



DOSSIER DE PRESSE

LES CAVISTES NICOLAS

DÉVOILENT LEUR SÉLECTION

POUR LES FÊTES

DE FIN D'ANNÉE 2022



La maison Nicolas vous invite à découvrir sa sélection de belles bouteilles à ne pas manquer pour les fêtes de fin d'année. Une sélection qui met en valeur les grands classiques qui séduisent tout un chacun comme les Champagnes avec pas moins de 85 références entre grandes maisons et cuvées qui montent, les Grands Vins de Bordeaux, mais aussi de belles découvertes comme les spiritueux sans alcool Lyre's et des spiritueux artisanaux français.

SOMMAIRE

p.5

POUR L'APÉRITIF... AVEC OU SANS ALCOOL !

p.8

POUR OFFRIR À SON HÔTE

p.10

**POUR ACCOMPAGNER DES FRUITS DE MER OU DU
POISSON**

p.11

POUR ACCOMPAGNER UNE VIANDE ROUGE

p.13

**POUR ACCOMPAGNER UNE VIANDE BLANCHE OU UN
PLATEAU DE FROMAGES**

p.15

POUR FINIR LE REPAS EN BEAUTÉ

A romantic dinner table setting. In the foreground, a wine glass filled with red wine stands on a dark tablecloth. To its left, a lit candle in a small holder casts a warm glow. Behind the wine glass, a woven basket holds a bottle of wine. To the right, a plate and a glass are partially visible. The background is softly blurred, showing a chair and some foliage. A large yellow shape is on the left side of the image.

À CHAQUE MOMENT

DU REPAS SON FLACON !

POUR L'APÉRITIF... AVEC OU SANS ALCOOL !

CHAMPAGNE NICOLAS GRAND CRU BLANC DE BLANCS 2002

Cépage : 100% CHARDONNAY

Pour débiter les festivités, rien de tel que la cuvée anniversaire exceptionnelle de Nicolas, un champagne qui n'a rien à envier aux grands !

Créé par les œnologues Nicolas à l'occasion du bicentenaire de la marque, la cuvée 200 ans s'appuie sur un grand millésime : l'année 2002. Pour concevoir cette cuvée exceptionnelle, les œnologues Nicolas se sont associés à la coopérative Union Champagne, située à Avize, au cœur de la Côte des Blancs. Union Champagne a une particularité : 95 % de ses adhérents sont vignerons dans les grands crus de blanc. Sa dénomination Blanc de blancs correspond à la sélection d'un cépage blanc à 100 %, composée uniquement à partir de chardonnay, le cépage roi de la Champagne. En optant pour un dosage à trois grammes de sucre par litre, ce champagne Nicolas Grand Cru est un extra brut qui permet de garder la fraîcheur, la finesse et l'élégance tout en soulignant le vieillissement du champagne, sans le masquer par un trop plein de sucrosité.



Notes de dégustation : UN CHAMPAGNE RICHE ET PUISSANT

Une robe jaune citron aux reflets dorés qui offre un beau nez franc, droit ouvrant sur des notes de pêches jaunes, de menthe poivrée, de coriandre, de noisettes grillées et de pain toasté. Un bel équilibre en bouche avec une bulle fine, crémeuse et élégante. Une finale longue, puissante et tendue.

Prix : 108€

GIN ANAË Français BIO



À déguster pur ou en cocktail, le gin est un apéritif aromatique et floral de choix qui a la particularité d'aiguiser l'appétit, lorsqu'il est dégusté quelques minutes avant le repas.

Créé par le groupe familial Bollinger, Anaë est un gin français bio d'exception, distillé artisanalement et embouteillé en Charente. Anaë est né de l'envie de produire un gin qui reflète le meilleur de la nature et du savoir-faire français. Qu'il s'agisse de respect du terroir, de savoir-faire ancestral ou d'exigence de qualité, Anaë perpétue la recherche d'excellence et d'authenticité de la maison Bollinger.

Notes de dégustation : UN GIN FRUITÉ ET CHARNU

Une robe incolore et brillante qui offre un nez ouvrant sur des notes de poivre vert, de menthol et une pointe de zestes d'agrumes. Un bel équilibre en bouche sur un alcool rond et frais, avec des arômes d'agrumes et de genièvre qui apportent finesse et puissance. Une finale poivrée assez longue.

Prix : 47€



Pour ceux qui préfèrent les boissons sans alcool, les cavistes Nicolas mettent un coup de projecteur sur les spiritueux sans alcools australiens Lyre's

Conçus pour imiter le goût, le bouquet et la sensation en bouche des alcools originaux, les spiritueux Lyre's sont des hommages sans alcool aux plus grands spiritueux de tous les temps ! Pour imiter au mieux les textures de saveurs des spiritueux classiques, Lyre's développe ses produits avec un mélange d'extraits et de distillats naturels. Une recette secrète de poivres moulus est utilisée comme base, qui imite à la perfection la sensation en bouche de la consommation d'alcool.



LYRE'S CLASSICO

Notes de dégustation :

Une acidité classique de pomme verte suivie d'une douce richesse de poire, de pêche et de pomme rouge sur le palais.

Prix : 11,60 €



LYRE'S ITALIAN SPRITZ

Notes de dégustation :

Des saveurs douces et amères. La douceur de l'orange est en parfaite fusion avec la rhubarbe pour finir sur une note sèche et délicieusement rafraîchissante.

Prix : 26,90 €

POUR OFFRIR À SON HÔTE

THE DALMORE 12 ANS



La distillerie Dalmore est basée à Alness dans les Highlands, d'où est originaire le clan des Mackenzies, famille fondatrice de la distillerie en 1839. Le vieillissement du whisky s'effectue en fûts de bourbon (50%) et en fûts de sherry Oloroso (50%) pour une durée de 12 ans. Une fois le whisky arrivé à maturité, les différents types de fûts sont assemblés et reposent pour une période supplémentaire de 4 mois afin de favoriser le mariage et l'harmonie des saveurs.

Notes de dégustation : UN WHISKY RICHE ET PUISSANT

Une robe ambrée aux reflets cuivrés qui offre un nez très expressif, végétal et malté. Il révèle au fur et à mesure de superbes arômes de fleurs et de fruits mûrs et se développe sur la brioche, le cacao en poudre et la marmelade d'orange. En bouche, ce whisky est équilibré, gourmand et souple tout en confirmant les arômes d'oranges déjà présents au nez. Il se prolonge sur la noix et une délicate note salée. Une finale longue et herbacée se termine sur une persistante pointe de sel.

Prix : 78,70 €



RON CIHUATAN INDIGO 8 ANS



Seule distillerie du Salvador, la distillerie Cihuatán maîtrise toutes les étapes de fabrication de ses rhums qu'elle produit à partir de matières premières locales qui expriment toute la richesse et la complexité de son paysage. Les experts de la maison contrôlent ainsi la qualité de leurs produits depuis la récolte de la canne à sucre jusqu'à l'embouteillage, en passant par la distillation et le vieillissement. La particularité de cette distillerie artisanale réside également dans son auto-suffisance puisqu'en plus du sucre et de la mélasse qu'elle produit, elle génère sa propre électricité produite à partir de la bagasse, le résidu fibreux de la canne à sucre.

Notes de dégustation : UN RHUM FRUITÉ ET CHARNU

Une robe jaune soutenue et brillante qui offre un petit nez franc avec un peu de chocolat blanc, de cacao et une pointe de bois fumé. En bouche, c'est un rhum bien équilibré, corsé et avec de la sucrosité. Un caractère franc et droit.

Prix : 46,10 €

GIN DARNLEY'S SMOKE AND ZEST



Distillés dans les Lowlands en Ecosse, les gins Darnley's Cottage Series racontent l'histoire des femmes et des hommes, des paysages et des plantes que l'on trouve à East Newhall à Fife. Darnley's Smoke & Zest est élaboré à partir d'orge de Fife fumée sur des copeaux de pins, de coriandre et de baies sauvages de sorbier récoltées autour de la distillerie. Un ingrédient spécial lui confère son caractère si particulier : le thé Lapsang Souchong, cher au maître distillateur de la maison Scott Gowans, agrémenté de zestes d'orange.

Notes de dégustation : UN GIN RICHE ET PUISSANT

Une robe argentée aux reflets gris-bleutés qui offre un nez ouvert, très expressif sur des notes fraîches de baies de genièvres, d'orange amère, d'embruns avec une pointe iodée et d'eucalyptus. Une attaque ronde, gourmande et ample en bouche, sur des notes de citron vert, de piment, de fumé et de verveine. Un bel équilibre pour ce gin avec une finale puissante et de caractère qui confirme les arômes en bouche.

Prix : 42€

POUR ACCOMPAGNER DES FRUITS DE MER OU DU POISSON

Un champagne Nicolas, c'est un champagne soigneusement sélectionné par les oenologues de la Maison. Cette sélection minutieuse s'opère dès le vin de base, et par un suivi régulier de toutes les étapes de vinification, de prise de mousse, de dégorgement, jusqu'à l'arrivée de la bouteille chez votre caviste.

CHAMPAGNE NICOLAS 1er CRU BRUT

Cépages : Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier



Notes de dégustation : UN CHAMPAGNE RICHE ET PUIS-SANT

Une robe jaune paille clair aux reflets vert pâle offre un nez qui ouvre sur des notes de citron vert, de pierre de sel et d'ananas frais. Une attaque en bouche sur une bulle crémeuse. Un joli caractère sur la noisette torréfiée, le lait d'amande et le pain grillé. Une finale sapide et corsée.

Accords mets et vins : ce champagne plein et corsé, à la bulle fine et légère se mariera parfaitement avec une daurade grillée ou des Saint Jacques snackées.

Prix : 31,90 €

CHAMPAGNE NICOLAS BIO BRUT NATURE 2017

Cépages : 50% Pinot Noir, 25% Chardonnay, 25% Pinot Meunier



Notes de dégustation : UN CHAMPAGNE FRUITÉ ET FRAIS

Une robe claire, limpide et brillante aux reflets dorés qui offre un nez franc sur les fleurs blanches et la pomme ouvrant sur des notes d'amande, de chocolat blanc et une pointe briochée. Une attaque sur une bulle vive et fraîche. Une allonge franche sur des notes briochées et sur l'amande. Un caractère floral avec une finale franche et minérale.

Accords mets et vins : ce champagne nerveux et tout en finesse sublimerà vos plateaux de fruits de mer.

Prix : 43€20

POUR ACCOMPAGNER UNE VIANDE ROUGE

AOP SAINT EMILION GRAND CRU LES MENUTS 2015



Cépages : 70% MERLOT - 5% CABERNET SAUVIGNON - 25% CABERNET FRANC

L'histoire du Château La Grâce Dieu Les Menuts est dictée par la passion transmise entre six générations de vignerons de la même famille depuis 1875. Au cœur de Saint-Emilion, la nature semble avoir façonné un vignoble unissant à l'Ouest les croupes graveleuses de Pomerol au plateau argilo-calcaire des «Menuts» à l'Est de la Cité médiévale, inscrit au Patrimoine Mondial de l'UNESCO. Entre tradition et modernité, le Château met tout en œuvre pour préserver la typicité de ses terroirs.

Notes de dégustation : UN VIN RICHE ET PUISSANT

Une robe brique aux reflets ambrés qui offre un nez ouvert et bouqueté sur des notes d'eucalyptus, de cacao, de tabac blond et de cerise confite avec une pointe de grain de café. Une attaque veloutée et charnue avec des tannins puissants. Une finale veloutée sur les épices et le cuir.

Accords mets et vins : ce vin charpenté et délicatement boisé s'accordera parfaitement avec une viande rouge braisée ou un agneau de sept heures.

Prix : 36,70 €



AOP HAUT-MÉDOC SECOND VIN CHEVALIER D'ARCINS 2019



Cépages : 63% MERLOT - 37% CABERNET SAUVIGNON

Du vignoble à la cave, le domaine du Chevalier d'Arcins a été entièrement rénové depuis son rachat par la famille Castel en 1971. Le domaine de 100 hectares s'étend sur un sol de graves et sables, ainsi que de calcaire et d'argile. Il bénéficie de conditions climatiques et géologiques exceptionnelles. Un grand soin est apporté au vignoble avec des opérations d'ébourgeonnage, d'effeuillage ainsi que des vendanges en vert. La densité de plantation est élevée avec 9000 pieds par hectare. Les vignes ont entre 20 et 25 d'âge moyen. Les vendanges sont mécaniques.

Notes de dégustation : UN VIN RICHE ET PUISSANT

Une robe grenat aux quelques reflets brique sombre qui offre un joli nez sur des odeurs de bois, de caramel, de moka et des notes de poivron grillé. Un bon équilibre sur un vin franc, fin et corsé avec des tannins fondus. Un joli caractère qui prolonge les arômes du nez, des notes de poivre et de cumin. Une belle finale élégante et gourmande.

Accords mets et vins : ce vin vineux et épicé s'accordera parfaitement avec une viande rouge en sauce ou un ragôût de sanglier.

Prix : 12,20 €



POUR ACCOMPAGNER UNE VIANDE BLANCHE OU UN PLATEAU DE FROMAGES

AOP CÔTEAUX DU LAYON BONNAMY 2021



Cépage : 100% CHENIN BLANC

Située entre les régions viticoles du Pays Nantais et de l'Anjou, la cave coopérative Les Vignerons de la Noëlle est constituée de 90 vigneronnes étendues sur plus de 730 hectares. Elle produit une majorité de vins AOC. Les raisins récoltés pour ce Coteaux du Layon proviennent des vignobles Nantais avec une dominance de grappes provenant de l'Ouest atlantique. L'ensemble des vigneronnes de la coopérative s'engagent dans des pratiques viticoles durables avec la mise en place d'une agriculture raisonnée.

Notes de dégustation : UN VIN FRUITÉ ET LÉGER

Une robe jaune citron légère aux reflets paille offre un nez franc ouvrant sur des notes d'agrumes et d'abricot frais. Un vin équilibré à la finale fraîche sur des zestes de citron, des fleurs blanches et de paye.

Accords mets et vins : ce vin moelleux et acidulé accompagnera parfaitement un foie gras bien assaisonné, une volaille à la crème et un fromage de chèvre frais.

Prix : 14,90 €



AOP CHABLIS LES VAUX SEREINS 2020



Créée en 1923, la coopérative la Chablisienne couvre aujourd'hui 25% du vignoble de Chablis avec plus de 300 vigneron. Etendus sur 1175 hectares, les vignobles de la Chablisienne reposent sur des sols kimméridgiens avec alternance de marnes et calcaires marneux avec dépôts de petites huîtres. Les parcelles sont dans l'ensemble exposées sud-est, sud et sud-ouest avec une mosaïque de différents climats.

Notes de dégustation : UN VIN RICHE ET PUISSANT

Une robe jaune citron légère qui offre un nez franc ouvrant sur des notes de noisettes, d'amandes fraîches, une pointe vanillée et beurrée. Un bon équilibre en bouche sur un vin au corps moyen avec une attaque sur des notes beurrées avec une pointe végétale suivie d'une finale assez tendue.

Accords mets et vins : ce vin minéral et corsé saura révéler une ballotine de volaille, un poisson de rivière en sauce et des fromages régionaux généreux comme le brillat savarin.

Prix : 21 €



POUR FINIR LE REPAS EN BEAUTÉ

RHUM TROIS RIVIERES VSOP



VSOP Réserve Spéciale séduit par sa personnalité unique dans la collection des rhums Trois Rivières, sa parfaite suavité et sa délicate opulence. Fruit d'un assemblage harmonieux, ce rhum a vieilli en fûts de chêne français pendant plus de 4 ans dans les chais de la Maison.

Notes de dégustation : UN RHUM RICHE ET PUISSANT

Une robe orange pâle aux reflets cuivrés et épaisse qui offre un nez ouvrant sur des écorces d'épicéa, de cuir, de noix de muscade fraîche, une pointe de mimosa séchée et d'extrait de vanille. Une attaque en bouche souple et ample avec un alcool dominant qui laisse place à de jolies notes de cuir, de tabac et de bois torréfié. Une finale ferme, puissante, chaleureuse et épicée qui s'allonge sur une persistance de tabac blond et de jeune cuir.

Prix : 54,60 €

WHISKY MCCLELLAND'S MALT SPEYSIDE



Fondé à Glasgow en 1818 comme maison d'assemblage et d'export, McClelland's invite au voyage au travers d'une gamme unique de scotchs représentatifs des différentes régions d'Ecosse. Fabriqué entièrement à partir de malt du Speyside, typique du terroir du nord-est de l'Ecosse, ce whisky a une nature fruitée, complexe et douce.

Notes de dégustation : UN WHISKY RICHE ET ROND

Une robe or jaune lumineuse qui offre un joli nez fin et frais ouvrant sur des notes de chocolat blanc et une pointe de moka. Un bon équilibre en bouche sur un whisky rond, et souple. Une belle finesse. Un joli caractère fruité sur une finale franche et gourmande avec une pointe de bruyère fondue.

Prix : 28,70 €

À propos de Nicolas

Créée en 1822, la Maison Nicolas fut à l'origine d'une innovation qui a révolutionné non seulement le secteur du vin mais également les habitudes de consommation : la vente de vin en bouteille ! Depuis près de 200 ans, la Maison Nicolas n'a eu de cesse d'innover pour répondre aux demandes de ses clients, du développement de marques telles que « Les petites récoltes » ou « Les grumes », à la distribution de bouteilles fines en passant par les ventes de vins de primeurs. Nicolas s'est aujourd'hui diversifié avec un large éventail de champagnes, spiritueux (whiskies, rhums, vodkas) et, plus récemment, de bières avec une gamme de craft beers qui s'enrichit chaque jour. Présent aujourd'hui dans 11 pays et dans les DOM-TOM, avec 506 caves en France et à l'étranger, Nicolas représente 10 % de part de marché et demeure le caviste de référence. Les 765 cavistes de la Maison Nicolas prennent chaque jour soin de leurs clients (et de leurs vins).

Pour en savoir plus : www.nicolas.com



DOSSIER DE PRESSE NOËL 2022

CONTACTS PRESSE

Agence Omnicom PR Group

Ophélie Wachala
ophelie.wachala@omnicomprgroup.com

Marielle Brisson
marielle.brisson@omnicomprgroup.com

Nicolas

Riana Abraham
rabraham@nicolas.com
01.41.73.81.17