis.fr

Rigot-Caillez
Blanc de Blancs, extra-brut, 2013
Cette maison familiale possédant uniquement 3 hectares produit des champagnes ciselés et précis avec des dosages très faibles. Ce blanc de blancs mérite le détour, tant par sa qualité intrinsèque (précis, fruité, minéral) que par son prix très attractif.
30 €, millesimes.fr

Ruinart
Blanc de Blancs
La plus vieille maison de champagne innove en parant son Blanc de Blancs d'un écrin écologique visant à le protéger de la lumière et à respecter l'environnement. À l'intérieur, c'est du Ruinart pur jus. Parfaitement réalisé, très citron confit, texture charnue et fraîcheur aérienne.
68 €, lagrandeepicerie.com

Ruppert-Leroy
Les Cognaux, 2018
Bénédicte et Emmanuel Leroy signent des champagnes à la personnalité affirmée, à la tension maîtrisée et à la minéralité exacerbée par une viticulture de haute-couture. Cette cuvée, portant le nom de la parcelle, est un pinot noir franc, direct, cristallin et aérien.
70 €, directpropriete.com

Salon
2012
C'est certainement l'un des champagnes les plus chers au monde. L'un des plus rares également. Mais c'est surtout l'un des plus grands champagnes de la Côte des Blancs, surtout dans un millésime sauvé des eaux comme 2012. Plein, profond, dense, remarquable. What else ?
666 €, enviedechamp.com

Taittinger
Comtes de Champagne, 2011
Vitalie Taittinger vient de commercialiser le millésime 2011 de cette icône de la Champagne. Avec de

Tous droits de reproduction et de représentation réservés au titulaire de droits de propriété intellectuelle
L'accès aux articles et le partage sont strictement limités aux utilisateurs autorisés.

Presse écrite FRA

Les Echos Supplément

Notre sélection de champagnes

Famille du média : **PQN**
(Quotidiens nationaux)

Périodicité : **Irrégulière**

Audience : **633000**

Sujet du média : **Banques-Finance**





Edition : **16 decembre 2021**

Journalistes : **Yohan Castaing**

Nombre de mots : **3241**

Notre sélection Champagne (suite)

formidables notes d'autolyse, d'agrumes purs et d'épices, c'est une cuvée de gastronomie qu'il convient de déguster une fois dans sa vie.
170 €, nicolas.com

Taittinger
Comtes de Champagne rosé, 2008



Voici l'un des grands champagnes de l'année. Rarement produit en rosé, Comtes de Champagne 2008 offre une plénitude, un équilibre et une harmonie rarement rencontrés. Un summum gustatif.
249 €, enviedechamp.com

Thiénot
La Vigne aux Gamins, 2008

Située à Avize, cette parcelle où l'on suppute que les enfants d'Alain Thiénot ont gambadé, est une ode aux chardonnays ronds, denses, remarquables d'équilibre avec des notes d'agrumes prononcées. Une très grand bouteille qui pourra vieillir aisément.
134 €, enviedechamp.com

Ulysse Collin
Les Roises

Il n'est pas aisé de trouver les champagnes d'Olivier Collin et de Sandra Zaragoza. Pourtant, l'effort est récompensé avec cette cuvée Les Roises, un blanc de blancs aux notes d'agrumes confits, à la minéralité crayeuse et à la spontanéité réjouissante. A déguster seul.
75 €, directpropriete.com

Valentin Leflaive
CV 15 40, Blanc de Blancs

La rencontre entre Erik de Sousa et Olivier Leflaive a donné cette marque qui monte au fil des millésimes. Blanc de blancs dosé à 4 grammes, ce champagne ravit les papilles par sa gourmandise, son sens de l'équilibre, son chatoiement et son énergie !
35 €, millesima.fr

239614 CASTELNICOLAS2 - CISION 6945522600502

Tous droits de reproduction et de représentation réservés au titulaire de droits de propriété intellectuelle
L'accès aux articles et le partage sont strictement limités aux utilisateurs autorisés.

Web FRA

FIRSTLUXE mag

www.firstluxemag.com

Famille du média : **Médias spécialisés grand public**
Audience : **3903**
Sujet du média : **Lifestyle**

20 Decembre 2021
Journalistes : **Frédérique de Granvilliers**
Nombre de mots : **10411**

Visualiser l'article

Spiritueux : Mixez les plaisirs !



Whisky, rhum, gin, vodka.. Secs, sur lit de glace, ou en long drink, les compagnons de vos belles soirées...

Aberfeldy 18 Year Old, Single Malt Whisky

Tous droits de reproduction et de représentation réservés au titulaire de droits de propriété intellectuelle
L'accès aux articles et le partage sont strictement limités aux utilisateurs autorisés.



Avec sa note dorée et mielleuse et sa saveur unique, la **nouvelle édition limitée d'Aberfeldy 18 Year Old, finie dans des fûts de vin rouge de la prestigieuse appellation Côte-Rôtie** , située au nord de la vallée du Rhône, est une somptueuse bouteille débordant de notes intenses, riches et fruitées de framboises, d'airelles et de groseilles enrobées de miel. Un **Single Malt magnifiquement équilibré,** avec un zeste d'écorces d'agrumes confits complété par des notes douces de vanille et de caramel au beurre. 135€ Disponible chez The Whisky Lodge. www.whishylodge.com

Glenmorangie 18 ans d'âge, ré-imaginé par Azuma Makoto

Tous droits de reproduction et de représentation réservés au titulaire de droits de propriété intellectuelle
L'accès aux articles et le partage sont strictement limités aux utilisateurs autorisés.

Spiritueux : Mixez les plaisirs !

Famille du média : **Médias spécialisés grand public**
Audience : **3903**
Sujet du média : **Lifestyle**

20 Decembre 2021
Journalistes : **Frédérique de Granvilliers**
Nombre de mots : **10411**



« *Quand j'ai dégusté Glenmorangie 18 ans d'âge pour la première fois, j'ai eu l'impression que ce whisky se déployait telle une fleur en train d'éclore. J'ai senti tant de fleurs qui enveloppaient mon palais, que j'ai eu envie de créer cette édition limitée.* » Azuma Makoto .

Exhalant le jasmin, le géranium et le narcisse, **le bouquet d'arômes de Glenmorangie 18 ans d'âge est à l'origine d'une création unique du célèbre sculpteur botaniste japonais.** En comparant les notes florales de ce whisky écossais Single Malt à l'éclosion d'une fleur, Azuma Makoto met en avant son éclat en réinterprétant l'esthétique de cette édition limitée en une sculpture mouvante florale. C'est dans son atelier de Tokyo que l'artiste, après avoir esquissé ses idées, va créer une sculpture et la photographier. **Composée d'une centaine de fleurs, elle reprend celles qu'il a senti dans le whisky, des fleurs écossaises et des variétés provenant de pays où Glenmorangie est présent** . Azuma Makoto a ensuite eu l'idée de disperser des pétales sur la création artistique alors qu'elle était photographiée et filmée. Son oeuvre est présentée sur ce superbe coffret et les étiquettes du whisky. 99€ chez les cavistes.

Buffalo Trace 90 Proof, riche et complexe

Tous droits de reproduction et de représentation réservés au titulaire de droits de propriété intellectuelle
L'accès aux articles et le partage sont strictement limités aux utilisateurs autorisés.

Spiritueux : Mixez les plaisirs !

Famille du média : **Médias spécialisés grand public**
Audience : **3903**
Sujet du média : **Lifestyle**

20 Decembre 2021
Journalistes : **Frédérique de Granvilliers**
Nombre de mots : **10411**

Visualiser l'article



Depuis plus de 200 ans, l **a distillerie de Buffalo Trace produit du bourbon sur les berges de la Kentucky River aux Etats-Unis** . Le long de cette rivière, les traces laissées par les migrations des bisons ont ouvert de nouveaux chemins d'exploration. Le bourbon Buffalo Trace est un **hommage aux esprits libres et indépendants** qui ont eu le courage de suivre ces traces. Utilisant une ancienne **recette créée en 1999, produit, vieilli, et mis en bouteille à la distillerie la plus médaillée au monde** , il incarne avec brio la gourmandise : rondeur pâtissière, bouche onctueuse, soutenue par un boisé d'une rare élégance. En finale, les notes de pop-corn caramélisé rappellent l'utilisation du maïs comme base authentique du bourbon. 36€ chez les cavistes.

El Pasador de Oro Gran Reserva, le meilleur rhum du Guatemala

Tous droits de reproduction et de représentation réservés au titulaire de droits de propriété intellectuelle
L'accès aux articles et le partage sont strictement limités aux utilisateurs autorisés.

Spiritueux : Mixez les plaisirs !

Famille du média : **Médias spécialisés grand public**
Audience : **3903**
Sujet du média : **Lifestyle**

20 Decembre 2021
Journalistes : **Frédérique de Granvilliers**
Nombre de mots : **10411**

Visualiser l'article



A l'unanimité, médaillé à profusion, il est **issu d'une sélection des meilleures barriques des chais de ce pays, avant d'être importé, assemblé et de finir son élevage en Charente** . A la dégustation, El Pasado de Oro montre un équilibre exceptionnel entre un nez profond, une bouche onctueuse sans être trop sucrée, une grande complexité aromatique et une longueur remarquable. Un **rhum exceptionnel destiné aux connaisseurs** . Degré 40 %. 64€ chez les cavistes.

Rhum Santa Teresa 1796, l'un des meilleurs rhums du monde

Tous droits de reproduction et de représentation réservés au titulaire de droits de propriété intellectuelle
L'accès aux articles et le partage sont strictement limités aux utilisateurs autorisés.

Spiritueux : Mixez les plaisirs !

Famille du média : **Médias spécialisés grand public**
Audience : **3903**
Sujet du média : **Lifestyle**

20 Decembre 2021
Journalistes : **Frédérique de Granvilliers**
Nombre de mots : **10411**

Visualiser l'article



Surprenez vos amis avec cet étonnant rhum, à la fois riche et sec. **Vieillies selon la méthode traditionnelle Solera, généralement réservée à la production de sherry,** les bouteilles de Santa Teresa 1796 contiennent un peu du tout premier tonneau datant de 1796, qui n'a jamais été vidé. Avec son arôme fruité et boisé et ses notes de noix, de cuir, de vanille, de cannelle, de chocolat noir, de pruneaux et un soupçon de miel et de poivre.

Le Rhum Santa Teresa 1796 se marie parfaitement, en cette saison, avec une couronne ou une galette des Rois accompagnée de raisin et d'écorces confites. Offrez l'inattendu Rhum Santa Teresa 1796 à un amateur de whisky. 64,90€ Disponible chez Nicolas.

Thoreau, boisson spiritueuse inédite lancée par les Bienheureux

A base de rhums guatémaltèques (70%) et de Cognac V.S.O.P. (30%) , elle est **créée en 2020, en hommage à Henry David Thoreau, philosophe, poète et naturaliste américain du 19ème siècle** : le père de la désobéissance civile. Ses écrits ont profondément marqué l'équipe des Bienheureux en les encourageant à exercer leur liberté d'innover pour atteindre l'excellence organoleptique.

C'est **Olivier Dumont, leur nez, qui a trouvé le procédé et la formule vérifiant la règle des grands assemblages : 1 + 1 = 3** . Une robe dorée aux reflets vieil or, un nez dévoilant une palette aromatique complexe et exaltante. A la dégustation, des notes gourmandes de crème brûlée, de cannelle et de fleur d'oranger. De délicats pétales de rose et de jasmin se mêlent ensuite à ce bouquet envoûtant. La bouche est d'une douceur et d'une harmonie saisissantes. Riche comme de l'huile de noix, elle révèle une incroyable longueur grâce à sa texture soyeuse et fondue. La finale est persistante avec des saveurs de fruits

Tous droits de reproduction et de représentation réservés au titulaire de droits de propriété intellectuelle
L'accès aux articles et le partage sont strictement limités aux utilisateurs autorisés.

confits séchés et de noisette. Degré d'alcool 40%. Mention spéciale au design renversant de la carafe avec son étiquette fluo. **L'hommage au philosophe** se poursuit sur les collerettes où se déclinent, bouteille après bouteille, quatorze citations choisies de l'auteur. 49 € chez les bons cavistes.

L'Acrobate, gin de France bio

Produit en petits lots via un procédé de distillation inédit et secret, aucun gin ne lui ressemble. En effet, si ce **gin français bio artisanal** titrant 44% détient la certification Ecocert sur l'intégralité de ses ingrédients, il se démarque également par sa **recette originale à base de spiruline** : une algue émeraude aux vertus médicinales qui vient ajouter une touche fraiche et iodée à l'opulent bouquet de fruits exotiques.

Cette recette inédite, encapsulée dans une bouteille couleur émeraude, ravira tant les connaisseurs de gin en quête de nouveauté que les amateurs de gin tonic et de cocktails. 29,90 € disponible en GMS.

Anaë Gin, complexe et premium

Nouvelle marque, élaboré entre l'ile de Ré et Cognac, né d'un projet d'une responsable marketing du Groupe familial Bollinger, Pauline Raffaitin , qui a toujours voulu créer sa marque d'alcool et qui s'est faite aider dans son rêve par son propre Groupe. La recette inédite d'Anaë est marquée par une fraîcheur intense, un équilibre subtil et des notes florales avec une pointe délicate d'agrumes et d'épices. L'utilisation de **Maceron sauvage de l'Île de Ré, plante locale surnommée le " poivre des marais, offre une profondeur aromatique unique** . Au nez, Anaë surprend par sa profondeur aromatique avec des notes d'agrumes (mandarine et kumquat) et de poire fraiche. Viennent ensuite des notes d'épices (poivre de Sichuan) et d'anis. Pour finir sur des fleurs blanches et de bleuet et une pointe de noix séchée.

En bouche, beaucoup de fraîcheur et d'onctuosité. Anaë Gin est soyeux et généreux avec une belle complexité marquée par des notes végétales, de racines de réglisse, de poire puis des arômes de clémentines et de mandarines confites. Une très belle longueur en bouche avec une touche finale mentholée et anisée. *" S'il se déguste parfaitement seul, la richesse et la puissance aromatique d'Anaë offrent une infinité de possibilités.* Pauline Raffaitin. 45€ chez les meilleurs cavistes, hôtels et restaurants et sur le site whisky.fr et sur le site lavignery.fr

Cobalte vodka, fruit d'un terroir emblématique

Créée par des passionnés Champenois d'origine, cette **vodka haut de gamme français** e rejoint en 2020 le groupe dirigé par Jean-Pierre Cointreau et sa famille. Cobalte renoue avec les origines de la vodka, élaborée à partir de raisins dès le début du XVIIIème siècle. Elle est issue de la vinification et de la distillation des raisins des cépages Chardonnay, Pinot Noir et Meunier provenant exclusivement du Parc Naturel Ré.

Symbole d'un **double hommage : au « bleu cobalt », couleur des rois.** C'est en effet dans la cathédrale de Reims que la majorité des Rois de France s'est faite couronner. Et à la minéralité de Cobalte, particulièrement appréciée lorsqu'elle est dégustée sur glace ou bien associée aux meilleurs ingrédients, afin de sublimer les cocktails ou répondre aux envies gastronomiques. 70 cl, 48€ chez les bons cavistes et en vente au 03 26 56 99 56. www.cobalte.vodka

Dom Pacello Royal Orange®, inspirée par la première Orangerie Royale

Un nouveau format pour cette belle carafe, idéal pour une découverte avant de succomber ! Inspirée des origines de la

Tous droits de reproduction et de représentation réservés au titulaire de droits de propriété intellectuelle
L'accès aux articles et le partage sont strictement limités aux utilisateurs autorisés.

première Orangerie en France, **créée à la Renaissance par le célèbre Maître Jardiniste napolitain, Dom Pacello, Dom Pacello Royal Orange® est une Liqueur d'Orange,** obtenue par macération et distillation d'écorces d'oranges amères et douces et de zestes d'orange frais, le tout assemblé a **vec une sélection rigoureuse de Cognacs de la Maison Camus®.** 18,50 € la carafe de 20 cl 66, 90 € la carafe de 70 cl en vente les cavistes, en Epiceries Fines et sur la boutique en ligne www.massenez.com

Tags from the story Aberfeldy 18 Year Old , Azuma Makoto , boisson spiritueuse inédite lancée par les Bienheureux , bourbon Buffalo Trace , Buffalo Trace , Buffalo Trace 90 Proof , cavistes , cocktails , distillerie , Dom Pacello , Dom Pacello Royal Orange® , El Pasador de Oro - Gran Reserva , gin de France bio , gin tonic , Glenmorangie , Glenmorangie 18 ans d'âge , Groupe familial Bollinger , Henry David Thoreau , Kentucky River , le meilleur rhum du Guatemala , L'Acrobate , meilleur rhum du Guatemala , Olivier Dumont , Pauline Raffaitin , Rhum Santa Teresa 1796 , riche et complexe , Santa Teresa 1796 , sculpteur botaniste japonais , Single Malt Whisky , spiritueux , Spiritueux : Mixez les plaisirs , The Whisky Lodge , Thoreau

Tous droits de reproduction et de représentation réservés au titulaire de droits de propriété intellectuelle
L'accès aux articles et le partage sont strictement limités aux utilisateurs autorisés.

Télévision FRA

BFM BUSINESS

Good morning business



23 Decembre 2021
Durée de l'extrait : **00:01:45**
Heure de passage : **07h39**
Disponible jusqu'au :
21 Fevrier 2022

CJ **Christophe JAKUBYSZYN**

SG **Sandra GANDOIN**

Résumé: Chronique - Depuis quatre ans, Petit-Couronne surfe sur le succès des bières artisanales. 250 points de vente distribuent les bières Petit-Couronne en Île-de-France, comme les cavistes Nicolas.

Famille du média :
TV Grandes Chaînes
Horaire de l'émission :
06:00 - 09:00
Audience : **N.C**
Thématique de l'émission :
Economie - Services

312399
CASTELNICOLAS+
CISION 210341821

Tous droits de reproduction et de représentation réservés au titulaire de droits de propriété intellectuelle.
L'accès aux articles et le partage sont strictement limités aux utilisateurs autorisés.

Presse écrite FRA

NICE MATIN

Famille du média : **PQR/PQD (Quotidiens régionaux)**

Périodicité : **Quotidienne**

Audience : **376000**

Sujet du média : **Actualités-Infos Générales**



Edition : **23 decembre 2021 P.35**

Journalistes : **N. R.**

Nombre de mots : **121**

Un Bordeaux en Héritage

À l'aube de ses 90 ans, la première marque de vins de Bordeaux met en lumière une cuvée originale, hommage à son créateur le Baron Philippe de Rothschild, et connue des tables des bistrots chics : Héritage. Cette cuvée est issue d'un assemblage de deux cépages traditionnels. Le merlot, cépage emblématique de la région, confère au vin de subtiles notes de fruits noirs mûrs, alors que le cabernet sauvignon lui apporte toute sa structure et sa richesse tannique. Quant à la superbe étiquette, c'est celle de la première bouteille de Mouton Cadet créé par le Baron Philippe de Rothschild en 1930. **N. R.**

> Mouton Cadet cuvée Héritage 2018. 15 euros (bouteille de 75 cl). Disponible sur Vinatis.com, Nicolas.com et chez les cavistes.



Tous droits de reproduction et de représentation réservés au titulaire de droits de propriété intellectuelle
L'accès aux articles et le partage sont strictement limités aux utilisateurs autorisés.

Presse écrite FRA

VAR-MATIN

Famille du média : **PQR/PQD (Quotidiens régionaux)**

Périodicité : **Quotidienne**

Audience : **281000**

Sujet du média : **Actualités-Infos Générales**



Edition : **23 decembre 2021**

Journalistes : **N. R.**

Nombre de mots : **121**

Un Bordeaux en Héritage

À l'aube de ses 90 ans, la première marque de vins de Bordeaux met en lumière une cuvée originale, hommage à son créateur le Baron Philippe de Rothschild, et connue des tables des bistrots chics : Héritage. Cette cuvée est issue d'un assemblage de deux cépages traditionnels. Le merlot, cépage emblématique de la région, confère au vin de subtiles notes de fruits noirs mûrs, alors que le cabernet sauvignon lui apporte toute sa structure et sa richesse tannique. Quant à la superbe étiquette, c'est celle de la première bouteille de Mouton Cadet créé par le Baron Philippe de Rothschild en 1930. **N. R.**

> Mouton Cadet cuvée Héritage 2018. 15 euros (bouteille de 75 cl). Disponible sur Vinatis.com, Nicolas.com et chez les cavistes.



Tous droits de reproduction et de représentation réservés au titulaire de droits de propriété intellectuelle
L'accès aux articles et le partage sont strictement limités aux utilisateurs autorisés.

Presse écrite FRA

L'EVEIL DE LA HAUTE-LOIRE

Famille du média : **PQR/PQD (Quotidiens régionaux)**

Périodicité : **Quotidienne**

Audience : **14555**

Sujet du média : **Actualités-Infos Générales**



Edition : **25 decembre 2021**

P.11

Journalistes : **-**

Nombre de mots : **379**

A Paris, les vins d'Auvergne ne comptent plus sur la diaspora

C'est l'un des marqueurs forts de la bonne santé du vin auvergnat : se retrouver sur les bonnes tables parisiennes. Là aussi, les choses évoluent.

Il fut un temps où le vin d'Auvergne était la bête curieuse des cartes des restaurants parisiens. Ou alors réservé aux brasseries d'expatriés nostalgiques. « Aujourd'hui, les brasseries sont tenues par la deuxième ou troisième génération. Ils ne se sentent plus vraiment auvergnats. Quand ils achètent, c'est pour la qualité », analyse Léa Desprat, de la cave Saint-Verny.

Ses vins se sont retrouvés sur des tables étoilées, chez Philippe Faure-Brac, meilleur sommelier du monde 1992, et même à l'Elysée. « Aujourd'hui, la différence, c'est que les gens viennent à nous : On a entendu parler de vous. On est même dans le marché de gros. On est référencé chez Grand Frais, chez Nicolas. On a été coup de coeur de Monoprix sur 2.000 vins. » Monoprix, l'enseigne parisienne par excellence.

Pour certains vins auvergnats, Paris est même un lieu de naissance et non d'adoption. C'est le cas de nombreux vignerons indépendants (on pense entre autres à Patrick Bouju). Le plus emblématique étant certainement La Ficelle. Ce saint-pourçain « a gagné sa notoriété à Paris », rappelle Jean-Marc Josselin, président des vignerons de Saint-Pourçain. « L'idée est née dans les bistrots auvergnats, on cherchait une cuvée de rouge, mais pas primeur. » Avec une étiquette renouvelée chaque année et créée par des dessinateurs de presse et le coup marketing est ficelé.

Aujourd'hui, ce sont entre 150.000 et 200.000 bouteilles qui sont vendues chaque année dans la capitale. Soit la moitié de la production, « pour créer la rupture avant la nouvelle cuvée ». Un modèle qui ressemble à celui du beaujolais nouveau, jusqu'à ce gamay commun. Critiquable, peut-être, mais la notoriété d'un vignoble se joue sur tous les tableaux. Demandez aux petits domaines du Beaujolais qui bénéficient des retombées. « La Ficelle est identifiée au saint-pourçain. On ne vend pas partout, on cherche les brasseries qui ont la cote, comme Le Petit Vendôme. On crée la rareté. »

Un concept qui ouvre désormais de nouveaux marchés. L'Australie, par exemple, a reçu 15.000 flacons de Ficelle cette année, contre 600 il y a cinq ans.

0Kw1EvTclsTsxWZ_P7gIEzIupcSxY3XFkGRmtDPhrs2XYOtS1MqYUPzEl6dEWx_uLOGZj

Tous droits de reproduction et de représentation réservés au titulaire de droits de propriété intellectuelle
L'accès aux articles et le partage sont strictement limités aux utilisateurs autorisés.



MENTIONS

Omnicom
Public
Relations
Group

NICOLAS
DEPUIS 1822
Nous prenons soin de vos vins

Presse écrite

Famille du média : **Médias régionaux (hors PQR)**

Périodicité : **Hebdomadaire**

Audience : **80520**

Sujet du média : **Actualités-Infos Générales**



Edition : **02 decembre 2021**

P.75

Journalistes : **N.C.**

Nombre de mots : **557**

Valeur Média : **1658€**

Les coopératives Migros vendront-elles de l'alcool en 2022 ?

Tout consommateur très occasionnel de Migros peu coutumier de l'histoire de la coopérative s'est forcément fait avoir un jour en partant à la recherche, en v(a)in, du rayon alcool. Autant chercher une aiguille dans une botte de foin car le géant orange n'en vend pas une goutte depuis sa création.

Un retour en 1928 s'impose. Cette année-là, le pressoir de Meilen, près de Zurich, est au bord de la faillite. En produisant du jus de pomme, il fait œuvre de salubrité publique en entendant combattre le fléau de l'alcoolisme, qui sévit tout particulièrement chez les ouvriers.

Sensible à cette problématique, Gottlieb Duttweiler rachète et sauve par la même occasion le pressoir de Meilen. Dans « Die Brücke » (« Le pont » en français ; premier magazine de Migros), il déclare : « *Lorsque le jus de fruit est transformé en eau-de-vie, cela a pour conséquences, […] en cas de consommation excessive, une destruction de la santé ainsi qu'une perte d'honneur et de joie de vivre.* »

Processus démocratique enclenché

En près d'un siècle d'existence, Migros n'a jamais dérogé à cette tradition unique dans le monde de la grande distribution, même si de l'alcool est déjà vendu en ligne (Migros online) et dans les filiales Denner et Migrolino.

La donne pourrait être amenée à changer. Samedi 6 novembre, les délégués de la Fédération des coopératives Migros (FCM) ont entamé le processus démocratique concernant la vente d'alcool. Il reviendra à chacune des 10 coopératives de se prononcer sur le sujet. « *Chaque coopérative va faire voter son conseil d'administration et son comité coopératif. S'ils donnent leur aval, les coopérateurs voteront au printemps prochain* », décrypte le Genevois Didier Eicher.

Migros France n'étant qu'une filiale de Migros Genève, la décision finale de vendre de l'alcool dans les trois magasins de ce côté-ci de la frontière sera prise par les coopérateurs de la seconde nommée. Une majorité aux deux-tiers devra être atteinte pour la levée de l'interdiction.



Depuis sa création en 1925, Migros n'a jamais vendu une goutte d'alcool dans ses magasins. La donne pourrait changer dès l'an prochain.

Si rien n'est encore fait, le directeur général de Migros France observe que « *la société a changé et avec elle les attentes des consommateurs. Il y a toutefois des régions plus traditionalistes que d'autres.* »

Des opinions très tranchées

Du côté des clients, les opinions sont bien tranchées et le débat prend parfois des tournures passionnelles. « *Si Migros marche, c'est grâce à son fondateur, donc il faut respecter son héritage* », ordonne Andreas, frontalier résidant à Arbusigny interrogé devant l'hypermarché Migros Étrembières, vendredi 26 novembre. « *Ce serait quand même pratique de pouvoir acheter de l'alcool* », lui répond en écho Émilie, de Cranves-Sales. « *C'est inutile, il y en a assez ailleurs* », balaie d'un revers de la main la Gaillardine Jacqueline.

Quel avenir pour Nicolas ?

Si vente d'alcool il devait y avoir, se poserait la question du devenir du caviste Nicolas, situé à côté des magasins Migros. « *Il y a de la place pour les deux, comme pour H&M et Zara dans un même centre commercial*, compare Didier Eicher. *Le positionnement n'est pas le même. Migros France vendrait de l'alcool qu'on trouve dans la grande distribution.* »

Tous droits de reproduction et de représentation réservés au titulaire de droits de propriété intellectuelle.

239614/CASTELNICOLAS2 7806512600508

Presse écrite

EN MAGNUM

Famille du média : **Médias spécialisés grand public**

Périodicité : **Trimestrielle**

Audience : **N.C.**

Sujet du média : **Tourisme-Gastronomie**



Edition : **Decembre 2021 - fevrier 2022**

Journalistes : **MICHEL BETTANE**

Nombre de mots : **3476**

Valeur Média : **N.C.**

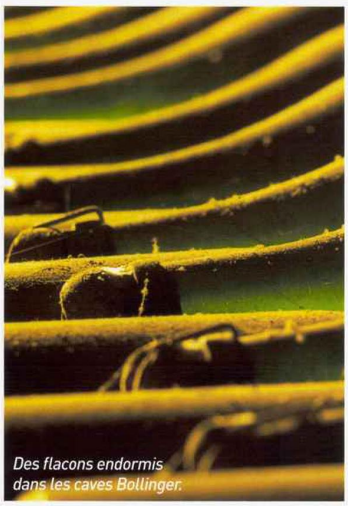
Les 21 champagnes de ma vie

UN GRAND CHAMPAGNE LAISSE À CELUI QUI A LA CHANCE DE L'APPRÉCIER UN SOUVENIR INOUBLIABLE. MICHEL BETTANE, QUI A EU LA CHANCE D'EN DÉGUSTER BEAUCOUP, SE REMÉMORE SES PLUS EXTRAORDINAIRES ÉMOTIONS

PAR **MICHEL BETTANE**

CHOISIR VINGT-ET-UN CHAMPAGNES dans une vie de dégustateur oblige sans doute à de très nombreuses omissions, mais permet aussi de mieux comprendre ce qui passionne dans ce vin hors norme, fierté nationale, boisson mondiale, pourtant mésestimé, hélas, chez beaucoup d'amateurs. On l'accuse souvent d'être dans son principe une manipulation hors sol, un vin habilement marketé issu d'une viticulture honteusement productiviste. Certaines sensibilités ont contourné la question en opposant le vin de petit producteur, plus proche de la vérité du terroir, et celui des grandes ou moins grandes marques. Mais depuis près de quarante ans que je déguste, compare ou bois à chaque nouvelle récolte plusieurs centaines de vins, voire un bon millier, après avoir arpenté le vignoble dans tous les sens et rencontré au moins deux générations de chefs de cave, ce sont les vins issus d'assemblage qui restent le plus gravés dans ma mémoire. Je suis pourtant loin d'avoir négligé la production des récoltants-manipulants et fier d'avoir été un des premiers, sinon le premier, à avoir fait connaître le travail d'Anselme Selosse, de Francis Egly, de Xavier Gonnet et de tant d'autres. Cependant, à quelques exceptions près que j'ai le plaisir de partager avec nos lecteurs, je ne peux que confirmer qu'après un vieillissement suffisant, ce sont les cuvées de prestige issues d'assemblages exigeants de grandes maisons champenoises qui expriment avec le plus de force le don de la nature, interprété avec un immense savoir-faire humain.

Qu'il soit crayeux ou argileux, le terroir champenois reste, malgré le réchauffement climatique, une source de difficultés constantes : fortes pentes, aléas climatiques et, surtout, matière première différente de toutes les autres puisque c'est au cours de sa seconde fermentation en bouteille que le vin se crée et se distingue. Le fameux classement sur une échelle de 100 est trompeur pour juger du potentiel des vins puisqu'il inclut le village tout entier, haut, milieu, bas de pente, exposition sud, ouest, est, même nord, ce qui ne veut rien dire. Mais il est vrai qu'en cœur de grand cru ou de très bon premier cru, le vin atteint une finesse et une complexité supérieures si on sait assembler correctement le produit des différents cépages, des innombrables origines (souvent plus de cinquante pour les cuvées phares) et même de différents millésimes grâce au génie des vins de réserve. Ces assemblages augmentent au vieillissement le caractère du vin même s'ils le rendent plus difficile à comprendre à la naissance. Ce qui n'exclut pas l'importance de la viticulture, ni le caractère irremplaçable de quelques rares lieux-dits capables de produire un vin complet, se suffisant à lui-même, mais en quantité forcément réduite et incapable de rayonner dans le monde, sauf auprès de quelques richissimes spéculateurs.



Des flacons endormis dans les caves Bollinger.

Notre petit monde si prompt à la critique discute souvent de la question du dosage. Le dosage ou le non-dosage font partie intégrante du produit, c'est un choix esthétique plus qu'industriel. On soupçonne qu'il cache les défauts, mais on affirme en même temps qu'il les augmente, ce qui ne semble pas logique. De fait, avec l'expérience, un dosage proportionnel à la matière première, et donc plus faible aujourd'hui qu'hier en raison de la plus grande maturité des raisins, offre un petit volant de confort qui permet après huit ou dix ans d'allonger la saveur : quelques grammes de sucre, deux, trois, six au maximum suffisent. Les vins non dosés ont généralement une finale abrupte qui peut plaire à 9 heures du matin et moins à 16 heures. En effet, nous ne percevons pas les équilibres de la même façon au cours de la journée et, surtout, entre la dégustation pure et la dégustation gastronomique du vin à table. On imagine le casse-tête pour un bon chef de cave quand il faut faire les arbitrages nécessaires pour un usage universel du vin. Le dosage intelligent a permis de fidéliser des millions de consommateurs à travers le monde, à commencer par le signataire de ces lignes !

PRESSE

CISION

Tous droits de reproduction et de représentation réservés au titulaire de droits de propriété intellectuelle.

Presse écrite

Les 21 champagnes de ma vie

Famille du média : **Médias spécialisés grand public**

Périodicité : **Trimestrielle**

Audience : **N.C.**

Sujet du média : **Tourisme-Gastronomie**



Edition : **Decembre 2021 - fevrier 2022**

Journalistes : **MICHEL BETTANE**

Nombre de mots : **3476**

Valeur Média : **N.C.**

EN MAGNUM

POL ROGER 1921

On est visiblement fier de ce millésime mythique chez Pol Roger qui en a conservé quelques bouteilles pour les grands moments. Je me souviens qu'au début des années 1980 chez Steven Spurrier, Christian Pol Roger l'avait mis en fin de dégustation. Le naïf que j'étais avait levé la main et demandé à Christian, l'élégance et la politesse incarnées, pourquoi les vins récents n'étaient pas aussi bons. Il avait souri et ne m'en a jamais voulu. Une autre viticulture, sans doute, l'œuvre du temps et la prodigieuse longévité permise par les grands terroirs champenois.

BOLLINGER, R.D. 1959

J'ai "appris" les champagnes dans les années 1970 avec Guy Adam, remarquable chef de cave de Bollinger. Il m'avait à la bonne et m'a généreusement initié au grand style de l'assemblage maison. Mais je ne comprenais pas la marque R.D. qui désignait bizarrement les assemblages les plus longuement vieillis sur pointe, sans aucun rapport avec un dégorgement récent. Je trouvais même que, juste après dégorgement, le vin était plus oxydatif que cinq ans plus tard. J'avais donc apporté vers 1981 un R.D. 1959, dégorgé en 1975, qui m'avait coûté une fortune chez Nicolas pour le comparer avec Guy au même 1959, mais dégorgé depuis six mois. Il n'y avait pas photo et on imagine à quel point j'étais fier que Guy partage mon point de vue. Je n'ai pas changé d'avis depuis, mais le somptueux 1959, s'il en reste, me survivra, R.D. ou pas R.D. !

KRUG 1961

Krug et son grand style, de la Private Cuvée – devenue Grande Cuvée – qu'il faut au moins laisser vieillir trois ou quatre ans après dégorgement, jusqu'à tous les millésimes qui ont marqué ma vie de dégustateur et continuent à faire mon admiration. Je retiens le 1961 parce que Rémi Krug, il y a déjà plus d'un quart de siècle, l'avait mis au menu d'un grand déjeuner pour accompagner des ortolans, seule occasion jusqu'ici où j'ai pu en manger, avec le rite de la serviette couvrant la tête. Ce fut divin, mets, comme vin. Et aucun autre vin n'aurait pu faire mieux.

LANSON 1976 (EN MAGNUM)

Dans sa grande époque, fastueuse et sans doute un peu arrogante, rappelons-nous les clips baroques « Lanson l'enchanteur » quand on pouvait encore faire de la publicité sur un vin à la télévision, Lanson possédait un magnifique vignoble, qui enrichit maintenant Dom Pérignon. Les vins avaient une forte personnalité, liée à l'absence volontaire de fermentation malolactique, et une grande longévité. La maison a conservé quelques magnums de ce passé glorieux et les met parfois en vente. On pensait à sa naissance que le 1976, année de canicule et sécheresse, vieillirait mal. Quelle erreur. Il y a encore cinq ans, il développait un bouquet magnifique, tertiaire et grillé, mais sans faiblesse, avec une énergie qui prouve encore une fois que c'est la matière qui fait vieillir les blancs, et pas l'acidité. On souhaite aux vins récents le même destin.

VEUVE CLICQUOT, ROSÉ 1978

Les chefs de cave classiques n'aimaient pas faire du rosé ou bien considéraient que la couleur ne devait pas faire le goût et que dans un verre noir personne ne devait faire de différence. Cela a évidemment bien changé et nous sommes accablés de cuvées plus ou moins abouties, sans unité de style. Mais le grand rosé n'est pas une création récente. Dotée d'un magnifique parcellaire à Bouzy, la maison Veuve Clicquot a toujours obtenu le vin rouge capable de transcender un assemblage et de donner un champagne aussi original que complexe, dans sa force aromatique, comme dans sa persistance. Les 1978 récemment remis en vente dans une petite série collection sont tout simplement prodigieux. Quelques grandes maisons continuent à raffiner leur élaboration, Veuve Clicquot en tête avec ses dernières cuvées La Grande Dame.

KRUG, CLOS DU MESNIL 1979

Une grande maison, c'est avant tout une maison qui sait assembler cépages, terroirs et millésimes pour atteindre un certain idéal reproductible sur le long terme. Mais il y a des accidents qui vous conduisent dans une toute autre direction. Le monocru monomillésime, monoparcelle. À l'origine, les Krug achètent ce clos du Mesnil pour le mettre dans leur millésime, mais le caractère du vin est tel qu'il ne s'en laisse pas conter. Conservé à part, le 1979 enchante par sa vigueur, son raffinement et sa longueur en bouche. Le clos renaît, Tarin il fut, Mesnil il sera, et si de nombreux millésimes depuis égalent ce 1979, aucun ne l'a dépassé. Commercialement, c'est un bon garçon par sa rareté et son prix.

DOM PÉRIGNON 1983

Il est de bon ton de faire l'indifférent ou de jouer au critique petit bras devant les millions de bouteilles de la cuvée phare du champagne. Tout juste admet-on que, depuis 2003, sous l'influence du génial Richard Geoffroy et de son concept haute couture sans couture, le vin aurait plus de classe. Mais lorsqu'on fait vieillir les vieux assemblages, et sans même leur donner une seconde vie, on s'aperçoit du parfait équilibre pinot-chardonnay que ses prédécesseurs, le duo Coulon-Foulon, avec la même adresse, avaient mis au point. On constate aussi les bienfaits d'une vinification réductive qui conserve intact l'élan de jeunesse trente-cinq ans plus tard. Je garde un souvenir ému de la dernière bouteille de ma cave dans ce millésime, d'une finesse et d'un éclat qu'aucun autre champagne du millésime n'a atteint.

PALMER & CO, BLANC DE BLANCS 1985

Les caves coopératives jouent un rôle important et pourtant sous-estimé dans l'univers champenois, aussi bien les petites coopératives de communes que celles capables d'avoir créé leur marque et leur style. Aucune ne l'a fait avec une telle constance et une telle modestie que Palmer. 1985 fut un grand millésime de toute petite récolte et les grands vins abondent, mais dans une dégustation comparative qui m'a marqué, le blanc de blancs de cette coopérative modèle a tenu tête aux cuvées de prestige les plus réputées. Un admirable bouquet toasté, sans la lourdeur de ce qu'on appelle un peu perfidement« le goût anglais », et un éclat calcaire remarquable, bien que les chardonnays proviennent en bonne proportion de Trépail et Villers-Marmery, plus harmonieux que salins en principe. Il y avait à l'œuvre un grand chef de cave, Michel Davesne, passé depuis chez Deutz avec le succès que l'on sait.

CHARLES HEIDSIECK, BLANC DES MILLÉNAIRES 1985

L'autre grand blanc de blancs de ce millésime est incontestablement ce champagne issu des grands crus de la côte des Blancs, mais surtout élevé dans les crayères de Reims. Je suis persuadé que le caractère crayeux magnifique qu'on admire aussi bien dans cette cuvée que dans le Comtes de Champagne de Taittinger provient de ces crayères, de leur humidité et température, et du parfum de leur atmosphère, intimement lié au caractère du sol kimmeridgien des grands terroirs. Et quelle adresse dans le dosage du dosage, à l'opposé des bruts brutaux à la mode, qui allonge, raffine, habille, texture, ce qui ne serait sans lui que des bulles fantômes.

SALON 1985

Le génie du Mesnil, ce cru indomptable lorsqu'il provient des meilleures parcelles, n'a jamais été aussi éclatant que dans ce millésime de Salon. On y trouve les notes de fleurs blanches, et aussi de chanterelle et de beurre créées par la seconde fermentation, mais à partir des ferments et du style des vins tranquille de départ, et une énergie incroyable que je n'ai pas retrouvée depuis avec la même constance. On lui a dit adieu il y a deux ans, mais il doit en rester quelques bouteilles chez Delamotte !

PIERRE MONCUIT, CUVÉE NICOLE MONCUIT 1988

Toujours ce Mesnil si cher à mon cœur et, pour une fois, parcellaire, au fameux lieu-dit des Chétillons où ressurgit en bas de pente la marne incomparable de la côte. Une vieille vigne, une viticulture certainement pas bio mais attentive, une vinification sans tralala ni concept philosophique plus ou moins abscons, mais sans paresse ni routine. Pas de bois ni de langue de bois, mais de la race, concept évidemment non raciste qui définit

PRESSE

CISION

Tous droits de reproduction et de représentation réservés au titulaire de droits de propriété intellectuelle.

Presse écrite

EN MAGNUM

Les 21 champagnes de ma vie

Famille du média : **Médias spécialisés grand public**

Périodicité : **Trimestrielle**

Audience : **N.C.**

Sujet du média : **Tourisme-Gastronomie**



Edition : **Decembre 2021 - fevrier 2022**

Journalistes : **MICHEL BETTANE**

Nombre de mots : **3476**

Valeur Média : **N.C.**

l'intensité dans l'originalité des vrais grands terroirs. Et une main féminine qui tient les rênes, de grand-mère à petite fille.

EGLY-OURIET, BLANC DE NOIRS GRAND CRU

Encore une cuvée devenue culte et pourtant née accidentellement. Personne, au milieu des années 1980, ne revendiquait l'appellation pourtant officielle de blanc de noirs, en pleine mode ascendante des blancs de blancs et sans doute par peur de l'oxymore et de son interprétation raciste ou antiraciste. Mais chez Michel et Francis Egly, les vins issus du lieu-dit Les Crayères à Ambonnay était de trop fortes têtes qui ne voulaient s'assembler à rien et « traçaient », comme on dit là-bas. Alors ils les ont mis à part et, dès les premières dégustations, le succès planétaire est arrivé. Depuis, les blancs de noirs, même faits avec des meuniers, se multiplient, mais très peu atteignent cette excellence renouvelée depuis 1989, non millésimée (il s'agit toujours d'un assemblage de deux millésimes) et reconnue de tous, amateurs et professionnels. Le grand retour du pinot noir commence bien là.

POMMERY, CUVÉE LOUISE 1990

Il y a de grands assemblages qui ne demandent pas de chercher de midi à quatorze heures. Vous prenez les meilleures parcelles d'Aÿ, d'Avize et de Cramant, qui ont fait longtemps la gloire de Pommery et désormais allongent et raffinent Dom Pérignon, un chef de cave attentif, Thierry Gasco, inspiré par l'exemple de Guy de Polignac, et sans grande surprise vous composez un champagne d'une exquise finesse, qui n'exclut pas l'intensité, mais surtout qui frappe par la délicatesse des bulles, incomparable, et surtout leur texture crayeuse, tout autant que celle du liquide. En fait, une parfaite fusion des deux. Je crois savoir que la "recette" n'a pas changé, avec pratiquement les mêmes sources, et tant mieux car sans Louise la champagne ne serait pas ce qu'elle est.

LAURENT-PERRIER, GRAND SIÈCLE ITÉRATION N°17

Le curieux mot itération, répétition du même, est une idée marketing récente mais vraiment fondée sur le principe même de ce modèle de cuvée de prestige. Depuis sa création, et pour en maintenir la constance de style, la maison assemble trois millésimes de purs grands crus, moitié pinot, moitié chardonnay, et conserve évidemment des flacons de chaque assemblage. En les numérotant et en les remettant en vente en toute petite quantité, Laurent-Perrier veut montrer que c'est une combinaison gagnante, même si aujourd'hui les vins millésimés sont plus appréciés, ce que je regrette souvent. L'itération 17, magnifique, pour moi peut être la plus pure de toutes, assemble 1990, 1993 et 1995. Mais l'actuelle n°24 n'est pas mal non plus.

WILLIAM DEUTZ, LA CÔTE GLACIÈRE 2012

Encore une grande cuvée parcellaire, infiniment plus intense et racée que la plupart des autres, qui obéissent trop à une mode née d'une consommation immédiate et du modèle bourguignon, moins adapté à la Champagne. Cette « côte », qui jouxte les bâtiments de la maison, a la force de tous les cœurs de terroir grand cru, plus l'élégance inégalable des vins d'Aÿ, et se suffit à elle-même par son équilibre et surtout sa capacité à devenir de plus en plus complexe au vieillissement. Très vieille, la vigne entrait dans l'élaboration de la cuvée normale William Deutz, si estimée, à juste titre, de nos meilleurs sommeliers. Fabrice Rosset, le patron de la maison, souhaitait rendre cette cuvée encore plus exclusive et coller au plus près du terroir. Il y est parvenu.

TAITTINGER, COMTES DE CHAMPAGNE 1995

Je n'ai jamais caché mon faible pour cette cuvée, admirable par son style, sa constance et sa façon de donner une ampleur de texture et de saveur au chardonnay qui convient particulièrement à la grande gastronomie et ses produits les plus savoureux, du turbot au homard, de la Bresse à Challans. Ce que l'on sait moins, mais qui montre la force du terroir, c'est qu'une partie importante de la cuvée provient dès sa création en 1952 de parcelles idéalement situées de coopérateurs d'Avize, qui n'ont pratiquement jamais changé, évidemment vinifiées selon les critères de la maison et, surtout, élevées en crayères avec l'inimitable patine qu'elles apportent au vin. Le 1995 est à son apogée, une vraie merveille.



ROBERTO ALVAREZ DE DIOS

CISION

Tous droits de reproduction et de représentation réservés au titulaire de droits de propriété intellectuelle.

Presse écrite

EN MAGNUM

Les 21 champagnes de ma vie

Famille du média : **Médias spécialisés grand public**

Périodicité : **Trimestrielle**

Audience : **N.C.**

Sujet du média : **Tourisme-Gastronomie**



Edition : **Decembre 2021 - fevrier 2022**

Journalistes : **MICHEL BETTANE**

Nombre de mots : **3476**

Valeur Média : **N.C.**



JACQUESSON, AŸ - VAUZELLES TERME 1996

Les frères Chiquet ont progressivement conduit cette marque si chargée d'histoire au plus haut niveau de la production de vins de lieu et de caractère. Sur leurs petites parcelles d'Aÿ, ils élaborent parfois une cuvée fortement identitaire qui a trouvé en 1996 des conditions idéales dans l'équilibre maturité-acidité. Le terroir magique d'Aÿ s'y exprime au plus haut niveau de finesse, d'intensité et de complexité, avec ce caractère minéral si spécial qui fait se rejoindre dans le même élan salin pinot noir et chardonnay. Peu de 1996 ont vieilli avec la même constance, malgré tous les espoirs formulés à la naissance du millésime. De nos jours, la maison préfère le plus souvent intégrer le vin de ces parcelles à sa cuvée non millésimée, mais numérotée, pilier de la marque. Elle y gagne évidemment, mais sans jamais égaler l'originalité de l'Aÿ pur.

PIPER HEIDSIECK, RARE 1998

On peut juger trop bling-bling le clinquant de la bouteille, fait pour plaire à une certaine clientèle, mais il ne faudrait pas que cela empêche d'admirer comme il le mérite ce vin de prestige, à la finesse aromatique transcendante. À de nombreuses reprises, en tant que juge, je lui ai donné à l'aveugle la plus haute note de mes dégustations de champagne, et je n'étais pas le seul à Tokyo pour ce 1998. Cette cuvée offre le type de réduction grillée, tendre mais intense, qui séduit l'amateur le plus blasé comme le consommateur moins connaisseur, mais sans préjugé, et on peut faire confiance à Régis Camus, le grand chef de cave de la maison, pour en perpétuer la rare perfection.

PHILIPPONNAT, LES CINTRES 2008

Aucun vignoble champenois n'est plus spectaculaire que le clos des Goisses qui surplombe à Mareuil, de sa pente vertigineuse, le canal de la Marne. Grâce à son sol calcaire et son exposition idéale, le vin atteint une plénitude reconnue par tous depuis qu'il est vinifié à part. J'ai toujours considéré que le pinot noir était supérieur au chardonnay pour l'expression de la force du terroir et je suis heureux que Charles Philipponnat ait progressivement isolé quelques parcelles de pinot noir pur pour produire cette étonnante et rare cuvée, réunion des « petits cintres » et des « grands cintres », au cœur du clos. Rien n'égale en vin de champagne la puissance et la majesté de constitution de ces deux parcelles, apothéose du blanc de noirs. Apogée prévisible vers 2028.

WILLIAM DEUTZ, LA CÔTE GLACIÈRE 2012

Encore une grande cuvée parcellaire, infiniment plus intense et racée que la plupart des autres, qui obéissent trop à une mode née d'une consommation immédiate et du modèle bourguignon, moins adapté à la Champagne. Cette « côte », qui jouxte les bâtiments de la maison, a la force de tous les cœurs de terroir grand cru, plus l'élégance inégalable des vins d'Aÿ, et se suffit à elle-même par son équilibre et surtout sa capacité à devenir de plus en plus complexe au vieillissement. Très vieille, la vigne entrait dans l'élaboration de la cuvée normale William Deutz, si estimée, à juste titre, de nos meilleurs sommeliers. Fabrice Rosset, le patron de la maison, souhaitait rendre cette cuvée encore plus exclusive et coller au plus près du terroir. Il y est parvenu.

GUIBORAT, DE CAURES À MONT-AIGU 2014

J'ai toujours eu un faible pour les vins de Cramant, merveilleux en vin tranquille, chez Roederer ou Dom Pérignon, avant assemblage. Beaucoup de déceptions cependant avec les vins d'autres marques, soit trop lourds, soit trop acides, sauf pour ceux assemblés avec des vins voisins de Cuis. Une nouvelle génération pratiquant une viticulture bien plus précise et moins productiviste leur redonne progressivement toute leur force. Richard Fouquet en fait partie et, à chaque nouveau millésime, affine le style de ses vins de Cramant. Montaigu, officiellement sur Chouilly, ne fait que prolonger au nord les coteaux de Cramant, dont le délicieux Caures, dont il égale et parfois surpasse la pureté minérale. Le côté cristallin de ce 2014, assemblage des deux lieux-dits, est proprement irrésistible et place la marque Guiborat – du nom de la grand-mère de Richard – au sommet de l'élite des récoltants-manipulants de la côte des Blancs. D'autant plus que même les vins d'entrée de gamme ont cette transparence.

PRESSE

CISION

Tous droits de reproduction et de représentation réservés au titulaire de droits de propriété intellectuelle.

Presse écrite

Famille du média : **Médias spécialisés grand public**

Périodicité : **Irrégulière**

Audience : **N.C.**

Sujet du média : **Auto-Moto-Cyclo**

Edition : **Decembre 2021 - fevrier 2022**

Journalistes : **JEAN-MARC NAYARRO**

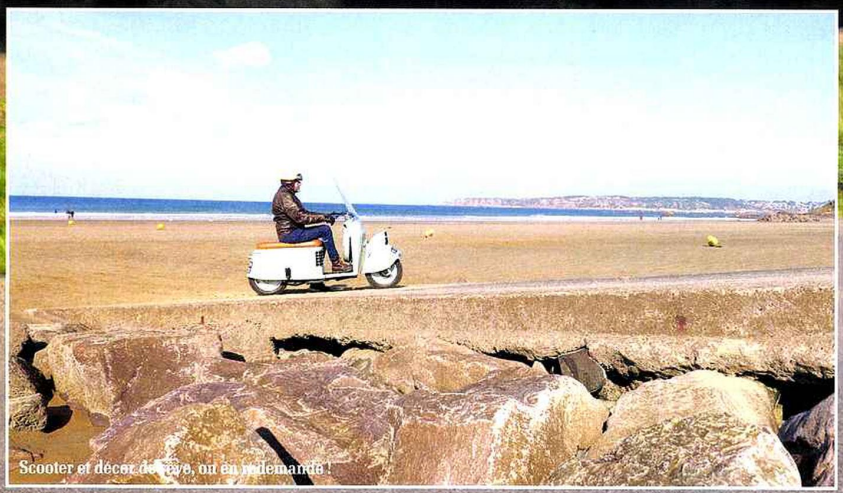
Nombre de mots : **1696**

Valeur Média : **N.C.**

Bernardet C50

Le scooter républicain

AVEC SA DRÔLE DE BOUILLE, LE BERNARDET C50 EST L'UN DES SCOOTERS LES PLUS DÉSIRABLES D'APRÈS-GUERRE. AVEC SA GUEULE INIMITABLE DUE À SON GARDE-BOUE AVANT SURMONTÉ D'UNE COIFFE DE PHARE EN FORME DE BONNET PHRYGIEN, IL DEVENAIT URGENT D'ESSAYER UN DES RARES EXEMPLAIRES RESTANTS. C'EST YANN GAUDAIRE, UN BRETON PURE SOUCHE QUI NOUS A PERMIS DE RÉALISER L'ESSAI DE SON SUPERBE EXEMPLAIRE. EN LONGEANT LA MER SUR LES ROUTES DU DÉPARTEMENT DES CÔTES D'ARMOR, ON ÉTAIT AUX ANGES... TEXTE ET PHOTOS JEAN-MARC NAVARRO



Scooter et décor de rêve, on en redemande !

CISION

Tous droits de reproduction et de représentation réservés au titulaire de droits de propriété intellectuelle.

Presse écrite

HORS-SÉRIE GAZOLINE

Le scooter républicain

Famille du média : **Médias spécialisés grand public**

Périodicité : **Irrégulière**

Audience : **N.C.**

Sujet du média : **Auto-Moto-Cyclo**

Edition : **Decembre 2021 - fevrier 2022**

Journalistes : **JEAN-MARC NAYARRO**

Nombre de mots : **1696**

Valeur Média : **N.C.**

Avec un équilibre des masses bien étudié, le C 50 Bernardet tourne plus vite que son ombre.



CISION

Tous droits de reproduction et de représentation réservés au titulaire de droits de propriété intellectuelle.

239614/CASTELNICOLAS2 8875612600502

Presse écrite

Le scooter républicain

Famille du média : **Médias spécialisés grand public**

Périodicité : **Irrégulière**

Audience : **N.C.**

Sujet du média : **Auto-Moto-Cyclo**

Edition : **Decembre 2021 - fevrier 2022**

Journalistes : **JEAN-MARC NAYARRO**

Nombre de mots : **1696**

Valeur Média : **N.C.**

SCOOT TOUJOURS



Le profil déséquilibré, massif à l'avant, tout fin à l'arrière, fait du Bernardet C50 un scooter inimitable.

En ce jour d'octobre en Bretagne, il y avait bien le ciel, le soleil et la mer, tout comme dans la chanson des années 60. Mais sur le sable, parmi les coquillages et les crustacés, il y avait aussi un scoot 100 % vintage. Commercialisé de 1950 à 1952 à environ 3 650 exemplaires, ce 125 cm³ Bernardet a été le plus fabriqué de toutes les premières séries (A48 et B49) reconnaissables à leurs carrosseries volumineuses et leur curieux garde-boue mobile identiques aux modèles B et BM de cylindrée supérieure.



Un garde-boue reprenant la forme du bonnet phrygien, bien avant Citroën, l'idée était révolutionnaire.

A l'arrêt, la ligne du C50 surprend. A l'avant, tout n'est que rondeur, alors que l'arrière est plutôt carré, voir rectangulaire. Comme si les deux parties avaient été assemblées à partir de deux véhicules différents, à l'instar de la Renault Vel Satis, mais en bien plus attachant. La comparaison s'arrête là puisqu'au fur et à mesure que l'on détaille le 125 Bernardet, il devient de plus en plus attirant. Ce garde boue avant, quelle gueule ! Et jamais égalé depuis. Pour les adeptes de 1789, il ressemble au bonnet phrygien, symbole de liberté et de république, une comparaison appréciée par les frères Bernardet. Pour les autres, moins



La roue avant bénéficie d'une suspension en caoutchouc type anneau Neiman, quand la roue arrière ne bénéficie d'aucun amortissement.

Pour autant, le C50 est plutôt rare aujourd'hui puisque seulement 68 survivants ont été recensés à ce jour. Le scooter de l'essai a été produit en octobre 1951, comme l'atteste le bon de livraison de l'usine Ydral qui fournissait les moteurs. Sa peinture refaite selon l'origine porte l'appellation "Bleu Infante" bien que la couleur tire plutôt sur le vert pâle. Deux versions étaient proposées à l'époque : Standard, comme le modèle présenté ici, reconnaissable à son écusson de tablier découpé dans une feuille d'aluminium alors que celui du modèle Luxe était en couleur, émaillé "bleu, blanc, rouge", les couleurs Bernardet.



Le commodo d'éclairage est à la bonne place, mais la puissance du phare n'est pas au rendez-vous pour une conduite nocturne.

CISION

Tous droits de reproduction et de représentation réservés au titulaire de droits de propriété intellectuelle.

Presse écrite

HORS-SÉRIE GAZOLINE

Le scooter républicain

Famille du média : **Médias spécialisés grand public**

Périodicité : **Irrégulière**

Audience : **N.C.**

Sujet du média : **Auto-Moto-Cyclo**

Edition : **Decembre 2021 - fevrier 2022**

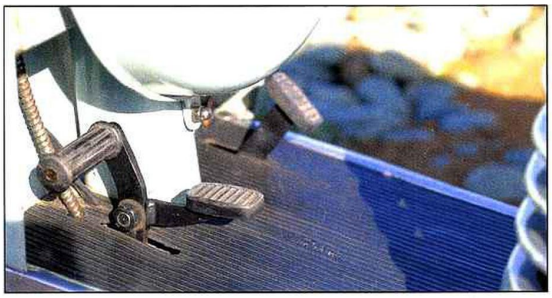
Journalistes : **JEAN-MARC NAYARRO**

Nombre de mots : **1696**

Valeur Média : **N.C.**



En basculant la coque vers l'avant, l'accessibilité mécanique est parfaite.



Le sélecteur de vitesse double branche se révèle très pratique à l'usage.

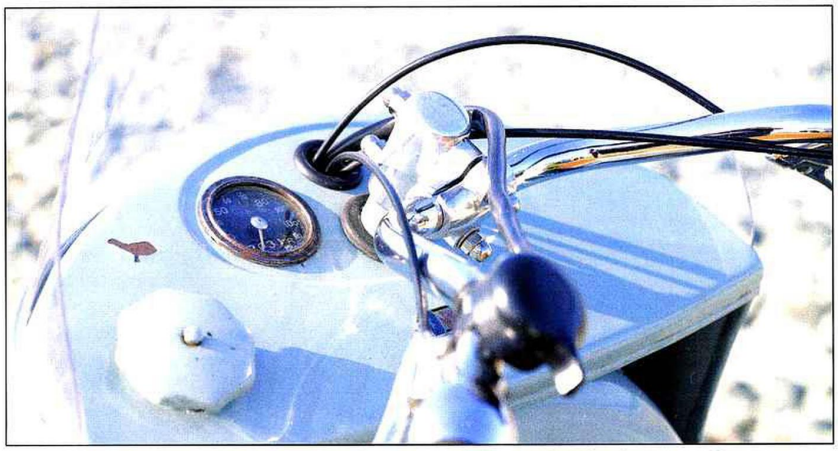


Frein à câble et tambour de 120 mm, un bon ralentisseur, mais sans plus.

révolutionnaires, on pourrait dire qu'il ressemble également au bonnet de Prof, le plus intello des 7 nains. En tous cas, c'est lui qui attise la curiosité des passants. « C'est quoi comme scooter ? C'est français ? Ah bon ! » Bref, cet appendice perché sur la roue avant, on l'adore, pas vous ?

Derrière, le tablier, légèrement recourbé, paraîtra bien sage tout en considérant que sa forme a des petits airs des cabines de triporteur Vespa, les fameux trois roues des PTT et des vins Nicolas. Dessous, le plancher est aussi lisse et plat que la longue plage de Saint-Pabu empruntée par les surfeurs bretons pour rejoindre leur spot favori. Il est garni d'un revêtement caoutchouc, recevant à gauche le sélecteur de vitesses et la pédale de frein arrière du côté droit. Sous la selle, large mais plate, l'imposante carrosserie recouvre l'ensemble mécanique. Si son côté protecteur n'est pas à mettre en doute, sa silhouette est plus proche d'un menhir de Carnac que de la taille d'une guêpe... Encore une fois, nous on s'en fout, puisqu'on adore !

> « Le C50 est plutôt rare aujourd'hui puisque seulement 68 survivants ont été recensés »



Le compteur a beau être gradué jusqu'à 120 km/h, n'espérez pas dépasser le 80 km/h en vitesse de pointe avec vent dans le dos.

FICHE TECHNIQUE

SPÉCIFICATIONS

Cadre : mono poutre tubulaire.
Moteur : monocylindre Ydral L 45 deux-temps refroidi par air.
Cylindrée : 124 cm³.
Puissance : 5 ch à 5 000 tr/mn.
Alimentation : carburateur Gurtner M20D.
Lubrification : mélange essence + huile 2 temps.
Allumage : 12 V, volant magnétique.
Transmission : boîte 4 rapports, chaîne.
Freins : tambours 120 mm AV/AR.
Suspension avant : Type Neiman à 5 anneaux caoutchouc.
Suspension arrière : néant.
Pneus : 3.50 x 12 AV/AR.
Réservoir : 12 litres.
Poids : 100 kg.

PÉRIODE À SUIVRE

Octobre 1950 - octobre 1952
3 650 exemplaires fabriqués.

INDICE DE RARETÉ

0 1 **2** 3 4 5
Très rare — Courant

DISPONIBILITÉ DES PIÈCES

La réfection du moteur Ydral ne pose pas de problème et le club est d'un grand soutien (http://club-ydral.net).
L'association des Cycles et Véhicules Bernardet (http://www.bernardet.com) propose les écussons de tablier ainsi que les flammes en aluminium pour le garde boue avant.
A savoir : l'un des câbles de compteur des 404 Peugeot s'adapte parfaitement.
Le livre : Histoire des Frères Bernardet de Christophe Fresneau.

POINTS À SURVEILLER

Privilégiez une machine complète et tournante. Les premiers exemplaires sortis de chaine étaient encore équipés de tablier ou carrosserie de la série précédente (Carrosserie sans embouti et lisse comme sur les B 49).

COTATION

Les vieux scooters ont le vent en poupe et les Bernardet n'échappent pas à la règle. Pour un bel exemplaire de C50, comptez au minimum de 3 000 €, mais la tendance semble malheureusement à la hausse.

CISION

Tous droits de reproduction et de représentation réservés au titulaire de droits de propriété intellectuelle.

Presse écrite

Le scooter républicain

Famille du média : **Médias spécialisés grand public**

Périodicité : **Irrégulière**

Audience : **N.C.**

Sujet du média : **Auto-Moto-Cyclo**

Edition : **Decembre 2021 - fevrier 2022**

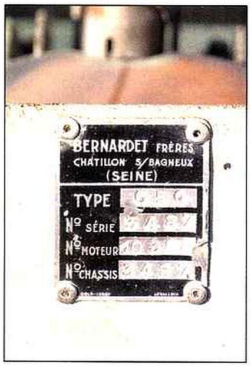
Journalistes : **JEAN-MARC NAYARRO**

Nombre de mots : **1696**

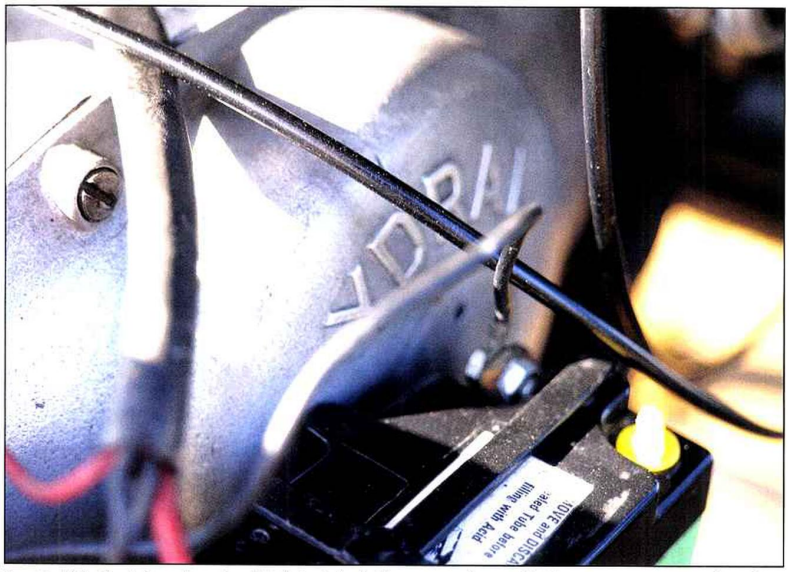
Valeur Média : **N.C.**

SCOOT TOUJOURS

Pour découvrir l'ensemble mécanique, il suffit de soulever la coque et de la faire pivoter vers l'avant. Accessibilité parfaite, on est loin d'un SC Motobécane quatre-temps…



La plaque des mines est fixée sur la paroi du coffre situé sous la selle. A vérifier au moment de l'achat.



La notoriété et le sérieux du moteur Ydral n'est plus à démontrer puisque qu'on le retrouve sur un grand nombre de deux-roues de l'immédiat après-guerre.

A tel point que l'on est impatient d'enfourcher l'engin, des fois qu'en chemin, les trépidations de la machine monteraient jusqu'au creux de nos reins.

A l'arrêt, la largeur imposante de la selle réduit un peu la facilité des manœuvres. Rien de rédhibitoire, mais surprenant sur un 125. En route !

> « La conduite est très saine et la tenue en courbe quasi irréprochable »

Kick sur le flanc gauche déplié (à droite sur le 250 cm³), pour lancer le moteur. Pas toujours aisé sans avoir recours, parfois, à quelques poussettes. Le scooter de Yann possède encore son carburateur d'origine, un Gurtner, peu adapté aux carburants d'aujourd'hui, que le club Bernardet conseille de remplacer par un Dell'orto.



L'échancrure du passage de kick est étroite, alors que les premiers exemplaires (série 1) bénéficient d'une plus grande ouverture.

Au son des premières pétarades, pas de doute, c'est bien un deux-temps. La mélodie s'avère somme toute agréable à entendre. Pas de bruit de ferraille, un son bien rauque qui rassure. La réputation du moteur Ydral n'est plus à faire, puisque la marque française équipa de nombreux modèles de deux-roues. Point mort tout en bas et les quatre vitesses vers le haut via un sélecteur à pied double branche. C'est efficace et simple comme bonjour, même pour un néophyte puisqu'il suffit d'exercer une pression vers l'avant pour monter les rapports ou rétrograder en reculant le pied pour appuyer sur la deuxième pédale.

Première, seconde, troisième et quatrième… Après une courte période d'adaptation, ça passe comme dans du beurre et on se croirait presque sur un scooter plus récent, excepté les montées en régime qui s'avèrent tout de même un peu plus laborieuses. Une fois dans les tours, le C50 tient bien la cadence jusqu'à la vitesse maxi d'environ 70 km/h. A ce rythme, la conduite est très saine et la tenue en courbe quasi irréprochable. Après quelques kilomètres de prise en

Tous droits de reproduction et de représentation réservés au titulaire de droits de propriété intellectuelle.

Presse écrite

HORS-SÉRIE COLLECTION VOTRE RÉTRO GAZOLINE

Le scooter républicain

Famille du média : **Médias spécialisés grand public**

Périodicité : **Irrégulière**

Audience : **N.C.**

Sujet du média : **Auto-Moto-Cyclo**

Edition : **Decembre 2021 - fevrier 2022**

Journalistes : **JEAN-MARC NAYARRO**

Nombre de mots : **1696**

Valeur Média : **N.C.**



La 2e série est dotée d'une nouvelle entrée d'air à l'avant de la coque reconnaissable à ses quatre baguettes au lieu de cinq sur les premiers exemplaires.



En cas de ratées ou démarrage difficile, le club Bernardet conseille de remplacer le Gurtner d'origine par un carbu Dellorto plus récent qui supporte bien mieux l'usage du sans plomb.



Sur les modèles luxe ou standard, la roue de secours était une option. Mieux vaut la posséder aujourd'hui, tout comme son cache en tôle introuvable d'origine.



Un fauteuil de ministre et une allure de sénateur, pour un peu on se croirait presque sur un gros custom.

main, on se risque à pencher en virage et seule la puissance des freins limite les ardeurs. Des garnitures trop vieilles expliquent en partie le phénomène, mais nous on accélère. Bien équilibré le C50 est assez confortable, malgré l'absence de suspension arrière, à la différence de son grand frère cubant 250 cm³. En 2021, comme à l'époque, il suffit juste d'éviter les nombreux nids de poule…

Bien à l'abri derrière le pare-brise en Lexan, la position de conduite est idéale, même pour les grands gabarits qui, en posant leur séant un peu plus en arrière sur la selle, y trouvent largement leur compte.

Buste bien droit, bras légèrement tendus et jambes repliées, la conduite est presque naturelle et donne envie de tailler la route sans craindre les crampes ni les courbatures. Son joli scooter, Yann l'a hérité de son père. Au guidon de son C50 flambant neuf, ce dernier a traversé les Pyrénées en franchissant le col de l'Aubisque à 1 709 mètres d'altitude, c'est dire si, à l'époque, on ne craignait pas de rouler.

En 1950, trois scooters Bernardet ont remporté, en arrivant ex aequo l'épreuve Paris-Nice, après plus de 1 000 km de course. Alors plus d'excuse aujourd'hui pour ne pas rouler à son guidon sur de longues balades. Si le look du C50 vous séduit, tentez l'expérience et vous devriez rapidement être conquis. Comme l'assurait cette ancienne réclame : l'essayez, c'est l'adopter ! Vous voilà prévenu…

Remerciements à Yann Gaudaire pour m'avoir confié sans crainte son superbe scooter

CISION

Tous droits de reproduction et de représentation réservés au titulaire de droits de propriété intellectuelle.

Presse écrite

la Gazette de l'Hôtel Drouot

Famille du média : **Médias spécialisés grand public**

Périodicité : **Hebdomadaire**

Audience : **175000**

Sujet du média : **Culture/Arts littérature et culture générale**





Edition : **03 decembre 2021**

Journalistes : **N.C.**

Nombre de mots : **12159**

Valeur Média : **57823€**

Régions

AGEN 47

1840, avenue de Colmar - **Samedi 4 décembre** à **14 h** - Mobilier et objets d'art, archéologie - Expert(s) : Cabinets Perazzone-Brun, Turquin, MM. Caillou, Chevalier A. - **Guyenne enchères OVV**, 05.53.66.10.92. Voir Gazette nº 41.

L'archéologie sera reine grâce à une statuette égyptienne – probablement de Thèbes – de la Deuxième Période intermédiaire (datée du XVIIe-XVIe siècle av. J.-C.), réalisée en granodiorite et représentant Neskhonsou Ipouy et sa femme Takharyt. S'il faudra envisager 10 000/15 000 € pour son acquisition (voir *Gazette* n° 42, page 197), 5 000/7 000 € sont à prévoir pour une grande statuette de la Basse Époque en bronze de la déesse Neith marchant, le pied gauche en avant et coiffée de la couronne de Basse-Égypte. Les accompagnera sans rougir un rare masque de momie du type « rishi » à tête miniature, datée vers 1580-1550 av. J.-C., soit de la fin de la XVIIe ou du début de la XVIIIe dynastie (5 000/7 000 €).

....

AIX-EN-PROVENCE 13

7, chemin de la Vierge-Noire - **Samedi 11 décembre** à **9 h, 14 h** - Tableaux anciens et modernes, bijoux, montres, bagages et accessoires de mode, meubles anciens et de style, objets d'art et d'ameublement, argenterie, verreries, arts de la table, pendules - **Ivoire - Aix Luberon Enchères OVV**, 04.42.52.52.70. Voir Gazette nº 43.

Le peintre provençal Louis Mathieu Verdilhan marquera cette vente de son style brut, coloré et au dessin sommaire dans la veine du fauvisme. 12 000/15 000 € seront à envisager pour une huile sur carton de l'artiste figurant *Le Vieux-Port de Marseille* et 4 000/6 000 € pour une huile sur toile du même, *La Major*. On remarquera encore une montre à gousset Patek Philippe en or émaillé, des années 1920 (13 000/16 000 €), et une divinité en bronze issue d'un travail du Laos du XVIIIe siècle (3 000/5 000 €).

Voir article page 207

....

AMIENS 80

237, rue Jean-Moulin - **Samedi 4 décembre** à **14 h 15** - Bijoux - Expert(s) : M. Yaiche, Mme Salanne - **Arcadia - Frédéric Delobeau OVV**, 03.22.95.20.15. Voir Gazette nº 42.

300 bijoux anciens et modernes prendront le chemin des enchères, dont un diamant solitaire de 4,40 ct, des saphirs, des rubis, des émeraudes et pierres fines, mais aussi un collier rivière et des bijoux signés Tiffany, Hermès et Cartier.

CISION

Tous droits de reproduction et de représentation réservés au titulaire de droits de propriété intellectuelle.

239614/CASTELNICOLAS2 8751612600509

Presse écrite

la Gazette de l'Hôtel Drouot

AGENDA - RÉGIONS

Famille du média : **Médias spécialisés grand public**

Périodicité : **Hebdomadaire**

Audience : **175000**

Sujet du média : **Culture/Arts littérature et culture générale**





Edition : **03 decembre 2021**

Journalistes : **N.C.**

Nombre de mots : **12159**

Valeur Média : **57823€**

AGENDA | RÉGIONS

ANGERS 49
12, rue des Arènes - **Mercredi 8 décembre** à **13 h 30** - Bijoux, montres, tableaux, mobilier et objets d'art, instruments de musique, arts décoratifs du XXe, design - Expert(s) : Cabinets Marcilhac, Turquin, Maréchaux, MM. Emeric & Stephen Portier - **Ivoire - Deloys - de la Perraudière / d'Oysonville OVV**, 02.41.88.63.89. Voir Gazette n° 42.
Cette belle vente angevine se place sous le signe de l'éclectisme. Ainsi passera-t-on notamment d'un collier « rivière » en or jaune et argent serti de trente-sept diamants de taille ancienne et l'un de taille émeraude, celui du centre pesant 3 ct environ (14 000/16 000 €), à un bateau d'occasion « Merry Fisher 800 » Jeanneau à moteur de 180 cv Mercruiser (769 h) de 1996, vendu sur désignation (8 000/10 000 €). N'oublions pas de mentionner ensuite, des frères Limonaire, un intéressant orgue de Barbarie avec consoles de percussions : grosse caisse, cymbale, petite caisse, le tout électrifié et sur roulettes, avec cartons et carton-gamme, en bon état de fonctionnement mais sans moteur (4 000/6 000 €). Signalons enfin une très belle *Marie-Madeleine*, 1679, du peintre Pierre Besnard (1620-1689), sur sa toile octogonale d'origine (même estimation). **Voir article page 206**

....

ARRAS 62
13, rue de Beauffort - **Samedi 4 décembre** à **14 h** - Monnaies, bijoux, vins et alcools, design, arts décoratifs du XXe, tableaux, mobilier et objets d'art, cartes de géographie, décorations, insignes - Expert(s) : Cabinets Portier et Associés, de Bayser, MM. de Suremain, Brunel, Mmes Loeb-Larocque, Collignon - **Artois Enchères OVV**, 03.21.15.98.34. Voir Gazette n° 42.
D'origine modeste, Alfred Boucher deviendra l'ami de Rodin, recevra une médaille d'or à l'Exposition universelle de 1889 et son bronze le plus célèbre, *Au but !*, sera exposé dans les jardins du palais du Luxembourg jusqu'à la Seconde Guerre mondiale. Ses qualités principales, son naturalisme et sa sensibilité, se retrouvent particulièrement dans ses représentations du monde du travail ou ses allégories féminines, à l'image de la *Femme debout*, un marbre en taille directe présenté avec une estimation de 10 000/15 000 €. On restera dans la discipline en compagnie du Vénitien Riccardo Scarpa, qui proposera contre 25 000/30 000 € une sculpture en granit noir, *Femme africaine à la cruche*, de 1946. Line Vautrin complétera ce sommaire tourné vers le XXe avec un miroir *Soleil à pointes* en talosel beige guilloché, daté vers 1955-1960 (5 000/10 000 €). **Voir article page 208**

....

AVIGNON 84
Courtine, 2, rue Mère-Térésa - **Samedi 11 décembre** à **14 h** - Vins et alcools - **Hôtel des ventes d'Avignon OVV**, 04.90.86.35.35. Voir Gazette n° 43.

....

BAYEUX 14
14, boulevard Eindhoven - **Samedi 4 décembre** à **14 h** - Livres anciens et modernes - Expert(s) : M. Guillebaud - **Samedi 11 décembre** à **14 h, 15 h 15** - Tableaux modernes et contemporains : hommage à Jacques Pasquier, dessins, tableaux anciens et du XIXe, bijoux, argenterie, horlogerie, objets d'art et d'ameublement, meubles anciens et de style, tapis - **Dimanche 12 décembre** à **13 h 30** - Tableaux du XIXe et modernes : les artistes bas-normands - Expert(s) : M. Lefèvre É. - **Bayeux Enchères OVV**, 02.31.92.04.47. Voir Gazette n°s 42, 43.
Tous les bibliophiles se retrouveront à l'occasion de la vente du samedi 4. Les amoureux de l'architecture sous Louis XIV se disputeront sans doute au plus haut un recueil sans lieu ni date des *Plans et vues des ornements de Versailles*, constitué de 100 planches (3 500/5 000 €). Relié plein veau d'époque, il est frappé aux armes royales sur les plats et au



VOIR PAGE
229

chiffre royal au dos. Les plus festifs se tourneront vers les *Descriptions des festes données par la ville de Paris à l'occasion du mariage de Madame Louise-Élisabeth de France et de Dom Philippe, Infant et grand amiral d'Espagne, les vingt-neuvième et trentième Aout mil sept cent trente-neuf* (2 000/3 000 €). Imprimé chez P.G Le Mercier en 1740, il est frappé au centre des plats aux armes de la Ville de Paris. Vendus ensemble, deux manuscrits, les *Archives de M. Barthelemy, avocat garde des archives de l'ordre de Malte, bibliothécaire-archiviste ; dernier habitant de la tour du Temple à Paris* (années 1780 à 1788), et *Correspondance générale* (mars 1783 à septembre 1792), se négocieront à 1 500/2 500 €.

....

BEAUNE 21
23, rue Richard - **Samedi 4 décembre** à **14 h** - Bijoux, montres, mode (sur le thème de la), vintage, bagages et accessoires de mode - Expert(s) : Mmes Chassine-Lambert, Pellerin - **Dimanche 5 décembre** à **14 h** - Tableaux, mobilier et objets d'art, argenterie, arts de la table - Expert(s) : Cabinet Turquin - **Hôtel des ventes de Beaune OVV**, 03.80.22.28.87. Voir Gazette n° 42.
Une bague « toi et moi » de chez Boucheron côtoiera le samedi 4 une parure de Chaumet en or jaune et diamants, mais aussi des montres Jaeger-LeCoultre, Omega et Patek Philippe, ainsi que des accessoires de mode des maisons Cartier, Chanel, Hermès ou Louis Vuitton.
Programme dominical complet en perspective qui proposera aussi bien un bronze de l'animalier Charles Virion (1865-1946), représentant un *Éléphant chargeant* (4 000/6 000 €), qu'un miroir monumental du premier tiers du XIXe siècle en bois et stuc doré, à décor de couronnes et de palmettes (3 000/5 000 €). On attirera encore votre attention sur une importante table de drapier de la première moitié du XIXe, en chêne et merisier (même estimation), et sur deux rares plats en faïence réalisés par Émile Gallé vers 1880-1885 dans le goût du XVIIIe, à décor marin aux émaux gouachés inspiré des dessins de Claude-Joseph Vernet (3 000/4 000 €).

....

BELFORT 90
2 bis, avenue de l'Espérance - **Jeudi 9 décembre** à **14 h** - Bijoux, montres, tableaux, mobilier et objets d'art, sculptures, bronzes, art d'Asie, arts décoratifs du XXe, céramiques - Expert(s) : Cabinet Turquin - **Dufrêche SAS OVV**, 03.81.80.37.37. Voir Gazette n° 43.

....

BESANÇON 25
3, rue de la Liberté - **Samedi 11 décembre** à **11 h** - Livres et manuscrits - **Dimanche 12 décembre** à **14 h 30** - Bijoux, montres, mode, accessoires, aviation, tableaux - Expert(s) : Cabinet Chanoit, Mme Pellerin - **Astrid Guillon Maison de ventes aux enchères OVV**, 09.83.53.66.85.

....

BIARRITZ 64
6, allée de l'Aéropostale - **Samedi 4 décembre** à **14 h 30** - Objets d'art et d'ameublement, meubles anciens et de style, arts décoratifs du XXe, design, livres anciens et modernes, objets de vitrine - Expert(s) : MM. Dey, Convert - **Dimanche 5 décembre** à **14 h 30** - Bijoux, mode (sur le thème de la), bagages et accessoires de mode, vintage, montres - Expert(s) : Mme Cukierman - **Biarritz Enchères OVV**, 05.59.24.21.88. Voir Gazette n° 42.
À Biarritz s'imposeront samedi 4 les meubles et objets d'art avec un service de table en faïence de Sarreguemines de Jean-Baptiste Laffargue, à décor de villes et villages basques du modèle « Ramuntcho » (7 000/8 000 €), ou encore un étonnant bureau-vitrine art nouveau en bois sculpté de fleurs, feuillages et épis de blé, orné de plaques en céramique représentant des fleurs (1 500/2 000 €). Plusieurs flippers piqueront également la curiosité, dont un *Surf Champ* de la maison Gottlieb & Co, à négocier à 4 000/5 000 €.
Les diamants brilleront au plus fort de la vente dominicale de joaillerie. 14 000/15 000 € seront à envisager pour une bague en or gris ajouré serti de quatre diamants taille rose Fancy Pink et Fancy Light Pink, entourés de diamants de taille brillant, et 6 800/8 000 € pour une bague « duchesse » en or gris serti d'un diamant Fancy Intense Yellow Orange taillé en poire. On remarque par ailleurs une montre-bracelet signée Patek Philippe, une « Nautilus » en or jaune et acier dont on attend 7 000/10 000 €. **Voir article page 207**

....

BLOIS 41
32, avenue Maunoury - **Samedi 4 décembre** à **14 h** - Tableaux modernes et contemporains, arts décoratifs du XXe, design, art nouveau, art déco - **Pousse-Cornet OVV**, 02.54.78.45.58. Voir Gazette n° 42.
Un lot présentant trois sculptures en bronze allégé d'aluminium de Jean Touret (1916-2004), *La Jeune Fille*, *Femme enceinte* et *La Femme*, issues d'un tirage à neuf exemplaires, dominera les estimations de la vente du 4 décembre à 7 000/8 000 €. Suivront une huile sur toile de Claude Venard (1913-1999), intitulée *Le Port et les nasses* (7 000/8 000 €), et une table de salle à manger modèle *Sfax* conçue par Pierre Chapo (1927-1986). Marquée « Édition : Atelier Pierre Chapo », elle date des environs de 1970 (5 000/6 000 €). Le peintre et sculpteur Guy de Rougemont (1935-2021), membre de l'Académie des beaux-arts, proposera quant à lui deux fauteuils *Diderot*, une édition

CISION

Tous droits de reproduction et de représentation réservés au titulaire de droits de propriété intellectuelle.

Presse écrite

La Gazette de l'Hôtel Drouot

AGENDA - RÉGIONS

Famille du média : **Médias spécialisés grand public**

Périodicité : **Hebdomadaire**

Audience : **175000**

Sujet du média : **Culture/Arts littérature et culture générale**





Edition : **03 decembre 2021**

Journalistes : **N.C.**

Nombre de mots : **12159**

Valeur Média : **57823€**

d'Artcurial. Il faudra pour chacun d'eux compter 4 000/5 000 €, tandis que 6 000/8 000 € seront à prévoir d'une importante sculpture en céramique polychrome de Jean Derval, *L'Enlèvement d'Europe*, provenant d'une collection blésoise. Notons enfin la présence d'un porte-manteau mural conçu à quatre mains par Charlotte Perriand (1903-1999) et Le Corbusier (1887-1965). Pour cette pièce réalisée en bois naturel et comprenant une tablette et huit patères, entre 2 500 et 3 000 € sont annoncés. **Voir article page 206**

....

BORDEAUX 33

136, quai des Chartrons - **Mercredi 8 décembre** à **14 h** - Art d'Asie - Expert(s) : Cabinet Portier et Associés - **Jeudi 9 décembre** à **10 h, 14 h,** et **vendredi 10 décembre** à **10 h** - Vins et alcools - Expert(s) : M. de Lestapis - **Bordeaux Chartrons - Bordeaux Enchères OVV - Blanchy, Lacombe Me**s, 05.56.11.11.91. Voir Gazette n° 43.

Peinture, porcelaine, pierres dures, mobilier ou ivoire, les arts asiatiques se déclineront mercredi 8 sous toutes leurs formes. On aura le choix par exemple entre un album d'estampes comprenant 49 oban tate-e de la série « Azuma no nishiki ukiyo kodan» (« Histoire du monde flottant sur brocarts de l'Ouest ») de Ikkasai Yoshitoshi et un tryptique vertical de Tsukioka Yoshitoshi et 20 oban tate-e de la série « Kinsei Giyu den » par Ichieisai Yoshitsuya ga (5 000/8 000 €), sans oublier une coupe tripode début XIXe en néphrite claire à décor ajouré de rinceaux végétaux, fleur de lotus et caractères « shou » (3 000/5 000 €).

Un important stock de vins de Bordeaux sera dispersé les 9 et 10 décembre, avec l'obligation d'acquérir au minimum trente bouteilles, soit cinq caisses de six unités par lot annoncé. Au choix par exemple, des médocs, des saint-émilion ou des lalande-pomerol.

....

BORDEAUX 33

280, avenue Thiers - **Jeudi 9 décembre** à **14 h 30** - Livres anciens et modernes, livres illustrés - Expert(s) : M. Bétis - **Jean Dit Cazaux et Associés OVV**, 05.56.32.32.32. Voir Gazette n° 43.

Cette vente dédiée aux bibliophiles présentera 177 ouvrages aux estimations homogènes et accessibles (entre 20 et 2 000 €). Parmi les livres les mieux cotés figureront une rare édition gothique des deux volumes des *Chroniques* de Enguerran de Monstrellet (1400-1453), publié par Antoine Verard (1 500/2 000 €), et un volume in-12 de l'édition originale de *Christiane de Saïgon* de Louis Roubaud, édité chez Grasset en 1932, illustré pour le marquis de Casteja de 27 dessins originaux aux crayons de couleur par Léon Courbouleix (1 000/1 200 €).

....

BORDEAUX 33

12-14, rue Peyronnet - **Vendredi 10 décembre** à **10 h, 14 h** - Vins et alcools - Expert(s) : MM. Brun - **Briscadieu Bordeaux OVV**, 05.56.31.32.33. Voir Gazette n° 43.

Une caisse Prestige Duclot de 2005, comprenant six bouteilles de premiers crus bordelais (lafite-othschild, latour, mouton-rothschild, margaux, saint-émilion et petrus), dominera les estimations à 4 000/5 400 €. Les vins de la région seront omniprésents avec encore douze bouteilles de lafite-rothschild 1991 (3 600/4 200 €) et onze de palmer 1986 (1 500/2 000 €).

....

BORDEAUX 33

38, rue Lafaurie-de-Monbadon - **Vendredi 10 décembre** à **14 h 30** - Tableaux, mobilier et objets d'art, céramiques, verreries, tableaux anciens, du XIXe et contemporains, sculptures, bronzes, bijoux, arts décoratifs du XXe, design, meubles anciens et de style, pendules - **Emmanuel Layan & Associés OVV**, 05.57.99.39.76. Voir Gazette n° 43.

....

BREST 29

13, rue Traverse - **Lundi 6 décembre** à **14 h 15** - Bijoux, mode (sur le thème de la), linge, dentelles, tissus - Expert(s) : MM. Grassat, Peronnet, Huteau, Chevalier A., Barreteau-Passas, Mmes Veenendaal, Bourgey - **Mardi 7 décembre** à **10 h, 14 h 15** - Bijoux, monnaies, montres, orfèvrerie, arts de la table, tapis, vins et alcools, estampes - Expert(s) : MM. Peronnet, Huteau, Chevalier A., Barreteau-Passas, Mmes Veenendaal, Bourgey - **Adjug'Art OVV**, 02.98.46.21.50 - **Hôtel des ventes de Quimper OVV**, 02.98.52.97.97. Voir Gazette n° 42.

C'est une bague en or gris ornée d'un solitaire de taille ancienne calibrant 5,84 ct, de couleur supposée K et pureté SI, qui mènera les estimations de la vente du lundi à 25 000/28 000 €. Nous retiendrons encore un collier en or gris entièrement serti de diamants alternés de rubis facettés retenant au centre un pendentif amovible de forme losangique, serti de diamants et rubis facettés (8 000/10 000 €), et une broche attribuée à Bréant et Coulbeaux en or jaune, à décor feuillagé d'émail plique-à-jour vert habillé d'une ligne de diamants taillés en rose en serti grain, surmontée de six perles baroques oblongues rosées (même estimation). Les bijoux art nouveau seront encore illustrés par une soixantaine de créations signées Edmond Lhote, dont un peigne à chignon en écaille blonde à décor de feuillages et de fleurs sertis de diamants de taille ancienne, rehaussé d'un scarabée en fritte turquoise sculpté, les ailes ornées d'émail plique-à-jour en camaïeu bleu (1 200/1 500 €).

Mardi à Brest, le sommaire comprendra aussi bien une importante ménagère de 232 pièces en argent massif au poinçon Minerve et à celui de la maison Puiforcat, modèle « Élysée » de style Régence (4 500/6 000 €), qu'une coupe de prix dite « trophée » en métal argenté de la maison Christofle (1 200/1 800 €) et une bague tank en platine et or jaune, ornée de diamants de taille ancienne (1 000/1 200 €). **Voir article page 198**

....

BREST 29

26, rue du Château - **Vendredi 10 et samedi 11 décembre** à **14 h** - Tableaux modernes - Expert(s) : M. Schoeller - **Thierry - Lannon & Associés OVV**, 02.98.44.78.44. Voir Gazette nos 41, 42.

La première de ces deux vacations consacrées à la peinture moderne et aux écoles bretonnes proposera quelque deux cents œuvres aux estimations variant entre 40 et 1 200 €. Au plus haut se disputeront *Le Marché de Concarneau* d'Alfred Victor Fournier (1 000/1 200 €), un *Portrait* du peintre ukrainien Mania Mavro (800/1 000 €) ou encore une *Composition abstraite* d'un artiste du XXe siècle (400/600 €).

Seconde vacation brestoise sur le thème de la peinture moderne avec des artistes de grand renom menés par Henri Martin, qui proposera contre 100 000/150 000 € une *Maison dans le village* – toile figurant dans la même collection depuis l'an 2000 – aux couleurs scintillantes et au charme rural. Plusieurs membres majeurs de l'école de Pont-Aven seront au rendez-vous, à l'image d'Henry Moret, qui livrera moyennant 40 000/60 000 € tant *La Brise Ouessant* que *La Barre, Audierne*, deux séduisants paysages maritimes offrant une vue très vivante de la mer. Son alter ego Maxime Maufra, à la touche impressionniste similaire, sera présent avec *Port Haliguen*, dont on attend 20 000/30 000 €. On admirera encore les effets de clair-obscur de Ferdinand Loyen du Puigaudeau dans *Le Pouldu, femme allaitant sur la dune* (20 000/30 000 €) et une scène de *Musique de chambre* peinte vers 1890-1893 par Lucien Simon et provenant de la famille de l'artiste, à envisager à 15 000/20 000 €. **Voir article page 196**

....

CANNES 06

20, rue Jean-Jaurès - **Mercredi 8 décembre** à **13 h** - Art d'Asie - Expert(s) : M. Gauchet - **Cannes Enchères OVV**, 04.93.38.41.47. Voir Gazette n° 43.

CARCASSONNE 11

30-32, avenue Franklin-Roosevelt - **Samedi 11 décembre** à **14 h** - Bijoux, monnaies, horlogerie, tableaux anciens et modernes, jouets, vins et alcools, montres, sculptures, bronzes, art d'Asie - **Carcassonne Enchères OVV**, 06.42.92.94.55. Voir Gazette n° 43.

Datée de 1980, une nature morte de *Roses rouges* de Bernard Buffet provoquera une belle bataille d'enchères à hauteur de 60 000/100 000 €. On restera sur la même thématique en compagnie d'André Lanskoy, qui proposera contre 4 000/6 000 € *Le Bouquet de fleurs*. Enfin, dans un style cubisant, *Les Regards* de Jean Rucki s'échangeront à 4 000/6 000 €. **Voir article page 207**

....

CHALON-SUR-SAÔNE - CHÂTENOY-LE-ROYAL 71

12, rue des Varennes - **Dimanche 12 décembre** à **14 h** - Vins et alcools, argenterie, bijoux, verreries, sculptures, bronzes, tableaux anciens, meubles anciens et de style, objets d'art et d'ameublement - **Chalon Enchères - Chalon Estimations OVV**, 03.85.46.39.98. Voir Gazette n° 43.

....

CHANTILLY 60

4, avenue Bourbon - **Dimanche 12 décembre** à **14 h** - Tableaux, mobilier et objets d'art, sculptures, bronzes, bijoux, argenterie, art d'Asie, jouets, arts décoratifs du XXe, design - **Hôtel des Ventes de Chantilly Oise enchères OVV**, 03.44.57.50.00. Voir Gazette n° 43.

Fin XIXe et XXe seront ici à l'honneur avec tout d'abord un bronze de François-Xavier Lalanne, *Hérisson*, exécuté en 1992 et numéroté 2/8, dont on attend 28 000/30 000 €. Une fonte posthume d'une œuvre de François Pompon (1855-1933), *Ara*, réalisée après 1970 par Valsuani, pourrait ensuite atteindre les 12 000/15 000 €. À noter encore la présence d'une *Girafe* en bronze à patine noire de Florentin Brigaud, numérotée V/XII, et d'une grande lampe art nouveau de la maison Daum à Nancy, à décor de paysage lacustre au coucher de soleil dans des tons orangés et rouges.

....

CHARTRES 28

7, rue Collin-d'Harleville - **Samedi 4 décembre** à **10 h, 14 h** - Poupées - **Dimanche 5 décembre** à **14 h** - Automates, collections spécialisées - Expert(s) : M. Lambotte - **Ivoire - Galerie de Chartres (Gody-Baubau - Maiche - Paris - Rivière) OVV**, 02.37.88.28.28. Voir Gazette n° 41.

La vente de poupées, jouets et automates du samedi invite à un retour en enfance. Il faudra toutefois être délicat pour manipuler un rare et beau bébé Bru, modèle situé autour de 1878-1880, à tête en biscuit pressé marquée en creux « 3 », aux yeux de sulfure bleu à rayons et au corps en bois articulé (7 000/10 000 €). La robe est d'époque, mais pas la perruque. Un bébé Schmitt de la première époque, à tête en biscuit pressé marquée en creux « 4 », yeux de sulfure bleu à rayons et corps d'origine à huit boules, suscitera la convoitise à 6 000/8 000 €. Ses habits en velours noir frappé ajoutent à son charme. Au rayon des jouets, on pourra se laisser tenter par un modèle de calèche de type Napoléon III en bois noir à filets gris sur quatre roues, double capote en toile cirée et lanterne (400/600 €). Du début du XXe siècle, elle est accompagnée d'un personnage moderne.

Les instruments de musique mécanique mèneront la cadence le dimanche avec notamment un orgue de Marenghi à soixante-dix touches, registres automatiques et 393 tuyaux, découvert en 1976 à Béthune, où il animait une salle de danse. Restauré durant trente ans, il est aujourd'hui proposé à la vente avec une estimation de 20 000/30 000 €. Un orgue de Barbarie à anches Gavioli « Méloton » à vingt-sept touches est quant à lui annoncé à 10 000/12 000 €. Parmi les automates, on remarque un Pierrot écrivain, réalisé par André Soriano d'après un modèle conçu par la maison Vichy (5 000/8 000 €), et une

CISION

Tous droits de reproduction et de représentation réservés au titulaire de droits de propriété intellectuelle.

Presse écrite

La Gazette de l'Hôtel Drouot

AGENDA - RÉGIONS

Famille du média : **Médias spécialisés grand public**

Périodicité : **Hebdomadaire**

Audience : **175000**

Sujet du média : **Culture/Arts littérature et culture générale**





Edition : **03 decembre 2021**

Journalistes : **N.C.**

Nombre de mots : **12159**

Valeur Média : **57823€**

fillette et sa poupée de chez Lambert, en habits de soierie et satin rouge cramoisi d'origine (3 500/5 000 €).

....

CHARTRES (LE COUDRAY) 28

10, rue Claude-Bernard - **Mardi 7 décembre** à **10 h** - Modélisme, modèles réduits - **Ivoire - Galerie de Chartres (Gody-Baubau - Maiche - Paris - Rivière) OVV**, 02.37.88.28.28. Voir Gazette n° 42.

Plus de cinq cents concurrents défileront sous le drapeau des marques Dinky Toys, Matchbox, Norev, CIJ, Solido ou encore Tekno. Si la plupart partiront autour de quelques dizaines d'euros, quelques-unes en demanderont davantage comme les 800/1 500 € annoncés pour un coffret cadeau de six camions de type Citroën, de chez Dinky Toys France, et les 150/200 € du tracteur Unic et sa semi-remorque porte-voiture Boilot de chez Dinky Supertoys.

....

CHAUMONT 52

3 bis, boulevard Thiers - **Samedi 11 décembre** à **14 h** - Bijoux, argenterie, tapis, archéologie, tableaux, mobilier et objets d'art, sculptures, bronzes, estampes - Expert(s) : Cabinet Marcilhac - **Hotel des ventes de la Haute Marne OVV**, 03.25.03.12.91. Voir Gazette n° 43.

Une épreuve en bronze de *Lama mouton* de Gaston Étienne Le Bourgeois, issu d'un modèle créé en 1919 (6 000/8 000 €), côtoiera au plus haut un pastel de Claude Émile Schuffenecker, *Groupe de maisons au milieu des arbres* (2 000/3 000 €).

....

CHERBOURG 50

4, rue de Noyon - **Dimanche 5 décembre** à **10 h** - Étains, bijoux, argenterie, mobilier et objets d'art, arts décoratifs du XXe, design, art populaire - Expert(s) : MM. Commenchal, Lherrou - **Lundi 6 décembre** à **10 h** - Armes, militaria, souvenirs historiques, archéologie, Extrême-Orient, livres anciens et modernes, tableaux anciens, du XIXe, modernes et contemporains - **Boscher Enchères OVV**, 02.33.20.56.98. Voir Gazette n° 42.

Meubles et objets d'art marqueront de leur empreinte le sommaire du dimanche 5. Le raffinement sera le maître mot pour la théière couverte en porcelaine de Meissen, provenant du service à thé et à chocolat offert à la reine de France Marie Leszczynska par le roi de Pologne Auguste III en mars 1737. Décorée en polychromie des armes d'alliance de France et de Pologne et sommée d'une couronne royale surmontant des paysages maritimes, elle est annoncée à 15 000/20 000 € (voir *Gazette* n° 42, page 198).

Une bague en or blanc sertie d'un saphir de Ceylan taille coussin de 10,37 ct, épaulé de six diamants ronds, se négociera à 15 000/17 000 € et une ménagère en argent de 168 pièces, datée vers 1925 et réalisée par l'orfèvre Boullenger, à 10 000/12 000 €.

Jolie vente généraliste que celle du lundi 6, proposant 663 lots à des prix intéressants. La *Nature morte à la bouteille et l'assiette de pommes*, huile sur toile signée Guillaume Fouace (1827-1895), domine les enchères à 6 000/8 000 €. La vue de *Barfleur* par Paul Blanvillain (1891-1965) lui emboîte le pas à 2 500/3 000 €. Les admirateurs de l'œuvre de Corot seront séduits par un très bel exemplaire de son *Catalogue raisonné et illustré* d'Alfred Robaut (1 000/1 500 €). Décliné en quatre tomes et édité en 1965, il est précédé de l'*Histoire de Corot et de ses œuvres* par Étienne Moreau-Nélaton.

....

DAX 40

2-4, avenue Georges-Clemenceau - **Dimanche 12 décembre** à **14 h 30** - Bijoux, montres, monnaies - **Landes Enchères OVV**, 05.58.90.96.20. Voir Gazette n° 43.

....

DEAUVILLE 14

16, rue du Général-Leclerc - **Vendredi 10 décembre** à **19 h** - Bijoux, mode (sur le thème de la), bagages et accessoires de mode, vintage, argenterie, objets de vitrine, arts décoratifs du XXe - **Deauville Enchères OVV**, 02.31.88.42.91. Voir Gazette n° 43.

Si les bijoux domineront en nombre avec notamment une montre-bracelet Cartier de dame en or modèle « Panthère » (6 000/8 000 €) et une bague en or de Van Cleef & Arpels ornée de 31 diamants (2 800/3 200 €), nous attirerons également votre attention sur un bronze chinois du XXe figurant un *Paysan au rictus hilarant* (5 000/6 000 €), et un lustre-plafonnier de la maison Perzel d'un modèle de 1938 de forme navette, en métal chromé, tôle laquée blanc et verre opalin (3 000/5 000 €).

....

DIJON 21

44, rue de Gray - **Samedi 4 décembre** à **10 h, 14 h 15** - Armes, militaria, souvenirs historiques, décorations, insignes - **Cortot et Associés OVV**, 03.80.73.17.64. Voir Gazette n° 42.

Après une collection en matinée d'ordres de chevalier, de décorations et de médailles, place l'après-midi à des livres, affiches, objets de marine, cuivrerie, casques et autres armes blanches et à feu. Provenant de la collection du général Raoul le Mouton de Boisdeffre (1839-1919), chef d'État-Major général de l'Armée (1893-1898), une plaque de chevalier avec « diamants » de l'ordre de Saint-Alexandre Nevski – fondé en 1725 en Russie – sera attendue à 15 000/18 000 € (voir *Gazette* n° 42, page 197).

Un rare sabre à garde de bataille d'officier supérieur de dragon du premier Empire se négociera à 3 500/4 000 € et un fusil allemand fabriqué vers 1700-1720, au canon gravé de rinceaux et feuillage or et argent et à destination probablement de l'Orient, à 3 000/3 500 €.

....

DIJON 21

122, avenue Victor-Hugo - **Vendredi 10 décembre** à **10 h 30, 14 h** - Bijoux, bagages et accessoires de mode, montres, objets de vitrine, horlogerie, tableaux, mobilier et objets d'art, mode (sur le thème de la), sculptures, bronzes - **Hôtel des ventes Victor Hugo OVV**, 03.80.56.05.60. Voir Gazette n° 43.

....

DOULLENS 80

19, rue André-Tempez - **Dimanche 12 décembre** à **14 h** - Tableaux, mobilier et objets d'art, pendules, objets de vitrine, meubles anciens et de style, tapisseries - **Denis Herbette OVV**, 03.22.32.48.48. Voir Gazette n° 43.

Dans la mouvance romantique et sur le thème du « bon sauvage » à l'exotisme idéalisé, une pendule Directoire à décor allégorique de *L'Afrique* par l'horloger Jean-Simon Deverbie, réalisée vers 1800 d'après un dessin préparatoire déposé au cabinet des estampes de la Bibliothèque de France en 1799, se négociera à 20 000/25 000 €. Les meubles anciens compléteront ce sommaire avec un bureau plat Louis XV en placage de bois de rose et bois de violette éclairé de bronze doré (14 000/17 000 €), et une paire de fauteuils à châssis Louis XV en bois doré, à décor sculpté de coquilles, entrelacs, motifs feuillagés et guirlandes fleuries (10 000/15 000 €). On ne manquera pas enfin le paravent Louis XV en papier peint et huilé, à décor dit « aux douze Césars » et « aux quatre saisons », orné de textes tirés des *Vies des douze Césars* écrites par Suétone (même estimation).

....

ENTZHEIM 6

Espace Plein Ciel, 5, allée de l'Europe - **Samedi 4 décembre** à **9 h, 14 h** - Jouets, modélisme, modèles réduits, collections spécialisées - **Hôtel des Ventes des Notaires**, 03.88.68.63.63. Voir Gazette n° 41.

Les voitures à l'échelle 1/43 accapareront ce sommaire avec près de six cents lots, estimés à quelques centaines d'euros et proposant des modèles de Dinky Toys, Solido, Tekno, CMC, Corgi ou BBR. Après quelques trains s'avanceront des automobiles à l'échelle 1/8 de Rivarossi Pocher, dont une Mercedes-Benz 540K Cabrio spécial 1936 (400/600 €) et une Bugatti type 50T de 1933 (500/600 €). De même échelle, une Ferrari Testarossa d'un modèle de 1958 rouge et carrossé en compétition se disputera à 1 800/2 000 € et une Bugatti Royale T41 carrossée en coupé Napoléon 1928, à 3 000/4 000 €. Toutes deux ont été réalisées par Marc Antonietti et Henri Bossat.

....

GRENOBLE 38

3, rue Billerey - **Mardi 7 décembre** à **16 h** - Tableaux anciens et modernes, objets d'art et d'ameublement, meubles anciens et de style, arts décoratifs du XXe, montres, art d'Asie, sculptures, bronzes - Expert(s) : Cabinets Philippe Delalande Expertises, Turquin, M. Eyraud - **Sadde Commissaires-Priseurs OVV**, 04.76.95.86.90. Voir Gazette n° 42.

Cette vente accueillera l'une des vedettes de la semaine : une toile peinte en 1977 par Zao Wou-ki. L'artiste d'origine chinoise, venu s'installer en France en 1948 afin de se confronter à la modernité occidentale – qu'il ne connaissait jusque-là qu'au travers les magazines –, a mis au point dans les années 1950 et 1960 une manière abstraite très personnelle mêlant les cultures asiatique, européenne et américaine. Cette toile exprime pleinement sa propre interprétation de l'abstraction lyrique et d'une nature invisible et en mutation permanente : 300 000/400 000 € seront à envisager pour son acquisition. À ses côtés s'annonceront une montre Zenith « El Primero A386 » (5 000/6 000 €), une *Vierge à l'Enfant entouré de deux anges dont l'Ange espiègle*, un triptyque signé Arcabas (3 500/4 500 €), et une toile représentant quant à elle *L'Arrivée d'un convoi*, du peintre flamand du XVIIIe Théobald Michau (même estimation). **Voir article page 194**

....

HONFLEUR 14

7, rue Saint-Nicol - **Samedi 4 décembre** à **14 h** - Bijoux, montres, arts premiers, monnaies - Expert(s) : Cabinet Vendôme Expertise, MM. Lacoste, Vion - **Mytika Enchères OVV**, 02.31.89.01.06. Voir Gazette n° 41.

Un masque adouma du Gabon en bois, à décor appliqué par quartiers, et une statue lagalagana mumuye du Nigeria, à pouvoir magico-religieux, voisineront au sommaire avec une montre Rolex GMT Master datée vers 1966 et une bague en or ornée d'un diamant de 4,57 ct.

....

ISSOIRE 63

4, chemin des Croizettes - **Samedi 11 décembre** à **11 h** - Monnaies, bijoux, bandes dessinées, objets de vitrine, tableaux, mobilier et objets d'art, sculptures, bronzes - **SCP Pierre Braconnier & Thibault Lambourg Huissiers de Justice associés**, 04.73.89.17.79 - **SCP Bellon-Rolland-Sentucq**, 04.73.31.07.82. Voir Gazette n° 43.

....

LAVAL 53

47, rue du Bourny - **Jeudi 9 décembre** à **14 h** - Bijoux, mode (sur le thème de la), vintage, linge, dentelles, tissus - Expert(s) : M. Grassat - **Laval Enchères OVV**, 02.43.68.29.03. Voir Gazette n° 42.

Linges et vêtements anciens marqueront la vacation grâce à une nappe damassée en lin et historiée d'une chasse, avec ses douze serviettes assorties (600/800 €), et à une robe datée vers 1882-1883, celle-ci en satin bleu saphir uni et façonné à motif de quartiers de lune (même estimation).

....

CISION

Tous droits de reproduction et de représentation réservés au titulaire de droits de propriété intellectuelle.

Presse écrite

La Gazette de l'Hôtel Drouot

AGENDA - RÉGIONS

Famille du média : **Médias spécialisés grand public**

Périodicité : **Hebdomadaire**

Audience : **175000**

Sujet du média : **Culture/Arts littérature et culture générale**





Edition : **03 décembre 2021**

Journalistes : **N.C.**

Nombre de mots : **12159**

Valeur Média : **57823€**

LE HAVRE 76

77, rue Louis Brindeau - **Dimanche 5 décembre** à **14 h** - Instruments scientifiques et de marine, marine (sur le thème de la), orfèvrerie, tableaux et mobilier - Expert(s) : M. Léger - **Lundi 6 décembre** à **14 h** - Art d'Asie, arts premiers, ivoires, art précolombien, Extrême-Orient - Expert(s) : MM. Grignon Dumoulin, Schroeder - **Le Havre Enchères OVV**, 02.35.22.54.52. Voir Gazette nº 42.

Peintre de marines, Louis Bentabole s'est formé auprès de l'un des grands maîtres en la matière, Eugène Isabey. Sa toile datée de 1869 représentant *Le Port de pêche de Trouville-sur-Mer*, à la touche réaliste et à la lumière romantique, se négociera le dimanche à 8 000/10 000 €. De cette vente aux saveurs iodées, nous retiendrons encore une pendulette ATO en verre doublé-moulé bleu irisé figurant la proue du navire *Normandie*, la lunette ornée des lettres du navire séparées de rectangles creusés dans le verre (4 000/5 000 €), et un ensemble de maquettes miniatures du XIXe, en bois et à voiles en papier, figurant une armada et provenant de l'ancienne collection Claude Vérité (2 500/3 000 €). Après la marine, ce voyage havrais nous emmènera le lundi sur les cinq continents. Direction l'Amérique du Nord avec un masque du peuple des Hopis de la seconde moitié du XXe siècle, variante de la *Tumas Crow Mother* ou *Angwusnasomtaqa* de la première mesa hopie (qui présente un triangle inversé sur un rectangle), en cuir, pigments vert, noir, ocre et brun, plumes, crin et fibres végétales. S'il faudra envisager 3 000/4 000 € pour son acquisition, 1 200/1 500 € pourraient suffire pour un kachina expressif et touchant de Wilson Tawaquaptewa (1873-1960), du peuple des Hopis également. On se rendra ensuite en Chine pour se disputer à 2 000/3 000 € une défense en ivoire sculptée vers 1900-1930 et en Papouasie, où l'on admirera une proue de pirogue massim en bois sculpté et gravé, à envisager à 1 500/2 000 €. **Voir article page 208**

....

LE MANS 72

96, avenue Félix-Geneslay - **Dimanche 5 décembre** à **14 h** - Bijoux, arts décoratifs du XXe, design, céramiques, sculptures, bronzes, monnaies, montres, stylos, argenterie, tableaux anciens, modernes et contemporains, mobilier et objets d'art, design, bagages et accessoires de mode, verreries, objets de vitrine - Expert(s) : MM. Commenges, Millet, Champion, Emeric & Stephen Portier - **Thomas Enchères et Expertises OVV**, 02.43.23.36.11. Voir Gazette nº 42.

La tradition potière est très ancienne à Prévelles, dans la Sarthe. Louis Thuyland l'a perpétuée au XIXe siècle avec une production de pièces anthropomorphes à la palette soutenue et richement ornées, à l'image d'un pichet « au moustachu » de couleur vert de cuivre à motif de branches, fleurs et gerbes de blé, un modèle atypique et exceptionnel, sans bouchon d'origine et à décor n'évoquant nul métier, qui pourrait partir à 10 000/12 000 €. Du même atelier, un pichet zoomorphe en terre vernissée jaune à tête de poule, orné en haut relief d'un paysan, de deux chèvres, deux chevaux, deux chiens et un poisson, sera présenté avec une estimation de 6 000/7 000 €. Du reste de ce programme, on remarque des *Paysans au bord d'une rivière* attribués au peintre flamand du XVIIe Alexander Keirincx (4 000/6 000 €) et une paire de fauteuils Empire l'étant à Jacob Frères, en bois laqué blanc et doré, à décor de palmettes et de sphinges ailées sur les supports d'accotoir (4 000/7 000 €). **Voir article page 206**

....

LE MANS 72

16, rue du Bon-Pasteur - **Samedi 11 décembre** à **14 h** - Tableaux anciens, modernes et contemporains, bijoux, argenterie, vins et alcools, mobilier et objets d'art, objets de vitrine, verreries, armes, militaria, souvenirs historiques, décorations, insignes, sculptures, bronzes, meubles anciens et de style, collections Chamillart et Hanotaux - Expert(s) : MM. de Gouvion Saint-Cyr, Dey, Bordes, Lescop de Moÿ - **Sarthe Enchères OVV**, 02.43.77.07.91. Voir Gazette nº 42.

La peinture abstraite tiendra la tête de cette affiche grâce à une toile produite en 1977 par Olivier Debré, *Gris, rose, violet* (15 000/20 000 €), et un dessin au fusain et estompe sur papier de Bernar Venet, *Undetermined Line* (12 000/15 000 €). À la frontière de la figuration et de l'abstraction, *Le Tombeau de Primatia I*, une peinture à la cire sur aluminium de François Rouan laissant à peine percevoir des figures féminines caryatides sous la matière picturale, sera présenté avec une estimation de 15 000/20 000 €. Le symboliste belge Léon Spilliaert livrera quant à lui contre 10 000/15 000 € une aquarelle, *Le Petit Chaperon rouge*. On remarque enfin un rare habit de chevalier de l'ordre du Saint-Esprit ayant appartenu à Louis-François Chamillart, marquis de la Suze (1751-1833), annoncé à 8 000/12 000 €, et un pichet en terre cuite vernissée vert de Louis Léopold Thuilant à Prévelles, à décor en relief d'animaux, d'un jardinier tenant un artichaut, de sarments de vigne et épis de blé, le bec verseur en forme de tête de cheval harnaché (8 000/9 000 €). **Voir article page 204**

....

LONS-LE-SAUNIER 39

145, chemin de la Ferté - **Dimanche 12 décembre** à **14 h** - Bijoux, argenterie, tableaux anciens et modernes, horlogerie, mobilier et objets d'art, tapis - Expert(s) : MM. Roche Th., Millet, Mme Vallée Delétraz - **Jura Enchères OVV**, 03.84.24.41.78. Voir Gazette nº 43.

Une paire de boucles d'oreilles de la maison Artys ornée de près d'une centaine de saphirs se négociera à 8 000/9 000 €, tandis qu'une technique mixte de Gen Paul, *Cavaliers au bois de Boulogne*, pourrait partir à 3 300/3 500 €. Pour les amateurs d'art animalier, un bronze de David Mesly, *Simbad*, les attendra à 3 000/3 500 €.

....

LORIENT 56

25, rue Paul-Guieysse - **Samedi 4 décembre** à **14 h 30** - Monnaies, bijoux, montres, verreries, céramiques, poupées, tableaux du XIXe et modernes, argenterie, bagages et accessoires de mode, vintage - Expert(s) : Cabinet Ottavi - **Arvor Enchères OVV**, 02.97.21.22.98. Voir Gazette nº 42.

Négociant en coton au Havre et féru d'art, Olivier Senn fonde en 1906 le Cercle de l'Art moderne sous l'impulsion des peintres Braque, Dufy et Othon Friesz, avec une prédilection pour les impressionnistes (Sisley, Monet, Renoir, Guillaumin, Degas…). Sa collection, acquise principalement chez Bernheim-Jeune, Druet et Durand-Ruel, comprend aussi des néo-impressionnistes (Cross), des fauves (Marquet, Matisse) et des Nabis dont Paul Sérusier, auteur de la *Nature morte au chou (Le Pot au feu)* présentée lors de cette vente avec une estimation de 17 000/22 000 €. À ses côtés aux cimaises figureront une *Chienne et ses chiots* sous le pinceau d'Henriette Ronner-Knip (5 000/6 000 €) et *Le Sauvetage*, un pastel du Breton Jean Julien Lemordant (3 000/4 000 €). **Voir article page 203**

....

LYON 69

8, rue de Castries - **Samedi 4 décembre** à **14 h 30** - Mobilier et objets d'art, argenterie, tapisseries, céramiques - Expert(s) : M. Bourgeois, Mme Papillon d'Alton - **Mardi 7 décembre** à **14 h 30** - Tableaux anciens et modernes, dessins, lithographies - Expert(s) : MM. Houg, Dubois, Cano - **Conan Hôtel d'Ainay OVV**, 04.72.73.45.67. Voir Gazette nº 42.

Une fois n'est pas coutume, le mobilier ancien tiendra la tête d'affiche du samedi. On y verra en effet une commode « à la Régence » début XVIIIe issue d'un travail grenoblois et attribuable à Hache ou Mondon, galbée sur trois côtés et



VOIR PAGE
247

réalisée en bois de placage de fruitier et de ronce contrarié dessinant des réserves rectangulaires (13 000/15 000 €), ainsi qu'un grand cabinet flamand XVIIe en placage d'ébène sculpté et gravé, ouvrant par deux grands vantaux à réserves géométriques aux entourages ondés et fonds gravés de fleurs, les centraux sculptés de scènes antiques à personnages féminins (9 000/12 000 €). Quelques créations lointaines se distingueront également, tels un cabinet portatif de voyage indo-portugais du XVIIIe en bois exotique intarsié de filets d'os et d'ivoire gravé (7 500/8 500 €), et un guéridon chinois XIXe en bronze doré et émaux cloisonnés polychromes, à décor d'un phénix et d'un dragon inscrits dans un médaillon central entouré d'oiseaux et de fleurs (5 000/7 000 €).

Honneur aux anciens le mardi 7 avec un dessin d'Eugène Delacroix, *La Vierge des Moissons*, offrant une étude pour le retable réalisé dans sa jeunesse pour l'église paroissiale d'Orcemont (20 000/30 000 €), mais aussi avec une *Pietà* de l'école lombarde vers 1600, une composition aux personnages monumentaux et aux expressions exacerbées qui pourrait partir à 7 000/9 000 €. Du XIXe siècle, une étude préparatoire au décor de la coupole de l'église de Saint-François-de-Sales située à Lyon, rue Auguste-Comte, réalisée par Louis Janmot en 1859 sur le thème de *Daniel et Ezéchiel*, se négociera à 6 000/8 000 €. On restera dans la capitale des Gaules en compagnie de Jacques Truphémus et de son *Embarcadère sur la Saône* de 1974, au charme évanescent et à la même estimation. **Voir article page 203**

....

LYON 69

4, quai Jules-Courmont - **Lundi 6 décembre** à **14 h** - Bijoux, horlogerie, mode (sur le thème de la), bagages et accessoires de mode - **Bérard - Péron OVV**, 04.28.70.64.28.. Voir Gazette nº 42.

Une bague en or gris (750 millièmes) ornée d'une importante émeraude de 8 ct probablement de Colombie, dans un décor ajouré serti de diamants, se monnaiera à 5 000/6 000 €. La maroquinerie est dignement représentée par un sac Hermès modèle « Birkin » de 35 cm, en cuir Togo chocolat, à bijouterie en plaqué or et conservé en parfait état (5 000/6 000 €). Mi-bijou mi-accessoire, on pourra également repartir avec un étui à cigarettes en or jaune (750 millièmes) à décor géométrique, le fermoir

CISION

Tous droits de reproduction et de représentation réservés au titulaire de droits de propriété intellectuelle.

Presse écrite

La Gazette de l'Hôtel Drouot

AGENDA - RÉGIONS

Famille du média : **Médias spécialisés grand public**

Périodicité : **Hebdomadaire**

Audience : **175000**

Sujet du média : **Culture/Arts littérature et culture générale**





Edition : **03 décembre 2021**

Journalistes : **N.C.**

Nombre de mots : **12159**

Valeur Média : **57823€**

formé d'une plaque d'onyx (même estimation). L'horlogerie est aussi de la partie avec une montre Universal Genève en acier et or, à boîtier rond guilloché, cadran noir à quatre compteurs dorés, bracelet de cuir marron, boucle ardillon en plaqué or (2 000/3 000 €).

....

LYON 69

70, rue Vendôme - **Vendredi 10 décembre** à **14 h** - Monnaies, bijoux - **De Baecque et Associés OVV**, 04.91.50.00.00. Voir Gazette n° 43.

....

LYONS-LA-FORÊT 27

1, rue de la Libération - **Dimanche 5 décembre** à **14 h** - Céramiques, sculptures, bronzes, mobilier et objets d'art, pendules, Haute Époque - Expert(s) : MM. Corpechot, Froissart C. - **Salle des ventes Pillet OVV**, 02.32.49.60.64. Voir Gazette n° 42.

Près de cent cinquante céramiques ouvriront le bal. Leurs estimations tourneront entre 20 et 400 €. Au plus haut, on trouvera une petite assiette d'époque Restauration (vers 1815) en porcelaine de Sèvres à décor en or central de l'inscription « Le Roy » dans une couronne de feuilles de chêne ornée d'une fleur de lys, l'aile à fond bleu rehaussé d'une guirlande de fleurs en or (200 €), et un plat rond de forme *tondino* en faïence de Rouen du XVIIe à décor polychrome sur l'aile d'armoiries sous couronne, entourées du collier de l'ordre de Saint-Michel (400 €). S'imposera ensuite une pendule portique de l'époque Louis XVI en marbre blanc et noir, ornée en bronze ciselé et doré de gaines à buste de femme drapé surmontées de part et d'autre du mouvement de putti, dont on attend 4 000 €. Le sculpteur animalier Guyot prendra le relais avec plusieurs bronzes dont *Trois lionnes couchées*, issues d'une fonte posthume par Taube et provenant de la collection du docteur Rousselin (4 500 €).

....

MARSEILLE 13

26, rue Goudard - **Samedi 4 décembre** à **9 h 30, 15 h** - Mode (sur le thème de la), bagages et accessoires de mode, vintage, bijoux - Expert(s) : M. Mure - **Dimanche 5 décembre** à **10 h, 14 h** - Tableaux, mobilier et objets d'art, pendules - Expert(s) : MM. Maket - **Prado Falque Enchères OVV**, 04.96.10.26.30. Voir Gazette n° 42.

Une bague griffée Piaget en platine, centrée d'un diamant taillé en poire de 3,02 ct (de couleur D et de pureté VVS2 sans fluorescence), mènera la sélection de bijoux du samedi 4 avec son estimation de 15 000/30 000 €. La maison joaillière suisse sera encore présente avec un collier ras de cou en or jaune orné de perles de culture en choker (6 000/10 000 €) et une montre ultraplate en or gris, de la collection « Altiplano », à lunette sertie d'une ligne de diamants brillant (5 000/6 000 €). On notera encore la présentation d'une bague en or gris centrée d'un diamant marquise calibrant environ 3,10 ct, de couleur supposée F/G et pureté SI2 (6 000/10 000 €), et d'un bracelet « Panthère » en or jaune, naturellement de la maison Cartier (2 000/3 000 €).

Place aux tableaux le dimanche avec trois œuvres du peintre médiumnique Augustin Lesage, provenant d'une même collection particulière. 15 000/20 000 € seront à envisager pour chacune d'entre elles, inspirées de motifs hiéroglyphiques et intégrant parfois des figures religieuses. Changement de style avec l'orientaliste Henri-Jean Pontoy, qui nous emmène quant à lui pour 6 000/8 000 € *sur La Place Jemaa el fna à Marrakech*. La peintre russe Vera Rockline, qui s'installa en France en 1921, fut très vite appréciée par son milieu intellectuel et artistique, et notamment par le couturier Paul Poiret, qui collectionna ses tableaux. Il faudra prévoir 2 000/3 000 € pour sa *Femme nue de dos*. Une suspension d'Émile Gallé en verre multicouche dégagé à l'acide, à motif végétal et floral (6 000/8 000 €), et une pendule de table XIXe à multiples sonneries en bronze ciselé et doré, issue probablement d'un travail des ateliers du Guangzhou (3 000/5 000 €), parferont ce programme. **Voir article page 198**

....

MARSEILLE 13

51, rue Alfred-Curtel - **Mercredi 8 décembre** à **10 h, 14 h** - Mobilier et objets d'art, bijoux, bagages et accessoires de mode, céramiques, arts de la table, arts décoratifs du XXe, tableaux anciens, orientalistes et modernes, tapis, objets de vitrine - Expert(s) : Cabinets Turquin, Étienne - Molinier - **Marseille Enchères Provence OVV**, 04.91.79.05.11. Voir Gazette n° 42.

Top lot de cette vente de prestige, celui de 149 pièces d'or usagées, la plupart de la IIIe République et quelques-unes du second Empire, devrait susciter une bataille d'enchères au sommet à 35 000/38 000 €. La Maison Boin Taburet présente quant à elle une très importante ménagère en argent et argent vermeillé, modèle « à filet et spatule » orné de coquille et feuillages sur fond amati. Monogrammée, datée de la fin du XIXe ou du début du XXe siècle, elle se compose de 310 pièces au total et nécessitera 10 000/15 000 €. Côté mobilier, on trouve une rare paire de fauteuils à dossier plat et châssis en hêtre mouluré, sculpté et redoré d'agrafes à cartouches, fleurettes et feuillages stylisés. Leurs consoles d'accotoir, en coup de fouet, ainsi que leurs pieds à épaulement à feuilles d'acanthe et revers se terminant par un enroulement devraient leur valoir 7 000/10 000 €. D'époque Louis XV, ils portent l'estampille de Nicolas Heurtaut. Légèrement plus tardive – transition Louis XV-Louis XVI – est la commode à léger ressaut marquetée à bâtons brisés formant des losanges centrés de fleurettes en bois de rose, les filets également de bois de rose, amarante et buis. Avec son ornementation de bronze ciselé et doré et son plateau de marbre gris Saint-Anne mouluré, elle est attendue à 6 000/8 000 €. **Voir article page 208**

....

MONTLUÇON 03

9, rue Pierre-Petit - **Samedi 11 décembre** à **14 h** - Jouets, mode (sur le thème de la), arts de la table, meubles anciens et de style, tapis, bagages et accessoires de mode - **Sylvie Dagot OVV**, 04.70.05.02.66. Voir Gazette n° 41.

Une Renault 4 rouge à pédales de chez Devillaire Frères (100/120 €) partagera ce sommaire avec des tableaux tels qu'une *Noce bourbonnaise* de Jean Bougret (500/600 €), des accessoires de mode et des arts de la table.

....

MORLAIX - SAINT-MARTIN-DES-CHAMPS 29

26 bis, allée Saint-François - **Samedi 11 décembre** à **14 h 15** - Automobilia - **Dupont & Associés OVV**, 02.98.88.08.39. Voir Gazette n° 42.

Affiches, voitures miniatures, souvenirs de courses automobiles ou encore photographies occuperont ce sommaire. Parmi les lots les mieux cotés figureront un cockpit de Formule 1 Tyrrell en matériaux composites (2 000/3 000 €), une combinaison de pilote ayant appartenu à Olivier Panis, de l'équipe Ligier de Formule 1 (500/600 €), et une affiche originale du Grand Prix de Monaco 1957 (200/220 €).

....

NANTES 44

8 bis, rue Chaptal - **Samedi 4 décembre** à **14 h** - Tableaux anciens et modernes, sculptures, bronzes, horlogerie, arts de la table, argenterie, tapis, mobilier et objets d'art, céramiques - Expert(s) : Cabinet Turquin, MM. Froissart C., Chevalier A. - **Samedi 11 décembre** à **11 h, 14 h** - Publicité (sur le thème de la) - **Dimanche 12 décembre** à **10 h 30, 14 h** - Publicité (sur le thème de la), collections spécialisées : Byrrh - **Salorges Enchères OVV**, 02.40.69.91.10. Voir Gazette n° 42.

Encore une vente à ne pas manquer le samedi 4, en particulier pour un ensemble de huit assiettes à potage en porcelaine de Sèvres, provenant du service royal aux « Attributs et groseilles » de Louis XV, livré à Versailles à partir de 1763, à décor polychrome au centre de guirlandes de fleurs formant un cercle et, sur l'aile, de trois trophées alternés de trois branches de groseiller en or. Pas moins de 40 000/60 000 € en seront demandés (voir *Gazette* n° 42, page 36).

Plaques émaillées, tôles lithographiées, panonceaux, affiches, PLV ou encore boîtes lithographiées défileront le samedi 11 pour les grandes marques du début du XXe siècle, pour promouvoir une ville comme dans l'affiche attribuée à Alfons Mucha, *Luchon/Chemins de fer d'Orléans et du Midi* (2 500/3 000 €), ou annoncer un événement comme la *Grande kermesse de charité du cercle du Bois de Boulogne*, par Leonetto Cappiello à 1 500/1 800 €. Un important panneau peint pour la maison Nicolas, *Fines bouteilles*, avec le célèbre livreur Nectar créé par Dransy vers 1930, pourrait quant à lui partir à 3 500/4 000 €.

La seconde vacation nantaise sur l'art publicitaire se concentrera le 12 sur la marque de quinquina Byrrh, créée en 1866 à Thuir dans les Pyrénées-Orientales. Une affiche lithographiée la promouvant comme « La plus grande cave du monde - 15 millions de litres » est annoncée à 1 200/1 500 €, une rare tôle lithographiée à oreilles vantant un « Vin tonique et apéritif » à 1 000/1 200 € et une statuette récompensant mensuellement un footballeur l'« Oscar Byrrh du football », à 600/800 €. **Voir article page 208**

....

NANTES 44

8-10, rue Miséricorde - **Mardi 7 décembre** à **14 h** - Tableaux anciens, du XIXe, modernes et contemporains - Expert(s) : Cabinet de Bayser - **Mercredi 8 décembre** à **14 h** - Mobilier et objets d'art, art d'Asie, armes, militaria, souvenirs historiques, sculptures, bronzes, pendules, céramiques, art nouveau, art déco, collections spécialisées, miniatures, objets de vitrine, arts décoratifs du XXe - **Jeudi 9 décembre** à **14 h** - Bijoux, montres - **Ivoire - Couton - Veyrac - Jamault OVV**, 02.40.89.24.44. Voir Gazette n° 42.

Georges Lacombe (1868-1916) arrive en tête de la vacation nantaise du 7 décembre avec un *Sous-bois*, toile attendue à 10 000/15 000 €, une œuvre typique de la dernière partie de sa carrière – à partir de 1898 et son installation non loin de la forêt d'Écouves, près d'Alençon, qui deviendra sa principale source d'inspiration. Il est talonné à raison de 8 000/12 000 € par *Le Pont de Brooklyn*, objet d'une huile sur toile signée Alice Halicka (1895-1975). Justin Pierre Ouvrié (1806-1879) tire son épingle du jeu avec une huile sur panneau située à *Trabarch sur la Moselle, Prusse rhénane* (3 000/4 000 €), une œuvre portant au dos un cachet Durand-Ruel. Mentionnons également les *Trois hommes étendus dans un corps de garde*, crayon noir et lavis d'Eugène Delacroix (2 000/3 000 €). Annoté de la main du peintre, il provient de son atelier, comme en atteste le cachet au coin inférieur droit de la feuille.

Le mercredi, le mobilier et les objets d'art prendront place avec pour le premier une table *Nénuphars* du créateur nancéien art nouveau Émile Gallé, en bois de placage à décor marqueté sur les deux plateaux de fleurs et feuilles de la plante (3 000/4 000 €), et un cabinet japonais d'époque Meiji en laque shibayama toutes faces et ivoire, ouvrant par des tiroirs et deux portes (1 500/2 000 €). De l'autre se laisseront admirer un bronze de l'artiste suédois Carl Milles, *Le Violoniste et son frère*, issu d'un modèle réalisé entre 1897 et 1904 (2 500/3 000 €), et un cartel et sa console XVIIIe en marqueterie Boulle de laiton et écaille, le tout ornementé de bronzes à décor du char de Vénus, de feuillage, espagnolettes, enroulements et pomme de pin, et au sommet d'une figure en ronde bosse de Chronos fauchant le Temps (2 000/3 000 €).

Du milieu du XIXe siècle, un collier ras de cou en or gris ou platine sera composé de trois chaînes formant draperie serties de diamants taille ancienne, l'ensemble ponctué de sept perles probablement fines bouton en pendant, l'une

CISION

Tous droits de reproduction et de représentation réservés au titulaire de droits de propriété intellectuelle.

Presse écrite

la Gazette de l'Hôtel Drouot

AGENDA - RÉGIONS

Famille du média : **Médias spécialisés grand public**

Périodicité : **Hebdomadaire**

Audience : **175000**

Sujet du média : **Culture/Arts littérature et culture générale**





Edition : **03 décembre 2021**

Journalistes : **N.C.**

Nombre de mots : **12159**

Valeur Média : **57823€**



VOIR PAGE
243

plus importante. Prévoir 12 000/15 000 € pour son acquisition le jeudi 9. Il faudra encore envisager 5 000/6 000 € pour une bague en or gris et platine sertie d'un diamant solitaire demi-taille et 4 000/6 000 € pour un bracelet Napoléon III en or jaune, émail noir, permes et diamants, présenté dans son écrin marqué « Bapst Joaillier Bijoutier rue de Choiseul 20 ». **Voir article page 204**

....

NARBONNE 11

Domaine de Lacoste, avenue de la Côte-des-Roses - **Samedi 4 décembre** à **14 h** - Argenterie, bijoux, montres, mode (sur le thème de la), bagages et accessoires de mode, vintage - Expert(s) : MM. Emeric & Stephen Portier - **Meyzen OVV**, 04.68.32.10.33. Voir Gazette nº 41.

8 000/12 000 € seront à prévoir pour un collier articulé en or jaune et argent relevant d'un travail français du XIXe, entièrement serti d'une ligne de diamants ronds et coussin de taille ancienne retenant des motifs ornés alternativement de diamants rose et coussin en chute, et 7 000/10 000 € pour un bracelet articulé du même siècle, de la maison Fontana, en or et argent, à motifs de feuillage et fleurs entièrement sertis de diamants taillés en rose et ronds de taille ancienne.

....

NÎMES 30

21, rue de l'Agau - **Jeudi 9 décembre** à **13 h 30** - Livres anciens et modernes, dessins, cartes de géographie, manuscrits, autographes - Expert(s) : M. Borréani - **Ivoire - Hôtel des ventes de Nîmes OVV**, 04.66.67.52.74. Voir Gazette nº 43.

Jean de Blanot (vers 1230-vers 1280-1281) est considéré par un de ses plus éminents biographes, Gabriel Jeanton, comme « l'un des plus illustres jurisconsultes du XIIIe siècle ». Titulaire dans la décennie 1250 d'une chaire à l'université de Bologne, il revient en 1259 en France comme chevalier à la cour du duc Hugues IV de Bourgogne, qui lui donne en fief le château d'Uxelles (Saône-et-Loire) comme récompense de ses services. Un précieux manuscrit de son ouvrage le plus important sur le droit féodal, *Livret sur le titre IV des Institutes, des Actions*, sera proposé à cette vente. Celui-ci connut un tel succès qu'il fut, après l'invention de l'imprimerie, maintes fois édité en France et en Allemagne. On en compte environ une douzaine d'exemplaires manuscrits en Europe, tous dans le domaine public. Celui que nous présentons émane d'une collection privée.

....

NIORT 79

112, rue de Souché - **Mercredi 8 décembre** à **14 h** - Timbres-poste - **Biard Me - Deux-Sèvres enchères & expertises OVV**, 05.49.24.03.03. Voir Gazette nº 43.

Il faudra prévoir 350/450 € pour une collection historique du timbre-poste de 1976 à 1999 et 350/400 € pour un ensemble de timbres France de 1986 à 2019. Environ 340 autres de la Poste aérienne de 1960 à 2018 se négocieront à 300/350 €.

....

OLLIOULES 83

1190, route nationale 8 - **Samedi 11 décembre** à **9 h 30,14 h** - Bijoux, montres, bagages et accessoires de mode, argenterie, art d'Asie, objets d'art et d'ameublement, sculptures, bronzes, art nouveau, art déco, verreries - **Maison des enchères OVV**, 04.94.98.26.33. Voir Gazette nº 43.

....

ORLÉANS 45

64, rue du Faubourg-Madeleine - **Samedi 11 décembre** à **14 h 15** - Monnaies, bijoux, argenterie, montres - Expert(s) : MM. Emeric & Stephen Portier - **Hôtel des Ventes Orléans-Madeleine OVV**, 02.38.22.84.34. Voir Gazette nº 43.

Si deux lingots d'or de 1 kilo (40 000/43 000 € chaque) domineront les estimations, nous noterons également la présence d'un bracelet manchette souple à maille « écaille de poisson » filigranée en or rose (2 800/3 200 €) ainsi que d'une broche Chaumet « Gerbe » en or jaune, rose et gris, sertie de cinq saphirs ovales taillés en cabochon, sept pierres vertes et cinq pierres roses ovales, et huit diamants ronds (1 500/2 000 €).

....

PAMIERS 09

23, place du Marché-au-Bois - **Samedi 11 décembre** à **14 h** - Vins et alcools, bijoux, jouets - **Ariège Enchères OVV**, 05.61.67.11.86. Voir Gazette nº 41.

À 6 000/8 000 € seront proposées aussi bien une parure Napoléon III à monture en or jaune et à pavage de diamants, comprenant un pendentif et une paire de dormeuses, qu'une bouteille de chartreuse jaune de la période 1878-1903. Six magnums de château-margaux 1980 (2 500/3 500 €) et une pendule de voyage à répétition modèle « Vénitienne » de la maison L'Épée, en laiton doré et émaux cloisonnés, à décor de colonnade, de fleurs et de rinceaux (même estimation), compléteront ce programme.

....

PLÉRIN-SUR-MER 22

12 bis, rue Hélène-Boucher - **Vendredi 10 décembre** à **14 h** - Arts de la table, bijoux, argenterie, vins et alcools - **Karl Benz Commissaire-Priseur OVV**, 02.96.75.03.36. Voir Gazette nº 38.

....

POITIERS 86

22, boulevard du Grand-Cerf - **Samedi 11 décembre** à **13 h 30** - Arts décoratifs du XXe, design, tableaux contemporains - Expert(s) : Cabinet Maréchaux - **Hôtel des Ventes de Poitiers Boissinot & Tailliez OVV**, 05.49.37.80.81. Voir Gazette nº 43.

Pablo Picasso marquera particulièrement cette vente au travers de trois lots : le dessin à la plume d'un *Faune musicien* (daté de « 2.7-50 ») réalisé sur une affiche, *Vallauris, L'Homme au mouton de Picasso* (10 000/15 000 €), un vase tourné *Chouette* en terre de faïence blanche, à décor à l'engobe gravée à la mirette sous couverte partielle au pinceau et patine noire (8 000/10 000 €), et un plat rond/carré *Profil de Jacqueline* de 1956 en terre de faïence rouge, numéroté 36/100 et à empreinte originale du maître (5 000/7 000 €). Alentour, *Le Penseur* peint par Denis Fremond (2 500/3 000 €) et une *Composition* à la gouache d'André Lanskoy (1 800/2 500 €).

....

CISION

Tous droits de reproduction et de représentation réservés au titulaire de droits de propriété intellectuelle.

Presse écrite

la Gazette de l'Hôtel Drouot

AGENDA - RÉGIONS

Famille du média : **Médias spécialisés grand public**

Périodicité : **Hebdomadaire**

Audience : **175000**

Sujet du média : **Culture/Arts littérature et culture générale**





Edition : **03 décembre 2021**

Journalistes : **N.C.**

Nombre de mots : **12159**

Valeur Média : **57823€**

REIMS 51
49, rue Gosset - **Samedi 11 décembre** à **10 h, 14 h** - Bijoux, argenterie, bagages et accessoires de mode, meubles anciens et de style, instruments de musique, objets d'art et d'ameublement, livres anciens et modernes, céramiques, arts premiers, art d'Asie, arts décoratifs du XXe, tableaux anciens, du XIXe et modernes, tapis, art religieux - Expert(s) : M. Dubois - **Châtivesle Maison de ventes OVV**, 03.26.47.26.37. Voir Gazette nº 43.

....

RIOM 63
101, rue du Moulin-d'Eau - **Samedi 4 décembre** à **14 h** - Tableaux, mobilier et objets d'art, bagages et accessoires de mode, sculptures, bronzes, bijoux, montres, argenterie, verreries, objets de vitrine, art d'Asie, livres anciens et modernes, céramiques - **Butant OVV**, 04.73.38.24.31. Voir Gazette nº 41.
Une montre d'homme Rolex en or, aux armes du roi Faycal d'Arabie saoudite (6 500/7 500 €), sera présentée aux côtés d'un bracelet rigide en or à mailles tressées avec poils d'éléphant qui aurait été offert selon la tradition familiale par l'empereur d'Éthiopie Haïlé Selassié à l'une de ses favorites (5 000/6 000 €). On mentionnera encore dans ce sommaire généraliste une commode à ressaut de style Louis XVI d'après un modèle de Martin Carlin, attribuée à Sormani, en placage de bois de rose et palissandre sur bâti de chêne et à riche ornementation de bronze doré de chutes de fleurs, lauriers et grappes de fruits (3 000/4 000 €).

....

ROANNE 42
23, rue Benoît-Malon - **Vendredi 10 décembre** à **14 h 30** - Timbres-poste, manuscrits, autographes - **Roanne Enchères OVV**, 04.77.72.52.22. Voir Gazette nº 40.
Les philatélistes auront le choix entre une collection de timbres neufs de France de 1849 à 1960 (4 500/5 500 €) et une autre portant sur les anciennes colonies françaises (3 500/4 500 €). Une plaquette de timbres de la belle série type « Orphelins » nº 148/155 se négociera à 2 500/3 000 € et une plaquette de l'Exposition du Havre de 1929, à 1 500/1 800 €.

....

ROUEN 76
25, rue du Général-Giraud - **Dimanche 12 décembre** à **14 h** - Bijoux - **Bisman OVV**, 02.35.71.13.50. Voir Gazette nº 43.
277 numéros composent ce défilé de bijoux aux estimations allant de 20 à 3 000 €. Une paire de boutons d'oreilles en or blanc ornés chacun d'un diamant de 1,15 ct est attendue à 3 000 €, tandis qu'une bague en or blanc centrée d'un rubis ovale d'environ 3,9 ct, dans un entourage de vingt-sept diamants taper et huit autres plus petits, sera disputée à hauteur de 2 000 €.

....

ROYAN 17
6, rue Raymond-Poincaré - **Samedi 11 décembre** à **14 h** - Verreries, sculptures, bronzes, arts de la table, orfèvrerie, montres, monnaies, bijoux, tableaux, mobilier et objets d'art - **Geoffroy - Bequet OVV**, 05.46.38.69.35. Voir Gazette nº 43.
La maison Dominique est née en 1922 de l'association de deux jeunes décorateurs, André Domin et Marcel Genevrière. Elle a construit sa renommée sur des meubles à l'esthétique cubiste et à l'élégance certaine. 8 000/12 000 € seront demandés pour un ensemble mobilier de son cru daté vers 1945-1950, comprenant un meuble de collectionneur en placage de noyer d'Amérique, aux poignées de tirage en bronze doré représentant triton, sirène, femme et homme nu soutenant un panier de fruits, un bureau en placage de ronce de noyer et un bureau du même bois. Prévoir ensuite 2 000/2 500 € pour un bronze de Christophe Fratin, *Lion portant un sanglier*, et 2 000/2 400 € pour un salon collection « Lounge » de Pierre Beucler et Jean-Christophe Poggioli.

SAINT-ALBAN 31
7, avenue Léon-Jouhaux - **Lundi 6 décembre** à **14 h** - Vins et alcools - Expert(s) : M. de Clouet - **Fournié Rémy OVV**, 05.34.44.12.90. Voir Gazette nº 42.
Six bouteilles de romanée comte Liger-Belair, de 2002, domineront les estimations à 21 000/24 000 €. Les vins de Bourgogne rivaliseront également avec une bouteille de chambertin domaine Leroy de 2002 (8 000/8 500 €) et l'une de romanée-saint-vivant 2002 du même domaine (5 500/6 000 €). On passera dans le Bordelais avec six magnums de château mouton-rothschild premier cru 1990 (3 300/3 900 €) et deux bouteilles de haut-brion 1989 (2 200/2 400 €). Et pour les amateurs de liqueurs, on citera une grande chartreuse de la période 1941-1951, à négocier à 2 000/3 000 €.

....

SAINT-DIÉ 88
65, rue de la Prairie - **Samedi 11 décembre** à **14 h** - Bijoux, pendules, sculptures, bronzes, monnaies, arts de la table, verreries, arts décoratifs du XXe, design, tapis, étains - Expert(s) : MM. Dubois, Commenchal, Emeric & Stephen Portier - **Hôtel des ventes de Saint-Dié OVV**, 03.29.56.13.34. Voir Gazette nº 42.
De ce programme complet, nous mettrons en avant un lingot en or (40 000/42 000 €), une bague en or jaune centrée d'un diamant rond de taille brillant de 2,61 ct, de couleur G et pureté VS2 (6 000/9 000 €), mais aussi une toile du peintre de l'école rouennaise Albert Lebourg, *Rouen, le Pré-aux-Loups* (7 000/8 000 €). Réalisé à Nuremberg avant 1682, un plat rond en étain à décor en relief au centre de la Tempérance, entourée de douze petits masques humains, pourrait partir à 2 800/3 500 €.

....

SAINT-ÉTIENNE 42
17, rue Pétrus-Maussier - **Dimanche 5 décembre** à **14 h** - Tableaux, mobilier et objets d'art, argenterie, bijoux, art d'Asie, bagages et accessoires de mode, verreries, art nouveau, art déco - **Palais OVV**, 04.77.21.68.12. Voir Gazette nº 42.
En lever de rideau défileront des tableaux anciens, en tête desquels *La Rencontre d'Abraham et de Melchisédech*, par le peintre flamand du XVIe Jan II Van Coninxloo (40 000/50 000 €), mais aussi un *Couple buvant dans un intérieur* attribué au maître hollandais du XVIIe Reinier de la Haye (5 000/6 000 €). On avancera dans le temps pour admirer des *Personnages sur la jetée à Honfleur*, attribués à Louis Alexandre Dubourg (3 000/4 000 €), et une *Vue de village* de l'artiste rhodanien Jean Couty (4 000/8 000 €). Des meubles et objets d'art poursuivront ce programme, avec entre autres un cartel et sa console d'applique Louis XV, en marqueteterie de bois de rose en frisage et bronzes ciselés et dorés (2 000/3 000 €), et quatre fauteuils Louis XVI estampillés Pluvinet, en bois mouluré, sculpté et rechampi crème, à décor de feuillages et rubans (8 000/10 000 €). Le mobilier ancien sera encore représenté par une commode Régence, estampillée par Jacques Dubois, en bois de placage rehaussé de bronzes (6 000/8 000 €), et une table à système Louis XV estampillée Desgodets, plaquée de bois de rose et à plateau à abattant réglable (8 000/9 000 €). **Voir article page 202**

....

SAINT-ÉTIENNE 42
62, rue des Docteurs-Muller - **Jeudi 9 décembre** à **14 h** - Art nouveau, art déco, art d'Asie, Haute Époque, tableaux anciens et modernes, mobilier et objets d'art - Expert(s) : Cabinets Portier et Associés, Chanoit, M. Millet, Mme Fligny - **Ivoire - Hôtel des Ventes du Marais OVV**, 04.77.32.53.12. Voir Gazette nº 42.
René Lalique créa en 1926 la pendule électrique « Jour et Nuit », dont le cristal satiné et repoli représente un homme et une femme. Ces figures sculptées, qui s'opposent et se complètent, sont la parfaite allégorie des deux thèmes convoqués. Un exemplaire du modèle en verre bleu sera ici présenté avec une estimation de 20 000/30 000 €. Cette vente au programme éclectique comprendra encore une toile peinte au tout début de sa carrière (1845) par Jean-Léon Gérôme, *La Chasse aux lions chez les Indiens* (15 000/25 000 €), et une *Vierge à l'Enfant* issue d'un travail auvergnat de la seconde moitié du XIIe siècle en bois sculpté en ronde bosse et polychromé (18 000/20 000 €). Sans oublier une *Nature morte à la guitare* attribuée à Bettera Bartolomeo, à envisager à 6 000/8 000 €. **Voir article page 201**

....

SAINT-JEAN-DE-LUZ 64
8, rue Dominique-Larréa, Z.A. Layatz - **Samedi 4 décembre** à **14 h** - Arts de la table, mode (sur le thème de la), bagages et accessoires de mode, meubles anciens et de style - **Côte Basque Enchères Lelièvre - Cabarrouy OVV**, 05.59.23.38.53. Voir Gazette nº 41.
Plus de trois cents lots défileront sur les thèmes de la mode, du design et des arts de la table. La plupart présenteront des estimations n'excédant pas quelques dizaines à centaines d'euros. Se distingueront néanmoins de cet ensemble un plat rectangulaire à décor de *Corrida verte* en terre de faïence blanche, créé par Pablo Picasso et édité par l'atelier Madoura à 500 exemplaires, dont on attend 5 000/6 000 €. Il faudra encore envisager 2 500/3 000 € pour un cheval de manège réalisé vers 1900 probablement en Amérique ou au Mexique, en bois mouluré et sculpté, et 2 400/2 700 € pour une épreuve posthume en bronze à patine noire du *Grand ours* de François Pompon, numérotée 40/48.

....

SENLIS 60
63, rue du Faubourg-Saint-Martin - **Dimanche 12 décembre** à **14 h** - Bijoux, orfèvrerie, sculptures, bronzes, tableaux, mobilier et objets d'art, cheval (sur le thème du), cynégétique, art de la chasse - Expert(s) : MM. Bacot, de Lencquesaing - **Actéon - Hôtel des ventes de Senlis OVV**, 03.44.53.03.42. Voir Gazette nº 42.
Cette vente de prestige sera marquée tant par une bague en or gris sertie d'un diamant brillant de 7,59 ct, épaulé de deux diamant baguette (30 000/40 000 €), que par un bureau plat de la première moitié du XVIIIe siècle, en placage de bois de violette marqueté en frisage et bronzes ciselés à motifs de feuilles d'acanthe et coquilles (9 000/11 000 €). Les thèmes de la chasse et de l'équitation s'immisceront à leur tour avec une aquarelle et gouache de Karl Reille, *Le Bien Aller* (4 000/6 000 €), et une sculpture en bronze à patine brune de Jacques Froment-Meurice, *Dragon sous la pluie*, datée vers 1900 – une œuvre présentée à l'Exposition universelle de Paris en 1900, où l'artiste obtiendra une médaille d'or. Cette fonte ancienne de François Rudier dit Rudier l'ancien, probablement chef-modèle, aurait été tirée à six exemplaires. Prévoir 4 000/5 000 € pour son acquisition.

....

SOISSONS 02
2 bis, rue des Charliers - **Samedi 11 décembre** à **14 h** - Tableaux, mobilier et objets d'art, argenterie, objets de vitrine, dessins, bijoux, sculptures, bronzes - **Aisne Enchères OVV**, 03.23.53.79.01. Voir Gazette nº 43.

....

TOULOUSE 31
7, rue d'Astorg - **Mardi 7 décembre** à **14 h** - Bijoux, montres, vintage, bagages et accessoires de mode - **Mercredi 8 décembre** à **14 h 30** - Automobiles de collection - Expert(s) : M. Garcia - **Jeudi 9 décembre** à **14 h** - Tableaux, mobilier et objets d'art, arts décoratifs du XXe, archéologie - Expert(s) : Cabinet PBGExpertise - **Marambat - de Malafosse OVV**, 05.61.12.52.02. Voir Gazette nºs 42, 43.

CISION

Tous droits de reproduction et de représentation réservés au titulaire de droits de propriété intellectuelle.

Presse écrite

la Gazette de l'Hôtel Drouot

AGENDA - RÉGIONS

Famille du média : **Médias spécialisés grand public**

Périodicité : **Hebdomadaire**

Audience : **175000**

Sujet du média : **Culture/Arts littérature et culture générale**





Edition : **03 decembre 2021**

Journalistes : **N.C.**

Nombre de mots : **12159**

Valeur Média : **57823€**

Avec sa cote florissante du moment, une montre Rolex Cosmograph Daytona, réf. 6265, provoquera une belle bataille d'enchères le mardi à hauteur de 40 000/60 000 €. Des pierres précieuses brilleront à ses côtés, à l'image du diamant solitaire de taille brillant de 2,68 ct, couleur G et pureté VSI qui orne une bague en or gris (12 000/15 000 €) et de l'émeraude de Colombie de 6 ct environ, dans un entourage de diamants brillant, sertissant une bague à pans coupés en or gris également (9 000/13 000 €). Nous attirerons encore votre attention sur un collier ras de cou serpent en or terminé par une perle fine baroque : celui-ci est l'œuvre du bijoutier parisien Louis Wiese, qui s'inspira à la fin du XIXe et au début du XXe de créations plus anciennes, notamment de la Renaissance (5 000/7 000 €).

Les collectionneurs de voitures anciennes se disputeront le mercredi à hauteur de 22 000/28 000 € une Triumph TR3 cabriolet de 1959, *British Racing Green*, type 20TR3, avec 15 988 miles au compteur.

Deux lots rivaliseront en tête de l'affiche du jeudi 9 : un torse de satyre en marbre de l'époque romaine (IIe siècle), qui provient de l'ancienne collection londonienne Betham et fut acquis par son actuel propriétaire en octobre 1976 (70 000/100 000 €), et une huile sur papier marouflé sur toile de Bernard Buffet, exécutée en 1959 et proposant un *Portrait à la fraise* (40 000/60 000 €). La peinture moderne complétera ce programme avec *L'Escalier vers la rivière* de l'impressionniste Armand Guillaumin, dont on attend 20 000/30 000 €, et *La Cueillette des kakis* d'André Lhote, à 12 000/18 000 €. Pour ceux qui préfèrent l'abstraction, nous signalerons la présence d'*Automne noir* d'Olivier Debré (12 000/15 000 €). Concluons sur la sculpture avec un bronze d'Antoine Louis Barye, *Lion au serpent dit Lion des Tuileries* (8 000/12 000 €), et un élément de retable flamand du XVIe siècle en chêne sculpté, sur le thème de *La Pâmoison de la Vierge* (8 000/10 000 €). **Voir articles pages 195, 206.**

....

TOULOUSE 31

4, rue Urbain-Vitry - **Mercredi 8 décembre** à **14 h** - Bijoux, montres, horlogerie, bagages et accessoires de mode - **Samedi 11 décembre** à **14 h** - Tableaux, mobilier et objets d'art au profit d'Emmaüs - **Fournié Rémy OVV**, 05.34.44.12.90 - **Crédit Municipal de Toulouse**, 05.61.21.69.12. Voir Gazette nº 42.

Pas moins de 15 000/20 000 € devront être déboursés pour un collier Chaumet de 43 perles fines de mer couleur blanc crème, en chute (diam. 6,9 à 10 mm), et 30 000/40 000 € pour une bague solitaire en or sertie d'un diamant taille coussin ancienne de 5,62 ct, de couleur K et pureté VS1. On remarquera aussi un collier torque souple Zolotas en or à deux têtes de bélier ciselées et affrontées, dont on attend 1 500/2 000 €. On se tournera vers la section horlogerie, riche d'une montre-bracelet homme Cartier modèle « Pasha Seatimer Chronographe », datée vers 2014 (7 000/8 000 €), et d'une montre de gousset d'époque Louis XVI par Jean-Antoine Lépine en or et argent, à fond en marqueterie d'émail bleu et héliotrope ou jaspe sanguin, à décor de théâtre et d'urne (1 500/2 000 €).

....

TOULOUSE 31

Hôtel des ventes Saint-Aubin, 3, boulevard Michelet - **Vendredi 10 décembre** à **10 h, 14 h** - Design, arts décoratifs du XXe, tableaux, mobilier et objets d'art - Expert(s) : Cabinet Marcilhac, M. Yvonnou - **Marc Labarbe OVV**, 05.61.23.58.78. Voir Gazette nº 43.

....

VERNON 27

8, avenue de l'Ile-de-France - **Samedi 11 décembre** à **14 h** - Timbres-poste, manuscrits, autographes, photographies - **Brioult Enchères OVV**, 02.32.21.67.23. Voir Gazette nº 43.

Un rare manuscrit du XVIIIe siècle sur le commerce atlantique écrit par Jean-Baptiste Lemoyne, fils et successeur du négociant Richard Lemoyne, dominera les estimations à 8 000/12 000 €. Il faudra encore envisager 3 000/4 000 € pour un ensemble d'archives sur la généalogie dans les régions de Laval, Vitré et Rennes, mais aussi pour un manuscrit sur la *Campagne d'Espagne (1808-1809). Siège de Saragosse*, rédigé vers 1848 par un officier français, capitaine du Génie, Jean-Joseph du Bourg.

....

CISION

Tous droits de reproduction et de représentation réservés au titulaire de droits de propriété intellectuelle.

239614/CASTELNICOLAS2 8751612600509

Presse écrite

le dauphiné libéré

Famille du média : **PQR/PQD (Quotidiens régionaux)**

Périodicité : **Quotidienne**

Audience : **873000**

Sujet du média : **Actualités-Infos Générales**





Edition : **05 décembre 2021**

P.2

Journalistes : **Agnès BRAISAZ**

Nombre de mots : **458**

Valeur Média : **13566€**

ALPES DU SUD



Pierre Vasarely est venu présenter l'œuvre de son grand-père à la galerie d'Ornano du musée gallo-romain. Photo Le DL/A.B.

Pierre Vasarely, petit-fils du plasticien, venu en ambassadeur à Sisteron

Les sérigraphies de Victor Vasarely, maître de l'art optique, ne pouvaient trouver de meilleur ambassadeur que son petit-fils, Pierre, venu en parler à l'espace d'Ornano cette semaine. Elles sont à découvrir jusqu'au 31 décembre. La galerie du musée gallo-romain accueille ainsi depuis deux mois visiteurs et scolaires : « Pas moins de 140 élèves sud-alpins sont déjà venus la découvrir », précisait Léa Payan, l'adjointe à la culture, lors de la visite de Pierre Vasarely, venu tout d'abord pour une rencontre avec quelques lycéens puis à l'espace d'Ornano. C'est en vrai ambassadeur qu'il parlait de celui qui a fait de la démocratisation de l'art son leitmotiv, avec sa démarche politique et sociale qui lui a même fait créer une fondation, pour contrer le marché. Pierre Vasarely a expliqué la motivation de son aïeul : « Il a voulu une émotion visuelle, il était précurseur dans l'art cinétique. Et il faut se replacer dans l'époque, l'informatique n'existait pas encore ! »

Trois grandes périodes

Il a retracé la vie de cet enfant doué pour le dessin qui a commencé par des études de médecine – « cela lui a permis d'apprendre comment fonctionnait le corps humain », précisait le conférencier – avant de s'installer, en 1930, à Paris où il a commencé par être graphiste et dessinateur pour l'agence Havas, imaginant les visuels très modernes d'Air France, Renault ou les Vins Nicolas. « Il y a eu trois grandes périodes dans sa vie : sa rencontre avec Belle-Île-en-Mer pour la forme géographique, dès 1945, puis trois ans plus tard avec Gordes, un réel coup de cœur pour la garrigue, les bories et le mont Ventoux et ses lumières. Et dix ans après, avec Paris, Arcueil et la ligne de métro Denfert-Rochereau qui l'a amené vers le noir et blanc ». Il a évoqué bien sûr le château de Gordes, « là où tout a commencé, alors sans autoroute ni TGV et première étape de la Fondation, à l'époque des Trente Glorieuses où les grands-mères balançaient leurs armoires pour des meubles en formica et où Vasarely s'affichait partout, du papier peint au tablier de cuisine ». Puis vint la quête d'un lieu et ce fut Aix-en-Provence. « Pour monter ce projet de Fondation afin de désacraliser l'œuvre d'art et lui permettre d'aller partout ». Son petit-fils a évoqué aussi la rencontre du plasticien avec les coloristes et sérigraphes, sa collaboration avec Arcay et ses « recréations et non reproductions », ou son travail avec les tapissiers d'Aubusson et des Gobelins.

Agnès BRAISAZ

CISION

Tous droits de reproduction et de représentation réservés au titulaire de droits de propriété intellectuelle.

239614/CASTELNICOLAS2 3336712600502

Presse écrite

VAUCLUSE MATIN

Famille du média : **PQR/PQD (Quotidiens régionaux)**

Périodicité : **Quotidienne**

Audience : **N.C.**

Sujet du média : **Actualités-Infos Générales**





Edition : **05 decembre 2021**

P.5

Journalistes : **Agnès BRAISAZ**

Nombre de mots : **479**

Valeur Média : **N.C.**

ALPES-DE-HAUTE-PROVENCE

Pierre Vasarely, petit-fils du plasticien, venu en ambassadeur à Sisteron



Pierre Vasarely est venu présenter l'œuvre de son grand-père à la galerie d'Ornano du musée gallo-romain à Sisteron. Photo Le DL/ A.B.

Les sérigraphies de Victor Vasarely, maître de l'art optique, ne pouvaient trouver de meilleur ambassadeur que son petit-fils, Pierre, venu à Sisteron (Alpes-de-Haute-Provence) en parler à l'espace d'Ornano cette semaine. Elles sont à découvrir jusqu'au 31 décembre.

La galerie du musée gallo-romain accueille ainsi depuis deux mois visiteurs et scolaires : « Pas moins de 140 élèves sud-alpins sont déjà venus la découvrir », précisait Léa Payan, l'adjointe à la culture, lors de la visite de Pierre Vasarely, venu tout d'abord pour une rencontre avec quelques lycéens puis à l'espace d'Ornano. C'est en vrai ambassadeur qu'il parlait de celui qui a fait de la démocratisation de l'art son leitmotiv, avec sa démarche politique et sociale qui lui a même fait créer une fondation, pour contrer le marché.

Pierre Vasarely a expliqué la motivation de son aïeul : « Il a voulu une émotion visuelle, il était précurseur dans l'art cinétique. Et il faut se replacer dans l'époque, l'informatique n'existait pas encore ! »

Le coup de cœur du maître de l'art optique pour Gordes, le mont Ventoux et ses lumières

Il a retracé la vie de cet enfant doué pour le dessin qui a commencé par des études de médecine – « cela lui a permis d'apprendre comment fonctionnait le corps humain », précisait le conférencier – avant de s'installer, en 1930, à Paris où il a commencé par être graphiste et dessinateur pour l'agence Havas, imaginant les visuels très modernes d'Air France, Renault ou les Vins Nicolas. « Il y a eu trois grandes périodes dans sa vie : sa rencontre avec Belle-Île-en-Mer pour la forme géographique, dès 1945, puis trois ans plus tard avec Gordes, un réel coup de cœur pour la garrigue, les bories et le mont Ventoux et ses lumières. Et dix ans après, avec Paris, Arcueil et la ligne de métro Denfert-Rochereau qui l'a amené vers le noir et blanc ».

Il a évoqué bien sûr le château de Gordes, « là où tout a commencé, alors sans autoroute ni TGV et première étape de la Fondation, à l'époque des Trente Glorieuses où les grands-mères balançaient leurs armoires pour des meubles en formica et où Vasarely s'affichait partout, du papier peint au tablier de cuisine ». Puis vint la quête d'un lieu et ce fut Aix-en-Provence. « Pour monter ce projet de Fondation afin de désacraliser l'œuvre d'art et lui permettre d'aller partout ». Son petit-fils a évoqué aussi la rencontre du plasticien avec les coloristes et sérigraphes, sa collaboration avec Arcay et ses « recréations et non reproductions », ou son travail avec les tapissiers d'Aubusson et des Gobelins.

Agnès BRAISAZ

CISION

Tous droits de reproduction et de représentation réservés au titulaire de droits de propriété intellectuelle.

239614/CASTELNICOLAS2 5336712600524

Presse écrite

le Courrier des Yvelines

Famille du média : **Médias régionaux (hors PQR)**

Périodicité : **Hebdomadaire**

Audience : **114000**

Sujet du média : **Actualités-Infos Générales**



Edition : **08 decembre 2021**

Journalistes : **N.C.**

Nombre de mots : **370**

Valeur Média : **499€**

Rambouillet

Les gagnants de gastronomie d'automne 2021 sont...

À Rambouillet, l'automne rime avec Gastronomie d'automne. **« Cette année, nous avons eu 31 commerces qui ont participé avec comme parrain la Villa Marinette. L'objectif de l'année prochaine est de monter en puissance en faisant le bilan des retombées »**, explique Anne-Françoise Gaillot, élue communautaire en charge du tourisme. Lors de cette 24e édition, les marchés ont bien fonctionné **« en partenariat avec la mairie et le concessionnaire du marché. Les ateliers de cuisine du Bazar du coin à La Clairière ont eu un beau succès et des clients ont découvert des restaurants comme la Grange de Borie à La Boissière-École ou encore le restaurant du Chêne »**, salue Anne-Françoise Gaillot, présidente de l'Office de tourisme aux côtés de Camille.

L'office de tourisme entend développer l'offre gastronomique, y compris au sein de sa boutique avec des paniers garnis qui comprennent les pâtes de Sonchamp, des plats cuisinés de la Bergerie, des biscuits de la vallée de Chevreuse et du sirop de l'alchimiste de Chevreuse.

Lundi 6 décembre à 11h, elles sont venues procéder au tirage au sort du jeu concours. Il a été effectué par une main innocente, par notre collègue journaliste à Toutes Les Nouvelles, Stéphanie Petit.

Le nom des gagnants

Plusieurs lots étaient proposés aux participants qui ont fait valider leurs bulletins dans les commerces ou les restaurants.

Les gagnants de l'édition 2021 sont : Monique Seguenot, Anne-Marie Sibout, Madame Degoulet, Rok Dolenc, Jeanne Pestipont et Adrien Domini qui gagnent une entrée adulte à la Bergerie nationale. Anne Coupez, Geneviève Guitager Alain Fremiot et Agnès Kuchly remportent une entrée enfant à la Bergerie.

Pascal Perardi gagne un coffret chocolat offert par la reine Astrid. Jennifer Anex remporte un panier garni de l'Office de tourisme. Guy Baudoin gagne des biscuits de la Biscuiterie de la vallée de Chevreuse.

La cave Nicolas offre un coffret de bières à Dorah Pombo, Quentin Robin, Patricia Macé et Claudine Thomas.



La présidente de l'Office de tourisme, Anne-Françoise Gaillot, avec notre journaliste de Toutes Les Nouvelles, Stéphanie Petit ont procédé au tirage du jeu dans nos locaux, rue de Gaulle.

CISION

Tous droits de reproduction et de représentation réservés au titulaire de droits de propriété intellectuelle.

239614/CASTELNICOLAS2 9811912600506

Presse écrite

toutes les nouvelles Versailles

Famille du média : **Médias régionaux (hors PQR)**

Périodicité : **Hebdomadaire**

Audience : **49229**

Sujet du média : **Actualités-Infos Générales**





Edition : **08 decembre 2021**

Journalistes : **N.C.**

Nombre de mots : **370**

Valeur Média : **676€**

Rambouillet

Les gagnants de gastronomie d'automne 2021 sont...

À Rambouillet, l'automne rime avec Gastronomie d'automne. « **Cette année, nous avons eu 31 commerces qui ont participé avec comme parrain la Villa Marinette. L'objectif de l'année prochaine est de monter en puissance en faisant le bilan des retombées** », explique Anne-Françoise Gaillot, élue communautaire en charge du tourisme. Lors de cette 24e édition, les marchés ont bien fonctionné « **en partenariat avec la mairie et le concessionnaire du marché. Les ateliers de cuisine du Bazar du coin à La Clairière ont eu un beau succès et des clients ont découvert des restaurants comme la Grange de Borie à La Boissière-École ou encore le restaurant du Chêne** », salue Anne-Françoise Gaillot, présidente de l'Office de tourisme aux côtés de Camille.

L'office de tourisme entend développer l'offre gastronomique, y compris au sein de sa boutique avec des paniers garnis qui comprennent les pâtes de Sonchamp, des plats cuisinés de la Bergerie, des biscuits de la vallée de Chevreuse et du sirop de l'alchimiste de Chevreuse.

Lundi 6 décembre à 11h, elles sont venues procéder au tirage au sort du jeu concours. Il a été effectué par une main innocente, par notre collègue journaliste à Toutes Les Nouvelles, Stéphanie Petit.



La présidente de l'Office de tourisme, Anne-Françoise Gaillot, avec notre journaliste de Toutes Les Nouvelles, Stéphanie Petit ont procédé au tirage du jeu dans nos locaux, rue de Gaulle.

Le nom des gagnants

Plusieurs lots étaient proposés aux participants qui ont fait valider leurs bulletins dans les commerces ou les restaurants.

Les gagnants de l'édition 2021 sont : Monique Seguenot, Anne-Marie Sibout, Madame Degoulet, Rok Dolenc, Jeanne Pestipont et Adrien Domini qui gagnent une entrée adulte à la Bergerie nationale. Anne Coupez, Geneviève Guitager Alain Fremiot et Agnès Kuchly remportent une entrée enfant à la Bergerie.

Pascal Perardi gagne un coffret chocolat offert par la reine Astrid. Jennifer Anex remporte un panier garni de l'Office de tourisme. Guy Baudoin gagne des biscuits de la Biscuiterie de la vallée de Chevreuse.

La cave Nicolas offre un coffret de bières à Dorah Pombo, Quentin Robin, Patricia Macé et Claudine Thomas.

CISION

Tous droits de reproduction et de représentation réservés au titulaire de droits de propriété intellectuelle.

239614/CASTELNICOLAS2 8811912600507

Presse écrite

la Gazette de l'Hôtel Drouot

Famille du média : **Médias spécialisés grand public**

Périodicité : **Hebdomadaire**

Audience : **175000**

Sujet du média : **Culture/Arts littérature et culture générale**





Edition : **10 decembre 2021 P.57**

Journalistes : **N.C.**

Nombre de mots : **266**

Valeur Média : **2182€**

NANTES 44

8 bis, rue Chaptal - **Samedi 11 décembre** à **11 h, 14 h** - Publicité (sur le thème de la) - **Dimanche 12 décembre** à **10 h 30, 14 h** - Publicité (sur le thème de la), collections spécialisées : Byrrh - **Salorges Enchères OVV**, 02.40.69.91.10. Voir Gazette nº 42.

Plaques émaillées, panonceaux, affiches, PLV et autres tôles et boîtes lithographiées défileront le samedi 11, notamment pour les grandes marques du début du XXe siècle. D'autres pourront promouvoir une ville comme dans l'affiche attribuée à Alfons Mucha, *Luchon/Chemins de fer d'Orléans et du Midi* (2 500/3 000 €), ou annoncer un événement tel que la *Grande kermesse de charité du cercle du Bois de Boulogne*, par Leonetto Cappiello à 1 500/1 800 €. Un important panneau peint pour la maison Nicolas, *Fines bouteilles*, figurant le célèbre livreur Nectar, créé par Dransy vers 1930, pourrait partir à 3 500/4 000 € et une maquette originale pour une affiche pour *Les Pâtes Lustucru* par Jean Carlu, à 2 500/3 000 € (voir *Gazette* n° 43, page 208).

La seconde vacation sur l'art publicitaire se concentrera le 12 sur la marque Byrrh, créée en 1866 à Thuir dans les Pyrénées-Orientales. Une affiche lithographiée la présentant comme « La plus grande cave du monde - 15 millions de litres » est annoncée à 1 200/1 500 €, une rare tôle lithographiée à oreilles vantant un « Vin tonique et apéritif », à 1 000/1 200 €, et une statuette récompensant mensuellement un joueur de ballon rond, l'« Oscar Byrrh du football », à 600/800 €.

CISION

Tous droits de reproduction et de représentation réservés au titulaire de droits de propriété intellectuelle.

239614/CASTELNICOLAS2 4668022600507

Radio

SUD RADIO

In vino



Résumé: L'émission est délocalisée chez le caviste Nicolas à Paris.

11 Decembre 2021
Durée de l'extrait : **00:27:56**
Heure de passage : **13h03**
Disponible jusqu'au :
9 Fevrier 2022

AM **Alain MARTY**

Famille du média :
Radios Nationales
Horaire de l'émission :
12:30 - 13:00
Audience : **N.C**
Thématique de l'émission :
Tourisme-Gastronomie

CISION

Tous droits de reproduction et de représentation réservés au titulaire de droits de propriété intellectuelle.
312399/CASTELNICOLAS+ 210331677

Radio

SUD RADIO

In vino



Résumé: L'émission est délocalisée chez le caviste Nicolas à Paris.

12 Decembre 2021
Durée de l'extrait : **00:26:54**
Heure de passage : **12h31**
Disponible jusqu'au :
10 Fevrier 2022

AM **Alain MARTY**

Famille du média :
Radios Nationales
Horaire de l'émission :
12:30 - 13:00
Audience : **N.C**
Thématique de l'émission :
Tourisme-Gastronomie

CISION

Tous droits de reproduction et de représentation réservés au titulaire de droits de propriété intellectuelle.

Web FRA

L'Hôtellerie Restauration

www.lhotellerie-restauration.fr

Famille du média : **Médias professionnels**
Audience : **247141**
Sujet du média : **Tourisme-Gastronomie, Economie - Services**

16 Decembre 2021
Journalistes : **-**
Nombre de mots : **4213**

Visualiser l'article

En Dordogne, une seconde vie pour l'hôtel-restaurant Le Centenaire

Les Eyzies-de-Tayac (24) Lieu chargé d'histoire, l'hôtel-restaurant est désormais entre les mains de Chloé Doki-Thonon et Mathieu Métifet, un jeune couple soucieux de partage et d'environnement.



Pigeon de Montignac fumé aux cèpes avec cuisse confite dans la graisse de canard, bille de pomme à la cannelle, tuiles d'abats, jus corsé aux cèpes, crémeux de persil tubéreux de Mme Desvaux.

CASTELNICOLAS2 - CISION 358639093

Tous droits de reproduction et de représentation réservés au titulaire de droits de propriété intellectuelle
L'accès aux articles et le partage sont strictement limités aux utilisateurs autorisés.

En Dordogne, une seconde vie pour l'hôtel-restaurant Le Centenaire

Famille du média : **Médias professionnels**
Audience : **247141**
Sujet du média : **Tourisme-Gastronomie, Economie - Services**

16 Decembre 2021
Journalistes : **-**
Nombre de mots : **4213**

Visualiser l'article



Chloé Doki-Thonon et Mathieu Métifet, 28 et 34 ans, président aux destinées de l'hôtel-restaurant Le Centenaire.

Aux Eyzies-de-Tayac (Dordogne), l'hôtel-restaurant Le Centenaire n'a pas 100 ans, mais il a une histoire. Cet ancien relais de poste tient son nom d'une découverte archéologique survenue le 23 mars 1868. épaule sa mère En 1976, Roland Mazère , qui oeuvre aux fourneaux, décroche une étoile Michelin , puis une seconde, six ans plus tard. E0 2007, le chef part à la retraite. L'année suivante, Le Centenaire change de mains. Une parenthèse de cinq années dont trois de fermeture administrative. Le 13 juillet 2017, nouveau changement : Chloé Doki-Thonon et Mathieu Métifet entrent en scène.

De La Réunion à la Dordogne

Lui est titulaire d'un bac pro cultures marines. Durant dix ans, ce natif du Périgord a été ostréiculteur. " Faire naître, amener en bonne santé jusqu'à l'assiette, c'est un sacré challenge. On n'est pas loin de la restauration , constate Mathieu Métifet. C'est à La Réunion qu'il découvre cet autre univers : il travaille successivement comme commis de cuisine dans un restaurant, puis dans un établissement de poissons et fruits de mer, avant de devenir chef du restaurant associé à la cave Nicolas de Saint-Denis.

Chloé Doki-Thonon est née sur l'île, mais c'est à l'école de Savignac (Dordogne) qu'elle a suivi un master en hôtellerie-restauration. Quand elle y vient pour l'entretien d'admission, elle passe avec ses parents la nuit dans un hôtel des Eyzies. Devant Le Centenaire, elle leur dit : " Un jour, je l'achèterai . Elle repart ensuite à La Réunion pour prendre la direction du Rolland Garros, la plus grosse brasserie indépendante de l'île, que ses parents ont repris. Quelques temps plus tard, son père découvre que Le Centenaire est à vendre. En trois mois, après une visite des lieux et le temps de convaincre un banquier - qui connaît bien la famille - l'affaire est conclue. Dans la foulée, d'importants travaux ont lieu.

Assiette Michelin et environnement

Tous droits de reproduction et de représentation réservés au titulaire de droits de propriété intellectuelle
L'accès aux articles et le partage sont strictement limités aux utilisateurs autorisés.

En Dordogne, une seconde vie pour l'hôtel-restaurant Le Centenaire

Famille du média : **Médias professionnels**
Audience : **247141**
Sujet du média : **Tourisme-Gastronomie, Economie - Services**

16 Decembre 2021
Journalistes : **-**
Nombre de mots : **4213**

Visualiser l'article

Les 12 chambres et 7 suites de l'hôtel ont obtenu leur classement 4 étoiles en 2019. Mathieu Métifet a intégré le cercle des Maîtres cuisiniers de France. " Je ne vais pas par quatre chemins pour les goûts , résume-t-il. Il aime à isoler des goûts percutants " mais pas plus de trois. Une ligne directrice avec des petits goûts qui viennent twister derrière .

Pour l'avenir, le couple rêve d'un spa, d'une boutique d'artisanat et de produits locaux, d'une ferme qui fournirait au chef ce qu'il ne trouve pas à proximité... Car l'environnement est le credo de la maison qui cherche à tendre vers le zéro déchet. Un petit carton contient les pastilles nécessaires pour un an d'entretien, une énergie verte a été choisie, les produits locaux bio ou raisonnés sont privilégiés, tout est fait maison à commencer par les pains et viennoiseries... Certains sous-produits de légumes, fruits ou crustacés sont transformés en chips ou poudres savoureuses. " Sans cesse, on se demande comment faire pour réduire notre impact environnemental , constate Chloé Doki-Thonon, tandis que Mathieu Métifet songe au Green food et à l'étoile verte.

Toujours en recherche d'amélioration, leur management se nourrit de tests et d'ajustements. Hormis le dimanche, le restaurant n'est ouvert qu'en soirée. " Toutes les heures sont notées et récupérées, souligne Chloé Doki-Thonon. L'équipe se compose de six permanents et monte à une trentaine de personnes en pleine saison, dont dix en cuisine.

Tous droits de reproduction et de représentation réservés au titulaire de droits de propriété intellectuelle
L'accès aux articles et le partage sont strictement limités aux utilisateurs autorisés.

Presse écrite FRA

SUD OUEST
www.sudouest.com

Famille du média : **PQR/PQD**
(Quotidiens régionaux)
Périodicité : **Quotidienne**
Audience : **956000**
Sujet du média :
Actualités-Infos Générales



Edition : **17 décembre 2021**
P.27
Journalistes : **Philippe Ménard**
Nombre de mots : **586**

SAINTES

Les animations de Noël peuvent en cacher d'autres

Un collectif de 37 commerçants a cotisé pour étoffer l'offre festive dans le centre-ville. Un « complément » des parades de Saintes Shopping, au renouvellement à rebondissements

Philippe Ménard
p.menard@sudouest.fr

Samedi 11 décembre, Olaf et Mickey ont paradé dans les rues piétonnes pour ébahir les enfants. Le passant n'aura pas vu la différence : l'animation ne figurait pas dans le programme officiel diffusé par la Ville de Saintes. Et pour cause, elle a été lancée dans la dernière ligne droite par un collectif de commerçants. Ils sont 37 au total à avoir cotisé pour s'offrir quelques banderilles avant les fêtes. Samba brésilienne avec Ça samba et ça revient et sculpture de ballons, samedi 18 décembre. Stand de maquillage, et le retour d'Olaf et Mickey, dimanche 19 décembre. La Reine des neiges en personne jeudi 23 et vendredi 24 décembre. Encore un peu de samba jeudi 30 et vendredi 31 décembre.



Olaf et Mickey ont fait le show, samedi 11 décembre. S. J.

« C'est un complément aux animations de Saintes Shopping, qui sont très bien. On voulait ajouter un peu de joie pour les enfants. À la base, c'est quand même une fête pour les gamins », indique Élodie Panama, du magasin Intuitive, qui a initié la démarche, début décembre. « Je trouve ça épatant de voir autant de fonds réunis en moins d'une semaine. Ce n'est pas pour dire "on va faire mieux", c'est pour en faire un peu plus », abonde David Vanachte, de la cave Nicolas.

L'ombre de Royan

Pas la moindre volonté de polémique chez ces commerçants, qui ont dûment prévenu Saintes Shopping et la municipalité. Laquelle a réagi positivement en accordant des autorisations dans l'urgence. Il ne s'agit donc pas du match retour à la suite d'un épisode houleux au sein de Saintes Shopping. Le lundi 4 octobre, un flot de candidats avaient été élus au conseil d'administration, dont un groupe qui semblait en capacité de prendre les rênes. Coup de théâtre, plus d'un mois plus tard. L'assemblée générale a été rejouée, au motif que les statuts prévoient un nombre de 15 membres pour le conseil d'administration.

Cette fois, l'équipe emmenée par Séverine Tremblay avait pris soin de sécuriser le vote. La présidente a été reconduite, entourée de Sylviane Monnet (vice-présidente), Valérie D'aubigné (trésorière), Pierre Dumont (trésorier adjoint), Séverine Cors (secrétaire) et Marion Colin (secrétaire adjointe).

« À partir du moment où il y a des animations pour le centre-ville, c'est super. Le but, c'est que le centre-ville vive. On est tous là pour la même chose, pour le bien collectif », réagit Sylviane Monnet. L'ancien coprésident, Laurent Akriche, resté dans le bureau, a son explication. « Cette année, notre souci, c'est que le marché de Noël de Royan tire la couverture à lui. Quoi que l'on fasse, ça paraît petit. On essaye aussi de faire en sorte que tout ne se passe pas non plus dans les rues piétonnes. Il est important que les animations traversent la Charente. On n'a plus les chalets place Bassompierre, qui ramenait du monde avenue Gambetta. » On reste dans l'esprit de Noël, ce n'est pas le moment de se fâcher.

LAMPIONS

Temps fort des animations de Saintes Shopping, le public pourra parader avec des lampions samedi 18 décembre à partir de 17 h 30, en partant de la place de l'Échevinage. Le Père Noël et ses lutines reviennent les 18, 19 et 22 décembre.

239614 CASTELNICOLAS2 - CISION 8762522600503

Tous droits de reproduction et de représentation réservés au titulaire de droits de propriété intellectuelle
L'accès aux articles et le partage sont strictement limités aux utilisateurs autorisés.

Radio FRA

SUD RADIO

In vino



18 Decembre 2021
Durée de l'extrait : **00:27:58**
Heure de passage : **13h02**
Disponible jusqu'au :
16 Fevrier 2022

AM **Alain MARTY**

Résumé: L'émission est délocalisée chez le caviste Nicolas à Paris.

Famille du média :
Radios Nationales
Horaire de l'émission :
12:30 - 13:00
Audience : **N.C**
Thématique de l'émission :
Tourisme-Gastronomie

312399
CASTELNICOLAS+
CISION 210337950

Tous droits de reproduction et de représentation réservés au titulaire de droits de propriété intellectuelle.
L'accès aux articles et le partage sont strictement limités aux utilisateurs autorisés.

Web FRA

www.stars-media.fr

Famille du média : **Médias spécialisés grand public**
Audience : **1631**
Sujet du média : **Lifestyle**

17 Decembre 2021
Journalistes : **Laurent Amar**
Nombre de mots : **1921**

Visualiser l'article

En vidéo : Grâce de Capitani redonne sa jambe à un jeune accidenté de la route lors d'une soirée caritative à Port Grimaud.



Grâce de Capitani en plein Rock avec le jeune Sam.

Cliquez sur l'image pour visionner la vidéo.

Tout le monde le sait, Grâce de Capitani est une comédienne au grand coeur.

Très souvent sollicitée pour parrainer des évènements durant son " artistique vie parisienne, c'est pourtant lors de ses habituelles vacances tropéziennes que l'actrice a répondu présente à l'appel de l'association " Rêves, investie auprès des enfants gravement malades.

En partenariat avec la Cave Nicolas à Grimaud et le bar " Le Canopy (aux Prairies De La Mer à Port-Grimaud ndlr), une soirée caritative fut donnée le 7 août dernier en présence de Grâce, mais aussi de l'humoriste Eric Blanc et de l'animateur des " Z'amours, Tex. Là se trouvaient également le chef cuisinier Jean-Pierre Jacquin, compagnon de Grâce, le chef et propriétaire du célèbre restaurant parisien " La Manufacture, Jean-Christophe Lebascle, et sa compagne Martine et enfin Jean-Pierre Cassagne, chef cuisinier de la Closerie des Lilas, véritable institution pour tous les gourmets de la capitale.

Tous droits de reproduction et de représentation réservés au titulaire de droits de propriété intellectuelle
L'accès aux articles et le partage sont strictement limités aux utilisateurs autorisés.

En vidéo : Grâce de Capitani redonne sa jambe à un jeune accidenté de la route lors d'une soirée caritative à Port Grimaud.

Famille du média : **Médias spécialisés grand public**
Audience : **1631**
Sujet du média : **Lifestyle**

17 Decembre 2021
Journalistes : **Laurent Amar**
Nombre de mots : **1921**



De gauche à droite : Laurent Amar, Grâce de Capitani, Jean-Pierre Jacquin et Tex.

Pendant la soirée, où les stars assuraient l'animation et lui donnaient cet aspect si convivial et chaleureux, un évènement tout à fait étonnant se produisit.

Juste avant la tombola animée par Gérard de la Cave Nicolas, destinée à recueillir des fonds pour les enfants, Grâce de Capitani invita un jeune homme ayant perdu sa jambe suite à un terrible accident de moto à danser un rock sur " And the Beat Goes On des Whispers.

Le public fut comme émerveillé par cette séquence aussi majestueuse qu'insolite.

À Stars-media, nous étions présents à cette soirée très réussie et nous avons le plaisir immense de vous proposer la vidéo de Grâce et de Sam qui, un instant, s'est senti pousser des ailes en compagnie de la belle.

Nous vous souhaitons un bon visionnage.

Tous droits de reproduction et de représentation réservés au titulaire de droits de propriété intellectuelle
L'accès aux articles et le partage sont strictement limités aux utilisateurs autorisés.

Radio FRA

SUD RADIO

In vino



19 Decembre 2021
Durée de l'extrait : **00:27:37**
Heure de passage : **12h30**
Disponible jusqu'au :
17 Fevrier 2022

AM **Alain MARTY**

Résumé: L'émission est délocalisée chez le caviste Nicolas à Paris.

Famille du média :
Radios Nationales
Horaire de l'émission :
12:30 - 13:00
Audience : **N.C**
Thématique de l'émission :
Tourisme-Gastronomie

312399
CASTELNICOLAS+
CISION 210338636

Tous droits de reproduction et de représentation réservés au titulaire de droits de propriété intellectuelle.
L'accès aux articles et le partage sont strictement limités aux utilisateurs autorisés.

Presse écrite FRA

LA MONTAGNE

Famille du média : **PQR/PQD (Quotidiens régionaux)**

Périodicité : **Quotidienne**

Audience : **511000**

Sujet du média : **Actualités-Infos Générales**



Edition : **23 décembre 2021**

P.3

Journalistes : **-**

Nombre de mots : **408**

A Paris, les vins d'Auvergne ne comptent plus sur la diaspora

C'est l'un des marqueurs forts de la bonne santé du vin auvergnat : se retrouver sur les bonnes tables parisiennes. Là aussi, les choses évoluent.

Il fut un temps où le vin d'Auvergne était la bête curieuse des cartes des restaurants parisiens. Ou alors réservé aux brasseries d'expatriés nostalgiques. « Aujourd'hui, les brasseries sont tenues par la deuxième ou troisième génération. Ils ne se sentent plus vraiment auvergnats. Quand ils achètent, c'est pour la qualité », analyse Léa Desprat, de la cave Saint-Verny.

Ses vins se sont retrouvés sur des tables étoilées, chez Philippe Faure-Brac, meilleur sommelier du monde 1992, et même à l'Élysée. « Aujourd'hui, la différence, c'est que les gens viennent à nous : "On a entendu parler de vous." On est même dans le marché de gros. On est référencé chez Grand Frais, chez Nicolas. On a été coup de cœur de Monoprix sur 2.000 vins. » Monoprix, l'enseigne parisienne par excellence.

Jouer sur la qualité et sur le marketing

Pour certains vins auvergnats, Paris est même un lieu de naissance et non d'adoption. C'est le cas de nombreux vignerons indépendants (on pense entre autres à

Tous droits de reproduction et de représentation réservés au titulaire de droits de propriété intellectuelle
L'accès aux articles et le partage sont strictement limités aux utilisateurs autorisés.

Presse écrite FRA

LA MONTAGNE

A Paris, les vins d'Auvergne ne comptent plus sur la diaspora

Famille du média : **PQR/PQD (Quotidiens régionaux)**

Périodicité : **Quotidienne**

Audience : **511000**

Sujet du média : **Actualités-Infos Générales**

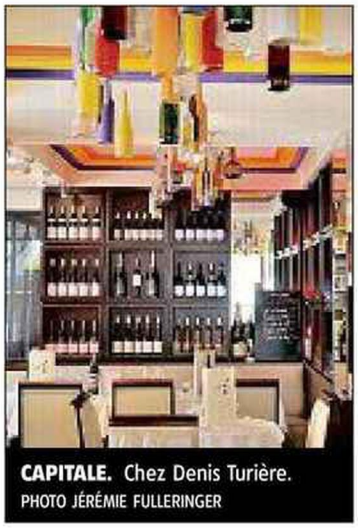


Edition : **23 décembre 2021**

P.3

Journalistes : **-**

Nombre de mots : **408**



CAPITALE. Chez Denis Turière.
PHOTO JÉRÉMIE FULLERINGER

Patrick Bouju). Le plus emblématique étant certainement La Ficelle. Ce saint-pourçain « a gagné sa notoriété à Paris », rappelle Jean-Marc Josselin, président des vignerons de Saint-Pourçain. « L'idée est née dans les bistrots auvergnats, on cherchait une cuvée de rouge, mais pas primeur. » Avec une étiquette renouvelée chaque année et créée par des dessinateurs de presse et le coup marketing est ficelé.

Aujourd'hui, ce sont entre 150.000 et 200.000 bouteilles qui sont vendues chaque année dans la capitale. Soit la moitié de la production, « pour créer la rupture avant la nouvelle cuvée ». Un modèle qui ressemble à celui du beaujolais nouveau, jusqu'à ce gamay commun. Critiquable, peut-être, mais la notoriété d'un vignoble se joue sur tous les tableaux. Demandez aux petits domaines du Beaujolais qui bénéficient des retombées. « La Ficelle est identifiée au saint-pourçain. On ne vend pas partout, on cherche les brasseries qui ont la cote, comme Le Petit Vendôme. On crée la rareté. »

Un concept qui ouvre désormais de nouveaux marchés. L'Australie, par exemple, a reçu 15.000 flacons de Ficelle cette année, contre 600 il y a cinq ans. ■

Tous droits de reproduction et de représentation réservés au titulaire de droits de propriété intellectuelle
L'accès aux articles et le partage sont strictement limités aux utilisateurs autorisés.

Radio FRA

SUD RADIO

In vino



Résumé: L'émission est délocalisée chez le caviste Nicolas à Paris.

25 Decembre 2021
Durée de l'extrait : **00:25:26**
Heure de passage : **13h02**
Disponible jusqu'au :
23 Fevrier 2022

AM **Alain MARTY**

Famille du média :
Radios Nationales
Horaire de l'émission :
12:30 - 13:00
Audience : **N.C**
Thématique de l'émission :
Tourisme-Gastronomie

312399
CASTELNICOLAS+
CISION 210343823

Tous droits de reproduction et de représentation réservés au titulaire de droits de propriété intellectuelle.
L'accès aux articles et le partage sont strictement limités aux utilisateurs autorisés.

Radio FRA

SUD RADIO

In vino



Résumé: L'émission est délocalisée chez le caviste Nicolas à Paris.

26 Decembre 2021
Durée de l'extrait : **00:26:29**
Heure de passage : **12h30**
Disponible jusqu'au :
24 Fevrier 2022

AM **Alain MARTY**

Famille du média :
Radios Nationales
Horaire de l'émission :
12:30 - 13:00
Audience : **N.C**
Thématique de l'émission :
Tourisme-Gastronomie

312399
CASTELNICOLAS+
CISION 210344369

Tous droits de reproduction et de représentation réservés au titulaire de droits de propriété intellectuelle.
L'accès aux articles et le partage sont strictement limités aux utilisateurs autorisés.

Presse écrite FRA

LA MONTAGNE

Famille du média : **PQR/PQD (Quotidiens régionaux)**

Périodicité : **Quotidienne**

Audience : **511000**

Sujet du média : **Actualités-Infos Générales**



Edition : **28 decembre 2021**

P.3

Journalistes : **-**

Nombre de mots : **407**

À Paris, les vins d'Auvergne ne comptent plus sur la diaspora

C'est l'un des marqueurs forts de la bonne santé du vin auvergnat : se retrouver sur les bonnes tables parisiennes. Là aussi, les choses évoluent.

Il fut un temps où le vin d'Auvergne était la bête curieuse des cartes des restaurants parisiens. Ou alors réservé aux brasseries d'expatriés nostalgiques. « Aujourd'hui, les brasseries sont tenues par la deuxième ou troisième génération. Ils ne se sentent plus vraiment auvergnats. Quand ils achètent, c'est pour la qualité », analyse Léa Desprat, de la cave Saint-Verny.

Ses vins se sont retrouvés sur des tables étoilées, chez Philippe Faure-Brac, meilleur sommelier du monde 1992, et même à l'Élysée. « Aujourd'hui, la différence, c'est que les gens viennent à nous : "On a entendu parler de vous." On est même dans le marché de gros. On est référencé chez Grand Frais, chez Nicolas. On a été coup de cœur de Monoprix sur 2.000 vins. » Monoprix, l'enseigne parisienne par excellence.

Jouer sur la qualité et sur le marketing

Pour certains vins auvergnats, Paris est même un lieu de naissance et non d'adoption. C'est le cas de nombreux vignerons indépendants (on pense entre autres à



CAPITALE. Chez Denis Turière.
PHOTO JÉRÉMIE FULLERINGER

Tous droits de reproduction et de représentation réservés au titulaire de droits de propriété intellectuelle
L'accès aux articles et le partage sont strictement limités aux utilisateurs autorisés.

Presse écrite FRA

LA MONTAGNE

À Paris, les vins d'Auvergne ne comptent plus sur la diaspora

Famille du média : **PQR/PQD (Quotidiens régionaux)**

Périodicité : **Quotidienne**

Audience : **511000**

Sujet du média : **Actualités-Infos Générales**


le travail a fini par porter ses fruits
des vins d'Auvergne

Edition : **28 decembre 2021**

P.3

Journalistes : **-**

Nombre de mots : **407**

Patrick Bouju). Le plus emblématique étant certainement La Ficelle. Ce saint-pourçain « a gagné sa notoriété à Paris », rappelle Jean-Marc Josselin, président des vignerons de Saint-Pourçain. « L'idée est née dans les bistrots auvergnats, on cherchait une cuvée de rouge, mais pas primeur. » Avec une étiquette renouvelée chaque année et créée par des dessinateurs de presse, le coup marketing est ficelé.

Aujourd'hui, ce sont entre 150.000 et 200.000 bouteilles qui sont vendues chaque année dans la capitale. Soit la moitié de la production, « pour créer la rupture avant la nouvelle cuvée ». Un modèle qui ressemble à celui du beaujolais nouveau, jusqu'à ce gamay commun. Critiquable, peut-être, mais la notoriété d'un vignoble se joue sur tous les tableaux. Demandez aux petits domaines du Beaujolais qui bénéficient des retombées. « La Ficelle est identifiée au saint-pourçain. On ne vend pas partout, on cherche les brasseries qui ont la cote, comme Le Petit Vendôme. On crée la rareté. »

Un concept qui ouvre désormais de nouveaux marchés. L'Australie, par exemple, a reçu 15.000 flacons de Ficelle cette année, contre 600 il y a cinq ans. ■

Tous droits de reproduction et de représentation réservés au titulaire de droits de propriété intellectuelle
L'accès aux articles et le partage sont strictement limités aux utilisateurs autorisés.

Web BEL

LaGazette.be

lanouvellegazette.sudinfo.be

Famille du média : **Médias étrangers**
Audience : **163615**
Sujet du média : **Actualités-Infos Générales**

28 Decembre 2021
Journalistes : **Noélie Detry**
Nombre de mots : **4318**

Visualiser l'article

Charleroi: un nouveau caviste a ouvert ses portes dans le centre-ville



Diaporama :
https://lanouvellegazette.sudinfo.be/888617/article/2021-12-28/charleroi-un-nouveau-caviste-ouvert-ses-portes-dans-le-centre-ville

Les reconversions les plus surprenantes sont toujours les plus agréables ! De coiffeur à caviste, qui l'aurait cru et pourtant... Sébastien sait ce qu'il veut. Située au boulevard Tirou, « La Cave » est ouverte depuis le 7 décembre.

Sébastien est de retour dans son ancien salon, mais cette fois pour y ouvrir une cave à vin ! Un changement de vie après le Covid, mais surtout après trois ans de pause : « J'en ai eu marre de la coiffure. J'ai loué ma société et remis mon fonds de commerce en 2018 à une coiffeuse qui voulait ouvrir un deuxième salon. Donc pendant trois ans, j'ai pris du temps pour moi, j'ai voyagé et pris du bon temps ». Mais tous les chemins mènent à Rome, enfin... à Charleroi !

En novembre dernier, le gérant a repris les lieux et a pris conscience que le commerce lui manquait. Mais que faire ? Le vin s'est présenté comme une évidence pour lui. Depuis maintenant 15 ans, Sébastien va manger plusieurs fois par semaine avec un ami sommelier qui lui a appris tout ce qu'il faut savoir sur le vin. « La passion est venue avec quelqu'un qui s'y connaît bien. Et puis en 15 ans, elle a eu le temps de mûrir ! Finalement, ce projet m'a semblé logique... et le retour au boulevard Tirou tombe à point nommé. C'est toujours une entreprise, mais dans un esprit différent ! »

Tous droits de reproduction et de représentation réservés au titulaire de droits de propriété intellectuelle
L'accès aux articles et le partage sont strictement limités aux utilisateurs autorisés.

Charleroi: un nouveau caviste a ouvert ses portes dans le centre-ville

Famille du média : **Médias étrangers**
Audience : **163615**
Sujet du média : **Actualités-Infos Générales**

28 Decembre 2021
Journalistes : **Noélie Detry**
Nombre de mots : **4318**

Visualiser l'article



«Le commerce me manquait et je repars dans ce projet en essayant de faire les choses aussi bien que ce que je l'avais fait avant». - Chistophe Hennuy

Tout s'est goupillé en un mois de temps. Le nouveau caviste a récupéré les lieux en novembre et a effectué tous les travaux lui-même : bardage, lumière, etc. Des contacts l'ont ensuite aidé à obtenir son enseigne plus rapidement. Depuis lors, le commerce « La Cave » a déjà fait son ouverture officielle le 7 décembre et a eu son petit succès grâce aux fêtes de fin d'année.

Seul dans la ville

Depuis le départ du caviste « Nicolas », Sébastien se retrouve seul vendeur de spiritueux dans le centre-ville de Charleroi. Son plus proche concurrent est « La Vigneraie » à Mont-sur-Marchienne ou « La Barique » un peu plus loin à Nalinnes.

Tous droits de reproduction et de représentation réservés au titulaire de droits de propriété intellectuelle
L'accès aux articles et le partage sont strictement limités aux utilisateurs autorisés.

Charleroi: un nouveau caviste a ouvert ses portes dans le centre-ville

Famille du média : **Médias étrangers**
Audience : **163615**
Sujet du média : **Actualités-Infos Générales**

28 Decembre 2021
Journalistes : **Noélie Detry**
Nombre de mots : **4318**

Visualiser l'article



Chistophe Hennuy

Dans son commerce, les clients peuvent s'attendre à trouver des vins français et italiens, mais aussi des alcools tels que du rhum, du gin et du whisky. « J'essaie de vendre des choses qu'on ne trouve pas en supermarchés en allant chercher mes vins chez des vignerons récoltants et pas chez les négociants. Cela permet d'avoir une plus grande diversité et des produits plus locaux que dans les grandes surfaces. Dans ma boutique, j'ai essayé de les mettre en valeur en rangeant les vins par région : un meuble représente un terroir, par exemple la Loire, le Rhone ou la Bourgogne ». Les vins belges ne sont pas encore mis à l'honneur dans ses étagères, mais c'est en haut de son agenda 2022 : « Je compte évidemment développer le stock d'alcool belge pour la nouvelle année. J'aimerais me spécialiser à terme dans les produits belges, qui sont souvent des vins blancs ou du champagne, comme le Ruffus ».

Tous droits de reproduction et de représentation réservés au titulaire de droits de propriété intellectuelle
L'accès aux articles et le partage sont strictement limités aux utilisateurs autorisés.

Web BEL

lanouvellegazette.sudinfo.be

Charleroi: un nouveau caviste a ouvert ses portes dans le centre-ville

Famille du média : **Médias étrangers**
Audience : **163615**
Sujet du média : **Actualités-Infos Générales**

28 Decembre 2021
Journalistes : **Noélie Detry**
Nombre de mots : **4318**

Visualiser l'article



Chistophe Hennuy

Les prix de base sont fixés à 8 et 9 €, « Ensuite, entre 12 et 18 € on peut avoir quelque chose de très sympa. Le but n'est pas de faire fuir les clients pour aller acheter un cubi de vin au supermarché le plus près, mais l'idée n'est pas non plus d'avoir un prix d'appel à 5 € avec des vins qui ne sont pas très bons. En plus à ce prix-là chez les vignerons récoltants, ça n'existe pas. Je préfère miser sur la qualité ». De quoi attiser la curiosité des passionnés de vin ou du moins donner une idée pour faire ses emplettes pour le nouvel an !

Le commerce est ouvert du mardi au samedi de 10h30 à 18h00 au 41, Boulevard Tirou. Il est aussi possible de commander en ligne via leur site internet lacave-shop.be ou d'avoir des informations supplémentaires sur leur page Facebook appelée très sobrement « La Cave ».

Tous droits de reproduction et de représentation réservés au titulaire de droits de propriété intellectuelle
L'accès aux articles et le partage sont strictement limités aux utilisateurs autorisés.

Presse écrite FRA

Antiquités Brocante

Famille du média : **Médias spécialisés grand public**

Périodicité : **Mensuelle**

Audience : **N.C.**

Sujet du média : **Culture/Arts littérature et culture générale**





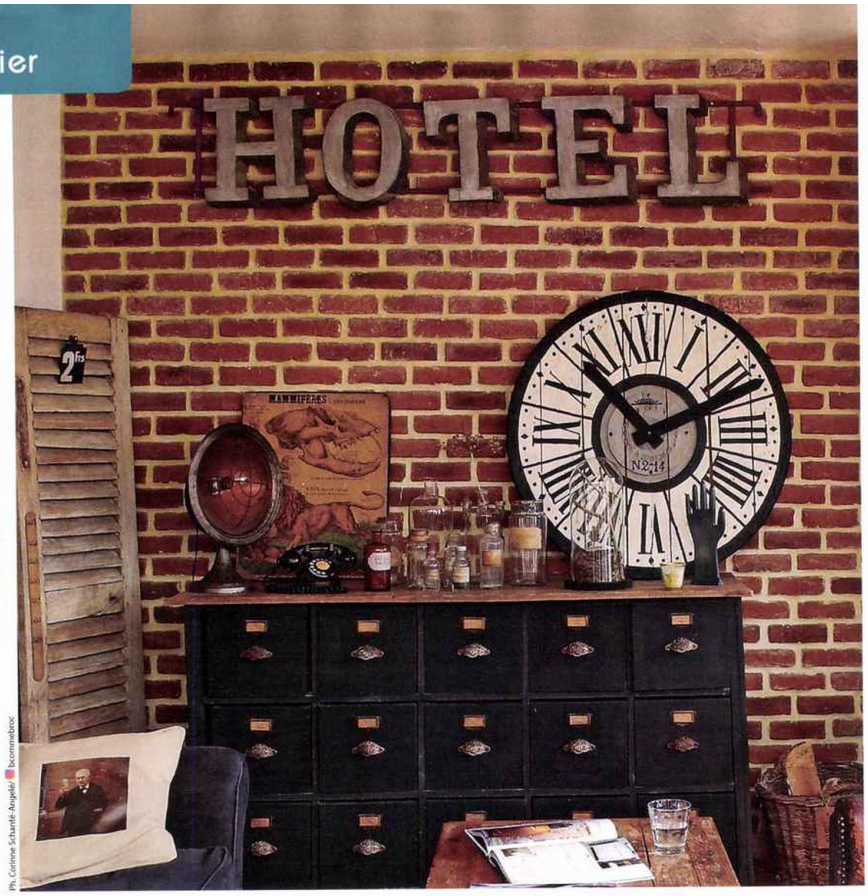
Edition : **Janvier 2022**

Journalistes : **Émeline Schâfer et Karine Priot**

Nombre de mots : **4183**

Dossier

Par Émeline Schäfer et Karine Priot
(photos DR)



Les lettres d'enseignes sont l'une des grandes tendances 2022. Elles se chinent la plupart du temps à la pièce… À moins que vous ayez la chance de tomber, comme ici, sur un élément entier. ▶

Ph. Corinne Schantz-Angeli

Mobilier et déco

Quelles sont les tendances 2022 ?

De la couleur, de la douceur, de la rondeur, de la gaieté, du dépareillé… Voici les grandes lignes des tendances de l'année dans le domaine de la seconde main, au sens large. Et si certains domaines conservent leurs têtes d'affiche, d'autres émergent parfois de manière inattendue… Suivez le guide !

Le terme de "tendance", pour le marché de la seconde main, ne signifie pas forcément que les tarifs associés sont colossaux, mais simplement que l'intérêt reste constant. Les prix varient en fonction de l'offre et de la demande, tout en dépendant des modes qui, ne l'oublions pas, sont cycliques. Aussi, dans chaque domaine, chaque marque, chaque période et chaque mouvement artistique, des pièces précises tirent leur épingle du jeu. Par exemple, les sacs *Birkin* et *Kelly*, griffés Hermès – l'une des marques phares de l'univers de la mode vintage –, atteignent plusieurs milliers d'euros sans difficulté, alors que les autres modèles maison sont loin d'obtenir les mêmes résultats. Ainsi, pour bien comprendre les tendances du marché, il faut pouvoir en saisir toutes les nuances.

Misez sur les contrastes !

Sachez que depuis quelques années, tout ce qui est considéré comme exceptionnel se vend encore plus cher ; à l'inverse, toutes les pièces perçues comme moyennes voient leur prix baisser.

En 2022, le maître mot est la qualité, plutôt que la quantité. Sont ainsi privilégiés les objets d'exception, par rapport à ceux provenant de la production de masse.

D'autre part, dans une démarche écoresponsable et dans l'esprit *Do it yourself*, les acheteurs s'intéressent de plus en plus à tout ce qui peut être récupéré, détourné et intégré dans un intérieur moderne.

Les contrastes sont donc très en vogue, avec également des associations étonnantes de matières comme le rotin ou le bois conjugué au velours, au métal, plutôt noir, ou à l'acier. ■

Tous droits de reproduction et de représentation réservés au titulaire de droits de propriété intellectuelle
L'accès aux articles et le partage sont strictement limités aux utilisateurs autorisés.

Presse écrite FRA

Antiquités Brocante

Mobilier et déco

Famille du média : **Médias spécialisés grand public**

Périodicité : **Mensuelle**

Audience : **N.C.**

Sujet du média : **Culture/Arts littérature et culture générale**





Edition : **Janvier 2022**

Journalistes : **Émeline Schâfer et Karine Priot**

Nombre de mots : **4183**



Pauline Ribeyre, commissaire-priseur.

Tout est question de goût, de mode et d'évolution

Une brève présentation ?
Petite, j'adorais suivre mon père à l'Hôtel Drouot, à Paris. Ainsi, depuis ma plus tendre enfance, je suis passionnée par le métier de commissaire-priseur et par les ventes aux enchères. Je suis entrée au sein de la maison de ventes Baron Ribeyre & Associés en 2001, poursuivant en parallèle des études de Droit et d'Histoire de l'Art. Diplômée commissaire-priseur en 2009 et nommée officier ministériel en 2013, c'est en 2017 que je me suis installée comme gérante associée.

Un état du marché de l'art et des objets ?
Contrairement à beaucoup d'autres professions qui ont été extrêmement touchées et malmenées par la Covid, notre domaine a su, au contraire, prendre de l'ampleur grâce à un relais important : les plateformes de ventes en live, telles Drouot Digital et Interencheres.

Des évolutions notables ?
Les ventes de bijoux, d'art contemporain et de design sont celles qui fonctionnent le mieux ; elles sont les plus suivies par un large public. Les bijoux ont toujours été très appréciés ; pour les autres spécialités, c'est moins linéaire, car tout est question de goût, de mode et d'évolution. Ainsi, les meubles d'époque Louis XV ou Louis XVI plaisent aujourd'hui moins que le design. Dans un même esprit, les surfaces des habitations ayant été souvent réduites au fil des décennies, certains choisissent de ne plus acheter de mobilier de salle à manger, faute de place. Les goûts, les habitudes et les contraintes de la vie quotidienne décident donc du sort des biens mobiliers.

Comment suivre les fluctuations d'un secteur ?
Les résultats de ventes aux enchères mis en ligne sur les sites de cotations spécialisés permettent de suivre l'évolution du marché, complétant ce que l'on peut constater dans nos salles au quotidien.

Vos vacations thématiques 2022 ?
Pour le début d'année, nous allons proposer des ventes de décoration intérieure, ainsi qu'une belle vente cataloguée de bijoux, d'art classique et moderne, pour répondre au mieux à la demande des acheteurs.

Retrouvez les coordonnées de l'étude Baron Ribeyre & Associés dans nos Bonnes adresses, p. 82.

Mode et bijoux

Les pièces vintage, de préférence griffées de maisons prestigieuses, sont de plus en plus nombreuses sur le marché de la seconde main. En effet, l'intérêt des acheteurs ne fait que s'accroître, car la majorité des vêtements, sacs et accessoires sont proposés à des prix encore très intéressants, que ce soit aux enchères ou sur des sites spécialisés. Au sein de ce marché, plusieurs tendances se dessinent.

Maroquinerie

Dans son ensemble, la maroquinerie tient une place privilégiée avec, en tête, les marques **Hermès, Chanel, Dior et Louis Vuitton**. Les classiques de ces maisons de renom sont activement recherchés par tous les amateurs, qui n'hésitent pas à mettre plusieurs milliers d'euros pour adopter un sac ***Timeless* Chanel**, un ***Lady* Dior**, un ***Birkin*** ou un ***Kelly* Hermès**. Ces derniers sont les plus appréciés avec, souvent, des prix dépassant largement ceux du neuf, pour une raison toute simple : le délai de confection très long…



Sac Hermès modèle *Birkin* sellier *Sunrise rainbow 35* en veau Epsom. Garnitures en métal argenté palladié. Modèle de 2020 vendu 25 300 € par Artcurial le 22 juillet 2021 à Monte-Carlo. Les sacs *Kelly* et *Birkin* ont des prix démarrant à 1 000 € en fonction de l'état. Si les prix paraissent démesurés, il est possible de faire de très belles affaires avec des sacs de luxe vintage, à partir de 200 €. ▶

Vêtements et accessoires

Les pièces dites Haute Couture sont celles qui obtiennent les plus hauts résultats en ventes aux enchères. Les accessoires, comme les **carrés de soie,** surtout signés Hermès et Chanel, ne voient pas leur cote s'affaiblir, tout comme les **malles de voyage Vuitton.**

Et n'hésitez pas à fouiller dans les friperies et sur les vide-greniers : de belles surprises sont toujours possibles !

Bijoux et montres

Toutes pièces confondues, la tendance est à la hausse dans l'univers des bijoux et des montres.

En revanche, certains poinçons prestigieux tiennent le haut du panier, à l'image de **Van Cleef & Arpels, Cartier** ou **Lalique,** qui séduisent par leurs bijoux emblématiques.

Du côté des montres, ce sont **les horlogers suisses** qui obtiennent le plus de suffrages.



▲ Carré de soie Chanel à motifs géométriques s'entremêlant avec le nom de la maison. Cet accessoire, qu'importe la marque, s'acquiert entre 20 et 250 €. Celui-ci a été adjugé 180 € par l'étude Rossini, à Paris. Dim. 90 x 90 cm.

« L'appauvrissement des ressources naturelles en or et la baisse qualitative de la plupart des bijoux neufs entraînent un intérêt croissant pour la joaillerie ancienne. »



Montre Rolex pour homme, modèle *Submariner* pour la plongée. Boîtier en acier, lunette tournante unidirectionnelle en or jaune 750 millièmes. Mouvement mécanique à remontage automatique. Ce modèle est estimé 4 000 à 5 000 €. Poids : 146,6 g. ▶

© Crédit municipal de Paris

239614 CASTELNICOLAS2 - CISION 6777032600501

Tous droits de reproduction et de représentation réservés au titulaire de droits de propriété intellectuelle
L'accès aux articles et le partage sont strictement limités aux utilisateurs autorisés.

Presse écrite FRA

Antiquités Brocante

Mobilier et déco

Famille du média : **Médias spécialisés grand public**

Périodicité : **Mensuelle**

Audience : **N.C.**

Sujet du média : **Culture/Arts littérature et culture générale**





Edition : **Janvier 2022**

Journalistes : **Émeline Schâfer et Karine Priot**

Nombre de mots : **4183**

Ameublement et éléments de déco

Mobilier

> Ce sont essentiellement les années d'après-guerre qui ont les faveurs des amateurs en matière de mobilier. **Le design des années 50 à 70, et particulièrement celui venu d'Italie et des pays scandinaves,** tient le haut du classement.

> De cette même période, le **Formica de couleur** ainsi que le **buffet Mado** sont des pièces maîtresses.

> On note aussi d'extraordinaires résultats pour les pièces émanant d'artistes comme **Jean Prouvé, Gio Ponti, Alva Aalto, Angelo Lelil, Line Vautrin, Charlotte Perriand, Gae Aulenti** ou **Paavo Tynell.**

> Du côté du mobilier ancien, boudé depuis quelques années, les **pièces rares aux estampilles prestigieuses** telles celles d'André-Charles Boulle ou Bernard Van Riesen Burgh et aux **formes originales ou emblématiques d'une époque – notamment l'Art déco** – séduisent à nouveau de nombreux amateurs.

> Les **meubles de métiers** sont également toujours très recherchés, à l'image des **meubles à tiroirs** ou des **casiers postaux.**

Dans le même esprit, le **mobilier industriel** tire toujours son épingle du jeu.

> De manière générale, le **mobilier de petite taille** est particulièrement apprécié : bibus, petits buffets, chiffonniers, chevets, travailleuses, garde-manger, etc. Même s'ils ne sont plus forcément au goût du jour, ils sont bon marché, nombreux sur les brocantes, faciles à relooker et à caser dans un intérieur.

> Le **mobilier en rotin ou osier** poursuit son ascension, observée depuis plusieurs années ; de même que les **meubles cannés,** comme ceux signés Thonet. **On les associera à l'acier, au velours et au cuir.**

> Dans un autre registre, le **lit en fer forgé** – d'adulte ou d'enfant – que l'on peut facilement repeindre avec des teintes plus modernes, a les faveurs du public. Les modèles pour bébé peuvent par ailleurs être reconvertis en petits canapés par les plus bricoleurs.

> Résultat inattendu de la pandémie : les familles et amis ont envie de se retrouver. Ainsi, **la table de ferme,** conviviale, signe son grand retour. Dans le même esprit, les **canapés aux formes rondes et courbes,** si possible de grandes tailles, sont privilégiés.

Les indispensables

> Les **luminaires** sont des atouts majeurs pour créer une atmosphère spéciale dans chaque pièce. On apprécie les lignes sobres, pour une déco minimaliste, des **lampes design** dans le style de Gio Ponti, Le Corbusier ou Martinelli Luce.

Pour les pièces de vie, les **lustres de taille imposante,** bien centrés, s'associeront



Buffet de style *Mado* en Formica, datant des années 60-70. Ce genre de meuble se négocie autour de 300-400 €. ▶

« L'accumulation de couleurs sera la grande tendance 2022, avec une place de choix pour le bleu et le vert. »

Le casier Evian s'adapte parfaitement aux intérieurs actuels, grâce aux nombreux détournements possibles. C'est un super atout déco ! Comptez 20 à 30 €. ▼



© Marseille Antiquités

◀ Casier de tri postal de la marque Tolix. Ce type de mobilier est parfait pour un intérieur industriel ou tout simplement pour apporter une touche s'en inspirant. Dim. 198 x 125 cm. Bien restauré comme celui-ci, il vaut 1 500 à 3 000 €.

CASIER EVIAN : OUI... MAIS ROSE !

La grande tendance du vintage permet de voir (ré)apparaître des objets emblématiques du passé. Parmi eux, le casier à bouteilles Evian de couleur rose s'arrache littéralement… Ce n'est pas sa marque qui en fait une vedette, mais plutôt sa couleur pastel, qui illumine une pièce. Quant à son format, il permet bien des utilisations : il peut être détourné en table de chevet ou en bout de canapé… On peut également y glisser quelques plantes ou tout simplement l'employer dans sa fonction première : ranger des bouteilles dans un salon ou une cuisine.



© Pinterest

239614 CASTELNICOLAS2 - CISION 6777032600501

Tous droits de reproduction et de représentation réservés au titulaire de droits de propriété intellectuelle
L'accès aux articles et le partage sont strictement limités aux utilisateurs autorisés.

Presse écrite FRA

Antiquités Brocante

Mobilier et déco

Famille du média : **Médias spécialisés grand public**

Périodicité : **Mensuelle**

Audience : **N.C.**

Sujet du média : **Culture/Arts littérature et culture générale**





Edition : **Janvier 2022**

Journalistes : **Émeline Schâfer et Karine Priot**

Nombre de mots : **4183**



▲ Transformation d'un tamis en bois en suspension pour plantes. On adopte !

L'ENGOUEMENT POUR LES BOULES À FACETTES

On remarque que l'exubérance, la légèreté et la folie des années 70-80 reviennent sur le devant de la scène. En témoignent les boules à facettes qui s'invitent de plus en plus dans les intérieurs. Si, à première vue, ces éléments de discothèque semblent kitsch, ils peuvent devenir de véritables atouts déco… Même sans être suspendus ! Placés au sol, sur un meuble ou en centre de table, et proches d'une fenêtre, ils captent la lumière pour mieux la réfléchir et créer une ambiance festive et chaleureuse !



parfaitement aux grandes tablées. Ce, qu'ils soient en rotin, en bois ou en osier (pour un aspect bohème), en laiton doré et verre fumé (pour un côté plus baroque), ou en métal, dont l'un des modèles en vogue semble être la lampe Anglepoise, qui confère un style industriel.

Les **petites lampes disposées partout** sont de nouveau très appréciées, car elles apportent différentes touches décoratives… On a, en ce domaine, l'embarras du choix !

> **Tout ce qui peut être détourné** est apprécié : le **globe de mariée** qui, une fois vidé, sert de petite vitrine ; ou la **dame-jeanne**, qui devient tantôt vase pour fleurs séchées ou lampe, lorsqu'elle est agrémentée d'une guirlande lumineuse intérieure. On aime aussi les **tamis de maçon**, les **skateboards** et les **tiroirs de meubles** seuls et dépareillés qui, accrochés au mur, prennent le rôle d'étagères.

> Les **miroirs de sorcière** ou les **miroirs soleils** de différents types, par groupes de cinq, sept ou neuf, voire plus, habillent joliment un pan de mur.

> Les **lettres d'enseignes de magasins** sont de plus en plus recherchées pour décorer un mur grâce à un mot en couleurs composé à votre guise, puisqu'elles s'acquièrent généralement à la pièce.

> Pour une déco tendance, il est également indispensable d'avoir une **tête à chapeau Twiggy** ou une **tête-buste de mannequin**.

> Le **miroir en bois doré d'époque Louis-Philippe** plaît également par ses grandes dimensions. Il présente l'avantage de n'être pas surchargé et de pouvoir, éventuellement, être décapé, puis customisé.

> Les **sacs postaux** en toile de jute sont aussi un atout déco. Certains les recycleront en coussins ou, de manière partielle, en couvre-lit, en assises de chaises, etc. Et ça fonctionne aussi avec les **sacs de café** !

> Sans oublier toutes les petites touches de couleurs que l'on peut distiller dans les pièces à travers un **vide-poches feuille de chou** en barbotine ; une **horloge en Formica** ; les **opalines**, **céramiques** et **verreries** diverses ; des **pommes à glaçons** ; des **paniers** de toutes formes et de tous coloris, etc. Sans oublier les céramiques, lithographies, affiches… (originales ou repros), qui reprennent **des dessins colorés de Picasso, Matisse, Cocteau ou "dans le style de"** ces artistes.



Ph. Claude Franck

◀ Lampe *Pipistrello* réalisée par Gae Aulenti pour la marque Martinelli Luce. Structure en acier inoxydable brossé et diffuseur en méthacrylate blanc opalin. H. 75 cm. Elle se négocie 600 à 800 €.

◀ Cette paire de fauteuils a été réalisée par le designer italien Gio Ponti. Ils sont à structure en noyer verni et cannage, coussins d'assise et de dossier tapissés de tissu bouclé blanc. Édition Cassina, vers 1950. Dim. 94 x 67,5 cm. Adjugée 71 500 € chez Artcurial en novembre 2021. ▼

▲ Table en teck et chêne par Hans J. Wegner (1914-2007), éditée par Andreas Tuck en 1955. Plateau à rallonges rabattable et entretoise en laiton. Sa simplicité est représentative du design scandinave et ses formes typiques expliquent son adjudication de 32 500 € en novembre 2021 chez Artcurial. Dim. 72 x 180 x 106 cm.

Tous droits de reproduction et de représentation réservés au titulaire de droits de propriété intellectuelle
L'accès aux articles et le partage sont strictement limités aux utilisateurs autorisés.

Presse écrite FRA

Antiquités Brocante

Mobilier et déco

Famille du média : **Médias spécialisés grand public**

Périodicité : **Mensuelle**

Audience : **N.C.**

Sujet du média : **Culture/Arts littérature et culture générale**





Edition : **Janvier 2022**

Journalistes : **Émeline Schâfer et Karine Priot**

Nombre de mots : **4183**

Quelles sont les tendances 2022 ?

Jeux et jouets

Quel qu'il soit, un jouet sera toujours recherché dans un état proche du neuf et, pour certains, avec boîte d'origine.

> **Jeux et poupées des 18e et 19e siècles** ont toujours de l'intérêt, tout comme les **jouets en tôle ou métal d'avant-guerre** et les **poupées à tête de porcelaine et bouche fermée**.

> Du côté des **véhicules miniatures**, l'intérêt est stable et s'oriente vers des marques qui font référence : **Dinky Toys, Norev, Märklin** ou **Solido.**

> Plutôt que d'être monothématiques, certains acheteurs s'orientent vers **les jouets – tous azimuts – qui ont marqué leur enfance** : ceux des seventies jusqu'aux années 90 (et parfois même 2000). Ainsi, les **Lego, Playmobil, consoles et jeux vidéo, jouets dérivés du cinéma, de la BD ou de la télé,** sans oublier **les robots** et **les jouets sur le thème de l'espace** sont extrêmement convoités.

> Enfin, les **bornes d'arcade** se positionnent également en tête des tendances, aux côtés des indétrônables **flippers** et **baby-foot**, qui sont achetés tant pour l'aspect nostalgie que pour leur côté décoratif.



▲ Citroën familiale par Norev en boîte d'origine. Ce bleu est une couleur très rare, ce qui explique son adjudication de 2 700 €, en octobre 2021 à Nîmes, par l'étude Champion-Kusel.



Poupée Batgirl sortie dans la gamme "Pin Pin Toys-Les extraordinaires super-heroes" de Mego, en 1978. Sous blister d'origine. Adjugée 320 € par la Galerie de Chartres en juillet 2021. ▶



Ph. Jean-Pierre Hossaert

◀ Robby le robot articulé, en métal, dérivé du film *La Planète interdite*. Fabrication chinoise des années 2000. H. 17 cm. État neuf, en boîte. Il se négocie généralement 140 à 160 €.



Ph. Jean-Pierre Hossaert

▲ Rare boîte Lego à huit compartiments, référence 810 de 1961. En très bon état et complète, son prix peut atteindre 700 € ! Dim. 42 x 52 x 8 cm.

Jeu d'arcade *Elephant Trunk* par Sega. Il se présente sous la forme d'un meuble carré en bois peint, surmonté d'une demi-sphère en plastique, qui couvre une piste circulaire au milieu de laquelle un éléphant lance des balles. Le jeu consiste à contrôler l'animal. Produit au Japon en 1970. Dim. 180 x 30 cm. Adjugé 9 800 € à Paris en novembre 2021 par Cornette de Saint Cyr. ▼



Ph. Claude Farcy

◀ Landau de poupée en plastique des années 70. L. 110 cm, H. 115 cm. Il se négocie autour de 70 €.

"On observe de plus en plus en plus de passionnés qui recherchent tous les jouets d'une période en particulier, les années 70 et 80 en tête."



239614 CASTELNICOLAS2 - CISION 6777032600501

Tous droits de reproduction et de représentation réservés au titulaire de droits de propriété intellectuelle
L'accès aux articles et le partage sont strictement limités aux utilisateurs autorisés.

Presse écrite FRA

Antiquités Brocante

Mobilier et déco

Famille du média : **Médias spécialisés grand public**

Périodicité : **Mensuelle**

Audience : **N.C.**

Sujet du média : **Culture/Arts littérature et culture générale**





Edition : **Janvier 2022**

Journalistes : **Émeline Schâfer et Karine Priot**

Nombre de mots : **4183**



Suite de huit verres à vin du Rhin en cristal taillé overlay de six couleurs, vers 1960. H. 19,5 cm. L'estimation de 150 à 200 € témoigne de la ferveur, qui reste raisonnable, pour ces verres.

© Aour Enchères

Les objets d'art



▲ Vase rouleau en porcelaine émaillée à décor en léger relief. Chine, période Kangxi (18e siècle). Les acheteurs sont toujours nombreux pour ces pièces en porcelaine venues d'Asie, expliquant le prix de 13 000 € pour ce vase. H. 25,7 cm. Vendu le 24 mai 2021 à Toulouse par Labarbe.

Céramique

Pour tous les arts du feu, ce sont les grandes manufactures qui continuent de plaire avec des modèles, des périodes, des artistes plus désirés que d'autres.

> Du côté de la **porcelaine**, on note un très fort engouement pour les **productions chinoises** avec, en tête, les pièces datant de la fin du 17e siècle et du 18e.

> Pour la céramique en général, **les provenances prestigieuses** et **les pièces rares** font battre le cœur des amateurs. Mais des pièces issues de certaines manufactures, comme celles de Quimper, remportent toujours les suffrages.

> Les créations modernes, comme celles de **Jacques Blin** et **Théodore Deck,** ainsi que les faïences et grès produits par **Pablo Picasso, Matisse** ou **André Derain** sont actuellement très demandés.

> Par ailleurs, on observe, étonnamment, une montée en puissance de la délicate **porcelaine anglaise**.

Verrerie

> Le domaine de la verrerie est également dominé par les pièces signées de grands noms comme **Gallé, Lalique, Schneider** ou **Daum**. Certaines se trouvent à partir de 150 €.

> Côté manufactures, ce sont **Baccarat** et **Saint-Louis** qui s'affichent en tête, avec leurs indémodables **services *Harcourt*** et ***Trianon***.

> **La verrerie de Venise** et **les pièces de la Renaissance et du 17e siècle,** bien que plus rares, continuent d'exalter, tout comme **les verres à vin du Rhin** ou tout simplement les nombreux **verres et coupes à champagne en cristal**, que l'on placera plutôt de manière dépareillée sur une table.

Argenterie

Une belle table ne serait pas complète sans quelques objets d'argenterie. **Ceux du 18e siècle** sont très recherchés, tout comme les noms de **Christofle, Ercuis** ou **Puiforcat.**



© Ph. Claude Franck

▲ Ensemble en porcelaine anglaise composé d'une assiette à dessert, d'une tasse et sa soucoupe, à décor de pensées rehaussé or.

"Pour pousser la tendance à son apogée, préférez dépareiller tous ces trésors pour une table plus moderne."



© Luberon enchères

◀ Ménagère de 37 pièces en métal argenté par Christofle. La manufacture est la plus appréciée des amateurs, mais les prix restent accessibles pour tous. Cet ensemble est estimé 50 à 80 €.



Pichet à anse et bec pincé en terre faïence blanche, noir et patine grise, signé par Picasso dans l'atelier Madoura, vers 1954. Il faut compter 3 000 € environ pour un tel objet, sauf en cas d'éditions limitées, comme ici. Ce pichet a été adjugé 20 800 € à Paris, par Millon, en novembre 2021. H. 28 cm. ▼

Tous droits de reproduction et de représentation réservés au titulaire de droits de propriété intellectuelle
L'accès aux articles et le partage sont strictement limités aux utilisateurs autorisés.

Presse écrite FRA

Antiquités Brocante

Mobilier et déco

Famille du média : **Médias spécialisés grand public**

Périodicité : **Mensuelle**

Audience : **N.C.**

Sujet du média : **Culture/Arts littérature et culture générale**





Edition : **Janvier 2022**

Journalistes : **Émeline Schâfer et Karine Priot**

Nombre de mots : **4183**

Les beaux-arts

Cette branche du marché de l'art a cette particularité de réunir les domaines les plus connus et les plus répandus de l'histoire de l'art.

Peinture

> **Tous les grands peintres** des siècles du passé sont constamment d'actualité. On pense à **Léonard de Vinci** pour la Renaissance ; **Rubens** et **Rembrandt** pour le 17e siècle ; **Fragonard** et **Boucher** pour le 18e ; **Delacroix, Géricault, Monet** et **Boudin** pour le 19e ; **Picasso, Chagall** ou **Matisse** pour le 20e. Toutefois, ces œuvres muséales ne sont pas à la portée de tous ; loin de là.

> Il convient donc de s'intéresser aux **nombreux autres artistes et sujets picturaux** : portraits, paysages, etc. Parmi eux, les peintures et dessins anciens sur le **thème religieux** intéressent de nouveau les acheteurs.

Sculpture

> **Les grands noms de la Renaissance** et **des périodes postérieures** conservent une position favorable au sein du marché de la sculpture.

> **Les sujets animaliers**, surtout s'ils sont signés d'artistes comme **Barye, Bugatti** ou **Pompon** continuent de faire fondre les amateurs.

> Nouveau phénomène : les **statuettes en laiton**, qui semblent séduire de plus en plus d'amateurs.

Gravures

Les **estampes japonaises**, les **lithographies** ou **sérigraphies modernes** et les **épreuves d'artistes célèbres** antérieurs au 19e siècle trouvent toujours preneurs.



DR

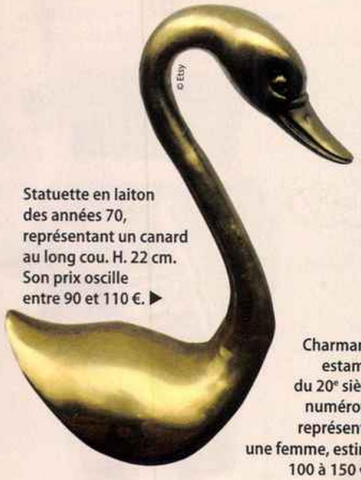
◀ Aquarelle signée Charles Cousin (1904-1972) représentant une vue de Venise, présentée dans un cadre en bois doré et peint. Dim. 8 x 15 cm. Estimation : 150 à 200 €.





Deux estampes japonaises : *Takinogawa à Oiji* (ci-contre) et *Le jardin d'Iris à Horikiri* (à droite). Lot vendu 17 000 € à Toulouse par Primardéco, en mars 2021. ▶

« Les tableaux modernes touchent un plus large public qui recherche simplement de belles pièces, pas trop chères, pour habiller un intérieur. »



© Etsy

Statuette en laiton des années 70, représentant un canard au long cou. H. 22 cm. Son prix oscille entre 90 et 110 €. ▶



Charmante estampe du 20e siècle, numérotée, représentant une femme, estimée 100 à 150 €. ▶



Lion rugissant au serpent par Antoine-Louis Barye (1796-1875) en bronze à patine brune nuancée, signé en creux sur la terrasse. Les bronzes de Barye s'acquièrent à partir de quelques centaines d'euros. Tirage vers 1890. H. 12 cm. Vendu 3 850 € le 18 mai 2021 à Quimper par Le Grignou. ▼

239614 CASTELNICOLAS2 - CISION 6777032600501

Tous droits de reproduction et de représentation réservés au titulaire de droits de propriété intellectuelle
L'accès aux articles et le partage sont strictement limités aux utilisateurs autorisés.

Presse écrite FRA

Antiquités Brocante

Mobilier et déco

Famille du média : **Médias spécialisés grand public**

Périodicité : **Mensuelle**

Audience : **N.C.**

Sujet du média : **Culture/Arts littérature et culture générale**





Edition : **Janvier 2022**

Journalistes : **Émeline Schâfer et Karine Priot**

Nombre de mots : **4183**



◀ Plaque émaillée bombée créée "d'après Benjamin Rabier" pour le savon La Girafe par Émail Edmond Jean. Dim. 85 x 36 cm. Une telle plaque, dans ce parfait état, oscille entre 35 000 et 40 000 €.

Enseigne lumineuse en plastique moulé figurant Bibendum, par Michelin. L. 90 cm. Adjugée dernièrement 2 000 € à Auch par l'étude Anglezio. ▼



L'art publicitaire

Les objets publicitaires, par leur diversité et leurs couleurs, sont des objets très tendance, d'autant qu'ils sont proposés dans une large gamme de prix. Par leur aspect décoratif, ils donnent un style vintage unique.

> L'univers du **garage,** tous types d'objets et marques confondus, est la thématique la plus recherchée en matière d'objets publicitaires. Il faut donc veiller aux reproductions modernes et aux faux – parfois fort bien faits – qui, bien évidemment, n'ont pas la même valeur financière.

> Dans le même esprit, tout ce qui concerne la **bière** est également recherché.

> Toutes marques confondues, les **plaques émaillées** ont de beaux jours devant elles, tout comme les **enseignes lumineuses**.

> Quelques marques sortent du lot, à l'image de la célèbre **Vache qui rit** ou encore **Michelin, Banania, Ricard, Lustucru, Perrier, LU** ou **les vins Nicolas.**

> Du côté des affiches publicitaires, certains illustrateurs restent très recherchés, comme **Benjamin Rabier, Alfons Mucha, Jules Chéret** ou **Firmin Bouisset.**

Œuvre sur papier contrecollé sur toile, signée en bas à droite "Firmin Bouisset" et portant le numéro 105 en bas à gauche. Présence de pliures, petites taches, déchirures et restaurations. Cette première version du célèbre Petit écolier LU a été adjugée 14 500 € par l'étude Pierre-Guillaume Klein, à Nantes, en juin dernier. Dim. 112 x 79 cm. ▶



Et aussi...

Le marché de la seconde main est d'une richesse sans fin, avec des catégories d'objets qui permettent d'affirmer que tous les goûts sont dans la nature.

> Pour **le militaria,** c'est l'origine qui prime, car tous les objets s'inscrivent dans la grande histoire. Ce sont surtout **les pièces historiques avec une provenance attestée** qui plaisent le plus. Par exemple, une affiliation à un monarque tel Napoléon Ier ou à un épisode historique comme le Débarquement sur les plages normandes, sera toujours apprécié.

> **La photographie du 19e siècle** conserve un attrait pour **les thèmes liés au voyage et aux lieux.** Pour les œuvres modernes, **les artistes reconnus** suscitent toujours un fort engouement.

> **Le cinéma** est lui aussi à la mode, avec un intérêt croissant pour les photos de tournage ou d'exploitation, de même que les affiches de certains films.

> Dans le domaine du **livre** et de la **bande dessinée, les éditions originales** ou **à caractère unique d'auteurs célèbres** seront toujours les plus recherchées. Pour la BD, les planches originales, ainsi que les produits dérivés, connaissent un véritable succès.

Tirage argentique d'époque sur papier cartoline représentant Charlie Chaplin dans le film *Les temps modernes* de 1936. Numéro et cachet "United Artists" dans l'image. Adjugé 350 € à Paris, par Millon. Dim. 20 x 25 cm. ▼





◀ Exceptionnel cello original à l'encre et gouache et son décor matching gouaché figurant un gros plan emblématique d'Albator. Produit par Toei Animation d'après Leiji Matsumoto en 1978-79. L'estimation pour cette œuvre originale a été fixée entre 900 et 1 300 €. Dim. 20 x 26 cm.

"Les animes japonais et les mangas se font de plus en plus présents à travers planches, cellos et autres dôgas, toujours très disputés en salles des ventes."

Tous droits de reproduction et de représentation réservés au titulaire de droits de propriété intellectuelle
L'accès aux articles et le partage sont strictement limités aux utilisateurs autorisés.