

Paris, le 2 mai

## Nicolas dévoile sa sélection de produits à déguster en famille ou à offrir, pour la fête des Mères et la fête des Pères

Nicolas dévoile sa sélection de champagnes et de spiritueux à découvrir en caves ou sur [nicolas.com](http://nicolas.com). Qu'il s'agisse de gâter ses proches ou de partager un moment en famille, Nicolas propose un éventail de produits français et internationaux qui saura ravir tous les épicuriens.

### Pour les amateurs de fines bulles...



#### **CHATEAU DE BIGNY GRANDE RÉSERVE BRUT, un champagne pour toutes les envies**

Edifié en 1773 par le marquis de Dampierre sur les bases d'un château médiéval, le Château de Bligny se distingue par son architecture unique. Il est aujourd'hui le seul domaine de Champagne à porter l'appellation Château. Ce Champagne Grande Réserve est assemblé à parts égales de chardonnay et pinot noir, dans un processus de vinification traditionnel.

**Notes de dégustation :** Une robe dorée soulignée de fines bulles. Nez franc avec une forte présence de fruits jaunes, notamment la poire, relevé de douces notes florales. Son attaque en bouche est allongée, souple et fruitée à la fois qui lui donne un équilibre parfait. Ce vin gourmand est puissant et riche en parfum.

**Accords mets et vins :** Il accompagnera parfaitement un plat de viande blanche ou de poisson grillé. Il peut également être dégusté en fin de repas, avec un gâteau.

**Prix : 33,20 €**



#### **NICOLAS 1ER CRU BRUT, un champagne de caractère**

Le champagne Nicolas est 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.

**Notes de dégustation :** Robe jaune paille clair aux reflets vert pâle. Nez ouvert sur des notes de citron vert, de pierre de sel et d'ananas frais.

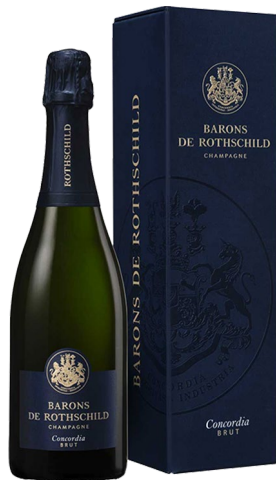
À consommer avec modération.

## Communication presse

Attaque sur une bulle crémeuse. Joli caractère sur la noisette torréfiée, le lait d'amande et le pain grillé. Finale gourmande.

**Accords mets et vins :** Ce champagne accompagnera à la perfection des plats de poissons grillés, de coquillages et de crustacés tels que des noix de Saint-Jacques légèrement dorées. Au dessert, ce champagne accompagnera à merveille un morceau de fromage doux.

**Prix : 36,90 €**



### **CONCORDIA BRUT BARONS DE ROTHSCHILD, un champagne d'exception pour gâter ses proches**

La famille Rothschild incarne depuis plus de 200 ans le sens de la qualité et de l'art de vivre à la Française. Forte de son expérience reconnue dans le monde du vin et passionné par les Grands Terroirs en France et dans le monde, le choix de la Champagne s'est imposé naturellement à l'ensemble de la Famille pour la réalisation commune d'un Grand Vin d'exception. La cuvée Concordia Brut est le résultat d'un assemblage subtil : composée à 60% de Chardonnay provenant essentiellement des Grands et Premiers crus de la Côte des Blancs, et à 40% de Pinot Noir de la Montagne de Reims, cette nouvelle référence saura convaincre la

clientèle exigeante des cavistes Nicolas. Enfin, les vins de réserve entrent dans l'assemblage à hauteur de 40 %, une marque de qualité et de régularité dans le temps.

**Notes de dégustation :** Une robe avec des reflets or pâles mêlés à de très fines bulles. Un nez qui offre la fraîcheur du Chardonnay avec des arômes de fruits à chair blanche (poire et brugnon), mêlés à des touches de pivoine exprimées par le Pinot noir. La vivacité du brugnon se marie à des notes de miel, safranées et poivrées donnant rondeur et générosité en bouche. Une petite amertume en finale vient rééquilibrer la note.

**Accords mets et vins :** Idéal en apéritif ou tout au long du repas, il accompagnera parfaitement des noix de Saint-Jacques finement poêlées, des crustacés ou des poissons de roches. Il saura sublimer un risotto, une belle viande blanche ou un Brie de Meaux fermier.

**Prix : 54,50 €**

À consommer avec modération.

## ... ou de spiritueux d'exception



### **COFFRET VODKA MAMONT, un voyage d'exception à la découverte de la Sibérie**

Mamont est une vodka précieuse aux inspirations glacées. Produite dans la plus ancienne distillerie de Sibérie, Itkul, avec des matières premières cultivées localement, cette vodka douce et soyeuse transmet le caractère froid et pure de la Sibérie. Elaborée à partir d'orge et de millet malté, de blé d'hiver et de seigle, elle est réduite à l'eau pure et glacée du Mont Altaï. Parfumée et épicée, Mamont

offre un voyage gustatif au cœur du désert glacé de Sibérie. La vodka Mamont s'inspire de la découverte du mammoth de Yukagir par un groupe d'explorateurs en 2001. Prisonnier des glaces depuis 18 000 ans, ce spécimen exceptionnellement bien conservé est retrouvé dans la glace à Yakutia, en Sibérie, où se trouve la distillerie Itkul. Produite en souvenir de cette aventure sur le territoire même de cette découverte, Mamont tire son nom du mot Russe pour mammoth, et la forme de sa bouteille, unique et reconnaissable, s'inspire de la forme d'une défense.

**Notes de dégustation :** Transparente et cristalline, elle offre un parfum délicat avec une touche de pignons de pin. Légèrement épicé au goût glacé.

**Prix : 59 €**



### **ESPRIT DU MALT DE LA MONTAGNE REIMS FINITION MEURSAULT, un spiritueux de terroir**

Situé au cœur du Parc Naturel Régional de la Montagne de Reims, à Louvois, la distillerie Guillon produit depuis 1997 des spiritueux à base de céréales, au goût unique et incomparable. L'esprit du Malt de la Montagne Reims est vieilli pendant plusieurs années en fûts de Meursault, avant d'être placé dans des fûts de finition pendant 6 à 8 mois.

**Notes de dégustation :** Robe or jaune soutenu aux reflets cuivrés. Nez ouvert sur des notes de caramel, de vanille, de céréales et une pointe anisée. Attaque ronde et gourmande. Caractère sur la vanille, le lait d'amande, la confiture d'abricot, une pointe de chocolat blanc et de noisette grillée.

**Prix : 62,50 €**



### **135° EAST HYOGO DRY, un Gin japonais à découvrir rapidement**

Le Gin 135° East est produit dans les alambics de la jeune distillerie Kaikyo, inaugurée en 2017. Tirant son nom du 135e méridien Est qui traverse la municipalité d'Akashi, dans la préfecture de Hyogō, au Japon, il est produit par la Famille Yonezawa, des brasseurs de saké depuis 1856. C'est à l'approche de son centième anniversaire que la Maison a décidé d'installer deux nouveaux alambics Forsyth's, ce qui donna naissance à la distillerie Kaiko et au fameux Gin 135° East. Le Gin 135° East unit le meilleur de deux mondes : la tradition européenne du London Dry Gin et l'inspiration japonaise. Les ingrédients aromatiques locaux tels que le bois de cèdre, les feuilles de shiso, le poivre sansho ou encore le yuzu, se mêlent aux baies de genièvre et aux « botaniques » classiques dans cette fragrance électrisée d'agrumes et d'épices posées sur un joli boisé. Ils créent l'harmonie parfaite et le juste équilibre dans cette rencontre entre l'Orient et l'Occident. L'assemblage entre les ingrédients classiques du London Dry Gin et les botaniques japonaises sélectionnées par Kimio Yonezawa crée un nouveau style, baptisé « Hyogo Dry Gin ».

**Notes de dégustation :** Attaque florale, sur les zestes d'agrumes, bouche soyeuse et équilibrée entre l'agrumes, l'amertume, les notes florales. Finale épicée.

**Prix : 37,70 €**



### **BAS ARMAGNAC CHÂTEAU DE LAUBADE, immersion au cœur de cultures diverses**

L'Armagnac est né de la confrontation des cultures romaines par l'introduction de la vigne, arabes avec l'alambic et celtes avec le fût. Cet Armagnac Intemporel Hors d'Âge a reçu la médaille d'or aux World Spirits Awards en 2010.

**Notes de dégustation :** Nez ouvert avec l'amertume des oranges et la gourmandise des noisettes torréfiées, une robe couleur ambrée, on aperçoit des reflets cuivrés lui donnant une touche de brillance et un coté limpide. C'est un spiritueux doux avec une belle sucrosité et des notes de caramel.

**Prix : 48 €**



## **BIJITO, un saké nihonshu, produit exclusivement au Japon, à découvrir**

Issu de la fermentation de riz, d'eau et de koji (enzyme naturelle qui permet la transformation de l'amidon en sucre), ce saké Junmai a été produit à partir de la variété de riz Koshi Hikari dont les grains ont été polis jusqu'à 70%. Le succès de la brasserie Kizakura réside dans la qualité du riz et de l'eau utilisés, éléments majeurs dans la production du saké. L'entreprise combine tradition et modernité afin de produire des alcools en harmonie avec les attentes des consommateurs. L'ambition de Kizakura est de faire apprécier à travers le monde toute la subtilité et les saveurs du saké.

**Notes de dégustation :** Robe claire. Nez franc typé à l'eau de riz qui s'ouvre sur des notes lactées. Attaque souple, au caractère typé assez racé pour amateur. Bonne allonge aux notes florales.

**Prix : 20,50 €**

### **A 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 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 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 DROM-COM, 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).

### **CONTACTS PRESSE :**

**Agence Omnicom PR Group**

**Ophélie Wachala**

ophelie.wachala@omnicomprgroup.com - 06 18 83 59 63

**Marielle Brisson**

marielle.brisson@omnicomprgroup.com - 06 73 06 03 44

**Nicolas**

**Riana Abraham**

rabraham@nicolas.com - 06 60 31 80 19