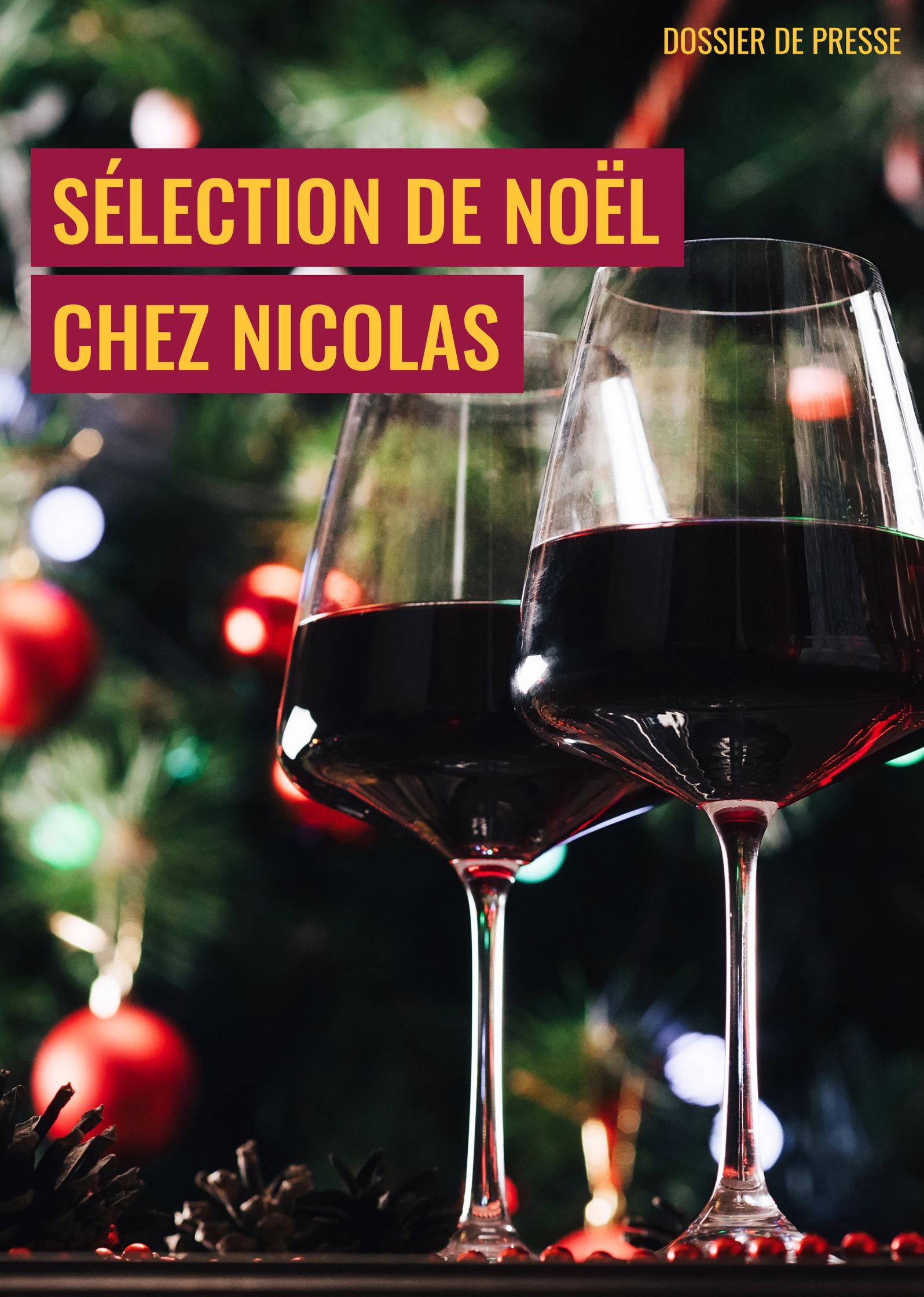


SÉLECTION DE NOËL

CHEZ NICOLAS



IDÉES CADEAUX : DE JOLIS COFFRETS DE DÉGUSTATION

À déguster pour les fêtes ou à offrir : les cavistes Nicolas présentent leur sélection de vins et spiritueux à ne pas manquer

L'équipe d'œnologues Nicolas a le plaisir de vous partager ses coups de cœur pour les fêtes de fin d'année. Vous y retrouverez notamment des coffrets dégustation, à glisser sous le sapin, pour apprendre à savourer les spiritueux du monde entier et les bières artisanales. Pour accompagner les tables de fête, nous vous proposons une sélection courte et soignée de vins blancs secs, moelleux et liquoreux, et vins rouges, accompagnée de nos suggestions d'accords mets et vins.



Un coffret original pour le plus italien des London Dry : Gin Engine

Élaboré par les maîtres distillateurs d'Alta Langa, Engine est un London Dry gin artisanal qui s'inspire de la tradition piémontaise du Rosolio, un type de cordial (boisson tonique et vivifiante) à base de sauge et de citron utilisé autrefois comme digestif naturel. Ses ingrédients 100% italiens et bio (sauge, rose de Damas, réglisse calabraise, eau de source et citron amalfitain) en font un spiritueux unique. Avec sa robe incolore et limpide, ses arômes de céréales, de menthe poivrée et d'agrumes, ainsi qu'un équilibre harmonieux en bouche, Engine propose une expérience de dégustation raffinée. Le coffret se compose d'une bouteille de 50cl et de deux verres à dégustation.

Prix : 46,80€ (soit 93,60€ / litre)



Une cuvée unique du single malt tourbé Rozelieures conçue en collaboration avec les œnologues Nicolas

Ce single malt tourbé, issu d'une double distillation en alambics de cuivre, est vieilli dans des fûts de chêne américain de 200 litres et de chêne français de 400 litres, dans le cadre exceptionnel des Vosges. Sélectionné avec soin par les œnologues Nicolas, ce whisky se distingue par son équilibre et sa richesse aromatique. Au nez, il dévoile des arômes de fruits jaunes, vanille et bois grillé, avec des touches fumées. En bouche, l'attaque est charnue, marquée par des notes de cuir et d'épices. La finale, puissante et persistante, révèle des nuances de terre brûlée et de bois caramélisé. Le whisky est proposé dans ce coffret avec deux verres à dégustation.

Prix : 54€ (soit 77,14€ / litre)



Le coffret Gin Etsu The Original pour découvrir l'un des pionniers du gin au Japon

Le gin Etsu, élaboré par la distillerie Asahikawa à Hokkaido, est l'un des premiers gins japonais disponibles sur le marché. «Etsu» signifie «plaisir» en japonais, un nom évocateur pour un gin fabriqué selon une recette ancestrale utilisant des herbes, épices et agrumes, dont certains sont rares en dehors de l'Asie, comme le yuzu et les écorces d'orange. Dans son joli verre de type ballon, la base d'alcool de canne à sucre confère au gin une rondeur unique. À la dégustation, Etsu révèle des notes de genièvre, anis, menthe et yuzu, avec une touche de poivre blanc. En bouche, fraîcheur et épices se marient harmonieusement, offrant une finale longue et subtilement épicée. Etsu est proposé dans ce coffret avec son verre ballon de dégustation.

Prix : 55€ (soit 78,57€ / litre)



Le whisky japonais Hatozaki Finest blend et son verre à dégustation

La distillerie Kaikyo, fondée par la famille Yonezawa, brasse des spiritueux depuis 1917 en hommage au célèbre pont Akashi-Kaikyo. Hatozaki est un assemblage de whiskies vieillis en fûts de Bourbon, Sherry et chêne Mizunara, embouteillé sans coloration ni filtration à froid. Avec sa robe jaune claire aux reflets dorés, ce whisky révèle au nez des arômes de fleurs blanches et de fruits jaunes. En bouche, il offre des notes souples de poire et mirabelle, agrémentées d'une touche saline. La finale, persistante, dévoile un caractère fin et équilibré.

Prix : 38,50€ (soit 55€ / litre)



Le coffret Copper Dog Blended Malt et sa flasque

Le Copper Dog Blended Malt est un whisky écossais issu de l'assemblage de huit single malts du Speyside, une région riche en tradition. Ce whisky tire son nom des «Copper Dog», petites éprouvettes en cuivre que les ouvriers utilisaient autrefois pour subtiliser du whisky dans les distilleries. Vieilli en fûts de chêne, il dévoile des arômes de fruits mûrs et d'épices. Sous la houlette de Stuart Morrison, ce Blended Malt se distingue par son accessibilité, s'appréciant pur, sur glace ou en cocktail. En bouche, il offre des notes d'orange confite, de fruits jaunes et d'épices, avec une finale généreuse et persistante sur le cuir et les épices.

Prix : 40€ (soit 57,14€ / litre)



Le coffret découverte de la brasserie nordiste Tandem

La Brasserie Tandem, fondée en 2019 dans le Nord de la France et engagée dans une production artisanale et éco-responsable, propose ce coffret réunissant deux bières légères et savoureuses. La Pin Pon, une saison houblonnée, séduit par sa robe blonde trouble et ses notes florales, épicées et de pamplemousse. La Prem's, une lager claire, offre des arômes fruités et floraux, idéale pour se rafraîchir. Avec leur équilibre et leur légèreté, ces deux bières s'apprécient en toute simplicité, alliant goût et finesse pour un moment de dégustation convivial. Elles sont accompagnées d'un verre de la brasserie pour une dégustation dans les règles de l'art.

Prix : 20€ (soit 13,33€ / litre)

À LA DÉCOUVERTE
DES SPIRITUEUX DU MONDE





Deux cuvées exclusives Pokeno, sélectionnées par Léa Perret, meilleure jeune caviste de France 2022 et gérante de la cave Nicolas Lyon Jacobins

Pour le whisky Prohibition, Pokeno propose un whisky vieilli dans un fût de bourbon et affiné dans un fût qui a servi à maturer la bière Prohibition Porter de Liberty Brewing. Le résultat est un single malt incroyablement doux et riche avec des notes de chocolat qui se marient harmonieusement avec des touches d'agrumes et de vanille, à l'apparence d'une robe bronze pâle aux reflets acajou.

Prix : 100€ (soit 142,85€ / litre)



Pour le whisky Aotearoa, c'est un whisky pour ceux qui aiment les sensations. La puissance monte crescendo et dure de longues secondes. On reconnaît bien le vieillissement en fût de Port Wine avec ses jolies notes de raisin de Corinthe et de poivre. Le nez s'ouvre sur des arômes iodés et minéraux, complétés par des notes de toffee et de caramel beurre salé, avec une belle finesse aérienne. L'attaque est puissante et corsée, équilibrée et raffinée, révélant un caractère de chocolat au lait et de céréales caramélisées, avec une touche saline. La finale est élégante et équilibrée, offrant une belle persistance sur des notes de praline, de fleur de sel et de chocolat au lait. Un produit très joli.

Prix : 100€ (soit 142,85€ / litre)



West Cork Maritime Irish, un whisky dans la pure tradition irlandaise

Ce whisky, hommage aux fondateurs de la distillerie West Cork, se distingue par son design inspiré des flotteurs de pêche en verre. Vieilli en fût de Bourbon de premier remplissage et affiné en fûts de Sherry des Bodegas Baron, il révèle une robe or soutenu aux reflets vieil or. Le nez gourmand s'ouvre sur des arômes de grain torréfié, caramel au lait, nougat et miel. En bouche, l'attaque douce et sucrée dévoile des notes de caramel et vanille, tandis que la finale, bien que courte, laisse une impression délicate. Un whisky élégant, à la fois doux et épicé, apprécié des amateurs comme des collectionneurs.

Prix : 38€ (soit 54,29€ / litre)



À la découverte du style Speyside avec le whisky Speyburn vieilli 10 ans

La distillerie Speyburn, située dans la région du Speyside en Ecosse, bénéficie d'une eau pure provenant du ruisseau Granty Burn. La distillerie est réputée pour ses single malts élégants et fruités. Ce single malt de 10 ans, vieilli en fûts de bourbon et de xérès, offre une robe or ambrée et un profil floral et gourmand. Il révèle au nez des arômes de caramel et de céréales caramélisées, avec une touche de salinité et de tourbe. En bouche, il est souple et équilibré, avec une finale nette, légèrement tourbée et persistante. Un excellent choix pour découvrir le style Speyside.

Prix : 40€ (soit 57,14€ / litre)



Santa Teresa Triple aged 1796, un rhum vénézuélien vieilli en fûts de whisky

Le Santa Teresa Triple aged 1796, conserve l'âme du fût originel de 1796, renouvelé à chaque embouteillage. Sous la direction de la « maîtresse rhumière » Nancy Duarte, cette édition limitée bénéficie d'un affinage unique de 13 mois en ex-fûts de whisky du Speyside. Sa robe cuivrée aux reflets acajou s'ouvre sur un nez complexe d'épices, eucalyptus, chocolat noir et céréales marquées par le whisky. En bouche, l'attaque est ronde et puissante avec des saveurs de céréales, de toffee, et de fruits jaunes confits. La finale, gourmande et épicée, se distingue par une belle minéralité et élégance.

Prix : 66,50€ (soit 95€ / litre)



S'offrir le plaisir de la dégustation du whisky 8 ans d'âge de l'incontournable distillerie Lagavulin

Après le succès de l'édition limitée pour le 200ème anniversaire de la distillerie, Lagavulin a intégré le 8 ans dans sa gamme permanente. Bien que plus jeune que le célèbre 16 ans, ce single malt à 48% offre des arômes de tourbe plus prononcés. Avec une robe dorée, claire et brillante, il dévoile au nez des notes de tourbe fine, de céréales grillées et de fruits secs. En bouche, l'attaque est souple et équilibrée, avec une allonge franche et corsée, marquée par des notes tourbées et une finale gourmande, légèrement saline.

Prix : 69€ (soit 98,57€ / litre)

À TABLE!

Les œnologues Nicolas vous proposent des vins tranquilles et effervescents qui accompagneront à merveille vos repas de fête.





LES EFFERVESCENTS

À MOINS DE 20€ :



Pétillant De Chanceny Brut nature, AOP Crémant de Loire, 2015

Tout comme nous, laissez-vous charmer par ce Crémant de Loire AOC 2015 zéro dosage pour apprécier la pureté et la finesse de son élevage sur lies. Vous découvrirez alors son joli nez sur les fruits secs, la pâte d'amande, et les fleurs blanches. En bouche, il vous séduira par sa bulle fine et travaillée, son joli caractère sur les agrumes et les fleurs blanches, et sa finale crémeuse, tout en finesse. De Chanceny est produit par la Cave Robert & Marcel, n'hésitez pas à pousser les portes de leur parcours oeno-initiatique pour en apprendre davantage sur leur savoir-faire et apprendre le dégorgement à la volée ! À déguster avec un plateau de crustacés, du saumon fumé.

Prix : 14,50€ (soit 15,47€ / litre)



French Cancan Brut Nature Orange, le seul vin orange pétillant de France !

Découvrez French Cancan, une cuvée Brut Nature Orange qui marie subtilement la tradition des grands vins effervescents français avec une touche de créativité contemporaine. Issu de vignobles en agriculture biologique, ce vin unique est le seul vin orange pétillant en France. Il se distingue par ses fines bulles virevoltantes, évoquant la célèbre danse du French Cancan. Au nez, on perçoit des arômes de pêche, d'abricot, de mangue confite et de fruits au sirop. En bouche, la bulle est délicate et fondue, offrant des notes d'agrumes confits et une finale douce, marquée par des saveurs de fruits confits persistants.

Prix : 19,90€ (soit 26,53€ / litre)

À MOINS DE 50€ :



Champagne Piper-Heidsieck de la collection Essentiel by Nicolas

Emilien Boutillat, Chef de Cave chez Piper-Heidsieck, et les experts Nicolas ont uni leur savoir-faire pour créer Essentiel By Nicolas, une cuvée au dosage précis. Ce champagne, fruit d'un travail minutieux sur les vins et la quantité de sucre, révèle un équilibre parfait qui signe sa personnalité. Sa robe dorée aux reflets verts est animée de bulles agréables. Le nez s'ouvre sur des arômes de pain grillé, frangipane, fleurs et agrumes. En bouche, l'attaque est vive et franche, offrant une jolie longueur et des notes d'amande grillée et fruits confits, avec une finale gourmande et une texture légèrement crayeuse.

Prix : 42,70€ (soit 48,33€ / litre)



Champagne Deutz Brut Classic

La Maison Deutz fascine par sa régularité et ses Champagnes intemporels. Ce Brut Classic est un succès de finesse, d'équilibre et de pureté. Son nez s'ouvre sur des notes d'amandes, de fleurs blanches et de brioche, avec une pointe d'épices douces. En bouche, la bulle fine et crémeuse, laisse place à des notes de pâte d'amande et de vanille. Ce Champagne conclut par une belle allonge sur les fleurs blanches, racée, sur la finesse. Idéal en apéritif ou pour accompagner un poisson blanc.

Prix : 49,90€ (soit 59,87€ / litre)

À PLUS DE 50€ :



Champagne Clos du Château de Bligny Cuvée 6 Cépages

Le Château de Bligny, fondé en 1773 par le marquis de Dampierre, est le seul domaine champenois à porter l'appellation «Château». Situé sur la Côte des Bars, il s'étend sur plus de 20 hectares. Cette cuvée, élaborée selon la méthode traditionnelle, assemble harmonieusement les six cépages champenois, avec l'introduction récente du Pinot Gris dans le Clos, la cuvée deviendra prochainement « 7 cépages » ! Elle se distingue par sa robe or jaune aux reflets verts et ses fines bulles régulières. Le nez révèle des arômes de fruits blancs, de pruneaux cuits, de fruits secs et de pâte de coing. En bouche, la texture est corsée et crémeuse, avec une allonge franche et droite, typique d'un champagne peu dosé. Un vin équilibré et idéal pour accompagner un repas.

Prix : 70€ (soit 93,33€ / litre)



Champagne Nicolas Blanc de Blancs Grand Cru 2002 Extra Brut

Issus des plus Grands Terroirs de la Champagne et de notre savoir-faire en termes de sélection, d'assemblage, de dosage et de plaisir, ce Champagne Grand Cru 2002 élaboré à 100% à base de Chardonnay est un Bijou ! Nous avons fait le choix de l'Extra Brut afin de garantir une finesse et un équilibre hors pair. Depuis 2002, ce Champagne s'affine, se bonifie, se renforce pour exprimer pleinement tout son caractère et offrir une bulle d'une finesse incomparable. Cette Cuvée vous séduira déjà par sa belle robe dorée, soutenue, témoin de sa maturité. Puis, par son beau nez de figues, de menthe poivrée, d'épices et de noisettes grillées. En Bouche, il épatera vos convives avec cette bulle fine et élégante, qui laisse place à un vin ample, au caractère bien signé. Puis, c'est le bouquet final : une allonge longue, puissante et tendue, sur des notes minérales et crayeuses, typiques des plus grandes cuvées de Champagne. À déguster seul, dans un premier temps, pour apprécier toute sa complexité. Il sera également le compagnon idéal d'un repas élaboré, de l'apéritif au dessert !

Prix : 108€ (soit 144€ / litre)



Champagne Bollinger PN VZ 19 Etui

La gamme Bollinger PN s'enrichit avec cette nouvelle édition. Le cru principal de cette cuvée est le Verzenay qui met en avant les spécificités du terroir. Profondeur, élégance, tension : avec une finale saline qui évoque les sols crayeux caractéristiques de la région, PN VZ19 éveille les palais les plus avertis.

Le vin est clair, limpide et brillant, avec une robe paille aux reflets dorés. Le nez franc offre des arômes d'amandes, fruits jaunes confits, fruits rouges et frangipane. L'attaque corsée allie rondeur et tension, avec des bulles crémeuses et une belle allonge gourmande. On perçoit des notes d'amandes, des touches fruitées et une bonne tension. La persistance est plaisante, idéale pour accompagner un repas.

Prix : 135€ (soit 180€ / litre)



À MOINS DE 15€ :



Fronton Lionel Osmin, 2022

Lionel Osmin et son équipe s'investissent avec passion pour porter haut et fort la découverte des cépages et des terroirs uniques des vins du Sud-Ouest. Ce vin, en appellation Fronton, est issu de l'assemblage d'un cépage autochtone, la Négrette, et de la Syrah. Il développe des arômes de violette, de poivre noir, de cassis, un caractère corsé sur les épices tout en ayant une belle fraîcheur. Il accompagnera parfaitement vos plats tel que du gibier.

Prix : 11,20€ (soit 14,93€ / litre)

ENTRE 15€ ET 30€ :



Les épistolaires 2020

Ce Saumur Champigny AOC, Second vin du fameux « Clos Cristal », emblématique de l'appellation et connu pour ses vignes conduites à travers des murs classés Monument Historique, est issu d'une sélection parcellaire de Cabernet franc à faible rendement. Ceci lui confère un nez riche et complexe sur des arômes d'épices et de poivrons grillés, de fruits noirs rôtis. Il développe un caractère corsé et charnu, avec une belle allonge sur les fruits noirs rôtis. À ouvrir en avance ou à carafer, ce vin accompagnera parfaitement vos repas de fête tel qu'un jambon en croûte à la truffe.

Prix : 25,50€ (soit 34€ / litre)

À PLUS DE 30€ :



Château Montlabert 2020

Remarqué pour ses qualités grandissantes, le Château Montlabert, propriété de la Famille Castel, vient d'être élevé au rang de Saint-Émilion Grand Cru Classé sur le millésime 2022. Cette cuvée présente une belle complexité aromatique allant des notes de fruits rouges, de poivre noir, une pointe de fourrure. Son caractère charpenté sur le sous-bois et les épices accompagneront parfaitement une poularde farcie aux morilles.

Prix : 47,90€ (soit 63,87€ / litre)

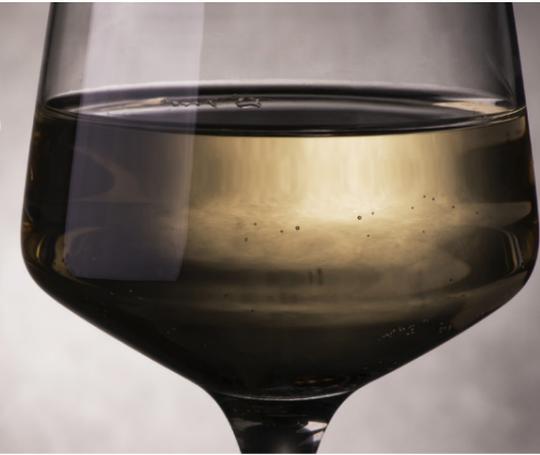


Magnum Margaux de Brane 2019 - 150 cl

C'est un vin d'exception issu d'un prestigieux second cru classé. Élaboré par le Château Brane-Cantenac, situé au cœur de l'appellation Margaux, ce millésime 2019 se distingue par son élégance et sa complexité. Sa robe noire aux reflets rubis dévoile un nez complexe avec des arômes boisés mais aussi de café, d'épices et de truffe. En bouche, l'attaque est charnue et bien structurée, avec des tannins ronds et souples. La finale ample s'étire sur des notes de moka, cacao et fruits noirs rôtis, offrant une belle persistance. Un Margaux de grande fraîcheur, à garder plus de 10 ans.

Prix : 79€ (soit 52,67€ / litre)

LES VINS BLANCS



À MOINS DE 15€ :



Cheval Noir Sauvignon Blanc 2023

Le Cheval noir rouge en Saint-Émilion est une valeur sûre de la gamme Nicolas, c'est donc ici l'opportunité de découvrir son pendant en blanc à base de Sauvignon sous l'appellation Bordeaux AOP : un vin gourmand sur la minéralité, les agrumes et avec une tension remarquable. Idéal sur du poisson, des fruits de mer ou en apéritif.

Prix : 10€ (soit 13,33€ / litre)

ENTRE 15€ ET 30€ :



Château Cavalier Grand Blanc 2023

Ce vin baptisé Grand Blanc, est le fruit de la vision et de la passion de l'équipe du Château Cavalier. Ensemble, ils ont conçu un vin blanc de gastronomie qui se distingue par son originalité, sa complexité aromatique et sa belle minéralité. Un vin de qualité sur des notes de frangipane et florales, avec une pointe de minéralité et un bel équilibre. Sa minéralité et sa rondeur pourrait parfaitement accompagner un risotto crémeux aux coquilles Saint-Jacques.

Prix : 22€ (soit 29,33€ / litre)

À PLUS DE 30€ :



Terre d'Ivoire Sélection Parcellaire 2022

Ce vin est issu de l'appellation Saint-Joseph où les blancs, élaborés avec les cépages Marsanne et/ou Roussanne, sont bien plus confidentiels. Il est le résultat d'une sélection de vieilles vignes au sud de l'appellation et de l'ambition des vignerons de la Cave de Tain à vinifier « à la parcelle ». C'est un vin tout en rondeur, sur des notes d'agrumes, de fruits jaunes, florales et toastés. Il accompagnera à merveille un rôti de veau.

Prix : 37,50€ (50€ / litre)

ENTRE 15€ ET 30€ :



Privilège d'Automne Vendanges Tardives 2020

Issu de l'appellation Jurançon, connue et reconnue pour ses vins liquoreux, ce Privilège d'Automne est un concentré de gourmandise. Ses arômes de pâte d'amande et de pâtisserie le désignent naturellement comme le parfait accompagnateur de tous types de desserts. Sa complexité et sa persistance en bouche en font une très belle bouteille pour un budget raisonnable.

Prix : 20,90€ (27,87€ / litre)

À PLUS DE 30€ :



Château Filhot 2015

Parmi les grands vins liquoreux, les vins de Sauternes restent les rois, comme le démontre parfaitement ce Château Filhot. Ses arômes aussi complexes au nez qu'en bouche balayent une large gamme allant des fruits confits aux fruits exotiques, mais également à la pâte de coings, la truffe blanche et le miel. Ce grand vin est d'une très grande polyvalence, capable de commencer un repas de fête aux côtés d'un foie gras, pour revenir accompagner les fromages à pâtes dures, et bien sûr les desserts.

Prix : 33€ (44€ / litre)

LES VINS MOELLEUX ET LIQUOREUX



À MOINS DE 15€ :



Incanto – Muscat Vendant Passerillée

Valeur sûre en termes de vins moelleux, l'Incanto est aussi accessible à l'achat qu'en dégustation : pour moins de 11€, ce vin frais et gourmand révèle des arômes exubérant de fruits exotiques et de fruits blancs. Sa légèreté et son côté « passe partout » en font un compagnon idéal pour un apéritif de fête ou un dessert chocolaté. Revendiqué en IGP Île de Beauté, c'est tout le soleil de la Méditerranée qui a été concentré dans ce nectar, pour notre plus grand plaisir.

Prix : 10,60€ (soit 14,13€ / litre)

LES SANS ALCOOL



Les boissons gastronomiques sans alcool Tempera, imaginées par le chef Mauro Colagreco

La gamme Tempera propose des assemblages d'exception sans alcool conçus par le chef triplement étoilé Mauro Colagreco. Ses créations sont inspirées par la nature et redéfinissent les codes de la gastronomie contemporaine. Tierra, avec sa robe rouge brique pâle et ses notes épicées évoque la générosité de la terre nourricière tandis que Riva, avec sa mousse beige et sa robe couleur paille offre une allonge désaltérante et évoque la fraîcheur des torrents qui renaissent au printemps. Riva saura accompagner des produits de la mer, du fromage de chèvre ou bien encore des desserts à la pomme. Tierra accompagnera parfaitement du fromage, de la viande rouge des champignons et du chocolat.



Prix : Tierra : 16€ (soit 21,33€ / litre)
Riva : 16€ (soit 21,33€ / litre)

Service presse Nicolas - Agence Omnicom PR Group

Marielle Brisson - marielle.brisson@omnicomprgroup.com - 06.73.06.03.44
Ophélie Wachala - ophelie.wachala@omnicomprgroup.com - 06.18.83.59.63